

	<b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
--	---	---	---------------------------------------	---------------------------------

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

## Dimensionering av lokalyta storkök

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola, Grundskola, Gymnasieskola, Äldreboende**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

## 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.

De ska även:

- Ses som stadens investeringsvilja.
- Ge en samsyn inom hela staden.
- Innehålla en viss flexibilitet och reservkapacitet för framtida ändrad användning eller kapacitet.

Det är viktigt att referens från måltidsverksamheten utifrån uppdrag och behovsbeskrivning deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna parametrarna.

Varje projekt är unikt, erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas.

## 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/middag, mellanmål/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.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

## 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.

## 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.

## 2.6 Serveringslinje

Vid serveringslinje inifrån köket tillkommer yta för värmerier, kylenheter m. m.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

### 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.
- Boende i ÅBO åter vanligtvis gemensamt i anslutning till serveringskök.
- Låsbart pentry ska vara åtkomligt från matsalen vid exempelvis uthyrning och breddat utnyttjande av matsalen.
- WC, kapprum, tvättmöjlighet etc. 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.
- Möjlighet ska finnas att låsa fast vagnar vid avlastning.

 <b>Göteborgs Stad</b> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

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							
	100	200	400	600	800	1000	1200	1500
Lastutrymme	Dimensioneras i varje aktuellt fall							
Varumottagning (exkl. passage)	6	7	8	10	10	10	15	15
Vagnhall och rangering vid utskick	Dimensioneras i varje aktuellt fall							
Förråd/skaffereri	6	8	10	12	14	15	18	20
Diverseförråd			5	5	5	8	8	10
Kyl inkl skåp	6	8	9	10	15	20	30	35
Frys inkl skåp	4	5	6	8	8	10	15	20
Kök	33	45	49	52	56	61	71	81
Grönsaksförvaring/ beredning		6	8	10	10	10	12	12
Diskrum*	12	16	23	27	33	38	38	43
Personalomklädning, wc inkl. klädska	6	9	12	17	17	17	22	22
Expedition alt. skriv yta inkl.pausrum**	4	4	12	14	15	20	20	20
Städ/tvätt	2	5	5	7	8	8	8	10
<b>Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>79</b>	<b>113</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 etc.

\*\* 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> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

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

	Portioner				
	50	100	200	400	600
Lastutrymme	Dimensioneras i varje aktuellt fall				
Varumottagning, (exkl. passage)	4	5	6	6	8
Vagnsuppställning	Dimensioneras i varje aktuellt fall				
Förråd (skafferier)	4	4	6	8	10
Kyl,- och frysförråd	5	9	10	12	12
Kök	26	31	30	35	40
Diskrum*	12	12	17	22	27
Grönsaksförvaring/ beredning			6	8	10
Personalomklädning, wc inkl. klädsåp	6	6	8	10	12
Expedition alt. skriv yta inkl. pausrum**		4	4	12	12
Städ/tvätt**	2	2	5	5	5
Diverseförråd				5	5
<b>Summa nettoyta*** exkl. vagnhall, cirka</b>	<b>58</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 etc.

\*\* 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> Lokalförvaltningen	<b>Dokumentansvarig</b> Anne-Sofie Johansson	<b>Fastställare</b> Marta Peterson	<b>Fastställt</b> 2020-01-10
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

*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. klädska*	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> )	
Elever i matsal, (sittplats) cirka 1,2 m <sup>2</sup> x elevantal	
Diskinlämningsyta (m <sup>2</sup> )	
Städutrustning till matsal	
Ev. pentry vid uthyrningsmöjlighet	

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