


| | | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|
|  | Göteborgs Stad Lokalförvaltningen | Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson | Fastställare Ulf Krüger | Fastställt 2022-01-20 |
|--|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista tillagningskök ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Äldreboende

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|
|  Göteborgs Stad Lokalförvaltningen | Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson | Fastställare Ulf Krüger | Fastställt 2022-01-20 |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|

1. Allmänna förutsättningar

Syftet med dessa tekniska 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.

Återbruk

Klimatförbättrande åtgärder ska eftersträvas vid val av utformning och ingående material. Finns möjlighet att byta ut idag klimatbelastande material såsom betong och stål mot återbrukat material, så förordas detta.


Övriga förutsättningar

Antalet portioner som anges är kompletta och ska ätas i byggnaden.

Vid tillagning av lunch/middag för utskick till annat matställe beaktas detta speciellt, då det påverkar dimensionering av till exempel disken och vagnhanteringen, samt att dessa portioner i många fall endast omfattar huvudkomponenten och sås.

Det är viktigt att referens från Service Måltid, utifrån uppdrag och behovsbeskrivning deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.

Varje projekt är unikt, erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas enligt rutinen för avsteghantering från Lokalförvaltningens Tekniska krav och anvisningar (TKA).

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|
|  Göteborgs Stad Lokalförvaltningen | Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson | Fastställare Ulf Krüger | Fastställt 2022-01-20 |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|

2. Tillagningskök

Definition av tillagningskök: Huvudkomponent och potatis/pasta/ris, sås, grönsaker bereds och tillagas i köket. Målet är tillagning av maten från grunden.

Vård- och omsorgsboende:

- Dygnsportion är frukost, lunch (inkl. dessert) och kvällsmat.

Samtliga förutsättningar och frågeställningar nedan ska beskrivas i behovsbeskrivning och användas som underlag för dimensionering av utrustning till tillagningskök.

Förutsättningar:

- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Kött levereras detaljstyckat och förpackat.
- Fisk levereras djupfrys eller som färdigfilead färsk.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost ska tillagas i köket.
- Frukost, mellanmål och kvällsmat:
 - Stäms av i varje projekt.
- Lunch:
 - En till två rätter samt dessert.
- Diskgodshantering:
 - Tallrikar, bestick och glas diskas på avdelningen.
 - Disken i kök är främst utensilier vid matlagning samt kantindisk.

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|
|  Göteborgs Stad Lokalförvaltningen | Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson | Fastställare Ulf Krüger | Fastställt 2022-01-20 |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av referensgrupp för Service Måltid.

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner och kvällsmat gällande äldreboende.

Tabell 1 Tillagningskök 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning

| Utrustning | 100 portioner | 200 portioner |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Kokeri | 1 fack | |
| Kombiugn (gejder avstånd 85 mm) | 8+5 GN 1/1 | 8+5+5 GN1/1 |
| Spis, restaurangmodell | 4-platt (specialkost) | 4-platt (specialkost) |
| Stekbord | 1 | 1 |
| Kokgryta med omrörare | 50 liter | 50+75 liter |
| Blandningsmaskin | 30/15 liter | 30/15 liter |
| Grönsaksskärmaskin | RG-100 Ergo/likvärdig | RG-250 Ergo/likvärdig |
| Kylskåp | 2x700 liter (specialkost) | 2x700 liter (specialkost) |
| Nedkylningsskåp/bänk | ja | ja |
| Kylrum Prefab. | 1 | 1 |
| Frys-skåp | Kombi frys/kyl | 1x700 liter (specialkost) |
| Frysrum Prefab. | 1 | 1 |
| Förrådsrum/hyllor | Erforderliga | Erforderliga |
| Diskmaskin | Huv med aut. lyfthuv | Huv med aut. lyfthuv |
| Grovdiskmaskin | 4–6 GN1/1 | 4–6 GN1/1 |
| Bänkar | Erforderliga | Erforderliga |
| Beredningsbänkar/höj-och sänkbar | Erforderliga | Erforderliga |
| Eluttag vid bänkar och vagnar | Erforderliga | Erforderliga |

Förberedas plats för verksamhetens utrustning.