

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista serveringskök ÄVO

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Vård och omsorgsboende

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad



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

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

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. Serveringskök

Definition:

Ingen matlagning eller grönsaksberedning sker. Varma och kalla rätter och övriga matvaror såsom förpackade grönsaker, kryddor med mera är redan förberedda.

Vanligtvis är det ett lokalt serveringskök för 2–3 avdelningar med cirka åtta boende på respektive avdelning.

Nedanstående förutsättningar och frågeställningar nedan ska gås igenom och besvaras so underlag för dimensionering av utrustning.

Vård- och omsorgsboende

- Dygnsportion är frukost, lunch (inkl. dessert) och kvällsmat.

Förutsättningar:

- Handtvättställ ska finnas.
- Leverans av mejerivaror sker 1–2 ggr/vecka.
- Övriga varor levereras en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Vissa varor som exempelvis mjölk, bröd, disk- och rengöringsmedel levereras direkt från grossist.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Frukost, mellanmål och kvällsmat:
 - Stäms av i varje projekt.
- Lunch:
 - En till två rätter samt dessert som beställs av de boende.

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av referensgruppen för Service Måltid.

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner respektive kvällsmat inkl dessert som serveras inom äldreboende.

Tabell 1 serveringskök ÄVO avdelningskök 15–25 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	15–25 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	
Spis, restaurangmodell	4-platt
Stekbord	
Kokgryta med omrörare	
Värmeskåp	
Mikrougn	1
Blandningsmaskin	
Potatisskalare	
Grönsaksskärmaskin	
Kylskåp	3x400liter*
Nedkylningsskåp	
Kylrum Prefab.	
Frysskåp	1x700liter*
Frysrum Prefab.	
Förrådsrum	
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin/proffs
Grovdiskmaskin	
Bänkar	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga

*dimensioneras i varje enskilt fall

Förberedas plats för verksamhetens eventuella utrustning.