

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

### Utrustningslista mottagningskök ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Vård och omsorgsboende**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**



# 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 rostfritt stål mot återbrukat material, så förordas detta.

I den mån det är möjligt skall produkter och utrustning vara återbrukade och införskaffas via återbruksförmedlare och kvalitetsgranskade. Samordning gällande lämplighet i produkt görs med Stadsfastighetsförvaltningen. Se Stadsfastighetsförvaltningens miljöplan samt *Checklista återbruk* (TKA Miljö).

Återbrukat material kan i vissa fall inte uppfylla alla TKA-krav, om dessa skall hanteras som avsteg bedöms i det enskilda projektet. TKA-krav relaterade till personsäkerhet skall dock alltid uppfyllas.

## Övriga förutsättningar

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

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 Stadsfastighetsförvaltningens Tekniska krav och anvisningar (TKA) Riktlinjer ska följas enligt: Nationella riktlinjer för måltid i äldreomsorgen– Livsmedelverket samt Göteborgs stads Policy för måltider.

## 2. Mottagningskök

### Definition:

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, till exempel 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.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- 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.

### Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av referensgrupp för Service Måltid

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

Tabell 1 Mottagningskök ÄVO, dimensionering av utrustning

Utrustning	15–25 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	4 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)
Stekbord	
Kokgryta med omrörare	
Mikrougn	1
Blandningsmaskin	
Grönsaksskärmaskin	
Kylskåp	3x400liter*
Nedkylningsskåp/bänk	
Kylrum Prefab.	
Frysskåp	2
Frysrum Prefab.	
Förrådsrum	1
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin/proffs
Grovdiskmaskin	
Bänkar	1
Förrådshyllor	1
Förvaring av skyddskläder	Avskilt i skåp eller på krokar
Förvaring av städutrustning	Eget skåp eller gemensamt. Tillgång till utslagsvask ska finnas
WC för kökspersonal	

**\*dimensioneras i varje enskilt fall**

Förberedas plats för verksamhetens ev utrustning