



Tekniska krav och anvisningar


Storkök TKA- Storkök Utrustningslistor och anvisningar

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Förskola, Grundskola, Gymnasieskola, Äldreboende

Dokumentet gäller för:

Inhyrning

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Allmänna tekniska föreskrifter

Lokaler

Upphävande av Arbetarskyddsstyrelsens kungörelse (AFS 1982:20).

Arbetsmiljöverket har bedömt att senare tillkomna övergripande föreskrifter om arbete i storhushåll täcker det område som AFS 1982:20 reglerade.

Storköksutrustning

Myndigheter

Provning och injustering av maskiner för stordriftsberedning, tillagning eller servering av livsmedel. Vid installation av kokgrytorna ska en första kontroll utföras enligt ”AFS 2017:3 användning och kontroll av trycksatt anordningar”

Tryckkärlsprovning under garantitiden ska ingå. Protokoll ska översändas till LF. Anmälan till Miljöförvaltningen av kylmedia ska utföras av förvaltaren senast i samband med slutbesiktning. Vid stora anläggningar där anmälan erfordras före byggstart ska anmälan göras av kylentreprenör.


Märkning

Bruksanvisning ska vara på svenska. På maskinen ska på fullt synlig plats finnas tydliga och permanenta skyltar med följande upplysningar:

- Levererad av.
- Tillverkarens namn.
- Typbeteckning.
- Tillverksnummer och tillverkningsår.
- Märkeffekter.
- Spänning och strömart.
- Samt i förekommande fall volym och storlek.
- CE-märkning.

Samordning

- All installation ska samordnas med el och VVS.
- Storlek och måttsättning av golvbrunnar måste ske efter fastställt fabrikat på utrustning, extra vikt läggs vid kokgrytor, stekbord, grönsaksskärare och skalmaskiner.
- Beakta serviceavstånd och underhåll/serviceåterkomlighet vid placering och måttsättning av utrustning.
- Hänsyn ska tas till placering av benstativ till bänkar och utrustning.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Driftinstruktioner m.m.

Drift- och underhållsinstruktioner för utrustning och maskiner

Samtliga handlingar ska levereras digitalt enligt RA-1796 Teknisk dokumentation (DU-instruktioner Hänvisning mm.)

- Instruktionerna ska vara skrivna på svenska och överlämnas i en omgång.
- Innehållsförteckning i pärmen ska visa positionsnummer, apparatens beteckning, fabrikat och typ samt garantiansvarig.
- Inplastade instruktioner/bruksanvisningar skrivna på svenska ska finnas till varje maskin.
- Intyg om överensstämmelse med EU-direktivets krav ska överlämnas till beställaren.


Information för drift och underhåll

När beställaren övertar driftansvar, eller vid slutbesiktning ska en genomgång av ”instruktioner för drift och underhåll” ske med personal så att köket används på rätt sätt.

Genomgång och utbildning ska ske vid två olika skilda tillfällen, en gång innan kökets igångsättning och en gång efter cirka 1 månads drift.

Tillsyn, skötsel och underhåll av utrustning

Fri service under garantitiden ska ingå. Utrustningens automatiska förslag på serviceintervall ska under hela garantitiden. Förebyggande servicebesök (dokumenterat) ska ske en gång var 6: månad under garantitiden. Protokoll mailas: storkok@lf.goteborg.se

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1. Inledning anvisningar

Dessa anvisningar ska ses som en precisering och komplettering av krav enligt AMA, samt att de kompletterar övriga dokument inom råd och anvisningar.

1.1 Beskrivning

På beskrivning och ritning ska anges typ av kök samt det antal portioner som köket är dimensionerat för.

1.2 Salladskyl/vagn

- ska vara utrustad med bassäng för GN1/1-200 djupa
- inbyggt kylaggregat ska ha erforderlig ventilation
- avlopp ska finnas om ej mobilt utförande
- ljuddämpad kylaggregat, max. ljudnivå bör anges, cirka 45 dB(A).

1.3 Grönsaksskärare

- Antal verktyg och hängare avstämmer i aktuellt projekt.
- RG-100 Ergo eller liknande på bänk
- RG-250 Ergo eller liknande på golv (brunn)

1.4 Snabbhackar

- mixerkärl ska vara i rostfritt stål
- ska ha pulsfunction
- ska ha automatisk låsning av kärlet samt enkel upplåsning
- magnetiskt säkerhetsbrytarsystem ska finnas.

1.5 Blandningsmaskin


- ska vara försedd med säkerhetsskärm och påfyllnadsränna
- tillbehör och storlek avstämmer i aktuellt projekt
- ellyft ska finnas

1.6 Spis

- ska ha fyrkantiga, storlek och material avstämmer i aktuellt projekt
- ska ha rostfritt stativ och rostfri underhylla
- ska ha spillplåt vid öppna plattor.
- energisparfunktion

1.7 Kombiugn

- ska vara i rostfritt med inbyggd ångalstrare för såväl stekning som kokning, upptining och uppvärmning
- integrerad avkalkning
- ska ha komplett automatik för styrning av tid, temperatur och ånga
- ska vara utrustad med rengöringsautomatik (tillagningskök)
- ska ha kärntemperaturmätare
- högsta arbetshöjd **1650mm**
- lägsta arbetshöjd **400mm**
- Tablettrengöring

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1.8 Mikrovågsugn

- ska ha mikrovågseffekten cirka 1000 W
- ska ha effekttreglering och tidur
- ska ha rostfritt ugnsutrymme.

1.9 Kokeri


- ska vara helt i rostfritt för GN 1/1–200 djupa
- ska ha termostatstyrda dolda element med torkningsskydd.

1.10 Kokgrytor

- logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- ska vara helt i rostfritt (gäller även stativ, fundament etc.)
- högsta arbetshöjd 900 mm, fri tipp höjd minst 400 mm
- grytor 50–75 liter ska vara lågstjälpande
- grytor 100–300 ska vara högstjälpande
- gryta på 50 liter och större ska ha omrörare
- tippbar via motorstjälpning
- bottenomrörare med erforderliga verktyg för blandning, omrörning, vispning och rengöring
- fotpedal för Hold-to-run vid öppet lock
- ledat lock med handtag och med säkerhetsgaller
- omröraren ska klara att göra potatismos av kokt potatis vid en fyllnadsgrad på 88 %
- mätsticka alternativt ingraverade streck för volymmätning samt silplåt ska finnas
- krav avseende kylning
- ska anslutas till jordfelsbrytare för personskydd

1.11 Kombibord

- kokning, stekning och tryckkokning
- 7 intelligenta driftlägen med automatisk översynskontroll
- individuell programmering
- färgdisplay och pekskärm
- panna i rostfritt utförande
- automatisk vattenpåfyllning
- lock av rostfri plåt
- integrerad handdusch med återföringsautomatik och stråldosering
- 1 st kärntemperaturnål
- HACCP-minne och nedladdnings möjlighet via integrerad USB-port
- Invändigt och utvändigt material CrNi-stål DIN 1.4301
- Tömning av kok- eller rengöringvatten direkt i påkopplat/integrerat avlopp
- Ställbara fötter i rostfritt stål

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1.12 Stekbord

- ska vara utrustad med motordriven stjälpning och reglerbar motordriven arbetshöjd på 900 ± 100 mm
- stekbord på benstativ ska väljas
- termostatreglerat och två stekzoner vid större stekbord
- ska ha rostfritt lock.

1.13 Värmerier

- ska vara helt i rostfritt för GN 1/1–200 mm
- ska ha termostatstyrda dolda element.
- tömning av vatten i mobila värmerier ska ske via svängbar pip i tömningsvagn
- höjd på värmerier anpassas och stäms av i varje enskilt projekt

1.14 Värmeskåp till kombiugn

- ska kompletteras med ugn

1.15 Diskmaskin, luckmaskin

- diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas (se VVS-anvisning)
- inmatningshöjd, stativ, låsbart skåp samordnas i aktuellt projekt
- vattenpåfyllning, backventil och avloppsdragning samordnas med Rör
- vid drift får ljudnivån inte överstiga 65dB(A)
- förberedd för doseringsutrustning.
- bör placeras på stativ så att arbetshöjden blir cirka 900 mm.

1.16 Diskmaskin, huvmaskin

- logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas (se VVS-anvisning)
- förberedd för doseringsutrustning
- automatisk huvlyft
- vid kombinerad grovdiskfunktion ska trycket i undre spolarmen kunna ökas

1.17 Diskmaskin, tunnelmaskin


- logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas (se VVS-anvisning)
- förberedd för doseringsutrustning.

1.18 Grovdiskmaskin

- logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas (se VVS-anvisning)
- krav på värmeåtervinningssystem med ångreducering och värmeväxlare
- förberedd för doseringsutrustning.

1.19 Lågtryckstvätt

- Ska vara försedd med inbyggd skyddsmodul typ BA eller likvärdigt fabrikat.
- Slangvinda, fast med rullblock som möjliggör att slangen dras ut åt alla håll.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1.20 Luftsteriliserare

- placering i ÅV-hus
- typ OC-IR-2E (4) eller likvärdig
- montering enligt tillverkarens anvisning på vägg eller tak

Inredning

Hyllställningar i förråd


- Stativ i rostfritt eller aluminium.
- Hyllplan i rostfritt utförande
- Antal hyllplan, normalt fem stycken.

Bänkar i kök, renseri

Rostfritt utförande (organiskt material ska inte förekomma).

Inredningsenheter

Under inredningsenheter ska det vara minst 200 mm fritt utrymme.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

2. Utrustningslista

2.1 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 anges är kompletts och ska ätas i byggnaden.

Vid tillagning av lunch/middag för utskick till annat matställe beaktas detta speciellt då det påverkar dimensionering av till exempel disken, varuhanteringen samt att dessa portioner i många fall endast omfattar huvudkomponenten och sås.

De sak även:

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

Det är viktigt att berörd köksansvarig utifrån uppdrag och behovsbeskrivning deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerade parametrarna.

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

2.2 Tillagningskök


Definition av tillagningskök:

Huvudkomponent och potatis/pasta/ris, sås, grönsaker bereds och tillagas i köket. Målet är tillagning av maten från grunden med låg andel halvfabrikat.

Mathantering inom förskola skiljer sig något från övriga skolor och äldreboende bland annat antal rätter och servering. I förskola finns fler alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning på serverings- eller i värmevagn. Annat alternativ är serveringslinje i gemensamt utrymme.

Äldreboende skiljer sig från förskola/skola genom att:

- Normalt avses lunchen och på äldreboende även kvällsmat och frukost.
- På äldreboende ingår även dessert/efterrätt.
- Äldreboende kan behöva mer konsistensanpassad kost.
- Om kvällsmaten ska levereras kyld kan utökad medkylningsmöjlighet behövas.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Samtliga förutsättningar och frågeställningar nedan ska beskrivas i behovsbeskrivningen och användas som underlag för dimensionering av utrustning till tillagningskök.

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 djupfryst eller som färdigfilead färsk.
- Bröd levereras färdigskuren.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special-och allergikost tillagas i köket.
- Mellanmål och frukost:
 - Köket tillhandahåller mellanmål som ska stämmas av i varje projekt (gäller förskola/skola).
- Lunch:
 - Skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt och specialkost.
 - Förskola; en rätt och specialkost.
- Diskgodshantering;
 - I skola sorterar gästerna disk på sorteringsbänk direkt in i diskrum.
 - Ge plats för minst en skrädstation och fyra diskkorgar i bredd.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner och middagar gällande äldreboende och grund/gymnasieskola. Färre antal portioner, upp till cirka 100, avser vanligtvis förskola.

Tabell 1a. Tillagningskök 100 - 200 och - 400 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	100 portioner	200 portioner	400 portioner
Kokeri	1 fack		
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	8+5 GN 1/1	8+5+5 GN1/1	15+5+5 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1	1
Kokgryta med omrörare	50 liter	50+75 liter	150+50 liter (specialkost)
Mikrougn	1	1	1
Blandningsmaskin	20/12 liter	30/15 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig
Kylskåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Nedkylningsskåp/bänk	Vid behov	ja	ja
Kylrum Prefab.	1	1	2
Frysskåp		1x700 liter (specialkost)	1x700 liter (specialkost)
Frysrum Prefab.	1	1	1
Förrådsrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Huv med aut lyfthuv	Tunnel alt huv/kombi	Tunnel
Grovdiskmaskin		4 GN1/1	4 GN1/1
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

	Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Tabell 1b. Tillagningskök 600-800 och - 1000 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	600 portioner	800 portioner	1000 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	15+8+5GN1/1 (specialkost)	2x15+8 GN1/1 (specialkost)	3x15+8 GN1/1 (specialkost)
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1-2	1-2
Kokgryta med omrörare	150+100+50 liter (specialkost)	150+200+50 liter (specialkost)	200+200+50 liter (specialkost)
Mikrougn	1	1	1
Blandningsmaskin	40/20 liter	40/20 liter	60/30 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-350 Ergo/likvärdig	RG-350 Ergo/likvärdig
Kylskåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Nedkylningsskåp	ja	ja	ja
Kylrum prefab.	2	3	3
Frys-skåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Frysrum prefab.	1	1	2
Förrådsrum/ Förrådshyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Tunnel	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin	4 GN1/1	8 GN1/1	8 GN1/1
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga


	Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Tabell 1c. Tillagningskök 1200 och - 1500 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	1200 portioner	1500 portioner
Kokeri		
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	3x15+8 GN1/1 (specialkost)	4x15+8 GN1/1 (specialkost)
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1-2	1-2
Kokgryta med omrörare	200+300+50 liter (specialkost)	100+200+300+50 liter (specialkost)
Mikrougn	1	1
Blandningsmaskin	60/30 liter	60/30 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-350 Ergo/likvärdig	RG-350 Ergo/likvärdig
Kylskåp	3x700 liter (specialkost)	3x700 liter (specialkost)
Nedkylningsskåp	ja	ja
Kylrum prefab.	3	3
Frysskåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Frysrum prefab.	2	2
Förrådsrum/ Förrådshyllor	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin	8 GN1/1	8 GN1/1
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för ev. utrustning

- våg
- rullbord med konservöppnare
- skärmaskin
- mixer
- lyftvagn
- värmeskåp, mobilt/fast
- bordvagnar/avdelningsvagn förskola
- snabbhacker
- avfallshantering, mellanlagring

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

2.3 Mottagningskök

Skola/Förskola

Definition mottagningskök:

I ett mottagningskök lagas ingen mat från råvaror såsom kött, fisk, fågel och sås. Det finns möjlighet att koka ris, potatis och pasta. Även beredning av grönsaker tillåts.

Mathantering i förskola skiljer sig något från grund- och gymnasieskola, bl.a. i antal rätter och servering. I förskola finns fler alternativ på servering som t.ex. i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- generellt levereras huvudkomponenter dagligen och varm, men någon dag/dagar per vecka levereras de färdiglagade och kalla (uppvärmning och slutberedning görs då i mottagningsköket)
- potatis, ris och pasta kokas i mottagningsköket
- köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker
- rotfrukter och grönsaker levereras tvättade
- potatis levereras tvättad/skalad
- bakning
- leverans av mejerivaror
- bröd levereras färdigskuret
- övriga varor levereras en gång/vecka
- special- och allergikost levereras till stor del färdiglagad
- mellanmål och frukost:
 - köket tillhandahåller mellanmål som ska stämmas av i varje projekt (gäller skola/förskola)
- lunch:
 - skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt samt specialkoster
 - förskola; en rätt och specialkoster
- diskgodshantering:
 - skola; gästerna sorterar disken på sorteringsbänk direkt in i disktrum
 - plats ska finnas för minst en skrädstation och fyra diskkorgar i bredd
 - förskolor kan sortera disk på vagn d. v. s. ej direkt in i disktrum.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom grund/gymnasieskola och förskola. Färre antal portioner, upp till cirka 100 portioner, avser vanligtvis förskola.

Tabell 1a. Mottagningskök 50, 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning

Urustning	50 portioner	100 portioner	200 portioner
Kokeri	2x GN 1/1		
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	5 GN 1/1	5 GN 1/1	8 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt
Kokgryta med omrörare		50 liter	75liter
Mikrougn	1	1	1
Blandningsmaskin	10 liter	20/12 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo eller likvärdig	RG-100 Ergo eller likvärdig	RG-250 Ergo eller likvärdig
Kylskåp	2x700 liter	1x700 liter	2x700 liter
Nedkylningskåp/bänk	Efter behov	ja	ja
Kylrum Prefab.		1	1
Frysskåp	2x700 liter	3x700 liter	
Frysrum Prefab.			1
Förrådsrum	Alt skåp	ja	ja
Diskmaskin	Huv med aut lyfthuv	Huv med aut lyfthuv	Tunnel alt Kombi/huv
Grovdiskmaskin			4 GN1/1 (ej vid kombi)
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga


 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Tabell 1b. Mottagningskök 400 och 600 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	400 portioner	600 portioner
Kokeri		
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	15+8 GN1/1	15+8 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt
Stekbord		
Kokgryta med omrörare	150 liter	200 liter
Mikrougn	1	1
Blandningsmaskin	30/15	30/15
Grönsaksskärmaskin	RG-250 Ergo eller likvärdig	RG-250 Ergo eller likvärdig
Kylskåp	2x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp	ja	ja
Kylrum Prefab.	1	2
Frysskåp		
Frysrum Prefab.	1	1
Förrådsrum	ja	ja
Diskmaskin	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin	4 GN1/1	4 GN1/1
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för ev utrustning:

- våg
- rullbord med konservöppnare
- skärmaskin
- mixer
- lyftvagn
- värmeskåp, mobilt/fast.
- vagnar/avdelningsvagnar till förskola
- avfallshantering/mellanlagring

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

2.4 Mottagningskök

Äldreboende.

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, t.ex. 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
- antal leveranser av mejerivaror samt övriga varor
- special- och allergikost levereras färdiglagad
- 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.

	Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

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


Tabell 1. Mottagningskök ÄBO 15–25 portioner. dimensionering av utrustning.

Utrustning	15–25 portioner	Anmärkning:
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.		
Frysskåp	2	
Frysrum prefab.		
Förrådsrum	1	
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin	
Grovdiskmaskin		
Bänkar	Erforderliga	Arbetsbänk, beredningsbänk och diskbänk ska vara åtskilda
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 ev. utrustning:

- våg
- skärmaskin
- mixer
- värmeskåp, mobilt/fast.
- vagnar

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

2.5 Serveringskök

Förskola/Skola


Definition av serveringskök:

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

Beroende på vilken typ av serveringskök som dimensioneras kan utrustning och ytor variera, t. ex. kan det variera hur man utför själva arbetet. Det är exempelvis viss skillnad på grund/gymnasieskola jämfört med förskola samt om man äter i en gemensam matsal eller på en avdelning. I förskola finns fler alternativ på servering som t.ex. i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- sallad levereras färdigskuren
- leverans av mejerivaror sker två ggr/vecka
- övriga varor levereras en gång/vecka
- special- och allergikost levereras färdiglagad
- vissa varor som exempelvis mjölk, bröd, disk- och rengöringsmedel kommer direkt från grossist
- bröd levereras färdigskuret
- mellanmål och frukost:
 - köket tillhandahåller mellanmål och frukost (omfattningen stäms av i varje projekt)
- lunch:
 - skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt och specialkost
 - förskola; en rätt och specialkost

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom grund/gymnasieskola och förskola.

Tabell 1. Serveringskök 50, 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	50 portioner	100 portioner	200 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)			
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt
Stekbord			
Kokgryta			
Omrörare			
Värmeskåp			
Mikrougn	1	1	1
Blandningsmaskin			
Potatisskalare			
Grönsaksskärmaskin			
Kylskåp	2x700 liter	3x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp			
Kylrum prefab.			1
Frysskåp	1x700 liter	2x700 liter	2x700 liter
Frysrum prefab.			
Förrådsrum	1	1	1
Diskmaskin	Huv med aut huvlyft	Huv med aut huvlyft	Huvmaskin alt kombi
Grovdiskmaskin			
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för ev utrustning:

- våg
- värmeskåp, mobilt/fast.
- Vagnar/avdelningsvagnar för förskola
- avfallshantering/mellanlagring
- lyftvagn

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

2.6 Serveringskök

Äldreboende

Definition av serveringskök:

Ingen matlagning eller grönsaksberedning sker. Varma och kalla rätter och övriga matvaror såsom förpackade grönsaker, kryddor, m.m. 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

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

	Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2020-05-19
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

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.	
Frysskåp	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