

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Dimensionering lokalyta Förskola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Förskola

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

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 betong och stål mot återbrukat material, så förordas detta.

I den mån det är möjligt skall produkter och utrustning vara återbrukade och införskaffas via återbruksförmedlare. Samordning gällande lämplighet i produkt görs med Stadsfastighetsförvaltningen.

Övriga förutsättningar

Det är viktigt att Förskoleförvaltningen deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocessen. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.


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

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)

2. Lokaler för olika typer av storkök

Som underlag för dimensionering av olika kök beaktas följande:

- Vilka och när är leveranserna.
- Produktionstider
- 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 i lokalen.
- Avfallshantering sker i separat närliggande ÅV-hus/rum
- Antal medarbetare
- Tillgång till tvätt och torkmöjligheter i närhet av köket.

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

2.1 Måttriktlinjer

Nedanstående mått i tabell 1 för gångutrymmen kan användas som riktvärden. Minsta godtagbara takhöjd är 2,7 m.

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

2.2 Vagnhantering

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

2.3 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 ska vara försedda med flyttbar skiljevägg

2.4 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. Ange hur ofta mat ska distribueras och vilken typ av vagnar som ska användas för att kunna dimensionera erforderlig uppställningsyta och den förrådsvolym som behövs.


3. Matsal/Serveringstorg

Vid servering i aktivitetsrum eller serveringstorg anpassas och dimensioneras ytan i varje aktuellt projekt i samråd med verksamheten.

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

4. Återvinning


- Mellanlagring av avfall.
- Dimensionering görs utifrån aktuellt projekt samt kretsloppskontorets och avfallsentreprenörens villkor.
- Placering max 15 m från kökets lastzon.

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

5. Lastzon

Följande förutsättningar beaktas:

- Lastzonens placering.
- Dimensionering av lastplats anpassas för leveransbilars storlek (flexibla lösningar väljs).
- Beakta och ange rätt bredd, lutning, höjd samt vindfång för lastplats.
- Lastentrén förses med skärmtak.
- Möjlighet ska finnas att låsa fast vagnar vid avlastning.


 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

Ytor som anges i tabell 1–3 är *nettoytor* och ska ses som ungefärliga mått som kan variera beroende på ny-, till- eller ombyggnad samt storlek på matleveranser etc.

Tabell 1. Tillagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner		
	100 – 150 Avd. 4–6	151 – 200 Avd. 7–8	201 – 250 Avd. 9–10
Varumottagning	6	7	7
Vagnhall med plats för förvaring samt kylskåp till avdelningarna	Dimensioneras efter antal avdelningar		
Förråd/skafferier	6	8	10
Kyl inklusive skåp	6	8	8
Frys inklusive skåp	4	5	5
Kök	31	37	43
Grönsaksberedning		4	6
Diskrum	12	14	14
Personalomklädning*, wc inklusive klädsåp	6	7	9
Skrivplats	2	2	
Kontor			4
Städ/tvätt*	2	2	5
Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka	75	94	111
Svällfaktor tillkommer			


* kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall
Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

Tabell 2. Mottagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner	
	50	100
Varumottagning	4	5
Vagnhall med plats för förvaring samt kylskåp till avdelningarna	Dimensioneras i varje aktuellt fall	
Förråd/skaffereri	4	4
Diverseförråd		
Kyl- och frysförråd	5	9
Kök	24	26
Grönsaksförvaring/ beredning		
Diskrum	10	12
Personalomklädning* wc inkl. klädskap	6	6
Skrivplats		2
Städ/tvätt*	2	2
Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka	55	66
Svällfaktor tillkommer		

* kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall
Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

 Göteborgs Stad	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Lars Mauritzson	Fastställt 2024-01-30
---	---	--	---------------------------------

Tabell 3. Serveringskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

	Portioner
	50
Varumottagning	4
Vagnsuppställning/ varumottagning	
Förråd	3
Kyl och frysförråd/möbler	3
Kök	12
Diskrum	10
Personalomklädning*, wc inkl. klädskåp	5
Skrivplats	
Städ/tvätt*	2
Svällfaktor tillkommer	
Summa nettoyta, cirka	39

*kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall
Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm