

|  |   |   |                                       |                                 |
|--|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|
|  | <b>Göteborgs Stad</b><br>Lokalförvaltningen | <b>Dokumentansvarig</b><br>Ann-Sofi Johansson | <b>Fastställare</b><br>Marta Peterson | <b>Fastställt</b><br>2019-03-03 |
|--|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök


## Utrustningslista mottagningskök i skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola, Grundskola, Gymnasieskola**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**

|   |   |                                       |                                 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|
|  <b>Göteborgs Stad</b><br>Lokalförvaltningen | <b>Dokumentansvarig</b><br>Ann-Sofi Johansson | <b>Fastställare</b><br>Marta Peterson | <b>Fastställt</b><br>2019-03-03 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|

## 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 de inom ramen för vad som är möjligt.

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

De ska även:

- ses som stadens investeringsvilja
- ge en samsyn inom hela staden
- innehålla en viss flexibilitet, reservkapacitet för framtida ändrad användning eller kapacitet.

Det är viktigt att berörd köksansvarig 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 och erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas.

## 2. Mottagningskök

Definition av mottagningskök: I ett mottagningskök lagas ingen mat från råvaror såsom kött, fisk, fågel och sås. Det finns möjlighet att koka ris, potatis och pasta. Även beredning av grönsaker tillåts.

Mathantering i förskola skiljer sig något från grund- och gymnasieskola, bl. a. i antal rätter och servering. I förskola finns fler alternativ på servering som t.ex. i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

|   |   |                                       |                                 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|
|  <b>Göteborgs Stad</b><br>Lokalförvaltningen | <b>Dokumentansvarig</b><br>Ann-Sofi Johansson | <b>Fastställare</b><br>Marta Peterson | <b>Fastställt</b><br>2019-03-03 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|

### Förutsättningar:

- generellt levereras huvudkomponenter dagligen och varm, men någon dag/dagar per vecka levereras de färdiglagade och kalla (uppvärmning och slutberedning görs då i mottagningsköket)
- potatis, ris och pasta kokas i mottagningsköket
- köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker
- rotfrukter och grönsaker levereras tvättade
- potatis levereras tvättad/skalad
- bakning
- leverans av mejerivaror
- bröd levereras färdigskuret
- övriga varor levereras en gång/vecka
- special- och allergikost levereras till stor del färdiglagad
- mellanmål och frukost:
  - köket tillhandahåller mellanmål som ska stämmas av i varje projekt (gäller skola/förskola)
- lunch:
  - skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt samt specialkoster
  - förskola; en rätt och specialkoster
- diskgodshantering:
  - skola; gästerna sorterar disken på sorteringsbänk direkt in i disktrum
  - plats ska finnas för minst en skrädstation och fyra diskkorgar i bredd
  - förskolor kan sortera disk på vagn d. v. s. ej direkt in i disktrum.

### Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av ansvarig chef för kök.

|   |   |                                       |                                 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|
|  <b>Göteborgs Stad</b><br>Lokalförvaltningen | <b>Dokumentansvarig</b><br>Ann-Sofi Johansson | <b>Fastställare</b><br>Marta Peterson | <b>Fastställt</b><br>2019-03-03 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom grund/gymnasieskola och förskola. Färre antal portioner, upp till cirka 100 portioner, avser vanligtvis förskola.

*Tabell 1a. Mottagningskök 50, 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning*

| Utrustning                     | 50 portioner                | 100 portioner               | 200 portioner               |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Kokeri                         | 2x GN 1/1                   |                             |                             |
| Kombiugn (gejderavstånd 85 mm) | 5 GN 1/1                    | 5 GN 1/1                    | 8 GN1/1                     |
| Spis, restaurangmodell         | 4-platt                     | 4-platt                     | 4-platt                     |
| Kokgryta med omrörare          |                             | 50 liter                    | 75liter                     |
| Mikrougn                       | 1                           | 1                           | 1                           |
| Blandningsmaskin               | 10 liter                    | 20/12 liter                 | 30/15 liter                 |
| Grönsaksskärmaskin             | RG-100 Ergo eller likvärdig | RG-100 Ergo eller likvärdig | RG-250 Ergo eller likvärdig |
| Kylskåp                        | 2x700 liter                 | 1x700 liter                 | 2x700 liter                 |
| Nedkylningsskåp/bänk           | Efter behov                 | ja                          | ja                          |
| Kylrum prefab.                 |                             | 1                           | 1                           |
| Frysskåp                       | 2x700 liter                 | 3x700 liter                 |                             |
| Frysrum prefab.                |                             |                             | 1                           |
| Förrådsrum                     | Alt skåp                    | ja                          | ja                          |
| Diskmaskin                     | Huv med aut lyfthuv         | Huv med aut lyfthuv         | Tunnel alt Kombi/huv        |
| Grovdiskmaskin                 |                             |                             | 4 GN1/1 (ej vid kombi)      |
| Bänkar/höj-och sänkbara        | Erforderliga                | Erforderliga                | Erforderliga                |

|   |   |                                       |                                 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|
|  <b>Göteborgs Stad</b><br>Lokalförvaltningen | <b>Dokumentansvarig</b><br>Ann-Sofi Johansson | <b>Fastställare</b><br>Marta Peterson | <b>Fastställt</b><br>2019-03-03 |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|

*Tabell 1b. Mottagningskök 400 och 600 portioner, dimensionering av utrustning*

| Utrustning                     | 400 portioner               | 600 portioner               |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Kokeri                         |                             |                             |
| Kombiugn (gejderavstånd 85 mm) | 15+8 GN1/1                  | 15+8 GN1/1                  |
| Spis, restaurangmodell         | 4-platt                     | 4-platt                     |
| Stekbord                       |                             |                             |
| Kokgryta med omrörare          | 150 liter                   | 200 liter                   |
| Mikrougn                       | 1                           | 1                           |
| Blandningsmaskin               | 30/15                       | 30/15                       |
| Grönsaksskärmaskin             | RG-250 Ergo eller likvärdig | RG-250 Ergo eller likvärdig |
| Kylskåp                        | 2x700 liter                 | 1x700 liter                 |
| Nedkylningsskåp                | ja                          | ja                          |
| Kylrum prefab.                 | 1                           | 2                           |
| Frys-skåp                      |                             |                             |
| Frysrum prefab.                | 1                           | 1                           |
| Förrådsrum                     | ja                          | ja                          |
| Diskmaskin                     | Tunnel                      | Tunnel                      |
| Grovdiskmaskin                 | 4 GN1/1                     | 4 GN1/1                     |
| Bänkar/höj-och sänkbara        | Erforderliga                | Erforderliga                |

Förberedas plats för ev utrustning:

- våg
- rullbord med konservöppnare
- skärmaskin
- mixer
- lyftvagn
- värmeskåp, mobilt/fast.
- vagnar/avdelningsvagnar till förskola
- avfallshantering/mellanlagring