

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

### Inhyrning dimensionering lokalyta ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Vård och omsorgsboende**

Dokumentet gäller för:

**Inhyrning**



## 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.

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

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

Vid tillagning av lunch/middag 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 referens från Service Måltid, utifrån uppdrag och behovsbeskrivning 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 äldreomsorgen– Livsmedelverket samt Göteborgs stads Policy för måltider.

## 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) samt serveras och äta inom anläggningen.
- 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.
- Möjligheten att minska ventilationsmängder genom smart placering av köksmaskiner. 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 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.

## 2.5 Kallmatsdistribution

Vid distribution av kall mat tillkommer yta för snabbnedkylning, kylförvaring, hantering och paketering av den mat som skickas. 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. Vid transport av mat via hemtjänsten krävs även ett omfattande utrymme med plats för paketering och paketeringsutrustning.

### 3. Matsal/restaurang

En väsentlig del i verksamheten är matsalen och den ska anpassas och dimensioneras i varje aktuellt projekt i samråd med verksamhetens ansvariga. Matsalen ska ses som en plats där gästerna upplever måltider positivt och avkopplande.

- Serveringsdiskar i matsal dimensioneras och utformas utifrån aktuellt projekt.
- Serveringslinjens placering.
- Boende i ÄVO äter vanligtvis gemensamt i anslutning till serveringskök.
- WC, kapprum, tvättmöjlighet etcetera ska där så erfordras ingå.

### 4. Återvinning

- Mellanlagring av avfall.
- Tillgång till ÄV-hus kontrolleras och ska finnas.
- 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.
- Undvik upphöjd lastzon om möjligt.
- 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	200
Varumottagning (exkl. passage)	6	7
Vagnhall och rangering vid utskick	<b>Dimensioneras efter antal avdelningar</b>	
Förråd/skaffereri	6	8
Diverseförråd	5	7
Kyl inklusive skåp	7	9
Frys inklusive skåp	6	8
Kök	33	45
Grönsaksförvaring/beredning	5	8
Diskrum*	23	16
Personalomklädning*, wc inkl. klädska	10	12
Kontor inkl pausrum	10	12
Städ/tvätt	2	5
<b>Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>102</b>	<b>137</b>
Kyl och frysrum vid leverans av kall mat		
<b>Svällfaktor tillkommer</b>		

\*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

Tabell 2. Mottagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m<sup>2</sup>)

	Portioner
	15–25
Lastutrymme	<b>Dimensioneras i varje enskilt fall</b>
Varumottagning (exkl. passage)	4
Vagnsuppställning	<b>Dimensioneras i varje enskilt fall</b>
Förråd/skaffereri	4
Kyl- och frysförråd	5
Kök	15
Diskrum	12
Grönsaksförvaring/beredning	
Personalomklädning*, wc inklusive klädskåp	6
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum	
Städ/tvätt	2
Diverseförråd	
<b>Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>48</b>

Tabell 3. Matsal/träffpunkt, dimensionering (m<sup>2</sup>)

Serveringsdiskar, självtagning, med hänsyn till antal separata kölinjer dimensionering (m <sup>2</sup> )	
Serveringsyta (m <sup>2</sup> )	
Diskinlämningsyta (m <sup>2</sup> )	
Städutrustning till matsal	

**Dimensionering sker i samråd med alla verksamheter.**