

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista tillagningskök Skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Grundskola, Gymnasieskola

Dokumentet gäller för:

<Metadata::Typ av projekt



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.

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

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

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

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.

Tillagningskök

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

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.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
 - Servering sker med självtag.
 - Minst två dagens rätt.
 - Minst fem salladssorter.
 - Specialkost och anpassade måltider.
- Diskgodshantering:
 - Gästerna sorterar disk på sorteringsbänk direkt in i diskrum.
 - Plats ska finnas för två hål i skrädstationen och fem diskorgar i bredd.

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner.

Tabell 1 Tillagningskök 400, 600 och 800 portioner, dimensionering av utrustning

	400 portioner	600 portioner	800 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	15+5+5 GN1/1 (specialkost)	15+15+5 GN1/1 (specialkost)	15+15+8+5 GN1/1 (specialkost)
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1	1
Kokgryta med omrörare	150+50 liter	150+100+50 liter	150+200+50 liter
Blandningsmaskin	30/15 liter	40/20 liter	40/20 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-350 Ergo/likvärdig
Kylskåp	1x500liter (servering) 2x700 liter	1x500 liter (servering) 1x700 liter (specialkost) 2x700 liter	1x500 liter (servering) 1x700 liter (specialkost) 2x700 liter
Snabbnedkylning	Ja	Ja	Ja
Kylrum Prefab.	2	2	3
Frysskåp	1x700 liter (specialkost)	1x700 liter (specialkost)	1x700 liter (specialkost)
Frysrum Prefab.	1	1	1
Förrådsrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Tunnel	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin	4–6 GN1/1/Kombi	4–6 GN1/1/Kombi	6–8 GN1/1/Kombi
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/ höj-och sänkbar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).

Tabell 1 Tillagningskök 1000, 1200 och 1500 portioner, dimensionering av utrustning

	1000 portioner	1200 portioner	1500 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	3x15+8 GN1/1 (specialkost)	3x15+8 GN1/1 (specialkost)	4x15+8 GN1/1 (specialkost)
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1	1
Kokgryta med omrörare	200+200+50 liter	200+300+50 liter (specialkost)	100+200+300+50 liter (specialkost)
Blandningsmaskin	60/30 liter	60/30 liter	60/30 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig	RG-350 Ergo/likvärdig
Kylskåp	1x500liter (servering) 1x700 liter (specialkost) 2x700 liter	1x500 liter (servering) 1x700 liter (specialkost) 2x700 liter	1x500 liter (servering) 1x700 liter (specialkost) 2x700 liter
Snabbnedkylning	Ja	Ja	Ja
Kylrum Prefab.	3	3	3
Frysskåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Frysrum Prefab.	2	2	2
Förrådsrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Tunnel	Tunnel	Tunnel
Grovdiskmaskin	8 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 verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).