

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

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.

2. Definition av kök.

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 djupfryst eller som färdigfiléad färsk.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Specialkost och anpassade måltider ska tillagas i köket.

Mottagningskök

Definition av mottagningskök:

Ingen mat lagas från råvaror såsom kött, fisk och fågel, sås. Möjlighet att koka ris, potatis och pasta ska finnas. Beredning av grönsaker ska kunna ske.

Förutsättningar:

- Generellt levereras huvudkomponenter dagligen och varm.
- Potatis, ris och pasta kokas i mottagningsköket.
- Köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker.
- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras till stor del färdiglagad.

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.

3. Lokaler för olika typer av storkök

Som underlag för dimensionering av olika kök beaktas följande tillsammans med behovsbeskrivning från verksamheten. (Fylls i av verksamheten i dialog med utvecklingsledare servicelokaler.)

- Vilka och när är leveranserna.
- Produktionstider.
- 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 diskkorgar i bredd.
- 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 och torktumlare ska finnas inom verksamheten.
- Avfallshantering förutsätts lösas i separat närliggande ÅV-hus/rum.
- Antal medarbetare.
- Möjlighet att minska ventilationsmängder genom smart placering av köksmaskinerna. Om möjligt placera kokgrytor under egen kondenslåpa.

3.1 Lokaler

Upphävande av Arbetarskyddsstyrelsens kungörelse (AFS 2020:1).

Arbetsmiljöverket har bedömt att senare tillkomna övergripande föreskrifter om arbete i storhushåll täcker det område som AFS 2020:1 reglerade.

Stadsfastighetsförvaltningen i Göteborg anser dock att nedanstående mått i tabell 1 för gångutrymmen fortfarande kan användas som riktvärden. Godtagbar takhöjd är 2,7 m.

3.2 Måttriktlinjer

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

3.3 Vagnhantering

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

3.4 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 enligt TKA bygg.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 Serveringslinje

Vid Serveringslinje inifrån köket tillkommer yta för värmerier, kylvärmerier m. m. Varje linje förses med värmeri med 6 brunnar samt kylvärmeri med 3 brunnar.

3.8 Matsal/kunden

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

- Antal platser i skolmatsal beräknas på antalet gäster delat med max. 3, d.v.s. maximalt tre matomgångar.
- Serveringstiden ska börja kl. 11:00.
- Serveringsdiskar i matsal dimensioneras och utformas utifrån aktuellt projekt.
- Dimensionering av antal "kölinjer" till serveringsdiskar respektive diskinlämning ingår i projektets helhetslösning.
- Serveringslinjen placering.
- Maten serveras med självtag och planeras på bästa sätt utifrån lokalens möjligheter.
- Låsbart pentry alternativt bänk med disklåda samt kylförvaring ska vara åtkomligt från matsalen vid exempelvis uthyrning och breddat utnyttjande av matsalen.
- WC, kapprum, tvättmöjlighet etcetera ska där så erfordras ingå.

3.9. Återvinning

- Mellanlagring av avfall.
- Tillgång till ÅV-hus kontrolleras och ska finnas.
- Dimensionering görs utifrån aktuellt projekt, kretslopp & vatten samt avfallsentreprenörens villkor.
- Placering max 15 m från kökets lastzon.

3.10. Lastzon

Följande förutsättningar beaktas:

- Lastzonens placering.

- Lastentrén förses med skärmtak.
- Möjlighet ska finnas att låsa fast vagnar vid avlastning
- Övrigt se AFS 2023:12.

4. Allmänna tekniska föreskrifter

Myndigheter

Provning och injustering av maskiner för stordriftsberedning, tillagning eller servering av livsmedel. Vid installation av kokgrytorna ska en första kontroll utföras enligt "AFS 2017:3 användning och kontroll av trycksatta anordningar".

Märkning

Bruksanvisning ska vara på svenska. På maskin ska på fullt synlig plats finnas tydliga och permanenta skyltar med följande upplysningar:

- Levererad av
- Tillverkarens namn
- Typbeteckning
- Tillverkningsnummer och tillverkningsår
- Märkeffekter
- Spänning och strömart
- Samt i förekommande fall volym eller storlek
- CE-märkning

Samordning

- All installation ska samordnas med el och VVS.
- Storlek och måttsättning av golvbrunnar måste ske efter fastställt fabrikat på utrustning, extra vikt läggs vid kokgrytor, stekbord, grönsaksskärare och skalmaskiner.
- Beakta servisavstånd och underhålls/servisåtkomlighet vid placering och måttsättning av utrustning.
- Hänsyn ska tas till placering av benstativ till bänkar och utrustning.

5. Driftsinstruktioner m.m.

5.1 Drift- och underhållsinstruktioner för utrustningar och maskiner

- Instruktionerna ska vara skrivna på svenska och överlämnas i två omgångar varav en i pärm och en på USB.
- Innehållsförteckning i pärmen ska visa positionsnummer, apparatens beteckning, fabrikat och typ samt garantiansvarig.
- Intyg om överensstämmelse med EU-direktivets krav ska överlämnas till beställaren.
- Komponentlista för storkök och kyla ska fyllas i enligt mall. Levereras vid slutbesiktning.

5.2 Information för drift och underhåll

När beställaren övertar driftsansvar, eller vid slutbesiktning, ska en genomgång av ”instruktioner för drift och underhåll” ske med verksamheten samt driftpersonal storkök vid samma tillfällen. Fokus ska vara energieffektivt handhavande.

Genomgång och utbildning ska ske vid två skilda tillfällen, en gång innan kökets igångsättning och en gång efter cirka 4 månaders drift.

Information/utbildning ska ske av person med kockutbildning eller motsvarande utbildning.

Genomgång ska ske enligt stadsfastigheters ”Mall Agenda för driftgenomgång verksamhet.

6. Tillsyn, skötsel och underhåll av utrustning

Fri service under garantitiden ska ingå. Utrustningens automatiska förslag på serviceintervall ska ingå under hela garantitiden. Förebyggande servicebesök (dokumenterat enligt stadsfastigheters mall) ska ske under garantitiden. Föranmälan och serviceraffort skickas till storkok@stadsfast.goteborg.se.