	Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Ann-Sofi Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2019-12-05
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Tekniska krav och anvisningar


Storkök Utrustningslista mottagningskök i äldreboende

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Äldreboende

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Ann-Sofi Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2019-12-05
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1. Allmänna förutsättningar

Syftet med dessa råd och anvisningar är att utifrån funktion och verksamhet ge underlag för att erhålla ett väl fungerande slutresultat. Utgångspunkten är nybyggnad. Vid ombyggnad tillämpas föreskrifterna inom ramen för vad som är möjligt.

Dessa råd och anvisningar ska även:

- ses som stadens investeringsvilja
- ge en samsyn inom hela staden
- innehålla en viss flexibilitet och reservkapacitet för framtida ändrad användning eller kapacitet.

Det är viktigt att berörd köksansvarig utifrån uppdrag och behovsbeskrivning deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerade parametrarna.

Varje projekt är unikt och erfordras avvikelse från dessa anvisningar ska de anges och motiveras.

2. Mottagningskök

Definition av mottagningskök: I ett mottagningskök lagas ingen mat från grunden såsom kött, fisk, fågel eller sås. Det finns möjlighet att koka ris, potatis och pasta. Även beredning av grönsaker tillåts.

Förutsättningar:

- köket tar emot lunchens huvudkomponenter, t.ex. köttbullar, fiskfilé och sås, färdiglagad och varm för servering i anslutning till leverans
- kvällsmatens huvudkomponent levereras kall tillsammans med lunchen och ska värmas upp i mottagningsköket
- köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker som levereras tvättade
- potatis levereras tvättad/skalad
- bakning
- antal leveranser av mejerivaror samt övriga varor
- special- och allergikost levereras färdiglagad
- mellanmål och frukost:
 - köket tillhandahåller mellanmål och frukost
- lunch:
 - flera valmöjligheter (inkl. efterrätt) som beställs av de boende
- kvällsmat:
 - flera valmöjligheter (inkl. efterrätt) som beställs av de boende.

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av ansvarig chef

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Ann-Sofi Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2019-12-05
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner och middagar gällande äldreboende.

Tabell 1. Mottagningskök ÅBO 15-25 portioner. dimensionering av utrustning.

Utrustning	15-25 portioner	Anmärkning:
Kokeri		
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	4 GN 1/1	
Spis, restaurangmodell	4-platt	
Stekbord		
Kokgryta med omrörare		
Mikrougn	1	
Blandningsmaskin		
Grönsaksskärmaskin		
Kylskåp	3x400 liter*	
Snabbnedkylningsskåp		
Kylrum prefab.		
Frys-skåp	2	
Frysrum prefab.		
Förrådsrum	1	
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin	
Grovdiskmaskin		
Bänkar	Erforderliga	Arbetsbänk, beredningsbänk och diskbänk ska vara åtskilda
Förrådshyllor	Erforderliga	
Förvaring av skyddskläder	Avskilt i skåp eller på krokar	
Förvaring av städutrustning	Eget i skåp eller gemensamt	Tillgång till utslagsvask ska finnas
WC för kökspersonal		

***dimensioneras i varje enskilt fall**

Förberedas plats för ev. utrustning:

- våg
- skärmaskin
- mixer
- värmeskap, mobilt/fast.
- vagnar