



# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök


### Dimensionering lokalyta Skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Grundskola, Gymnasieskola**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

## 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 betong och stål mot återbrukat material, så förordas detta.

### 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 stadsfastigheters tekniska krav och anvisningar (TKA)

## 2. Lokaler för olika typer av storkök efter behovsbeskrivning.

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 äts 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.
- Antal medarbetare

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

## 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 (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 samt integrerad sittbänk och låda under.

## 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.

## 2.6 Serveringslinje

Vid serveringslinje inifrån köket tillkommer yta för värmerier, kylenheter m. m. Varje linje förses med värmeri med 6 brunnar samt kylenhet med 3 brunnar.

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

### **3. Matsal/restaurang**

En väsentlig del i verksamheten är matsalen och den ska anpassas och dimensioneras i varje aktuellt projekt i samråd med brukarens 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.
- Låsbart pentry alt 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.


### **4. Återvinning**

- Mellanlagring av avfall.
- Tillgång till ÅV-hus kontrolleras och ska finnas.
- Dimensionering görs utifrån aktuellt projekt samt kretsloppskontorets och avfallsentreprenörens villkor.

### **5. Lastplats**

Följande förutsättningar beaktas:

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

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------


Ytor som anges i tabell 1–4 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					
	400	600	800	1000	1200	1500
Varumottagning (exkl. passage)	8	10	10	10	15	15
Vagnhall och rangering vid utskick	<b>Dimensioneras i varje aktuellt fall</b>					
Förråd/skafferier	10	12	14	15	18	20
Diverseförråd	5	5	5	8	8	10
Kyl inkl. skåp	9	10	15	20	30	35
Frys inkl. skåp	6	8	8	10	15	20
Kök	49	52	56	61	71	81
Grönsaksförvaring/ beredning	8	10	10	10	12	12
Diskrum*	23	27	33	38	38	43
Personalomklädning, wc inkl. klädsåp	12	17	17	17	22	22
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum	12	14	15	20	20	20
Städ/tvätt	5	7	8	8	8	10
<b>Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>147</b>	<b>172</b>	<b>191</b>	<b>217</b>	<b>257</b>	<b>288</b>
Kyl och frysrum vid leverans av kall mat						
<b>Svällfaktor tillkommer</b>						

\*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

\*\*\* Yta som inte ingår se tab. 4 sid 7. Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

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

	Portioner			
	100	200	400	600
Varumottagning, (exkl. passage)	5	6	6	8
Vagnsuppställning	<b>Dimensioneras i varje aktuellt fall</b>			
Förråd (skafferier)	4	6	8	10
Kyl, - och frysförråd	9	10	12	12
Kök	30	30	35	40
Diskrum*	12	17	22	27
Grönsaksförvaring/ beredning		6	8	10
Personalomklädning, wc inkl. klädska	6	8	10	12
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum**	4	4	12	12
Städ/tvätt**	2	5	5	5
Diverseförråd			5	5
<b>Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>72</b>	<b>92</b>	<b>123</b>	<b>141</b>
Kyl och frysrut vid leverans av kall mat				
<b>Svällfaktor tillkommer</b>				

\*dimensioneras utifrån utskick, grovdisk etcetera

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

\*\*\* Yta som inte ingår se tab. 4 sid 7. Svällfaktor ingår EJ för passager, väggar mm

 <b>Göteborgs Stad</b>	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Lars Mauritzson	<b>Fastställt</b> 2023-03-29
---	---	--	---------------------------------

Tabell 3. Serveringskök och kringutrymmen, dimensionering (m<sup>2</sup>)

	Portioner		
	50	100	200
Varumottagning	4	5	6
Vagnsuppställning/ varumottagning			
Förråd	3	4	6
Kyl och frys förråd/möbler	3	4	8
Kök	12	12	15
Diskrum	10	12	15
Personalomklädning, wc inkl. klädskap*	5	5	8
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum*		4	4
Städ/tvätt*	2	2	3
<b>Svällfaktor tillkommer</b>			
<b>Summa nettoyta, cirka</b>	<b>39</b>	<b>48</b>	<b>65</b>

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

Tabell 4. Matsal, dimensionering (m<sup>2</sup>) (se punkt 3. Matsal)

Serveringsdiskar, självtagning, med hänsyn till antal separata kölinjer dimensionering (m <sup>2</sup> )	
Serveringsyta (m <sup>2</sup> )	
Gäster i matsal, (sittplats) cirka 1,2 m <sup>2</sup> x gästantal	
Grundsär m <sup>2</sup>	
Diskinlämningsyta (m <sup>2</sup> )	
Städutrustning till matsal	
Ev. pentry vid uthyrningsmöjlighet	

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