 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Ulf Krüger	<b>Fastställt</b> 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

## Utrustningslista tillagningskök Förskola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Ulf Krüger	<b>Fastställt</b> 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.

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

### 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

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 förskoleförvaltningen deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.

Riktlinjer ska följas enligt: Nationella riktlinjer för måltid i förskola – Livsmedelverket samt Göteborgs stads måltidsprogram.

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).

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Ulf Krüger	<b>Fastställt</b> 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

## 2. Tillagningskök

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

I förskolan finns flera alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till varje avdelning på bordsvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

### Förutsättningar:

- Kök utformas för egen hantering av rotfrukter och grönsaker.
- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Kött levereras detaljstyckat och förpackat.
- Fisk levereras djupfrost eller som färdigfiléad färsk.
- Bakning
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost ska tillagas i köket.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
  - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkoster.
- Diskgodshantering.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Ulf Krüger	<b>Fastställt</b> 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

*Tabell 1 Tillagningskök 100 - 250 portioner, dimensionering av utrustning*

Utrustning	100 - 150 portioner	150 - 200 portioner	200 - 250 portioner
Kokeri	1 fack	1 fack	1 fack
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	8+5 GN 1/1	8+5+5 GN1/1	8+8+5 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1	1
Kokgryta med omrörare	50 liter	75 liter	75 liter
Blandningsmaskin	20/12 liter	30/15 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig
Kylskåp	1x700 liter	2x700 liter	2x700 liter
Kyl/frys specialkost	1x700 liter	1x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp/bänk	Nedkylningsbänk	Nedkylningsbänk	1x500 liter
Kylrum Prefab.	1	1	1
Frysskåp			
Frysrum Prefab.	1	1	1
Förrådsrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin			
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/höj-och sänkbar	1	2	2
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).