

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Ulf Krüger	Fastställt 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Utrustningslista serveringskök Förskola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Förskola

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Ulf Krüger	Fastställt 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

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.

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

Övriga förutsättningar

Det är viktigt att förskoleförvaltningen deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.

Riktlinjer ska följas enligt: Nationella riktlinjer för måltid i förskola – Livsmedelverket samt Göteborgs stads måltidsprogram.

Varje projekt är unikt, erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas enligt rutinen för avsteghantering från Lokalförvaltningens Tekniska krav och anvisningar (TKA).


2. Serveringskök

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

I förskola finns fler alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- Varor levereras en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
 - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkost.
- Diskgodshantering.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Ulf Krüger	Fastställt 2022-01-20
---	---	-----------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom grund/gymnasieskola och förskola.

Tabell 1. Serveringskök 50 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	50 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	
Spis, restaurangmodell	4-platt
Stekbord	
Kokgryta	
Omrörare	
Värmeskåp	
Blandningsmaskin	
Potatisskalare	
Grönsaksskärmaskin	
Kylskåp	2x700 liter
Nedkylningsskåp	
Kylrum Prefab.	
Frys-skåp	1x700 liter
Frysrum Prefab.	
Förrådsrum	1
Diskmaskin	Huv med aut. huvlyft
Grovdiskmaskin	
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).