



Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Utrustningslista mottagningskök ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Äldreboende

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

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.

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 stadsfastigheters tekniska krav och anvisningar (TKA).

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

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, 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

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

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

Tabell 1. Mottagningskök ÄVO dimensionering av utrustning.

Utrustning	15–25 Portioner	
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	
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 verksamhetens ev utrustning.