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

Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Dimensionering lokalyta ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Vård och omsorgsboende

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

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, middag, kvällsmat) samt serveras och äts inom anläggningen.
- Vid tillagning för leverans av huvudkomponenter till mottagningskök anpassas ytor och funktioner.
- Mottagningskök som enbart tar emot kalla huvudkomponenter kan behöva utöka köksyta samt kyl- och frysutrymme.
- 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.
- Kök planeras flexibelt och i förekommande fall med viss reservkapacitet.
- Antal medarbetare

 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.

2.3 Omklädning


- Omklädningsmöjlighet för personal ska alltid finnas
- Uppdelning i tid eller låsbart utrymme kan vara ett flexibelt alternativ vid mindre kök.
- Omklädningskåp ska vara försedda med flyttbar skiljevägg samt sittbänk.

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.

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

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 lastzonen.
- Undvik upphöjd lastzon om möjligt.
- 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 är *nettoyta* 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	200
Varumottagning	6	7
Vagnhall och rangering vid utskick	Dimensioneras efter antal avdelningar	
Förråd/skafferier	6	8
Diverseförråd	5	7
Kyl inkl. skåp	7	9
Frys inkl. skåp	6	8
Kök	33	45
Grönsaksförvaring/ beredning	5	8
Diskrum*	12	16
Personalomklädning, wc inkl. klädsåp	10	12
Kontor inkl. pausrum	10	12
Städ/tvätt	2	5
Summa nettoyta exkl. vagnhall, cirka	102	137
Kyl och frysrum vid leverans av kall mat		
Svällfaktor tillkommer		

*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

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

Tabell 1. Mottagningskök och kringutrymmen, dimensionering (m²)

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

Tabell 2. Matsal/träffpunkt, dimensionering (m²)

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

Dimensionering sker i samråd med alla verksamheter.