 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Utrustningslista mottagningskök Skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Grundskola, Gymnasieskola

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

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.

Återbruk

Klimatförbättrande åtgärder ska eftersträvas vid val av utformning och ingående material. Finns möjlighet att byta ut idag klimatbelastande material såsom betong och stål mot återbrukat material, så förordas detta.

Övriga förutsättningar

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

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 stadsfastigheters tekniska krav och anvisningar (TKA)

2. Mottagningskök


Definition av mottagningskök: I ett mottagningskök lagas ingen mat från råvaror såsom kött, fisk och fågel, säs. Möjlighet att koka ris, potatis och pasta ska finnas. Beredning av grönsaker ska kunna ske.

Förutsättningar:

- Generellt levereras huvudkomponenter dagligen och varm,
- 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
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras till stor del färdiglagad.
- Frukost och mellanmål
- Lunch:
 - Minst två dagens rätt
 - Minst fem salladssorter
 - Specialkost och anpassade måltider
- Diskgodshantering:
 - Gästerna sorterar disken på sorteringsbänk direkt in i diskrum
 - Plats ska finnas för två hål i skrädstationen och fem diskorgar i bredd

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av verksamheten i dialog med utvecklingsledare servicelokaler.

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom byggnaden.

Tabell 1 Mottagningskök 100,200,400 och 600 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	100 portioner	200 portioner	400 portioner	600 portioner
Kokeri				
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	5 GN 1/1	8 GN1/1	15+8 GN1/1	15+8 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt	4-platt
Stekbord				
Kokgryta med omrörare	50	75 liter	150 liter	200 liter
Blandningsmaskin	20/12	30/15 liter	30/15	30/15
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo eller likvärdig	RG-250 Ergo eller likvärdig	RG-250 Ergo eller likvärdig	RG-250 Ergo eller likvärdig
Kylskåp	1x700 liter	2x700 liter	2x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp	ja	ja	ja	ja
Kylrum Prefab.	1	1	1	2
Frysskåp	2x700 liter	3x700 liter		
Frysrum Prefab.			1	1
Förrådsrum	ja	ja	ja	ja
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv och grovdiskfunktion	Tunnel alt Kombi/huv	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin		4 GN1/1 (ej vid kombi)	4–6 GN1/1	4–6 GN1/1
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).