 Hudiksvallsgatan 8, 113 30 Stockholm Tel: 08-690 29 00, www.aix.se		KV GINNUNGAGAP Projektnr: xxxx xx	<b>UTREDNING KÖKSTYPER</b>	
Uppdragsnr OK2113-01-04		<b>KORTTIDSBOENDE</b>	Status <b>FÖRSTUDIE</b>	
Sign MoS/JoJa			Datum 2022-09-19	Sid 1/4

## UTREDNING KÖKSTYPER

### Syfte

Efter önskemål från politiken att även äldreboende ska kunna äta mat som är tillagad på plats studeras här vad befintlig planlösning tillåter samt vilka övriga typer av kök behöver för areor och funktioner.

### Referens från Göteborgs stad.

På Göteborgs stads hemsida finns Tekniska krav och anvisningar för storkök för Vård och omsorgsboenden.<sup>1</sup> Kök delas in i tre typer: Serveringskök, Mottagningskök och Tillagningskök.

Nedan finns urklipp från dessa dokument för att jämföra med korttidsboendet Ginnungagaps nuvarande inritade funktioner samt möjliga utökade alternativ.

#### 2. Serveringskök äldreboende

Definition: Ingen matlagning eller grönsaksberedning sker. Värma 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 som 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.

Tabell 1. Serveringskök ÅBO, avdelningskök 15–25 portioner, dimensionering av utrustning.

Utrustning	15–25 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	
Spis med ugn.	1
Stekbord	
Kokgröta	
Omrörare	
Värmeskåp	
Mikrougn	1
Blandningsmaskin	
Potatisskalare	
Grönsakskärmaskin	
Kylskåp	3x400 liter*
Nedkylningskåp	
Kylrum Prefab.	
Frysåp	1*
Frysrum Prefab.	
Förrådsutrymme	
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin/proffs
Grovdiskmaskin	
Bänkar	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga

\*dimensioneras i varje enskilt fall

#### 2. Mottagningskök

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

#### Förutsättningar:


- Köket tar emot lunchens huvudkomponenter, till exempel köttbullar, fiskfilé och säs, färdiglagad och varm för servering i anslutning till leverans.
- Kvällsmatens huvudkomponent levereras kall tillsammans med lunchen och ska värmas upp i mottagningsköket.
- Köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker som levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Bakning.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Frukost, mellanmål och kvällsmat.
  - Stäms av i varje projekt.
- Lunch:
  - En till två rätter samt dessert.
- Diskgodshantering:
  - Tallrikar, bestick och glas diskas på avdelningen
  - Disken i kök är främst utensilier vid matlagning samt kantindisk.

Tabell 1. Mottagningskök ÅBO dimensionering av utrustning.

Utrustning	15–25 Portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)	4 GN 1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt
Stekbord	
Kokgröta med omrörare	
Mikrougn	1
Blandningsmaskin	
Grönsakskärmaskin	
Kylskåp	3x400 liter*
Snabbnedkylningskåp	
Kylrum Prefab.	
Frysåp	2
Frysrum Prefab.	
Förrådsrum	1
Diskmaskin	Snabbdiskmaskin
Grovdiskmaskin	
Bänkar	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga
Förvaring av skyddskläder	Aveskill i skåp eller på krok
Förvaring av sladdutrustning	Eget i skåp eller gemensamt Tillgång till utslagsväsk ska finnas
WC för kökspersonal	

\*dimensioneras i varje enskilt fall

<sup>1</sup> <https://goteborg.se/wps/portal/enhetssida/tekniska-krav-och-anvisningar-for-dig-som-bygger-lokaler-at-goteborgs-stad/storkok>

 Hudiksvallsgatan 8, 113 30 Stockholm Tel: 08-690 29 00, www.aix.se		KV GINNUNGAGAP Projektnr: XXXX XX	<b>UTREDNING KÖKSTYPER</b>	
		<b>KORTTIDSBOENDE</b>	Status <b>FÖRSTUDIE</b>	
Uppdragsnr OK2113-01-04	Sign MoS/JoJa		Datum 2022-09-19	Sid 2/4

## 2. Tillagningskök

Definition av tillagningskök: Huvudkomponent och potatis/pasta/ris, sås, grönsaker bereds och tillagas i köket. Målet är tillagning av maten från grunden.

Vård- och omsorgsboende:

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

Samtliga förutsättningar och frågeställningar nedan ska beskrivas i behovsbeskrivning och användas som underlag för dimensionering av utrustning till tillagningskök.

### Förutsättningar:

- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Kött levereras detaljstyckat och förpackat.
- Fisk levereras djupfryst eller som färdigfilead färsk.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost ska tillagas i köket.
- Frukost, mellanmål och kvällsmat:
  - Stäms av i varje projekt.
- Lunch:
  - En till två rätter samt dessert.
- Diskgodshandtering:
  - Tallrikar, bestick och glas diskas på avdelningen.
  - Dysken i kök är främst utensilier vid matlagning samt kantindisk.

Tabell 1 Tillagningskök 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	100 portioner	200 portioner
Kokeri	1 fack	
Kombiugn (gejdern avstånd 85 mm)	8+5 GN 1/1	8+5+5 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1
Kokgryta med omrörare	50 liter	50+75 liter
Blandningsmaskin	30/15 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig
Kylskåp	2x700 liter (specialkost)	2x700 liter (specialkost)
Nedkylningsskåp/bänk	ja	ja
Kylrum Prefab.	1	1
Frys-skåp	Kombi frys/kyl	1x700 liter (specialkost)
Frysrum Prefab.	1	1
Förädrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Huv med aut. lyftvuv	Huv med aut. lyftvuv
Grovdiskmaskin	4-6 GN1/1	4-6 GN1/1
Bänkar	Erforderliga	Erforderliga
Beredningsbänkar/höj- och sänkbär	Erforderliga	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga

## Utdrag ur GGP:s funktionsprogram: 220322

### Varumottagning/matförråd

Varumottagningen ska ha tillräckligt stor yta för att kunna mottaga, kontrollera och packa upp livsmedel innan de tas vidare in i lokalen. Detta för att undvika att orent material kontaminerar livsmedel och smutsar ner lokalen. Varumottagningen ska ha golvbrunn samt spolslang för rengöring.

Livsmedelsförvaring ska ligga i anslutning till varumottagningen och ska ha litet kylrum att få in en rullvagn i. Uppackningsutrymme med arbetsbänk ska finnas. Det ska finnas en genomtänkt logistik för hantering av till exempel förbrukningsmaterial, livsmedel och kyld mat. Plats för inkoppling av värmeskap. Vidare transport av livsmedel till enheternas uppvärmningskök ska beaktas vid utformningen av byggnaden. Tvättställ  
Plats i anslutning till varumottagning att ta emot pall med hygienprodukter, inkontinensskydd mm avskilt från mottagning av mat.

### Matrum, kök och köksförråd

Boendet ska erbjuda en god måltidsmiljö som bör kännetecknas av en hemtrevlig atmosfär. Utformningen av utrymmet ska främja mötet mellan personal och de boende vid måltidsserveringen. Personal som använder köket ska kunna ha uppsyn över matsal/allrum. Allrummet ska ha sittplats för 11 personer. Det ska finnas möjlighet att möblera på olika sätt utifrån de boendes behov. Måltiderna ska intas i matrum som ska vara avskilt från köket exempelvis med en bardisk och låsbar grind. De två allrummen på övre plan får gärna vara spegelvända med möjlighet att öppna upp emellan för att få ett extra stort rum. I köket bereds frukost och mellan/kvällsmål. Lunch och middag levereras kyld alternativt fryst. Viss matlagning ska kunna ske i köket. Köket ska utformas som ett uppvärmningskök och tillgodoses med tillräckligt med förvaringsutrymmen som torra, färska och frysta livsmedel för ett veckobehov. Det ska vara tydligt indelat i en ren sida för livsmedelshandtering och en smutsig sida för diskhantering. Det ska finnas utrymme för städutrustning avsett för kök i anslutning till den smutsiga sidan. Det ska finnas tvättställ med tillhörande utrustning. Köksinredningen ska ha två låsbara lådor, två kyl och en frys. Ugn ska vara ergonomiskt placerad. Diskmaskin ska vara av snabbgående, tyst modell med och ergonomiskt placerad i kökets inredning. Det ska vara uppvikt plastmatta på golv i kök.

<b>AIX</b> Hudiksvallsgatan 8, 113 30 Stockholm Tel: 08-690 29 00, www.aix.se		KV GINNUNGAGAP Projektnr: xxxx xx	<b>UTREDNING KÖKSTYPER</b>	
Uppdragsnr OK2113-01-04		<b>KORTTIDSBOENDE</b>	Status <b>FÖRSTUDIE</b>	
Sign MoS/JoJa	Datum 2022-09-19		Sid 3/4	

## GGP Avdelningskök

Korttidsboendet består av 3 enheter med vardera 9 lägenheter vilket ger totalt 27 boenden. Varje enhet har ett "avdelningskök" med en tillhörande matsal. På plan 2 ligger de två enheternas matsalarna bredvid varandra avskiljbara med en vikkvägg.

Ren sida:

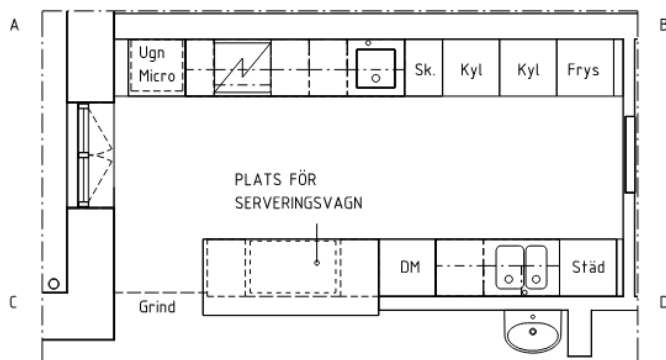
- Ugn och mikrovågsugn i högskåp,
- bänkskåp med arbetsyta samt spishäll och sköljho.
- Förvaring: högskåp för skafferier 400 mm bred, 2 st kylskåp 2 x 600 mm, 1 st frysskåp 600 mm.
- Bänk och väggskåp med förvaring av porslin och utensilier. Låsbart för knivar mm.

Oren sida:

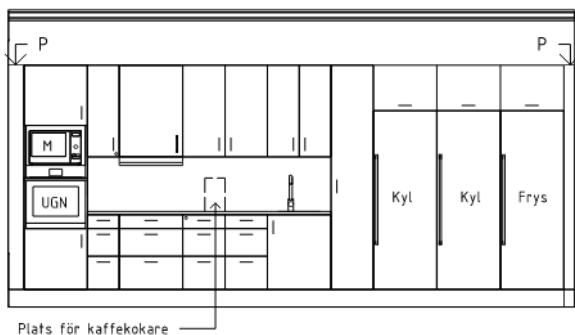
- Diskmaskin ergonomisk placering i högskåp,
- Bänkskåp med diskbänk med dubbelho,
- Städsåp för städutrustning för köket, låsbart för kemikalier.

Övrigt: -uppställningsyta/ arbetsyta samt plats för serveringsvagn

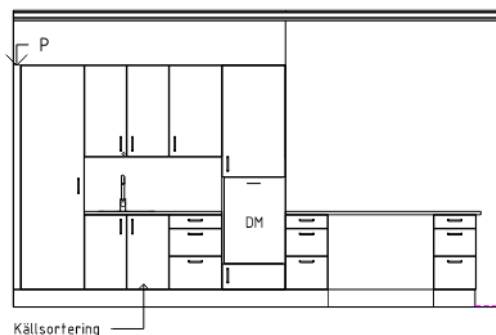
- handtvättställ, -grind




KÖK 2, PLAN 2



Kök 2 A-B, ren sida



Kök 2 C-D, smutsig sida

 Hudiksvallsgatan 8, 113 30 Stockholm Tel: 08-690 29 00, www.aix.se		KV GINNUNGAGAP Projektnr: XXXX XX <b>KORTTIDSBOENDE</b>	<b>UTREDNING KÖKSTYPER</b> Status <b>FÖRSTUDIE</b>	
Uppdragsnr OK2113-01-04	Sign MoS/JoJa		Datum 2022-09-19	Sid 4/4

## En jämförande beskrivning från ett planeringsverktyg för storkök till förskolor.

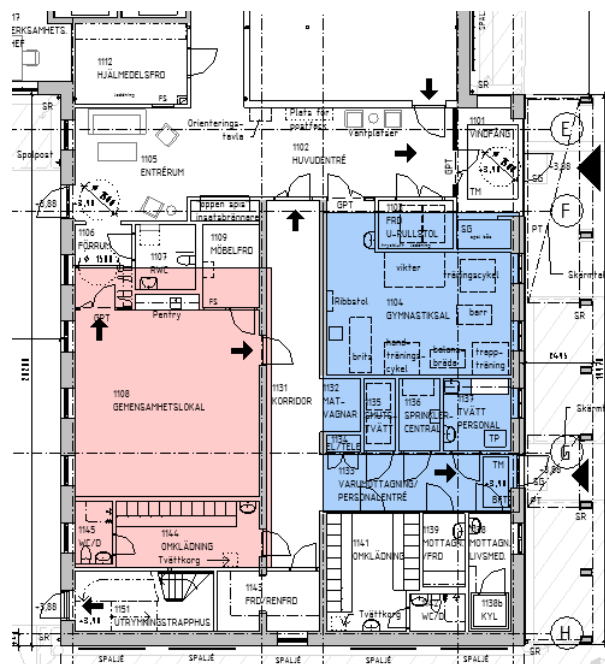
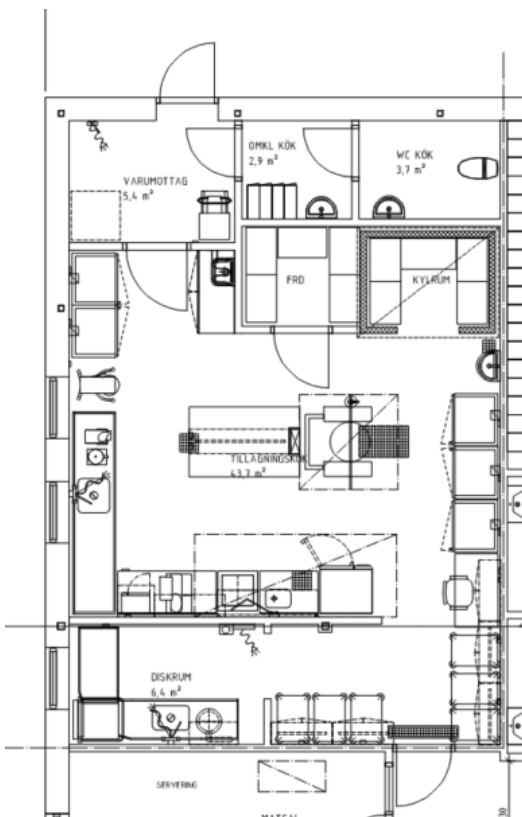
### DEFINITIONER KÖK

För att ge en tydligare bild i funktionsbeskrivningens innehåll ges nedan ett förtydligande för områden som påverkar kökens ytbehov, utrustningsnivå och teknik.

- Tillagningskök**  
 Kök som tillagar och serverar mat till den egna enheten och/eller skickar mat till externa mottagande kök, dvs. leveranser av färdig kall eller varm mat. Köket har möjligheter till tillagning av färska råvaror från grunden, dvs. olika nivåer av kött, fisk, fågel och grönsaker.
- Mottagningskök med bemanning (anställd kökspersonal)**  
 Ett mottagningskök för mottagning av varm eller kall mat från externt tillagningskök. Köket har olika kompletteringsnivåer och kräver bemanning. Moment som ofta förekommer utöver diskning och servering är uppvärmning av kall mat, komplettering av varma kolhydrater (potatis, pasta, ris, bulgur, etc.), beredning av kalla såser och hantering av sallad och råkost.
- Mottagningskök utan bemanning (anställd kökspersonal)**  
 Ett mottagningskök för mottagning av kompletta måltider förutsätter att färdig varm eller kall mat inkl. råkost och sallad från extern tillagning kan serveras utan att någon beredning eller uppvärmning förekommer. Dvs. endast servering och diskhantering. **Denna kökstyp ingår inte i funktionsbeskrivningen.**

Exempel tillagningskök i förskola för ca 100 barn.

Kök 71 kvm. Till höger placerade i två alternativa lägen på plan 1 i Korttidsboendet.



Frågor:

Hur får man ekonomisk bärighet för 100 dygnsportioner?

Behöver man även en gemensam matsal om man har ett tillagningskök?

Utrymme i huset för funktioner samt installationer? Kan gym och gemensamhetsyta läggas samman?