

Om Tekniska krav och anvisningar (TKA)

Stadsfastighetsförvaltningen skapar miljöer där livet får ta plats genom att bygga, förvalta och utveckla fastigheter för Göteborgs Stads verksamheter. Varje dag är hundratusentals göteborgare verksamma i förvaltningens förskolor, skolor, vård- och omsorgsboenden och andra lokaler och anläggningar.

Tekniska krav och anvisningar (TKA) är stadsfastighetsförvaltningens styrande dokument för byggprojekt och uppdrag. Dokumenten riktar sig framför allt till projektörer samt byggprojekt- och uppdragsledare.

Syftet med TKA är att styra mot fastigheter vars tekniska kvalitet är optimerad utifrån nytta för hyresgäst, långsiktig förvaltning och de tre hållbarhetsdimensionerna, till lägsta möjliga livscykelkostnad.

Dokumentens skrivelser är ett resultat av förvaltningens och hyresgästernas erfarenheter och bygger på att tekniska lösningar och system ska vara effektiva att sköta ur driftsynpunkt samt ha en viss likriktning i ett mycket stort fastighetsbestånd. I TKA implementeras också krav och mål från Göteborgs Stads beslutade program och planer.

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.

Antal portioner som ska 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 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

Vid tillagning av lunch 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 utvecklingsledare servicelokaler och referens från måltid 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 skola – Livsmedelverket samt Göteborgs stads Policy för måltider.

2. Lokaler för olika typer av storkök

Som underlag för dimensionering av olika kök beaktas följande:

- Vilka och när är leveranserna.
- Produktionstider.
- Angivna portioner i tillagningskök som tillagas komplett (frukost, lunch, mellanmål) samt serveras och äta inom anläggningen.
- Vid tillagning för leverans av huvudkomponenter till mottagningskök anpassas ytor och funktioner.
- Kök ska ha förrådsutrymme för städmaterial, kemikalier och förbrukningsvaror.
- Tillgång till tvättmaskin, torktumlare och mopptvättmaskin ska finnas inom verksamheten.
- Avfallshantering förutsätts lösas i separat närliggande ÅV-hus/rum.
- Antal medarbetare.
- Möjlighet att minska ventilationsmängder genom smart placering av köksmaskinerna. Om möjligt placera kokgrytor under egen kondensåpa.

2.1 Måttriktlinjer

Nedanstående mått i tabell 1 för gångutrymmen kan användas som riktvärden. Minsta godtagbara takhöjd är 2,7 m.

Tabell 1. Lämpliga minimimått för gångutrymmen (m).

Gångutrymme	Meter
I förråd	0,9
Mellan spis och utlämningsdisk	1,2
Vid arbetsplats med passage	1,2
Framför värmeapparat	1,4
Mellan två arbetsplatser	1,4
Mellan arbetsbänk och utlämningsdisk där vagntransport sker	1,8

2.2 Vagnhantering

Utrymme för matttransportvagnar i anslutning till kök ska finnas. Utrymme för kylskåp i anslutning till vagnhallen.

2.3 Omklädning

- Omklädningsmöjlighet för personal ska alltid finnas (kan delas med annan personalgrupp).
- Uppdelning i tid eller låsbart utrymme kan vara ett flexibelt alternativ vid mindre kök.
- Omklädningskåp ska vara försedda med flyttbar skiljevägg.

2.4 Varmmatsdistribution

Vid distribution av varm mat till annan enhet tillkommer rangeringsyta för antalet vagnar som ska skickas. Utrustning och förråd dimensioneras efter antal portioner som tillagas.

2.5 Kallmatsdistribution

Vid distribution av kall mat tillkommer yta för snabbnedkyllning, kylförvaring, hantering och paketering av den mat som skickas. Ange hur ofta mat ska distribueras och vilken typ av vagnar som ska användas för att kunna dimensionera erforderlig uppställningsyta och den förrådsvolym som behövs.

2.6 Serveringslinje

Vid serveringslinje inifrån köket tillkommer yta för värmerier, kylenheter m. m. Varje linje förses med värmeri med 6 brunnar samt kylenhet med 3 brunnar.

3. Matsal/kunden

En väsentlig del i verksamheten är matsalen och den ska anpassas och dimensioneras i varje aktuellt projekt i samråd med kundens ansvariga. Matsalen ska ses som en plats där gästerna upplever måltider positivt och avkopplande.

- Antal platser i skolmatsal beräknas på antalet gäster delat med max. 3, d.v.s. maximalt tre matomgångar.
- Serveringstiden ska börja kl.11:00.
- Serveringsdiskar i matsal dimensioneras och utformas utifrån aktuellt projekt.
- Dimensionering av antal "kölinjer" till serveringsdiskar respektive diskinlämning ingår i projektets helhetslösning.
- Serveringslinjen placering.
- Låsbart pentry alternativt bänk med disklåda samt kylförvaring ska vara åtkomligt från matsalen vid exempelvis uthyrning och breddat utnyttjande av matsalen.
- WC, kapprum, tvättmöjlighet etcetera ska där så erfordras ingå.

4. Återvinning

- Mellanlagring av avfall.
- Tillgång till ÅV-hus kontrolleras och ska finnas.
- Dimensionering görs utifrån aktuellt projekt samt kretsloppskontorets och avfallsentreprenörens villkor.
- Placering max 15 m från kökets lastzon.



5. Lastzon

Följande förutsättningar beaktas:

- Lastzonens placering.
- Dimensionering av lastplats anpassas för leveransbilars storlek (flexibla lösningar väljs).
- Beakta och ange rätt bredd, lutning, höjd samt vindfång för lastplats.
- Lastentrén förses med skärmtak.
- Möjlighet ska finnas att låsa fast vagnar vid avlastning.
- Övrigt se AFS 2023:12.

Ytor som anges i tabell 1–4 är nettoytor och ska ses som ungefärliga mått som kan variera beroende på ny-, till- eller ombyggnad samt storlek på matleveranser etc.

Tabell 1. Tillagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner					
	400	600	800	1000	1200	1500
Varumottagning (exkl. passage)	8	10	10	10	15	15
Vagnhall och rangering vid utskick	Dimensioneras i varje aktuellt fall					
Förråd/skaffereri	10	12	14	15	18	20
Diverseförråd	5	5	5	8	8	10
Kyl inklusive skåp	9	10	15	20	30	35
Frys inklusive skåp	6	8	8	10	15	20
Kök	49	52	56	61	71	81
Grönsaksförvaring/beredning	8	10	10	10	12	12
Diskrum*	23	27	33	38	38	43
Personalomklädning*, wc inkl. klädska	12	17	17	17	22	22
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum	12	14	15	20	20	20
Städ/tvätt	5	7	8	8	8	10
Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka	147	172	191	217	257	288
Kyl och frysrum vid leverans av kall mat						
Svällfaktor tillkommer						

*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

*** Yta som inte ingår se tab. 4 sid 7. Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

Tabell 2. Mottagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner			
	100	200	400	600
Varumottagning (exkl. passage)	5	6	6	8
Vagnsuppställning	Dimensioneras efter antal avdelningar			
Förråd/skaffereri	4	6	8	10
Kyl- och frys förråd	9	10	12	12
Kök	30	30	35	40
Diskrum*	12	17	22	27
Grönsaksförvaring/beredning		6	8	10
Personalomklädning*, wc inklusive klädska	6	8	10	12
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum	4	4	12	12
Städ/tvätt*	2	5	5	5
Diverseförråd			5	5
Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka	72	92	123	141
Kyl och frysrum vid leverans av kall mat				
Svällfaktor tillkommer				

*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

** kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall

*** Yta som inte ingår se tab. 4 sid 7. Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

Tabell 3. Serveringskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner		
	50	100	200
Varumottagning	4	5	6
Vagnuppställning/varumottagning			
Förråd	3	4	6
Kyl och frys förråd/möbler	3	4	8
Kök	12	12	15
Diskrum	10	12	15
Personalomklädning*, wc inkl. klädska	5	5	8
Expedition alt. skrivvyta inkl. pausrum*		4	4
Städ/tvätt*	2	2	3
Svällfaktor tillkommer			
Summa nettoyta, cirka	39	48	65

*kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall

Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

Tabell 4. Matsal, dimensionering (m²) (se punkt 3. Matsal)

Serveringsdiskar, självtagning, med hänsyn till antal separata kölinjer dimensionering (m ²)	
Serveringsyta (m ²)	
Gäster i matsal, (sittplats) cirka 1,2 m ² x gästantal	
Anpassade grundskola m ²	
Diskinlämningsyta (m ²)	
Städutrustning till matsal	
Ev. pentry vid uthyrningsmöjlighet	

Dimensionering sker i samråd med alla verksamheter.