

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista mottagningskök Skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Grundskola, Gymnasieskola

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad



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 rostfritt stål mot återbrukat material, så förordas detta.

I den mån det är möjligt skall produkter och utrustning vara återbrukade och införskaffas via återbruksförmedlare och kvalitetsgranskade. Samordning gällande lämplighet i produkt görs med Stadsfastighetsförvaltningen. Se Stadsfastighetsförvaltningens miljöplan samt *Checklista återbruk* (TKA Miljö).

Återbrukat material kan i vissa fall inte uppfylla alla TKA-krav, om dessa skall hanteras som avsteg bedöms i det enskilda projektet. TKA-krav relaterade till personsäkerhet skall dock alltid uppfyllas.

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 Stadsfastighetsförvaltningens Tekniska krav och anvisningar (TKA)

Riktlinjer ska följas enligt: Nationella riktlinjer för måltid i skola – Livsmedelverket samt Göteborgs stads Policy för måltider.

2. Mottagningskök

Definition av mottagningskök:

I ett mottagningskök lagas ingen mat från råvaror såsom kött, fisk och fågel, sås. 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:
 - Servering sker med självtag
 - Minst två dagens rätt
 - Minst fem salladssorter
 - Specialkost och anpassade måltider
- Diskgodshantering:
 - Gästerna sorterar disken på sorteringsbänk direkt in i disktrum
 - Plats ska finnas för två hål i skrädstationen och fem diskkorgar i bredd

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av verksamheten i dialog med utvecklingsledare servicelokaler.

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 (gejder avstånd 85 mm)	5 GN 1/1	8 GN 1/1	15+8 GN 1/1	15+8 GN 1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt	4-platt
Stekbord				
Kokgryta med omrörare	50 liter	75 liter	150 liter	200 liter
Blandningsmaskin	20/12 liter	30/15 liter	30/15 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/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 GN 1/1 (ej vid kombi)	4-6 GN 1/1/Kombi	4-6 GN 1/1/Kombi
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP)