



## 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 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 inom verksamheten.
- Avfallshantering sker i separat närliggande ÅV-hus/rum.
- Antal medarbetare.
- Tillgång till tvätt och torkmöjligheter i närhet av köket.
- Möjligheten att minska ventilationsmängder genom smart placering av köksmaskinerna. Om möjligt placera kokgrytor under egen kondensåpa.

## 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 matttransportvagnar 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.

### 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.
- Övrigt se AFS 2023:12.

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 (m<sup>2</sup>)

	Portioner		
	100–150	151 – 200	201 – 250
	Avd. 4–6	Avd. 7–8	Avd. 9–10
Varumottagning	6	7	7
Vagnhall med plats för förvaring samt kylskåp till avdelningarna	<b>Dimensioneras efter antal avdelningar</b>		
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
<b>Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>75</b>	<b>94</b>	<b>111</b>
<b>Svällfaktor tillkommer</b>			

\* kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall

Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

Tabell 2. Mottagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m2)

	Portioner	
Varumottagning	<b>50</b>	<b>100</b>
Vagnhall med plats för förvaring samt kylskåp till avdelningarna	4	5
Förråd/skafferi	<b>Dimensioneras efter antal avdelningar</b>	
Diverseförråd	4	4
Kyl- och frysförråd		
Kök	5	9
Grönsaksberedning	24	26
Diskrum		
Personalomklädning*, wc inklusive klädsåp	10	12
Skrivplats	6	6
Kontor	2	2
Städ/tvätt*		
<b>Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka</b>	2	2
<b>Svällfaktor tillkommer</b>	<b>57</b>	<b>66</b>

\* kan vara gemensamt med övrig verksamhet – utreds i varje enskilt fall

Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm



Tabell 3. Serveringskök och kringutrymmen, dimensionering (m2)

	Portioner
	50
Varumottagning	4
Vagnuppställning/varumottagning	
Förråd	3
Kyl och frys förråd/möbler	3
Kök	12
Diskrum	10
Personalomklädning*, wc inkl. klädsåp	5
Skrivplats	
Städ/tvätt*	2
<b>Svällfaktor tillkommer</b>	
<b>Summa nettoyta, cirka</b>	<b>39</b>