

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Inhyrning Huvuddokument Storkök Förskola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Förskola

Dokumentet gäller för:

Inhyrning, Nybyggnad



Om Tekniska krav och anvisningar (TKA)

Stadsfastighetsförvaltningen skapar miljöer där livet får ta plats genom att bygga, förvalta och utveckla fastigheter för Göteborgs Stads verksamheter. Varje dag är hundratusentals göteborgare verksamma i förvaltningens förskolor, skolor, vård- och omsorgsboenden och andra lokaler och anläggningar.

Tekniska krav och anvisningar (TKA) är stadsfastighetsförvaltningens styrande dokument för byggprojekt och uppdrag. Dokumenten riktar sig framför allt till projektörer samt byggprojekt- och uppdragsledare.

Syftet med TKA är att styra mot fastigheter vars tekniska kvalitet är optimerad utifrån nytta för hyresgäst, långsiktig förvaltning och de tre hållbarhetsdimensionerna, till lägsta möjliga livscykelkostnad.

Dokumentens skrivelser är ett resultat av förvaltningens och hyresgästernas erfarenheter och bygger på att tekniska lösningar och system ska vara effektiva att sköta ur driftsynpunkt samt ha en viss likriktning i ett mycket stort fastighetsbestånd. I TKA implementeras också krav och mål från Göteborgs Stads beslutade program och planer.

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.

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

Det är viktigt att förskoleförvaltningen 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 för förskola – Livsmedelverket samt Göteborgs stads Policy för måltider.

2. Definition av kök.

Tillagningskök

Definition av tillagningskök:

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

I förskola finns flera alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till varje avdelning på bordvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- Kök utformas för egen hantering av rotfrukter och grönsaker.
- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade, men även otvättat i vissa fall.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Kött levereras detaljstyckat och förpackat.
- Fisk levereras djupfrost eller som färdigfiléad färsk.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Specialkost och anpassade måltider ska tillagas i köket.

Mottagningskök

Definition av mottagningskök:

Ingen mat lagas från råvaror såsom kött, fisk och fågel, sås. Möjlighet att koka ris, potatis och pasta ska finnas. Beredning av grönsaker ska kunna ske.

I förskola finns flera alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till varje avdelning på bordvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

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.

Serveringsskök

Definition av serveringsskök:

Samtliga varma, kalla och neutrala komponenter är färdigberedda. Ingen grönsaksberedning sker.

I förskola finns flera alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till varje avdelning på bordvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- Varor levereras en gång/vecka.
- Specialkost och anpassad kost levereras färdiglagad.
- Bröd levereras färdigskuret.

3. Lokaler för olika typer av storkök

Som underlag för dimensionering av olika kök beaktas följande:

- Vilka och när är leveranserna.
- Produktionstider.
- Frukost och mellanmål
- Lunch.
 - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkost.
- Diskgodshantering.
- Angivna portioner i tillagningskök som tillagas komplett (frukost, lunch, mellanmål)
- Vid tillagning för leverans av huvudkomponenter till mottagningskök anpassas ytor och funktioner.
- Kök ska ha förrådsutrymme för städmaterial, kemikalier och förbrukningsvaror.
- Tillgång till tvättmaskin, torktumlare och mopptvättmaskin ska finnas inom verksamheten.
- Avfallshantering förutsätts lösas i separat närliggande ÅV-hus/rum.
- Antal medarbetare.
- Möjlighet att minska ventilationsmängder genom smart placering av köksmaskinerna. Om möjligt placera kokgrytor under egen kondensåpa.

3.1 Lokaler

Upphävande av Arbetarskyddsstyrelsens kungörelse (AFS 2020:1).

Arbetsmiljöverket har bedömt att senare tillkomna övergripande föreskrifter om arbete i storhushåll täcker det område som AFS 2020:1 reglerade.

Stadsfastighetsförvaltningen i Göteborg anser dock att nedanstående mått i tabell 1 för gångutrymmen fortfarande kan användas som riktvärden. Godtagbar takhöjd är 2,7 m.

3.2 Måttriktlinjer

Tabell 1. Lämpliga minimimått för gångutrymmen (m).

| Gångutrymme | Meter |
|---|-------|
| I förråd | 0,9 |
| Mellan spis och utlämningsdisk | 1,2 |
| Vid arbetsplats med passage | 1,2 |
| Framför värmeapparat | 1,4 |
| Mellan två arbetsplatser | 1,4 |
| Mellan arbetsbänk och utlämningsdisk där vagntransport sker | 1,8 |

3.3 Vagnhantering

Utrymme för mattransportvagnar i anslutning till kök ska finnas. Utrymme för kylskåp i anslutning till vagnhallen.

3.4 Omklädning

- Omklädningsmöjlighet för personal ska alltid finnas (kan delas med annan personalgrupp).
- Uppdelning i tid eller låsbart utrymme kan vara ett flexibelt alternativ vid mindre kök.
- Omklädningskåp enligt TKA bygg.

3.5 Varmmatsdistribution

Vid distribution av varm mat till annan enhet tillkommer rangeringsyta för antalet vagnar som ska skickas. Utrustning och förråd dimensioneras efter antal portioner som tillagas.

3.6 Matsal/Serveringstorg

- Serveringsdiskar i matsal dimensioneras och utformas utifrån aktuellt projekt.
- Serveringsvagn/linjens placering.

3.7 Återvinning

- Mellanlagring av avfall.
- Tillgång till ÅV-hus kontrolleras och ska finnas.
- Dimensionering görs utifrån aktuellt projekt, enligt kretslopp och vatten samt avfallsentreprenörens villkor.
- Placering max 15 m från kökets lastzon.

3.8. Lastzon

Följande förutsättningar beaktas:

- Lastzonens placering.
- Lastentrén förses med skärmtak.
- Möjlighet ska finnas att låsa fast vagnar vid avlastning.
- Övrigt se AFS 2023:12.

4. Allmänna föreskrifter

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 trycksatta anordningar".

Märkning

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

- Levererad av
- Tillverkarens namn
- Typbeteckning
- Tillverkningsnummer och tillverkningsår
- Märkeffekter
- Spänning och strömart
- Samt i förekommande fall volym eller 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 servisavstånd och underhålls/servisåtkomlighet vid placering och måttsättning av utrustning.
- Hänsyn ska tas till placering av benstativ till bänkar och utrustning.

5. Driftsinstruktioner m.m.

5.1 Drift- och underhållsinstruktioner för utrustningar och maskiner

- Instruktionerna ska vara skrivna på svenska och överlämnas i två omgångar varav en i pärm och en på USB.
- Innehållsförteckning i pärmen ska visa positionsnummer, apparatens beteckning, fabrikat och typ samt garantiansvarig.
- Intyg om överensstämmelse med EU-direktivets krav ska överlämnas till beställaren.
- Komponentlista för storkök och kyla ska fyllas i enligt mall. Levereras vid tillträde.

5.2 Information för drift och underhåll

När beställaren övertar driftsansvar ska en genomgång av ”instruktioner för drift och underhåll” ske med verksamheten samt driftpersonal storkök vid samma tillfällen. Fokus ska vara energieffektivt handhavande.

Genomgång och utbildning ska ske vid två skilda tillfällen, en gång innan kökets igångsättning och en gång efter cirka 4 månaders drift.

Information/utbildning ska ske av person med kockutbildning eller motsvarande utbildning.

Genomgång ska ske enligt stadsfastigheters ”Mall Agenda för driftgenomgång verksamhet.”

6. Tillsyn, skötsel och underhåll av utrustning

Fri service under garantitiden ska ingå. Utrustningens automatiska förslag på serviceintervall ska ingå under hela garantitiden. Förebyggande servicebesök (dokumenterat enligt stadsfastigheters mall) ska ske under garantitiden. Föranmälan och servicereport skickas till storkok@stadsfast.goteborg.se.