

Överkalix kommun

Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende Tillagningskök

LOKALPROGRAM STORKÖK Programhandling

BET	ÄNDRINGEN AVSER	DATUM

ÅF Infrastructure AB


Författad av: Mirela Hodzic

Datum 2024-03-19

Reviderad: -

Uppdrags nr: D0163838

Uppdragsledare: Mirela Hodzic

	Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 1
	Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	Uppdrag nr: D0163838	
		Författad av: Mirela Hodzic	
		Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
		Programhandling	

Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

46**Storkök**

Tillagningsköket på SÄBO ska byggas nytt och innefatta en kapacitet för tillagning av 600 portioner.

Köket ska laga mat för 600 portioner vid lunch samt bereda frukost och mellanmål till 7 avdelningar på plats.

Fördelningen av antal dimensionerade portioner är enligt nedan:

- 70 port/dag varm lunch till boenden.
- 70 port/dag frukost till boenden, typ gröt
- 70 port/dag varm middag till boenden.
- 220 port/dag kall huvudkomponent till skola.
- 130 port/dag varm huvudkomponent till förskola.
- Ca 60-80 port/dag kall matlåda till hemtjänsten
- Ca 20 port/dag varm lunch till dagverksamhet.

Specialkost beräknas utgöra ca 10-15 % av de totala antal portioner.

Diskning av porslin sker på avdelningsköket men kantiner skickas tillbaka till köket. Diskrummet utrustas med grovdiskmaskin.

Köket ska beredas för krissituationer och tillfälliga avbrott samt ha plats i förråden för beredskap i 14 dagar.

Det kräver extra förrådsutrymmen, vilket är adderat i rumsytorna.

Mottagningskök skola

Befintligt tillagningskök kommer omvandlas till ett mottagningskök där man kommer ta emot varm huvudkomponent från tillagningsköket. Kompletterande tillbehör och sallad kommer beredas på mottagningsköket.

Kantiner från mottagningsköket skickas diskade tillbaka till tillagningsköket.

Mottagningskök Förskola

Förskolan kommer ta emot varm huvudkomponent från tillagningsköket. Kompletterande tillbehör och sallad kommer beredas på mottagningsköket.

Kantiner från mottagningsköket skickas diskade tillbaka till tillagningsköket.

Tillsammans med mattransportskåpen kommer man från tillagningsköket skicka torrvaror, kylvaror och städartiklar 1 gång i veckan i separat rullbur.



Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 2
	Uppdrag nr: D0163838	
	Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	
	Författad av: Mirela Hodzic	
	Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
	Programhandling	

Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

Bruttoytor- utan porslinshantering

Kök, servering, diskrum och övrigt/ekonomiytor ca 333 kvm.
+15% tillkommande ytor för kommunikation kök ca 50 kvm.
Totalt ytbehov 383 kvm.

Allokering ytor**Kyl/frysförvaring och förråd: Tot 77 m²**

Rumsfunktion	Yta (kvm)
Kylrum 3 st á 9 kvm	27
Kylt packningsrum	13
Frysrum, 1 st á 10 kvm	11
Torrfförråd 1	12
Non food förråd	7
Städ/tvätt	7
Tot	77

Tillagningskök: Tot 86 m²

Rumsfunktion	Yta (kvm)
Varmkök	66
Specialkost	20
Tot	86

Personalutrymmen: Tot 60 m²

Rumsfunktion	Yta (kvm)
Pausrum	15
Kontor	10
Omklädning inkl WC/D - gemensamt	30
Linnefförråd	5
Tot	60



Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 3
	Uppdrag nr: D0163838	
	Författad av: Mirela Hodzic	
	Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	Programhandling	


Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

Övrigt/ekonomiytor: **Tot 110 m²**

Rumsfunktion	Yta (kvm)- Utan porslin
Diskrum fin/grov	26
Kantinförråd	Ej eget rum
Utskick	18
Varumottagning	23
Utskick avdelning	26
Skafferi	17
Tot	110

	Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 4
	Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	Uppdrag nr: D0163838	
		Författad av: Mirela Hodzic	
		Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
	Programhandling		

Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

Funktionsbeskrivning

Lastintag:

I varumottagningen ska det finnas möjlighet för avemballering, kontroll av vikt, volym och temperatur. Varumottagning med kapacitet att ta emot 6 rullburar utan att utrymningsvägar blockeras.

Uppställningsplats för returgoods, bordvagnar, lyft- och transportburar samt plats för dokumentationsarbete skall finnas. Möjlighet att rationellt rengöra vagnar och ytor.

Kyl/frysförvaring och förråd:

Förrådsutrymmen placeras i direkt anslutning till lastintag och varumottagning. Om möjligt med en inlastningssida och en utlastningssida, dvs genomgående rum för att separera oren och ren zon samt även ha närhet till förråd i beredningsköket.

Kylda och frysta utrymmen utförs som ett rum i rummet uppbyggt av prefabricerade element. Isoleradegolv och ventilerade luftspalter är nödvändigt för att minimera risk för fuktproblem.

Möjlighet att förvara på höjden i samtliga förrådsutrymmen.

Hyllställningar anpassas för respektive utrymme.

Förråd kylda varor

Kylrum utförs med förvaringstemperaturer +4° C.

5 st kylrum: Grönsaker, kött/fisk, mejeri samt övrig förvaring av matlådor/färdig mat. Kylrum för grönsaker/rotfrukter med direktgenomgång till renseri samt inlastning med fördel nära varumottagningen.

Nedkylning:

2 st snabbnedkylningstunnlar med plats för två vagnar med åtkomst från tillagningsköket ska planeras in med ett kylager i direkt anslutning för packning av matlådor. Kyllager/packningsrum utförs med en förvaringstemperatur +6° C.

Förråd frysta varor


Frysrum utförs för förvaringstemperaturer - 18°C.

Förråd för torra varor

1 st torrförråd för förvaring av skafferivaror

Förråd för förbrukningsmaterial/ställplats

1 st förråd för förbrukningsmaterial som papper och engångsartiklar. Ställplats för vagnar med maskiner för tillfälligt bruk samt tillbehör till maskiner.

	Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 5
	Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	Uppdrag nr: D0163838	
		Författad av: Mirela Hodzic	
		Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
		Programhandling	

Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

Grönsaksrum/reneri:

Rummet placeras i direkt anslutning till grönsakskylrummet och helst även i närhet till köket. Rummet ska placeras på sådant sätt att intransport inte sker genom övriga förråds- och beredningsutrymmen. Utrymme för skalning, ansning och beredning av i huvudsak tvättade rotfrukter och potatis samt grönsaker. Förvaring av redskap och utrustning, t ex skärbrädor, verktyg till grönsaksskärare, knivar. Möjlighet till rationell rengöring av redskap, maskiner, utrustning och ytor samt sopsortering.

Tillagningskök och packning:

Köket planeras med linjära, effektiva och hygieniska flöden. Köket placeras i direkt anslutning till förrådsutrymmen. Utrustning och inredning ska placeras och monteras för enkel rengöring och god överblick. Uppställningsplats för redskap, vagnar, etc. Plats för förvaring av beredningsutensilier och visst engångsmaterial. Arbetsplatser för manuellt arbete, rengöring med tillgång till vatten och avlopp, avställningsytor. Möjlighet till rationell rengöring av redskap, maskiner, utrustning och ytor. Köket inplaneras för förpackning av matlådor i separat del av köket alternativt separat rum. I köket eller i nära anslutning ska det finnas golvrengöringsutrustning.

Specialkost:

Beredning av specialkost inplaneras i separat avskilt del i direkt anslutning till tillagningsköket med egna förvaringsmöjligheter. Beredningsbänk med ho, kyl- och frysförvaring, förvaringsskåp för utensilier, skafferiskåp och tvättställ.

Degrum:


Separat plats planeras i storköket. Blandningsmaskin med degberedning, arbetsbänkar samt diskbänk.

Vagnhall och utlastning/spolplats för skola/förskola:

Köket planeras med utrymmen för utskick av varm mat till skola/förskola. Uppställningsplats för mattransportvagnar och rullburar samt rengöringsplats för dessa. Placeras i nära anslutning till diskrummet. Utlastning ska ske i direkt anslutning till vagnhallen med plats för spolning av vagnar.

Vagnhall och utlastning för avdelningar:

Köket planeras med utrymmen för utskick av varm mat till avdelningarna inom SÄBO. Uppställningsplats för mattransportvagnar. Placeras i anslutning till diskrummet.

	Dokumentnamn: LOKALPROGRAM STORKÖK	Handling nr:	Sida: 6
	Projekt: Del av Överkalix Grelsbyn 3:68 Nybyggnation äldreboende	Uppdrag nr: D0163838	
		Författad av: Mirela Hodzic	
		Datum: 2024-03-19	Reviderad: -
		Programhandling	

Kod:

Rubrik/Beteckning/Text:

Mängd:

Skafferi:

Skafferi avser förvaring av torrvaror och kyl-/frysvaror till avdelningar där vårdpersonalen hämtar och fyller på varor allt eftersom produkterna används i respektive avdelning.

Diskrum- utan porslinshantering:

Diskrum med grovdiskmaskin med kasset-/kasettvagnslösning. Avskrädningsbänk, förspolningsdusch placeras i närheten av grovdiskmaskinen.

För hantering av tillbehör, mindre kastruller och enstaka porslin som används i tillagningsköket som inte kan diskas i grovdiskmaskinen kommer diskas i en mindre findiskmaskin typ huvdiskmaskin med tillhörande inmatningsbänk för sortering av disk samt utmatningsbänk/rullbana. Plats för diskbackar, diskmedelsdoseringsanordning samt plats för vagnar för rent gods inplaneras. I diskrum ska det finnas golvrengöringsutrustning samt tvättställ.

Granuldiskmaskiner har höga ljudnivåer, detta ska beaktas vid planering och placering.

Pausrum och kontor:

Pausrum ska ha matplats för 7 pers och med fönster för dagsljus. Kontoret ska ha två datorarbetsplatser, plats för skrivare och pärmförvaring. Kontoret planeras med fönster för dagsljus.

Omklädning och tvätt/linneförvaring:

Personalen ska kunna förvara arbetskläder och privata kläder samt kunna byta om på arbetsplatsen.

Omklädningsrum ska ha låsbara omklädnings-skåp och ha plats för att hålla privata kläder och arbetskläder åtskilt. Omklädningsrum är separata för dam och herr. Plats för oren tvätt. Förvaring av rena arbetskläder. Dusch och WC ska finnas i direkt anslutning till omklädning till båda omklädningsrum där av en av toaletterna är RWC. Möjlighet till ytterligare omklädningsbås planeras för.

Miljörum/sopor för kök:

Avfallsutrymme placeras i anslutning till varumottagning och lastintag med möjlighet att gå emellan inlastning kök till miljörum inomhus.