

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

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. Serveringskök

Definition av serveringskök:

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

Förutsättningar:

- Sallad levereras färdigskuren.
- Leverans av mejerivaror sker två ggr/vecka.
- Övriga varor levereras en gång/vecka.
- Specialkost och anpassad kost levereras färdiglagad.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
 - Servering sker med självtag.
 - Två dagens rätt.
 - Minst fem salladssorter.
 - Specialkost och anpassade måltid.
- Diskgodshantering:
 - Gästerna sorterar disken på sorteringsbänk direkt in i disktrum.
 - Plats ska finnas för två hål i skrädstationen och fem diskorgar i bredd.

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Behovsbeskrivning fylls i av verksamheten i dialog med utvecklingsledare servicelokaler.

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner.

Tabell 1 Serveringskök 50, 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning

	50 portioner	100 portioner	200 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)			
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt
Stekbord			
Kokgryta med omrörare			
Värmeskåp			
Blandningsmaskin			
Grönsaksskärmaskin			
Kylskåp	2x700 liter	1x500 liter (servering) 3x700 liter	1x500 liter (servering)
Nedkylningsskåp			
Kylrum Prefab.			1
Frysskåp	1x700 liter	2x700 liter	2x700 liter
Frysrum Prefab.			
Förrådsrum	1	1	1
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv och grovdiskfunktion	Huv med aut. lyfthuv och grovdiskfunktion	Huvmaskin alt kombi
Grovdiskmaskin			
Bänkar/höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP)