

Beskrivning till ritning för restaurangkök

Ritningen är ett förslag på hur man kan utforma ett restaurangkök. Det vi vill särskilt peka på är att man ska tänka på flöden och zonindelning.

Vi har i många år funderat över hur vi ska kunna ge information om hur man på ett bra sätt kan bygga livsmedelslokaler, så att man får ett bra flöde i lokalerna och avgränsar rena och orena zoner. Vi hade tidigare listor med lokalkrav som vi hämtade från Livsmedelsverkets hemsida. Nu tänkte vi testa något nytt och har därför, med hjälp av en storköksplanerare gjort en ritning över hur en restaurang med fullständigt sortiment kan utformas. Ritningen ska ses som ett förslag på hur man kan göra, men man kan givetvis bygga på andra sätt. Vi tycker dock att vår ritning ger en bra handledning.

De viktigaste funktionerna på ritningen är att vi har tydligt delat upp lokalerna mellan oren och ren zon. Vi har koncentrerat oss på att få ett så bra flöde som möjligt, med tanke på personal och livsmedel.

För att få ett bra personalflöde har vi valt att lägga personalingången från varumottagningen, så att man inte behöver passera köket, den rena zonen, när man ska till varumottagning eller till soprum.

Kylrum och förråd är utformade och placerade så att de kan fyllas på från varumottagningen och samtidigt har vi gjort dem åtkomliga från köket. Lagerfrys och lagerkyl har endast öppning ut mot varumottagningen. Samma sak gäller rotfruktsberedningen. Rotfruktskylen fylls på från varumottagningen och varorna tas därefter in i rotfruktsberedningsutrymmet, rensriet. Man slipper därför att ta in jordiga rotfrukter och grönsaker i köket innan de är rengjorda och/eller skalade. Man kan också ta ut skal och rens direkt ut i det kylda soprummet utan att avfallet behöver passera ren zon. Från rensriet kan då sköljda grönsaker och rotfrukter tas in till antingen kallsänkavdelningen eller ut till beredningsköket. Kylrummet har vi gjort så stort att man kan separera råvaror från ätbara livsmedel. Man skulle kunna tänka sig att man har separata kylskåp för ätbara oförpackade kylvaror. Detta är kanske till och med att föredra.

Vi har skapat särskilda utrymmen för fiskhantering, köttantering och degberedning. I kött- och fiskutrymmena finns också kylskåp för dessa livsmedel eftersom man inte ska blanda dessa livsmedel, speciellt inte när de är råa och/eller oförpackade.

Det finns ett särskilt rangeringsutrymme för mat som ska tas ut till serveringen. Diskutrymmet är avskilt så att smutsig disk inte behöver tas in i, eller genom köket. Vi har placerat ett kökets städutrymme så centralt i lokalerna som möjligt.

I köket finns flera arbetsbänkar, avställningsytor och tvättställ. Tvättställen bör vara så placerade att de är lätt nåbara från alla positioner i köket. En annan viktig funktion är nedkylningsskåp som endast ska användas till nedkylning.