

 <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 tillagningskök

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola, Grundskola, Gymnasieskola, Äldreboende**

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 föreskrifterna inom ramen för vad som är möjligt.

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

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

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 överenskomna dimensionerande parametrarna.

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


## 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 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 på serveringsvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Äldreboende skiljer sig från förskola/skola genom att:

- Normalt avses lunch och på äldreboende även kvällsmat och frukost.
- På äldreboende ingår även efterrätt.
- Äldreboende kan behöva mer konsistensanpassad kost.
- Om kvällsmat ska levereras kyld kan utökad nedkylningsmöjlighet behövas.

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

Samtliga förutsättningar och frågeställningar nedan ska beskrivas i behovsbeskrivning 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 färdigskuret.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost ska tillagas i köket.
- Mellanmål och frukost:
  - Köket tillhandahåller mellanmål som ska stämmas av i varje projekt (gäller skola/förskola).
- Lunch:
  - Skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt och specialkoster.
  - Förskola; en rätt och specialkoster.
- Diskgodshantering:
  - I skola sorterar gästerna disk på sorteringsbänk direkt in i disktrum.
  - Ge plats för minst en skrädstation och fyra diskkorgar i bredd.

### **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 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

Förberedas plats för ev. utrustning

- Våg.
- Rullbord med konservöppnare.
- Skärmaskin.
- Mixer.
- Lyftvagn.
- Värmeskåp, mobilt/fast.
- Bordvagnar/avdelningsvagn förskola.
- Snabbhacker.
- Avfallshantering/mellanlagring.

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

*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

Förberedas plats för ev. utrustning

- Våg.
- Rullbord med konservöppnare.
- Skärmaskin.
- Mixer.
- Lyftvagn.
- Värmeskåp, mobilt/fast.
- Bordvagnar/avdelningsvagn förskola.
- Snabbhacker.
- Avfallshantering, mellanlagring.

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

*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
Frys-skåp	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.