	<b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-27
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

## Utrustningslista mottagningskök i skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola, Grundskola, Gymnasieskola**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-27
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

## 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 de inom ramen för vad som är möjligt.

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

De ska även:

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


Det är viktigt att referens från måltidsverksamheten utifrån uppdrag och behovsbeskrivning 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 och erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas.

## 2. Mottagningskök

Definition av 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.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-27
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

### **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.

### **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> 2020-01-27
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

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*

Utrustning	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
Nedkylningsskåp/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

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-27
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

*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
Frys-skåp		
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.