

...om kraven på kök och matutbud vid servering av alkoholdrycker



Bakgrund

Matservering är ett grundläggande krav för serveringstillstånd. Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som är avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd.

Grundläggande krav

En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Det innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

Serveringslokalen

Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd. Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplaster för matservering. Det är fortfarande inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer.

Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.

Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Serveringslokalen ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt. Kravet gäller även för cateringverksamhet med undantag för servering som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, t.ex. i enskilda hem eller på en arbetsplats.

Köket

Restaurangen ska ha ett eget kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas. Kravet på eget kök gäller även för cateringverksamhet.

Köket ska finnas i anslutning till serveringslokalen. Ny matlagningsteknik, såsom exempelvis sous-vide-teknik, utgör i sig inte något hinder, men utrustningen måste hålla en viss standard, t.ex. ska fortfarande inte vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn anses vara tillräcklig utrustning. Detta krav gäller även för cateringverksamhet.

Matutbudet

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter.

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas.

Det ska inte vara något nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Däremot kan serveringstillstånd inte medges om enbart enklare anrättningar, som t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varm korb med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. En noggrann prövning bör göras för varje enskilt serveringsställe.

Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas flera olika rätter av enklare slag, t.ex. kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt.

Ovanstående krav gäller även för cateringverksamhet.



Kontakta oss

Sektor stöd och omsorg
Kundmottagning tel. 52 14 13
Annacarin Hallberg tel. 52 20 91
Alkoholhandläggare

Mer information hittar du också på Lerums kommuns hemsida: www.lerum.se