

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

## Tekniska krav och anvisningar


# Storkök Utrustningslista serveringskök i äldreboende

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Äldreboende**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

## 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.

De ska även:

- Ses som stadens investeringsvilja.
- Ge en samsyn inom hela staden.
- Innehålla en viss flexibilitet och reservkapacitet för framtida ändrad användning eller kapacitet.

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

Varje projekt är unikt och erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas.

## 2. Serveringskök äldreboende

Definition: Ingen matlagning eller grönsaksberedning sker. Varma och kalla rätter och övriga matvaror såsom förpackade grönsaker, kryddor, med mera är redan förberedda.

Vanligtvis är det ett lokalt serveringskök för 2-3 avdelningar med cirka åtta boende på respektive avdelning.

Nedanstående förutsättningar och frågeställningar nedan ska gås igenom och besvaras som underlag för dimensionering av utrustning.

### Förutsättningar:

- Handtvättställ ska finnas.
- Leverans av mejerivaror sker 1-2 ggr/vecka.
- Övriga varor levereras en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Vissa varor som exempelvis mjölk, bröd, disk- och rengöringsmedel levereras direkt från grossist.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Mellanmål och frukost:
  - Köket tillhandahåller mellanmål och frukost.
- Lunch:
  - Flera valmöjligheter (inkl. efterrätt) som beställs av de boende.
- Kvällsmat:
  - Flera valmöjligheter (inkl. efterrätt) som beställs av de boende.

### Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av ansvarig chef för kök.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner respektive middag inkl. efterrätt som serveras inom äldreboende (ÄBO).

*Tabell 1. Serveringskök ÄBO, avdelningskök 15-20 portioner, dimensionering av utrustning.*

Utrustning	15-20 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	
Spis med ugn.	1
Stekbord	
Kokgryta	
Omrörare	
Värmeskåp	
Mikrougn	1
Blandningsmaskin	
Potatisskalare	
Grönsaksskärmaskin	
Kylskåp	3x400 liter*
Nedkylningsskåp	
Kylrum Prefab.	
Frys-skåp	1*
Frysrum Prefab.	
Förrådsutrymme	
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin/proffs
Grovdiskmaskin	
Bänkar	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga

**\*dimensioneras i varje enskilt fall**

Det ska finnas plats för följande utrustning:

- Våg.
- Mixer.
- Värmeskåp, mobilt.
- Vagnar.