

Kommunledningskontoret
Tjänsteskrivelse till Kommunstyrelsen

Datum:
2025-04-25

Diarienummer:
KSN-2025-00764

Handläggare:
Carola Malmberg, Olof Petrusson, Sandra Harbom

Funktionsprogram för byggnation av kök

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen beslutar

1. **att** godkänna funktionsprogram för byggnation av kök enligt bilaga 1.

Ärendet

Gemensam service är oftast verksam i andra nämnders lokaler som till exempel skolkök och äldreboende. Funktionsprogrammet för kök underlättar vid planeringen av ändamålsenliga lokaler och ska alltid läggas med som en bilaga vid beställning av nya lokaler och vid större ombyggnationer.

Beredning

Ärendet har beretts av kommunledningskontoret.

Det föredrogs för utskottet för kommungemensam service vid deras sammanträde den 2 april 2025.

Barn- och jämställdhetsperspektivet har beaktats i utformningen av restaurangmiljön.

Föredragning

Funktionsprogram beskriver hur lokalerna ska utformas och inredas på ett ändamålsenligt sätt. Gemensam service är oftast verksam i andra nämnders lokaler som till exempel skolkök och äldreboende.

Funktionsprogrammet kompletteras med goda exempel och kan komma att ändras utifrån varje enskilt projekts specifika behov. Funktionsprogrammet formulerar kraven för rumsfunktioner som i de flesta fall är en del av ett större lokalobjekt och ska därför skickas med som en del av underlaget vid beställning av byggnadsprojekt för lokaler i Uppsala kommun.

Kraven i funktionsprogrammet ska följa Livsmedelsverkets och Skolverkets riktlinjer för livsmedelshantering och måltidsservering.

Ekonomiska konsekvenser

Funktionsprogrammen berör inte Gemensam service direkt då man är verksam i andra nämnders lokaler. Däremot får funktionsprogrammen ekonomiska konsekvenser för andra nämnder i form av hyra, vilket kommer att beaktas i mål och budget.

Beslutsunderlag

- Tjänsteskrivelse daterad den 25 april 2025
- Bilaga 1. Funktionsprogram för kök
- Bilaga 2. Utdrag ur protokoll för Kommunstyrelsens utskott för kommungemensam service 2 april 2025

Kommunledningskontoret

Birgitta Pettersson
Stadsdirektör

Johanna Langer
Verksamhetschef

Kommunstyrelsen, Gemensam service

Datum: 2025-02-20

Diarienummer: KSN-2025-00764

Funktionsprogram för kök

Handläggare:

Sandra Harbom, Olof Petrusson, Carola Malmberg, Filip Backman.

Version:

Funktionsprogram för kök

Innehåll

Bakgrund.....	3
Inledning	3
Granskning	3
Revidering.....	3
Verksamhetsbeskrivning.....	3
Kök och restaurang.....	3
Rumsbeskrivning.....	5
Generellt gällande lagar, krav och policys	6
Lagar och myndighetskrav	6
Rumsfunktioner.....	7
Kök.....	7
Restaurang.....	10
Bilagor	13

Bakgrund

Avsikten med funktionsprogrammet är att ge läsaren en tydlig bild av de krav som ställs på lokalerna.

Gemensam service är oftast verksam i andra nämnders lokaler och detta funktionsprogram ska alltid läggas med som en bilaga vid beställning av nya lokaler och vid större ombyggnationer.

Inledning

Funktionsprogrammet beskriver hur de olika rummen behöver utformas och inredas.

Funktionsprogrammet kompletteras med goda exempel och kan komma att ändras utifrån varje enskilt projekts specifika behov.

Funktionsprogrammet formulerar kraven för rumsfunktioner som i de flesta fall är en del av ett större lokalobjekt och ska därför skickas med som en del av underlaget vid beställning av byggnadsprojekt för lokaler i Uppsala kommun.

Funktionsprogrammet är utarbetat av tjänstemän från fastighetsstaben samt ansvariga från Gemensam service och är skrivet utifrån att läsaren är fastighetsägare, arkitekt eller annan teknisk konsult.

Funktionsprogrammet är förankrat i gemensam service ledningsgrupp 2025-01-27, Gemensam service arbetsutskott 2025-04-02 och i kommunstyrelsen 2025-xx-xx.

Granskning

Funktionsprogrammet har granskats av följande utöver arbetsgruppen:

Skolfastigheter AB

Kommunals skyddsombud

Revidering

Funktionsprogrammet kommer revideras årligen vid behov och i samband med nya projekt utvecklas utifrån att nya kunskaper erhållits och nya beslut tagits.

Verksamhetsbeskrivning

Kök och restaurang

Grundskola och Gymnasieskola

Skolmåltiden är en viktig och pedagogiskt integrerad del av skoldagen. Allsidiga och hälsosamma måltider samt lugn och ro är centrala beståndsdelar i elevens skoldag. En grundläggande förutsättning för en god måltidsmiljö är funktionella och väl planerade lokaler, för såväl beredning som servering. Restaurangen ska ha en trevlig och inbjudande miljö där eleverna trivs och inte upplever stress och vara planerad för elever med olika behov. Kök- och restauranglokalerna ska bidra till en hög hygienisk hanterbarhet samt en god arbetsmiljö för kökspersonalen. Köken i Uppsalas skolor är antingen tillagningskök (där alla komponenter lagas på plats för servering i den egna restaurangen och/eller leverans till andra skolor) eller mottagningskök (där mat delvis lagas i ett annat kök och levereras till mottagningsköket för komplettering och servering).

Samnyttjande:

En annan viktig aspekt är flexibiliteten. Restaurangen är en stor och ofta centralt placerad del av skolbyggnaden, varför det är viktigt att lokalerna planeras för att kunna nyttjas till annat då servering ej pågår. Exempelvis kan skolan använda restaurangen som samlings- eller undervisningslokal.

Med möjlighet att förhindra tillträde till kök, servering och andra delar av skolan kan restaurangen även hyras ut till allmänheten.

Förskolornas matsal

Gemensamt utrymme för hela förskolan för bakning, måltider, vernissage, uppträdande samt personal- och/eller föräldramöten.

Här finns olika behov beroende på hur verksamheten vill arbeta. Det ska finnas möjlighet att inta lunch, frukost och mellanmål i en gemensam matsal, men det ska också vara möjligt att äta inom avdelningen/basen om så önskas.

Matsalen kan planeras med sittningar vid olika tider, men kommer ofta att inrymma flera barngrupper och pedagoger samtidigt. Det ställer höga krav på ljus och ljud. Tänk på ljud från tallrikar och bestick, surr från samtal och stolar som skrapas mot golv. Matsalen ska inte lugn och ge möjlighet för barnen att äta i sin egen takt. Lunchen ska vara en trivsam aktivitet och en möjlighet för hela förskolan att träffas. Möbleringen ska därför inte kännas trång och skrymmande.

Matsal ska dimensioneras så att två tredjedelar av barnen kan äta där uppdelar på två matlag. Alltså ska matsal ha plats för 1/3 av barnen och deras pedagoger att äta samtidigt

Vård och omsorg

Måltiderna inom äldreomsorgen har stor betydelse för äldres livskvalitet. Inte bara genom att ge energi och näring, utan kan även vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Måltiderna är inte en fristående verksamhet utan en grundläggande del av omvårdnaden av de äldre.

Måltiderna är också ett verktyg för att skapa sociala sammanhang och bryta ensamhet och ger tillfällen att skapa trygghet och bygga relationer och kan bidra till en aktiv och meningsfull tillvaro i gemenskap med andra.

Vad som upplevs som trivsamt varierar med en persons kultur, värderingar och livsstil. Verksamheten behöver därför skapa förutsättningar för var och en att vilja och kunna äta.

På seniorsidan har kommunen fyra olika typer av kök; seniorrestauranger med tillagning eller mottagningskök, vård och omsorgsboende med tillagningskök och avdelningskök, vård och omsorgsboende med mottagningskök och avdelningskök samt vård och omsorgsboende med möjlighet för mottagning av mat i bottenplan samt avdelningskök.

Utgångspunkten vid utformning av måltidsmiljön bör vara att den ska främja den äldres egna förmågor. En välkomnande, vacker och lugn miljö ger en trivsamt inramning åt måltiden.

Upplevelsen förmedlas av både färg, ljud, ljus och temperatur, men även av möbler, textilier och dukning vid måltiden.

Rumsbeskrivning

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, kött, fisk, fågel och grönsaker.
- Mottagningskök
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.

Generellt gällande lagar, krav och policys

Lagar och myndighetskrav

Vid utformning av byggnaden är gällande lagstiftning och myndighetskrav styrande. I särskilda fall har kommunen önskemål och krav som överstiger gällande lagar och krav och då anges detta i funktionsprogrammet eller i dess bilagor. Om kommunen råkat uttrycka ett krav som är lägre ställt än gällande lagstiftning ska fastighetsägaren göra kommunens ombud uppmärksam på frågan och lagstiftningen har då företräde. I det fall olika lagstiftningar har krav på samma område, men kraven skiljer sig åt, ska det med högst krav användas och avvikelserna ska meddelas till kommunens ombud.

Fastighetsägaren förutsätts ta fullt ansvar för att byggnadsverket och att dess tekniska installationer uppfyller gällande lagar och krav för det ändamål som detta funktionsprogram och dess bilagor beskriver. Nedan följer exempel på lagar och regler, listan är inte uttömmande.

Exempel på lagar och regler

0. [Måltider i skolan \(livsmedelsverket.se\)](https://livsmedelsverket.se)
1. [Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola - Skolverket](#)

Krisberedskap

Kommuner har en viktig roll i samhällets krisberedskap. Ju bättre kommunerna är på att hantera en kris, desto bättre blir hela samhället på krishantering. Uppsala kommun är ansvarig för verksamhet som måste fungera även under kriser, exempelvis äldreomsorg, livsmedelsförsörjning, vattenförsörjning, räddningstjänst, skola och värdlandsstöd för NATO samt att Uppsala är evakueringszon för Forsmark. Enligt Lagen om kommuners och landstings åtgärder inför och vid extraordinära händelser och höjd beredskap måste kommuner planera för hur de ska minska risken för att något drabbar verksamheten och för att kunna hantera allvarliga störningar i verksamheten.

Enligt kommunens program för krisberedskap ska samhällsviktiga verksamheter eller verksamheter som stödjer dessa ha en kontinuitetsplanering. Kontinuitetsplanering handlar om vad kommunen kan förbereda före en kris och vad som behövs för att underlätta arbetet när en kris inträffar. Vid större elavbrott eller vattenavbrott är det viktigt att livsmedelsförsörjningen till de samhällsviktiga verksamheterna fungerar. Vad, var och hur kommunen ska lagerhålla vissa nödvändiga förbrukningsvaror är även en del i kontinuitetsplaneringen.

Vid byggandet av SÄBO och skolor samt vid renovering av skolor i Uppsala kommun bör det övervägas om ytterligare kriskök ska byggas.

Idag finns ett kriskök i kommunen. Utifrån det behov som nu finns och det omvärldsläge som uppkommit är bedömningen att ytterligare minst två kriskök med hög kapacitet behövs.

Beroende på byggtakt så kan kommande kriskök byggas i ett befintligt kök eller vid nybyggnation. Takten beror på omvärldsläget samt kommande typer av energislag där icke fossila drivmedel och tillhörande installationer ses som fördelaktiga framtida alternativ. Det är mycket viktigt att en dialog förs i ett tidigt stadie vid nybyggnation eller renovering av skolor där Måltidsservice kan ta ställning till om ett kriskök behöver byggas.

Rumsfunktioner

Kök

Lokalerna ska bidra till säker och hygienisk livsmedelshantering i alla utrymmen.

Lokalen ska också göra det möjligt att skapa en säker hantering på en avskild plats av behovsanpassade måltider som serveras av medicinska, etiska eller religiösa skäl.

Lokalerna ska bidra till en god ljud- och ljusmiljö.

Alla lokaler ska möjliggöra en säker och ergonomisk arbetsmiljö. Golvytor ska utformas så att förflyttningar i och genom lokalerna underlättas och ha hög

halksäkerhet. Trösklar i varumottagning (även entrédörr), kök, förrådsutrymmen, renseri och städutrymmen utgör ett hinder för framförande av vagnar och rullburar. Golvbrunnar ska inte placeras i kommunikationsstråk.

Smutsiga och rena zoner ska kunna skiljas åt. Diskutrymme ska planeras med ett tydligt flöde från smutsig till ren disk, med väl avskilda förvaringsytor för ren respektive smutsig disk.

Flödet från smutsiga till rena grönsaker och rotfrukter ska säkerställas (jordiga rotfrukter ska ej transporteras genom övriga förråds och beredningsutrymmen).

Varutransportvagnar ska kunna hanteras på ett sätt som minimerar risken för kontaminering.

Lokalerna möjliggör funktionella och hygieniska flöden. Ytor i varumottagningen dimensioneras så att varor kan tas emot, kontrolleras och emballeras av. Detta innebär exempelvis tillräcklig plats för att hantera flera rullvagnar, även plats för vagnar, liftar och våg behövs.

Lokalerna måste ha hög städbarhet i alla utrymmen. Viktigt att tänka på att halkfria golv i viss mån kan motverka hög städbarhet, vilket alltså måste beaktas så det blir godkänt ur alla parametrar.

Det ska beredas möjlighet för både personal och besökare att upprätthålla en god arbetshygien, därför behövs tvättställ på lämplig plats.

Personalutrymmen

Personalutrymmen för rast och arbete ska finnas i anslutning till kökslokalerna och dimensioneras efter antalet anställda i köket. I kök med en till två medarbetare behövs endast kontor/skrivplats. I kök med fler antal medarbetare än två behövs kontor samt personalrum, kombinerat eller separat. Nätverksuttag behövs.

Pausrum ska ha tillgång till dagsljus.

Omklädningsrummen som måste angränsa till köket förses med personaltoalett och handtvättställ. Personaltoaletten kan med fördel placeras så att man har tillgång till den utan att behöva gå in i omklädningsrummen.

Omklädningsrummen måste placeras så att köket inte behöver beträdas för att personalen ska kunna byta om. Duschutrymme placeras i anslutning till omklädningsrum.

Omklädningsrumsfunktionen ska ge möjlighet för dam respektive herr, samt även möjlighet att enskilt kunna byta om.

Lokalkrav

Nedan följer krav som ska följas i olika områden i köket och restaurangen. Dessa riktar sig mest till kök i förskolor, grundskolor och gymnasieskolor, men kan också vara tillämpningsbara för andra verksamheter.

Kök

Godsmottagning och -utlämning kan ske på ett tryggt och säkert sätt.

Kök placeras i byggnaden så att inlastning lätt kan ske från anslutande gata och angöring. Angöringen utförs åtskild från barnens inpassage till skolgården.

Risken för isbildning och halka minskas med skärmtak, värmeslingor eller liknande.

En tillräckligt bred dörröppning till varuintaget minskar risken för klämskador på händer.

Dörröppnare är att föredra.

Avfallsutrymmen bör byggas med separat entré, eftersom sophämtning ofta sker då verksamhet ej pågår.

Avfallshantering måste ligga i anslutning till kök.

Höga trösklar ska inte förekomma.

Ringklocka behövs för kommunikation med köket.

Tillagningskök ska vara utformade och utrustade så att 2-3 lunchrätter per dag kan tillagas, så att 5 sorters sallad kan produceras/beredas och så att mellanmål kan produceras.

Enligt Livsmedelsverket ska maten ”för det mesta” kunna lagas från grunden.

Köksmaskiner och köksinredning ska vara anpassade till kökets beredningsgrad och tillagningsvolym.

Särskilda lokaler för brödbakning tillskapas ej.

Särskilda lokaler för tvätt av kläder tillskapas ej.

Mottagningskök ska vara utformade och utrustade så att 2-3 lunchrätter per dag kan tas emot, så att 5 sorters sallad kan produceras/beredas och så att mellanmål kan produceras.

Köksmaskiner och köksinredning ska vara anpassade till kökets beredningsgrad och tillagningsvolym.

Mottagningskök utrustas med ugn för tillagning av exempelvis potatis, inte med kokgryta.

Särskilda lokaler för brödbakning tillskapas ej.

Särskilda lokaler för tvätt av kläder tillskapas ej.

Lokalerna ska ha tillräckliga utrymmen för olika typer av förvaring.

Förvaringsutrymmen för rullburar skapas. Betänk att förvaring inomhus tar stor plats och att förvaring utomhus kräver möjlighet till säker förvaring.

Vid om- eller nybyggnation av tillagningskök med leveransfunktion samt mottagningskök ska förvaringsutrymme för kyl- och värmevagnar med möjlighet till elanslutning skapas. I detta utrymme bör möjlighet till rengöring av vagnar finnas.

Utrymme för mindre maskinell utrustning (exempelvis mikrovågsugnar och skalmaskin) samt kantiner, bleck och köksredskap (exempelvis knivar, slevar) tillskapas.

Separata förvaringsutrymmen skapas för exempelvis linne, kemtekniska varor, porslin, kantiner och så vidare.

Plats för förvaring av ytterkläder. Personalutrymmen ska innehålla separata förvaringsmöjligheter för privata kläder respektive arbetskläder.

Förvaring av avfall planeras och placeras så att risken för angrepp av skadedjur förhindras, och utrymmen dimensioneras för de avfallsfraktioner som ska sorteras enligt stadens avfallsplan.

Wellpappskomprimator placeras i avfallsutrymme. Behovet utreds vid varje projekt.

Restaurang

Lokalerna ska vara inbjudande för eleverna.

- Restaurangen ska ha en trevlig, inbjudande miljö.
- Restaurangen ska bidra till att skapa en positiv och trygg måltidsmiljö för eleverna, där de trivs och inte upplever stress.

- Möbleringen ska skapa bra flöde och olika miljöer för eleverna att välja på, en måltidsmiljö med rum i rummet, olika zoner (social zon, lugn zon, grönskande zon).
- Tv-skärm med möjlighet att visa meny och annan information ska finnas vid ingången.

Lokalerna ska möjliggöra en god och säker arbetsmiljö.

Serveringsdiskar utformas för att minimera risken för personal och elever att skada sig, exempelvis på heta bleck eller genom klämskador.

Serveringsdiskarna placeras för att möjliggöra en god arbetsmiljö för personalen.

Golv ska ha hög halksäkerhet.

Serveringsdiskar behöver vara anpassade till olika längder (genom exempelvis olika höjd på serveringslinjer).

God ergonomi kan skapas med hjälp av höj- och sänkbara serveringsdiskar.

Serveringsvagnar installeras med flexibel vatten- och avloppsanslutning.

Diskinlämning ska vara ergonomiskt utformad.

Lokalerna ska möjliggöra god hygienisk hanterbarhet.

Serveringsdiskar ska ha värmebad och kylvärme.

Golv och andra ytor ska ha hög städbarhet.

- Tvättställ med hållare för tvål, desinfektionsmedel och papper installeras för både elever och personal. Sensorstyrda blandare och hållare borgar för god hygien.
- Eleverna ska ha möjlighet att tvätta händerna innan de går in i restaurangen.

Städförråd med utslagsvask och plats för städmaskin ska finnas i anslutning till restaurangen. Förrådet behöver därför ha golvbrunn och möjlighet att ladda maskinen.

Hantering av behovsanpassade måltider ska vara säker.

Skapa en egen serveringsstation.

Kylskåp för sallads- och dryckesförvaring ska finnas.

Lokalerna ska ha goda ljud- och ljusförhållanden.

Lokalerna utformas så att solbelastning ej stör.

Möjlighet att reglera ljusflödet för olika aktiviteter, exempelvis servering, städning och publika aktiviteter bör skapas.

Restaurang och diskinlämning utformas med god akustik.

Akustiken förbättras med inredning (exempelvis bullerdämpande skärmväggar samt val av bord och stolar).

Beakta ljudnivåer vid valet av serveringsdiskar och annan maskinell utrustning.

Restaurangens och diskinlämningens utformning minimerar korsande flöden.

Beakta flöden mellan ut- och ingångar, samt serveringsstationer och diskinlämning.

Separata serveringsstationer för dryck skall placeras på lämpliga ställen i restaurangen.

Vattensifoner ska förse eleverna med vatten i restaurangen.

Restaurangens och diskinlämningens utformning bidrar till att skapa effektiva flöden genom lokalerna.

Separata serveringsstationer för exempelvis dryck, mat och sallad kan minska köbildning, men riskerar att skapa ineffektiva flöden.

Samtliga rätter ska kunna serveras i samtliga serveringslinjer, bortsett från eventuell egen linje för specialkost.

Värmeskåp placeras i anslutning till serveringsdiskarna.

Golv och golvbeläggning utformas så att vagnar enkelt kan framföras i lokalerna – exempelvis ska trösklar och klinkergolv undvikas.

Om lokalen är placerad så att elever måste passera utomhus för att nå restaurangen ska möjlighet att hänga av sig ytterkläder beaktas.

Restaurangen bör planeras så att alla elever kan äta under tre sittningar.

Elever ska erbjudas minst 20 minuters sittande tid i restaurangen.

- Enskilda elever kan behöva längre tid på sig för att äta. Det kan också behövas extra yta för rullstol och andra hjälpmedel.

Lokalen ska kunna användas till annan verksamhet då den ej nyttjas som restaurang.

Restaurang kan användas som aula, vilket ställer krav på fastställande av dimensionering av antalet personer i lokalen.

Lokalen ska möjliggöra nyttjande av projektor, whiteboard, scen (mobil eller fast) och högtalarsystem med mikrofon eller dylikt.

Restaurangen ska kunna fungera som publik lokal och det ska därför finnas möjlighet att förhindra tillträde till kök, servering och andra funktioner i skolan. Dessutom behövs plats för att hänga av sig ytterkläder.

Skolan ska kunna nyttja lokalen till andra funktioner än restaurang, exempelvis kan möjlighet att dela upp restaurangen i mindre utrymmen bidra till ett mer flexibelt nyttjande av lokalen.

Akustikförbättrande och bullerdämpande skärmväggar kan skapa bättre ljudmiljö och större flexibilitet. Om dessa är lätta att flytta kan rummet göras större eller mindre efter behov.

Pentry/trinett och toalett ska finnas i anslutning till restaurang och vara nåbar vid uthyrning.

I restaurangen ska det vara möjligt att skapa en lugnare miljö för elever i särskilt behov av lugn och ro.

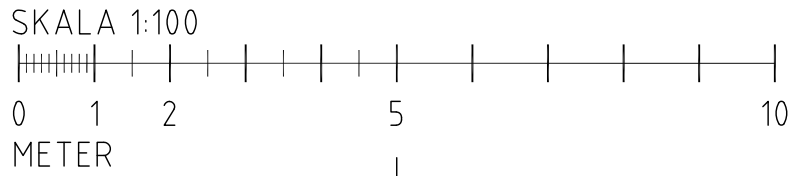
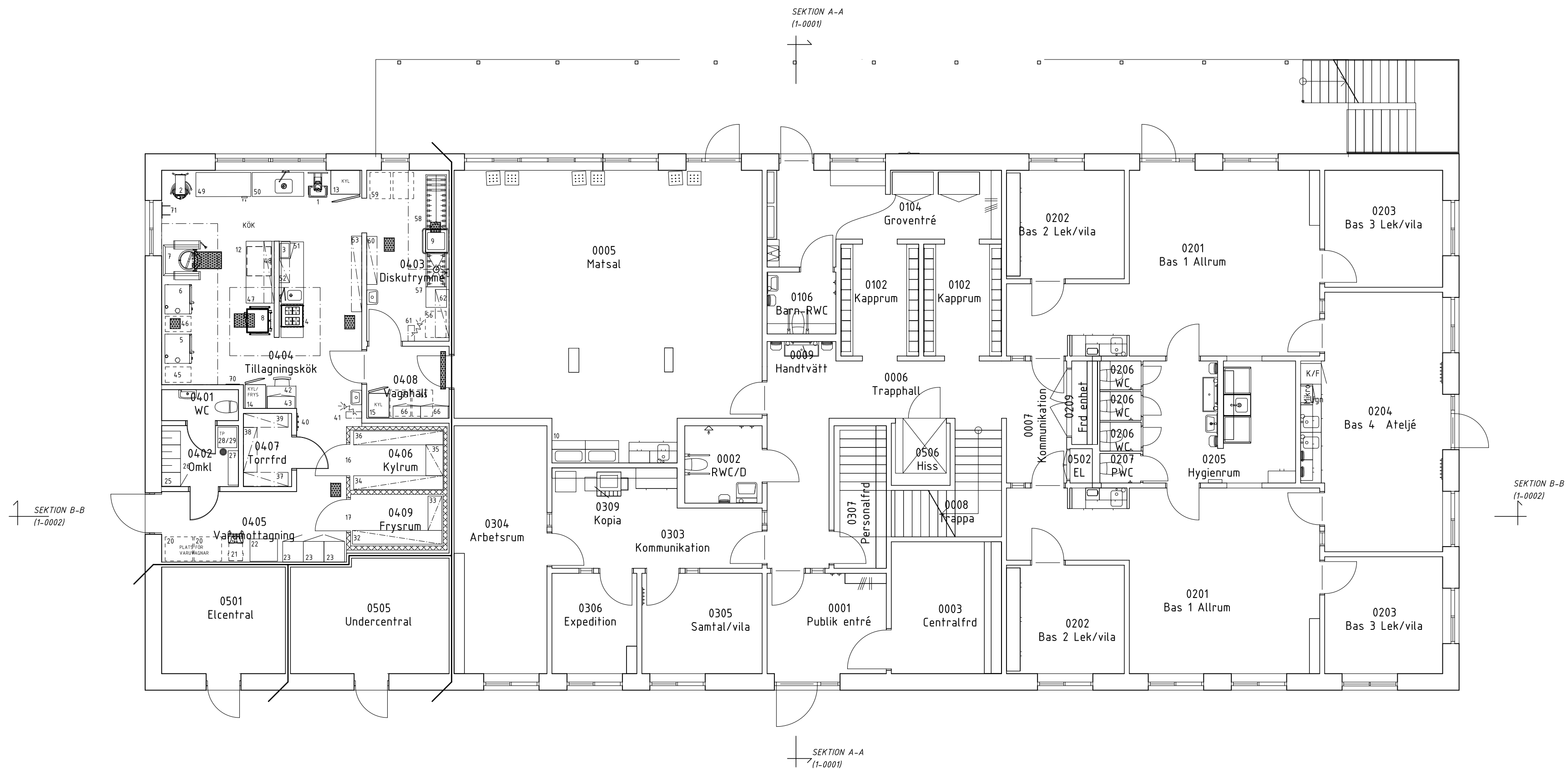
1. En avskild del i matsalen ger förutsättningar för lugn och ro.
2. Ta hänsyn till alternativ användning. Om den avskilda delen exempelvis utformas ungefär som en lärosal kan den användas till undervisning när den inte används till servering.
3. Om väggar inte kan tillskapas – exempelvis vid ombyggnation – kan skärmar eller annan inredning användas.
4. God akustik och ljusmiljö samt en lugn färgsättning är särskilt viktiga aspekter i matsalens lugna del.

Bilagor

- Ritningar för konceptförskola.
- Utrustningslista för konceptförskola.
- Ytor och utrustning grundskola.

REF: \1\VA\MODELL\A-40-P-00001-1000.dwg ...MODELL\SK-46-P-00001-1000.dwg

LAGER: SB11

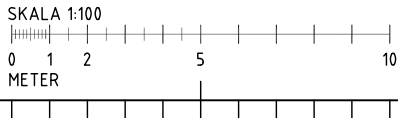
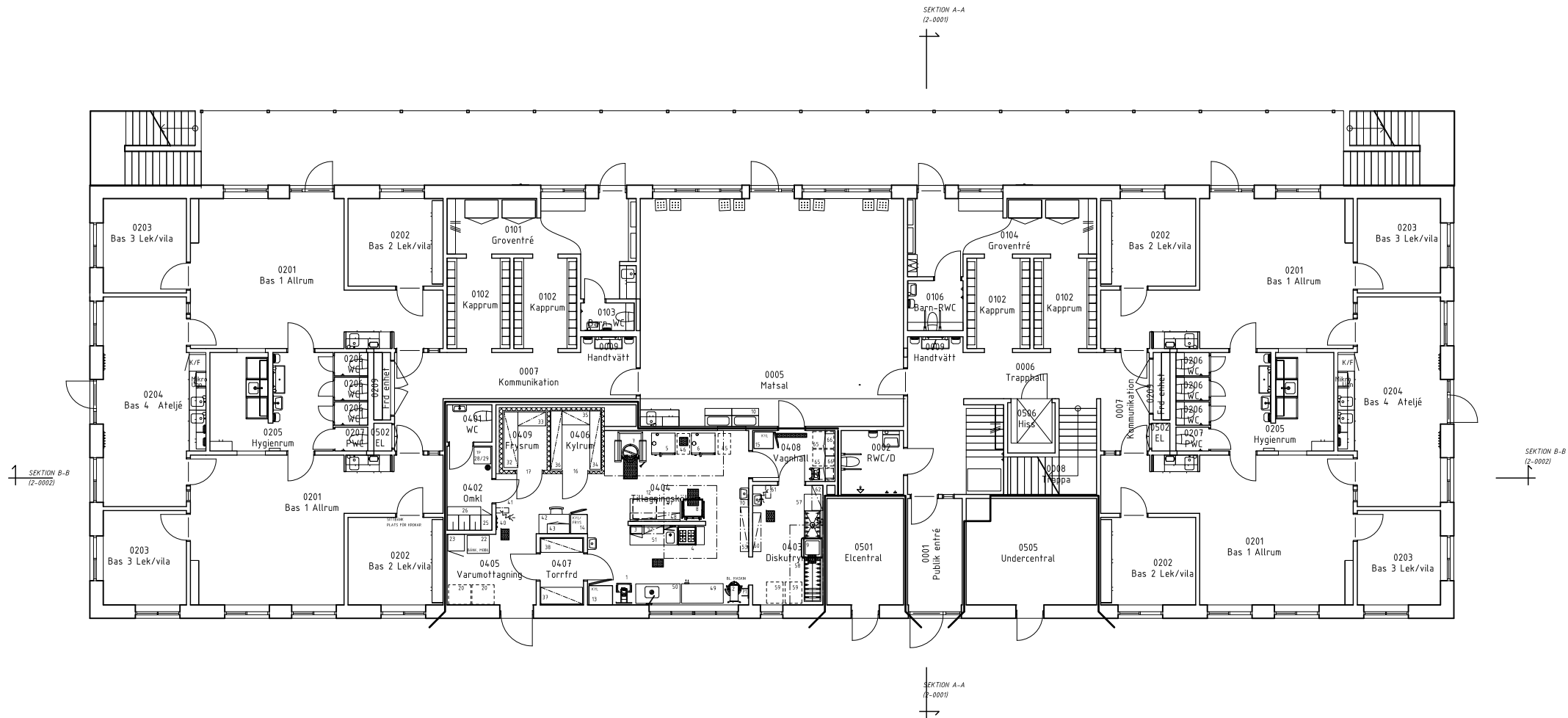


BET	ANT	ÄNDRINGEN	AVSER	DATUM	SIGN
PRINCIPRITNING					
FÖRSKOLA KONCEPTUTVECKLING (TYP 1, TYP 2, TYP 3, TYP 4) NYBYGGNAD					
ORIENTERINGSGRUPP OCH SEKTION					
Uppsala kommun Skolfastigheter AB Salagatan 18A 753 23 Uppsala					
DISCIPLIN	FÖRETAG	TELEFON			
SK	LILJEWALL	010-205 10 80			
PROJEKTNUMMER	RITAD/KONSTR	AV	HANDLÄGGARE		
12408200	K.G	K.G	K.G		
DATUM	ANSVARIG	HUS			
2024-11-22	K. GUSTAFSSON	1			
PLAN	VÄNING	DEL			
10	ENTRÉPLAN	00			
INNEHÅLL					
BYGGNAD TYP 1					
STORKÖK, TILLAGNSKÖK 3 ENHETER					
KOORDINATSYSTEM					
-					
SKALA (A1)	NUMMER	BET			
1:100	SK-46-1-00001-1000				

PL0 - 2024-12-19 11:35 \\LILJEWALL-SE\PROJEKTERING\LILJEWALL\2024\12408200\SKRITDEF\SK-46-1-00001-1000.DWG KAROLINA GUSTAFSSON

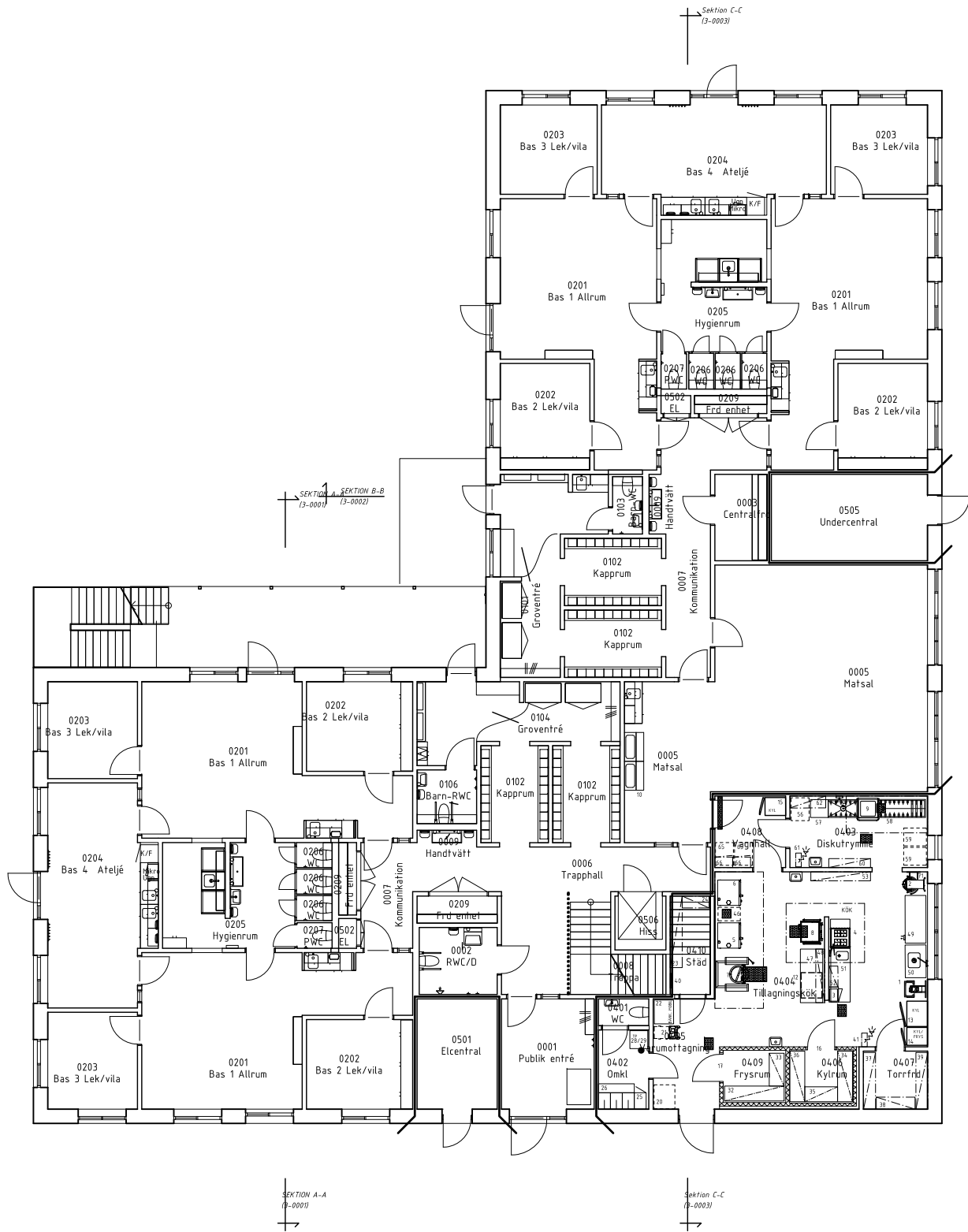
REF: ..\MODELL\SK-46-P-00002-1000.dwg ..\MODELL\A-40-P-00002-1000.dwg

LAGER: S811



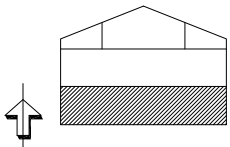
BET	ANT	ÄNDRINGEN AVSER	DATUM	SIGN
PRINCIPRITNING				
FÖRSKOLA KONCEPTUTVECKLING (TYP 1, TYP 2, TYP 3, TYP 4) NYBYGGNAD				
ORIENTERINGSSKISS OCH SEKTION				
			Plan 12, Vån 2 Plan 11, Vån 1 Plan 10, Entréplan	
Uppsala kommun Skolfastigheter AB Salagatan 18A 753 23 Uppsala				
DISCIPLIN	FÖRETAG	TELEFON		
SK	LILJEWALL	010-205 10 80		
PROJEKTNUMMER	RITAD/KONSTR. AV	HANDLÄGGARE		
124.08200	K.G.	K.G.		
DATUM	ANSVARIG	HUS		
2024-12-19	K. GUSTAFSSON	2		
PLAN	VÄNING	DEL		
10	ENTRÉPLAN	00		
INNEHÅLL				
BYGGNAD TYP 2				
STORKÖK, TILLAGNINGSKÖK 4 ENHETER				
KOORDINATSYSTEM				
SKALA (A1)		NUMMER		BET
1:100		SK-46-1-00002-1000		

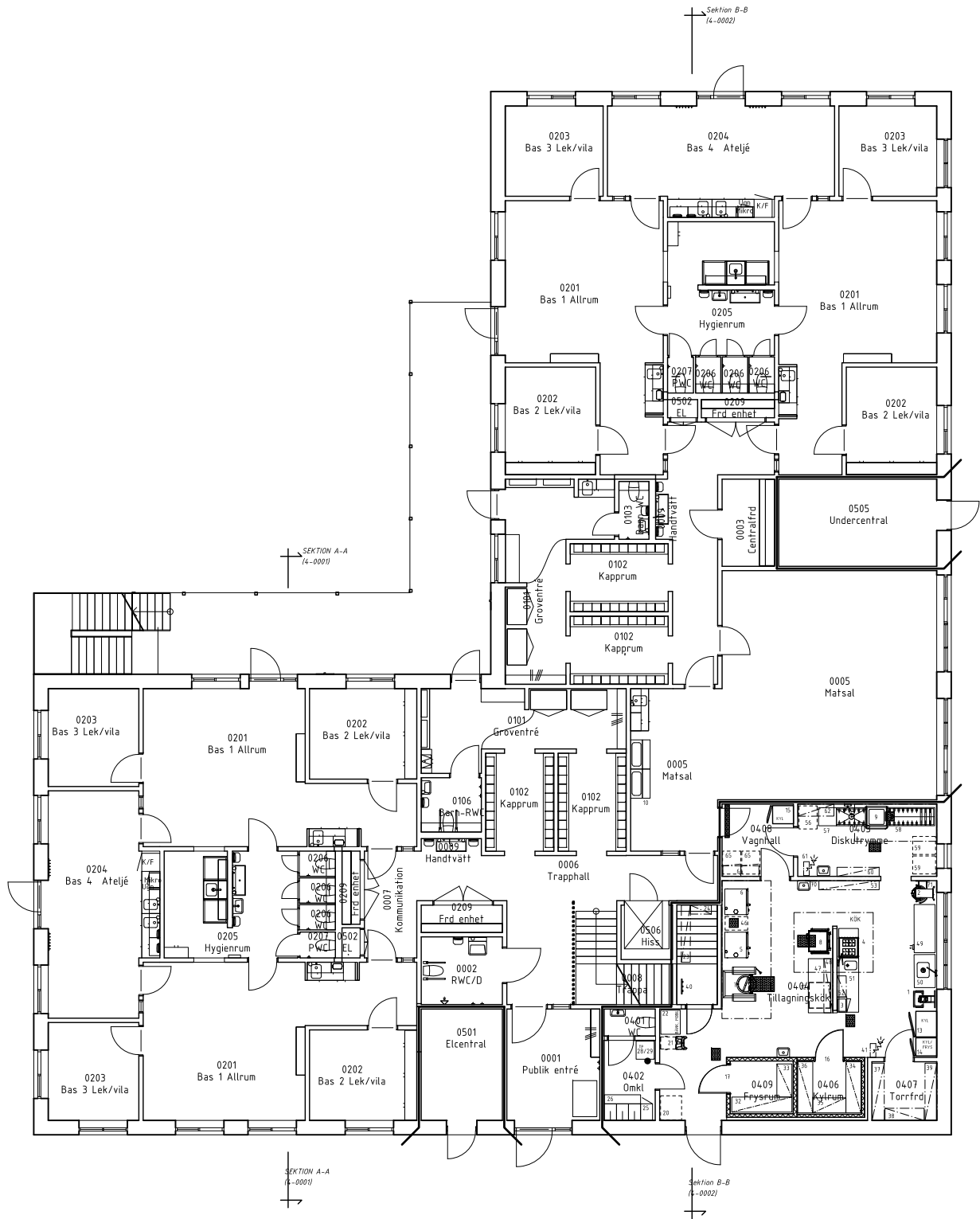
PLÖ: 2024-12-19 14:58 \\LILJEWALL\SE\PROJEKTERING\LILJEWALL\2024\124.08200\SK\RTID\SK-46-1-00002-1000.DWG KAROLINA GUSTAFSSON



SKALA 1:100

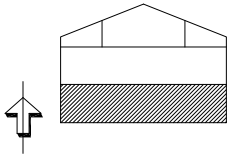
0 1 2 5 10
METER

BET	ANT	ÄNDRINGEN AVSER	DATUM	SIGN		
PRINCIPRITNING						
FÖRSKOLA KONCEPTUTVECKLING (TYP 1, TYP 2, TYP 3, TYP 4) NYBYGGNAD						
ORIENTERINGSSKISS OCH SEKTION						
			Plan 12, Vån 2 Plan 11, Vån 1 Plan 10, Entréplan			
			Uppsala kommun Skolfastigheter AB Salagatan 18A 753 23 Uppsala			
DISCIPLIN	FÖRETAG	TELEFON				
SK	LILJEWALL	010-205 10 80				
PROJEKTNUMMER	RITAD/KONSTR. AV	HANDLÄGGARE				
124.08200	K.G	K.G				
DATUM	ANSVARIG	HUS				
2024-12-19	K. GUSTAFSSON	3				
PLAN	VÄNING	DEL				
10	ENTRÉPLAN	00				
INNEHÅLL						
BYGGNAD TYP 3						
STORKÖK, TILLAGNINGSKÖK 3 ENHETER						
KOORDINATSYSTEM						
SKALA (A1)	NUMMER	BET				
1:100	SK-46-1-00003-1000					



SKALA 1:100

0 1 2 5 10
METER

BET	ANT	ÄNDRINGEN AVSER	DATUM	SIGN
PRINCIPRITNING				
FÖRSKOLA KONCEPTUTVECKLING (TYP 1, TYP 2, TYP 3, TYP 4) NYBYGGNAD				
ORIENTERINGSSKISS OCH SEKTION				
			Plan 12, Vån 2 Plan 11, Vån 1 Plan 10, Entréplan	
				
DISCIPLIN	FÖRETAG	TELEFON		
SK	LILJEWALL	010-205 10 80		
PROJEKTNUMMER	RITAD/KONSTR. AV	HANDLÄGGARE		
124.08200	K.G.	K.G.		
DATUM	ANSVARIG	HUS		
2024-12-19	K.GUSTAFSSON	4		
PLAN	VÄNING	DEL		
10	ENTRÉPLAN	00		
INNEHÅLL				
BYGGNAD TYP 4				
STORKÖK, TILLAGNINGSKÖK 4 ENHETER				
KOORDINATSYSTEM				
SKALA (A1)	NUMMER			BET
1:100	SK-46-1-00004-1000			

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	1	Grönsaksskärare inkl. stativ	1	5 kg/min	1-	0,3						h)	
Kök	2	Blandningsmaskin	1	20/12	1-	1,2						h)	
Kök	3	Mikrovågsugn	1		1-	2,0						h)	
Kök	4	Spis	1	4 zoner, induktion	3-	7,4					X	g)	
Kök	5	Kombiugn	1	15-GN1/1-65	3-	37,0	X			X	X	f), g), l), n)	
Kök	6	Kombiugn	1	5-GN1/1-65	3-	10,0	X			X	X	f), g), n)	
Kök	7	Kokgryta m omrörare	1	75 L	3-	16,0	X	X		X	X	f), k), j), n)	
Kök	8	Stekbord	1	500x450	3-	6,0				X	X	f), g)	
Disk	9	Diskmaskin	1	Huv	3-	10,0		X		X	X	e), f), g)	
Matsal	10	Värmeri	1	2-fack	1-	1,5				X		h), f)	
	11												
Kök	12	Snabbnedkylningsbänk	1	15 kg/90 min	X	X						a)	
Kök	13	Kylskåp	1	Ca 700 L	1-	0,6						h)	
Kök	14	Ky/frys-skåp	1	Ca 315+315 L	1-	0,8						h)	
Vagnhall	15	Kylskåp med glasdörr	1	Ca 500 L	1-	0,6						h)	
	16	Kylrum	1						X			a) Tövattenavlopp till fast avlopp	
	17	Frysrum	1						X			a) Tövattenavlopp till fast avlopp	
	18-19	-											
Varumottagn.	20	Plats för varuvagnar	1										
Varumottagn.	21	Lyftvagn	1		1-	0,5						h)	
Varumottagn.	22	Bänk, mobil	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0001

Förskola, konceptutveckling, typ 1

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Varumottagn.	23	Högsåp, rostfria	3										
	24	-											
Omkl	25	Högsåp	1										
Omkl	26	Omklådningsåp	3										
Omkl	27	Sittbånk	1										
Omkl	28	Tvåttmaskin	1	9 kg	1-	2,3	X		X			g)	
Omkl	29	Torktumlare	1	8 kg	1-	2,8			X			g)	
	30-31	-											
Frysrum	32-33	Hyllstållningar	2										
Kylrum	34-36	Hyllstållningar	3										
Förråd	37-39	Vågghyllor, 5 plan	3										
Passage	40	Redskapshållare	1										
Passage	41	Lågtryckstvått	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip	
Kök	42	Skrivplats	1		X	X						El, data, nätverk	
Kök	43	Översåp	1										
	44	-											
Kök	45	Plats för kantinvagn	1										
Kök	46	Plats för stickvagn	1										
Kök	47	Bånk	1										
Kök	48	Överhylla, 1 plan	1										
Kök	49	Bånk	1	Höj- o sånkbar	1-	0,5						h)	
Kök	50	Bånk	1				X	X	X			b)	
Kök	51	Bånk	1				X	X	X			d)	

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0001

Förskola, konceptutveckling, typ 1

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	52	Överhylla, 1 plan	1										
Kök	53	Vägghylla, 5 plan											
	54-55	-											
Disk	56	Plats för vagn	1										
Disk	57	Förspolningsbänk	1				X	X	X			c) Förspolningsdusch med termostatblandare. Duschhandtag monteras ca 1400 mm öfg	
Disk	58	Rullbana	1							X	X		
Disk	59	Plats för värmevagnar	2		1-	1/st						h) 1 st eluttag/vagn	
Disk	60	Vägghylla, 5 plan	1										
Disk	61	Lågtryckstvätt	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip	
Disk	62	Överhylla, 1 plan	1										
	63-64	-											
Vagnhall	65	Plats för vagnar	2										
Vagnhall	66	Överskåp	2										
	67-69	-											
Kök	70	Plats för visualiseringsskärm	1		1-	0,1						h) Nätverk	
Kök	71	Plats för redskapshållare till pos 1											

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0001

Förskola, konceptutveckling, typ 1

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS					Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent	

ANMÄRKNINGAR/FÖRKLARINGAR

- a) Ansluts till centralkyla
- b) Blandare enligt VVS
- c) Blandare med pistoldusch och utkastarm enligt VVS
- d) Blandare med dubbelledad utkastarm enligt VVS
- e) Inkommande vatten förses med avstängningsventil, återsugningsventil i omfattning enligt föreskrifter, enligt VS
- f) Rostfri golvgröp med silhink och halkskyddat, upplyftbart galler, enligt VS
- g) Fast anslutning eller brytare på vägg, ingår i EL. Anslutningskabel enligt EL.
- h) Ansluts med stickkontakt. Anslutningskabel och stickkontakt ingår i kök.
- j) Maskinen har inbyggd arbetsbrytare
- k) Ingjutningsdetaljer monteras av BYGG.
- l) Helt plant golv under ugn och ca 0,8 m framför
- n) Inkommande vatten förses med avstängningsventil i omfattning enligt VS

ANGIVNA ANSLUTNINGSUPPGIFTER ÄR KNUTNA TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0001

Förskola, konceptutveckling, typ 1

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	1	Grönsaksskärare inkl. stativ	1	5 kg/min	1-	0,3						h)	
Kök	2	Blandningsmaskin	1	20/12	1-	1,2						h)	
Kök	3	Mikrovågsugn	1		1-	2,0						h)	
Kök	4	Spis	1	4 zoner, induktion	3-	7,4					X	g)	
Kök	5	Kombiugn	1	15-GN1/1-65	3-	37,0	X			X	X	f), g), l), n)	
Kök	6	Kombiugn	1	5-GN1/1-65	3-	10,0	X			X	X	f), g), n)	
Kök	7	Kokgryta m omrörare	1	75 L	3-	16,0	X	X		X	X	f), k), j), n)	
Kök	8	Stekbord	1	500x450	3-	6,0				X	X	f), g)	
Disk	9	Diskmaskin	1	Huv	3-	10,0		X		X	X	e), f), g)	
Matsal	10	Värmeri	1	2-fack	1-	1,5				X		h), f)	
	11												
Kök	12	Snabbnedkylningsbänk	1	15 kg/90 min	X	X						a)	
Kök	13	Kylskåp	1	Ca 700 L	1-	0,6						h)	
Kök	14	Ky/frys-skåp	1	Ca 315+315 L	1-	0,8						h)	
Vagnhall	15	Kylskåp med glasdörr	1	Ca 500 L	1-	0,6						h)	
	16	Kylrum	1						X			a) Tövävattenavlopp till fast avlopp	
	17	Frysrum	1						X			a) Tövävattenavlopp till fast avlopp	
	18-19	-											
Varumottagn.	20	Plats för varuvagnar	1										
Varumottagn.	21	Lyftvagn	1		1-	0,5						h)	
Varumottagn.	22	Bänk, mobil	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0002

Förskola, konceptutveckling, typ 2

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Varumottagn.	23	Högsåp, rostfritt	1										
	24	-											
Omkl	25	Högsåp	1										
Omkl	26	Omklädningsskåp m sittbänk	3										
	27	-	1										
Omkl	28	Tvättmaskin	1	9 kg	1-	2,3	X		X			g)	
Omkl	29	Torktumlare	1	8 kg	1-	2,8			X			g)	
	30-31	-											
Frysrum	32-33	Hyllställningar	2										
Kylrum	34-36	Hyllställningar	3										
Förråd	37-38	Hyllställningar	2										
	39	-											
Passage	40	Redskapshållare	1										
Passage	41	Lågtryckstvätt	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip	
Kök	42	Skrivplats	1		X	X						El, data, nätverk	
Kök	43	Överskåp	1										
	44	-											
Kök	45	Plats för kantinvagn	1										
Kök	46	Plats för stickvagn	1										
Kök	47	Bänk	1										
Kök	48	Överhylla, 1 plan	1										
Kök	49	Bänk	1	Höj- o sänkbar	1-	0,5						h)	
Kök	50	Bänk	1				X	X	X			b)	

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0002

Förskola, konceptutveckling, typ 2

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS					Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent	
Kök	51	Bänk	1				X	X	X			d)
Kök	52	Överhylla, 1 plan	1									
Kök	53	Vägghylla, 5 plan										
	54-56	-										
Disk	57	Förspolningsbänk	1				X	X	X			c) Förspolningsdusch med termostatblandare. Duschhandtag monteras ca 1400 mm öfg
Disk	58	Rullbana	1							X	X	
Disk	59	Plats för värmevagnar	2		1-	1/st						h) 1 st eluttag/vagn
Disk	60	Vägghylla, 5 plan	1									
Disk	61	Lågtryckstvätt	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip
Disk	62	Överhylla, 1 plan	1									
	63-64	-										
Vagnhall	65	Plats för vagnar	2									
Vagnhall	66	Överskåp	2									
	67-69	-										
Kök	70	Plats för visualiseringsskärm	1		1-	0,1						h) Nätverk
Kök	71	Plats för redskapshållare till pos 1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0002

Förskola, konceptutveckling, typ 2

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS					Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent	

ANMÄRKNINGAR/FÖRKLARINGAR

- a) Ansluts till centralkyla
- b) Blandare enligt VVS
- c) Blandare med pistoldusch och utkastarm enligt VVS
- d) Blandare med dubbelledad utkastarm enligt VVS
- e) Inkommande vatten förses med avstängningsventil, återsugningsventil i omfattning enligt föreskrifter, enligt VS
- f) Rostfri golvgröp med silhink och halkskyddat, upplyftbart galler, enligt VS
- g) Fast anslutning eller brytare på vägg, ingår i EL. Anslutningskabel enligt EL.
- h) Ansluts med stickkontakt. Anslutningskabel och stickkontakt ingår i kök.
- j) Maskinen har inbyggd arbetsbrytare
- k) Ingjutningsdetaljer monteras av BYGG.
- l) Helt plant golv under ugn och ca 0,8 m framför
- n) Inkommande vatten förses med avstängningsventil i omfattning enligt VS

ANGIVNA ANSLUTNINGSUPPGIFTER ÄR KNUTNA TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0002

Förskola, konceptutveckling, typ 2

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	1	Grönsaksskärare inkl. stativ	1	5 kg/min	1-	0,3						h)	
Kök	2	Blandningsmaskin	1	20/12	1-	1,2						h)	
Kök	3	Mikrovågsugn	1		1-	2,0						h)	
Kök	4	Spis	1	4 zoner, induktion	3-	7,4					X	g)	
Kök	5	Kombiugn	1	15-GN1/1-65	3-	37,0	X			X	X	f), g), l), n)	
Kök	6	Kombiugn	1	5-GN1/1-65	3-	10,0	X			X	X	f), g), n)	
Kök	7	Kokgryta m omrörare	1	75 L	3-	16,0	X	X		X	X	f), k), j), n)	
Kök	8	Stekbord	1	500x450	3-	6,0				X	X	f), g)	
Disk	9	Diskmaskin	1	Huv	3-	10,0		X		X	X	e), f), g)	
Matsal	10	Värmeri	1	2-fack	1-	1,5				X		h), f)	
	11												
Kök	12	Snabbnedkylningsbänk	1	15 kg/90 min	X	X						a)	
Kök	13	Kylskåp	1	Ca 700 L	1-	0,6						h)	
Kök	14	Ky/frys-skåp	1	Ca 315+315 L	1-	0,8						h)	
Vagnhall	15	Kylskåp med glasdörr	1	Ca 500 L	1-	0,6						h)	
	16	Kylrum	1						X			a) Tövävattenavlopp till fast avlopp	
	17	Frysrum	1						X			a) Tövävattenavlopp till fast avlopp	
	18-19	-											
Varumottagn.	20	Plats för varuvagn	1										
Varumottagn.	21	Lyftvagn	1		1-	0,5						h)	
Varumottagn.	22	Bänk, mobil	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0003

Förskola, konceptutveckling, typ 3

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Städ	23-24	Vägghyllor, 5 plan	1										
Omkl	25	Högsåp	1										
Omkl	26	Omklädningsskåp	3										
Omkl	27	Sittbänk	1										
Omkl	28	Tvättmaskin	1	9 kg	1-	2,3	X		X			g)	
Omkl	29	Torktumlare	1	8 kg	1-	2,8			X			g)	
	30-31	-											
Frysrum	32-33	Hyllställningar	2										
Kylrum	34-36	Hyllställningar	3										
Förråd	37-38	Hyllställningar	2										
	39	-											
Städ	40	Redskapshållare	1										
Kök	41	Lågtryckstvätt	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip	
Kök	42	Skrivplats	1		X	X						El, data, nätverk	
Kök	43	Överskåp	1										
	44-45	-											
Kök	46	Plats för stickvagn	1										
Kök	47	Bänk	1										
Kök	48	Överhylla, 1 plan	1										
Kök	49	Bänk	1	Höj- o sänkbar	1-	0,5						h)	
Kök	50	Bänk	1				X	X	X			b)	
Kök	51	Bänk	1				X	X	X			d)	
Kök	52	Överhylla, 1 plan	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0003

Förskola, konceptutveckling, typ 3

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	53	Vägghylla, 5 plan											
	54-56	-											
Disk	57	Förspolningsbänk	1				X	X	X				c) Förspolningsdusch med termostatblandare. Duschhandtag monteras ca 1400 mm öfg
Disk	58	Rullbana	1							X	X		
Disk	59	Plats för värmevagnar	2		1-	1/st							h) 1 st eluttag/vagn
Disk	60	Vägghylla, 5 plan	1										
Disk	61	Lågtryckstvätt	1				X	X					b) Termostatblandare utan pip
Disk	62	Överhylla, 1 plan	1										
	63-64	-											
Vagnhall	65	Plats för vagnar	2										
Vagnhall	66	Överskåp	2										
	67-69	-											
Kök	70	Plats för visualiseringsskärm	1		1-	0,1							h) Nätverk
Kök	71	Plats för redskapshållare till pos 1											

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0003

Förskola, konceptutveckling, typ 3

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS					Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent	

ANMÄRKNINGAR/FÖRKLARINGAR

- a) Ansluts till centralkyla
- b) Blandare enligt VVS
- c) Blandare med pistoldusch och utkastarm enligt VVS
- d) Blandare med dubbelledad utkastarm enligt VVS
- e) Inkommande vatten förses med avstängningsventil, återsugningsventil i omfattning enligt föreskrifter, enligt VS
- f) Rostfri golvgröp med silhink och halkskyddat, upplyftbart galler, enligt VS
- g) Fast anslutning eller brytare på vägg, ingår i EL. Anslutningskabel enligt EL.
- h) Ansluts med stickkontakt. Anslutningskabel och stickkontakt ingår i kök.
- j) Maskinen har inbyggd arbetsbrytare
- k) Ingjutningsdetaljer monteras av BYGG.
- l) Helt plant golv under ugn och ca 0,8 m framför
- n) Inkommande vatten förses med avstängningsventil i omfattning enligt VS

ANGIVNA ANSLUTNINGSUPPGIFTER ÄR KNUTNA TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0003

Förskola, konceptutveckling, typ 3

Tillagningskök 3 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	1	Grönsaksskärare inkl. stativ	1	5 kg/min	1-	0,3							h)
Kök	2	Blandningsmaskin	1	20/12	1-	1,2							h)
Kök	3	Mikrovågsugn	1		1-	2,0							h)
Kök	4	Spis	1	4 zoner, induktion	3-	7,4						X	g)
Kök	5	Kombiugn	1	15-GN1/1-65	3-	37,0	X				X	X	f), g), l), n)
Kök	6	Kombiugn	1	5-GN1/1-65	3-	10,0	X				X	X	f), g), n)
Kök	7	Kokgryta m omrörare	1	75 L	3-	16,0	X	X			X	X	f), k), j), n)
Kök	8	Stekbord	1	500x450	3-	6,0					X	X	f), g)
Disk	9	Diskmaskin	1	Huv	3-	10,0		X			X	X	e), f), g)
Matsal	10	Värmeri	1	2-fack	1-	1,5					X		h), f)
	11												
Kök	12	Snabbnedkylningsbänk	1	15 kg/90 min	X	X							a)
Kök	13	Kylskåp	1	Ca 700 L	1-	0,6							h)
Kök	14	Ky/frys-skåp	1	Ca 315+315 L	1-	0,8							h)
Vagnhall	15	Kylskåp med glasdörr	1	Ca 500 L	1-	0,6							h)
	16	Kylrum	1							X			a) Tövattenavlopp till fast avlopp
	17	Frysrum	1							X			a) Tövattenavlopp till fast avlopp
	18-19	-											
Varumottagn.	20	Plats för varuvagn	1										
Varumottagn.	21	Lyftvagn	1		1-	0,5							h)
Varumottagn.	22	Bänk, mobil	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0004

Förskola, konceptutveckling, typ 4

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Städ	23-24	Vägghyllor, 5 plan	1										
Omkl	25	Högsåp	1										
Omkl	26	Omklädningsskåp	3										
Omkl	27	Sittbänk	1										
Omkl	28	Tvättmaskin	1	9 kg	1-	2,3	X		X			g)	
Omkl	29	Torktumlare	1	8 kg	1-	2,8			X			g)	
	30-31	-											
Frysrum	32-33	Hyllställningar	2										
Kylrum	34-36	Hyllställningar	3										
Förråd	37-38	Hyllställningar	2										
	39	-											
Städ	40	Redskapshållare	1										
Kök	41	Lågtryckstvätt	1				X	X				b) Termostatblandare utan pip	
Kök	42	Skrivplats	1		X	X						El, data, nätverk	
Kök	43	Överskåp	1										
	44-45	-											
Kök	46	Plats för stickvagn	1										
Kök	47	Bänk	1										
Kök	48	Överhylla, 1 plan	1										
Kök	49	Bänk	1	Höj- o sänkbar	1-	0,5						h)	
Kök	50	Bänk	1				X	X	X			b)	
Kök	51	Bänk	1				X	X	X			d)	
Kök	52	Överhylla, 1 plan	1										

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0004

Förskola, konceptutveckling, typ 4

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS						Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent		
Kök	53	Vägghylla, 5 plan											
	54-56	-											
Disk	57	Förspolningsbänk	1				X	X	X				c) Förspolningsdusch med termostatblandare. Duschhandtag monteras ca 1400 mm öfg
Disk	58	Rullbana	1							X	X		
Disk	59	Plats för värmevagnar	2		1-	1/st							h) 1 st eluttag/vagn
Disk	60	Vägghylla, 5 plan	1										
Disk	61	Lågtryckstvätt	1				X	X					b) Termostatblandare utan pip
Disk	62	Överhylla, 1 plan	1										
	63-64	-											
Vagnhall	65	Plats för vagnar	2										
Vagnhall	66	Överskåp	1										
	67-69	-											
Kök	70	Plats för visualiseringsskärm	1		1-	0,1							h) Nätverk
Kök	71	Plats för redskapshållare till pos 1											

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

SK_Utrustningslista 0004

Förskola, konceptutveckling, typ 4

Tillagningskök 4 enheter

Odinsplatsen 1, 411 02 Göteborg, 010-205 10 80

Rum	Pos	Utrustning	Antal	Kapacitet	Anslutning EL		Anslutning VS					Anmärkning
					Fas	Effekt kW	kv	vv	Avl.	GB	Vent	

ANMÄRKNINGAR/FÖRKLARINGAR

- a) Ansluts till centralkyla
- b) Blandare enligt VVS
- c) Blandare med pistoldusch och utkastarm enligt VVS
- d) Blandare med dubbelledad utkastarm enligt VVS
- e) Inkommande vatten förses med avstängningsventil, återsugningsventil i omfattning enligt föreskrifter, enligt VS
- f) Rostfri golvgröp med silhink och halkskyddat, upplyftbart galler, enligt VS
- g) Fast anslutning eller brytare på vägg, ingår i EL. Anslutningskabel enligt EL.
- h) Ansluts med stickkontakt. Anslutningskabel och stickkontakt ingår i kök.
- j) Maskinen har inbyggd arbetsbrytare
- k) Injunktionsdetaljer monteras av BYGG.
- l) Helt plant golv under ugn och ca 0,8 m framför
- n) Inkommande vatten förses med avstängningsventil i omfattning enligt VS

ANGIVNA ANSLUTNINGSUPPGIFTER ÄR KNUTNA TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING

Förklaringar anmärkningar, se sidan 4

Arbetsnummer:

Sign: KG

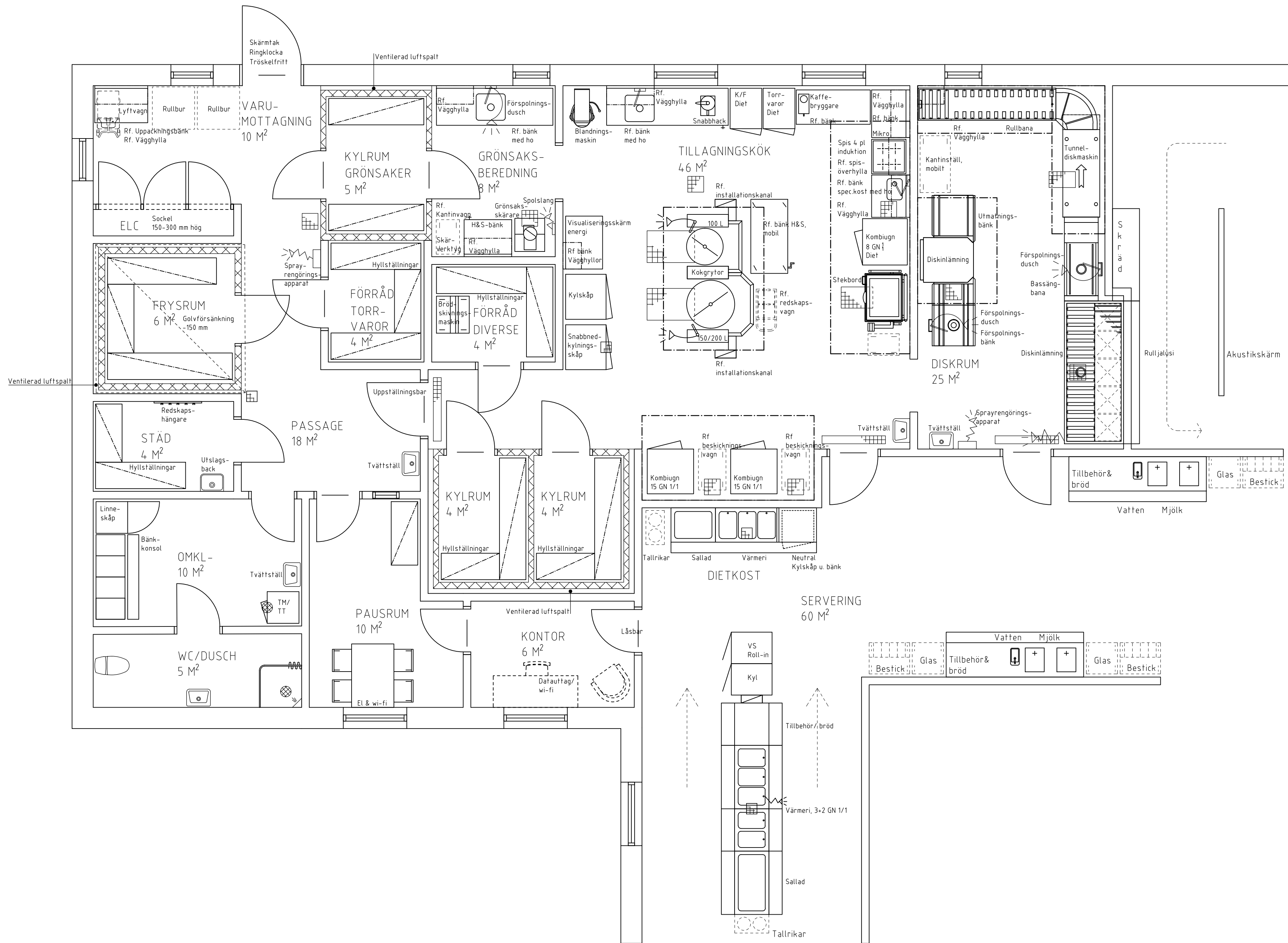
SK_Utrustningslista 0004

Förskola, konceptutveckling, typ 4

Tillagningskök 4 enheter

Kök	Antal portioner	Utskick	Omk1	Toa	Dusch	Rwc/ dusch	Omk1 2	Kontor	Skrivplats	Varumottag ning	ELC	Vagnhall	Städ, kemför råd	Div Förråd	Pausrum	Adm/paus	Frysrum 1	Frysrum 2	Uptätning	Kylrum 1	Kylrum 2	Kylrum 3	Kylrum grönsaker	Renseri/ grönsaksb eredning	Torrfförråd	Rangering	Kök	Dietdel/ hörna	Diskrum	Summa kökslokaler	Kommuni kationsyt or (svällfakto r) (10- 15%)	Summa totalt	Diskinlämning	Servering	Matsal	Städ matsal, eluttag, golvbrunn städmaski n (430x880 mm)	Pentry i matsal?	Summa servering & matsal	Summa total	Förklaringar		
SKOLA TILLAGNINGSKÖK 400 PORTIONER/ DAG																																										
Förslag	400		6			4		3	Nej	10	2	dimensioner as efter behov	2	4	8	0	6	0	0	4	4	0	5	7	4	0	45	ingår	21	135	20	155		40	156	4	2	210	365			
SKOLA TILLAGNINGSKÖK 600 PORTIONER/ DAG																																										
Förslag	600		12	4	0	0	0	3	Nej	10	2	dimensioner as efter behov	4	4	8	0	6	0	0	4	3	0	4	8	5	0	48	ingår	30	155	23	178		60	234	4	2	308	486			
SKOLA TILLAGNINGSKÖK 900 PORTIONER/ DAG																																										
Förslag	900		5	3	3	0	4	3	Nej	12	3	dimensioner as efter behov	4	4	8	0	9	0	0	5	4	0	5	8	6	0	55	10	35	191	29	220		90	351	4	2	455	675			
SKOLA TILLAGNINGSKÖK 1200 PORTIONER/ DAG																																										
Förslag	1200		7	3	2	5	6	8	Nej	15	3	dimensioner as efter behov	4	5	12	0	8	0	0	5	6	6	6	12	5	0	60	12	40	235	35	270		95	468	4	2	581	851			
FÖRSKOLA MOTTAGNINGSKÖK 100 PORTIONER/ DAG																																										
Förslag	100		4,5	2,5	gem. med övr pers.	gem. med övr pers.	0	0		2	5	2	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	11	54	8	62		2	10	60	2	2	76	138	

TILLAGNINGSKÖK
I SKOLA
400 P/DAG



ANMÄRKNINGAR
RITNINGEN ÄR ETT EXEMPEL/ FÖRSLAG PÅ
HUR PLANLÖSNING KAN SE UT FÖR
TILLAGNINGSKÖK I SKOLA 400 PORTIONER/
DAG.

PROJEKTERING OCH PROJEKTANPASSNING
UTIFRÅN VARJE PROJEKTS SPECIFIKA
FÖRUTSÄTTNINGAR SKA SKE.

PLACERING AV DRYCKESSTAIONER I
MATSALARNA ANPASSAS I VARJE PROJEKT
PÅ RITNING ÄR ENDAST ANTAL UTRITADE

MÅTT, PLACERING AV BRUNNAR OCH ÖVRIGA
UPPGIFTER ÄR PRELIMINÄRA OCH KNUTNA
TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING.

MÅTT KONTROLLERAS PÅ PLATS FÖRE
TILLVERKNING.

PH 2023-09-20
PH 2023-09-01
PH 2023-04-21
GH 2023-03-08

Exempelskola

Skolfastigheter Uppsala

Översiktsplan storkök

SKALA 1:50(A1)

Tillagningskök 400 portioner/ dag

Inga leveranser



SKALA 1:50 i A1-format (1:100 i A3-format)
0 1 2 5m

TILLAGNINGSKÖK I SKOLA 1200 P/DAG

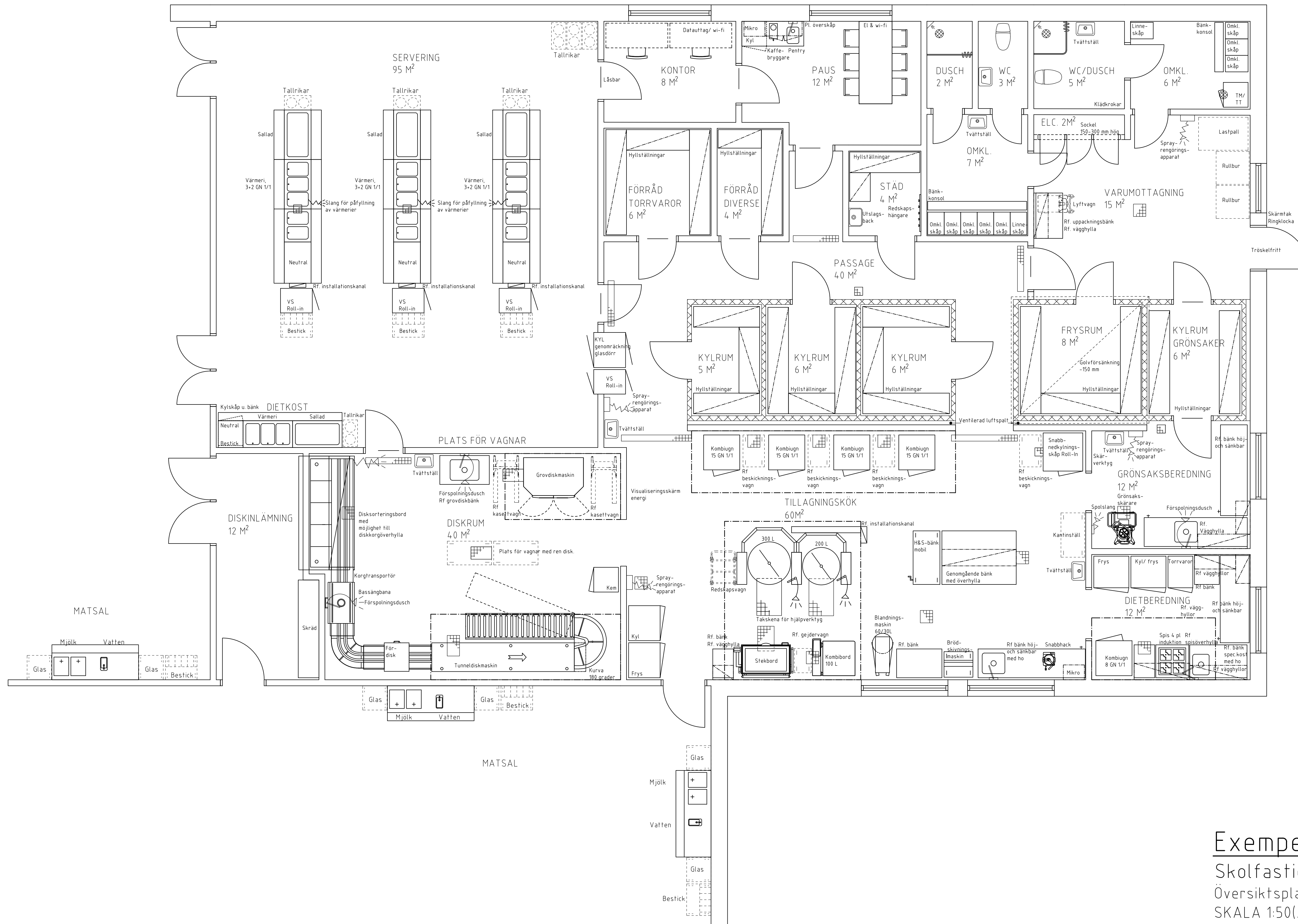
ANMÄRKNINGAR
RITNINGEN ÄR ETT EXEMPEL/ FÖRSLAG PÅ
HUR PLANLÖSNING KAN SE UT FÖR
TILLAGNINGSKÖK I SKOLA 1200 PORTIONER/
DAG.

PROJEKTERING OCH PROJEKTANPASSNING
UTIFRÅN VARJE PROJEKTS SPECIFIKA
FÖRUTSÄTTNINGAR SKA SKE.

MÅTT, PLACERING AV BRUNNAR OCH ÖVRIGA
UPPGIFTER ÄR PRELIMINÄRA OCH KNUTNA
TILL PROJEKTERAD UTRUSTNING.

PLACERING AV DRYCKESSTATIONER I
MATSALARNA ANPASSAS I VARJE PROJEKT
PÅ RITNING ÄR ENDAST ANTAL UTRITADE

MÅTT KONTROLLERAS PÅ PLATS FÖRE
TILLVERKNING.



SKALA 1:50 i A1-format (1:100 i A3-format)
0 1 2 5m

Exempel skola 1200 port./dag

Skolfastigheter Uppsala

Översiktsplan storkök

SKALA 1:50(A1)

Tillagningskök 1200 portioner/ dag

Inga leveranser



§ 10

Funktionsprogram för kök

Sandra Harbom, utvecklingsledare måltidsservice, Olof Petrusson, projektledare fastighetsstaben och Carola Malmberg, projektledare fastighetsstaben, informerar om det framtagna funktionsprogrammet för kök. Funktionsprogrammets syfte är att ge en tydlig bild av de krav som ställs på de lokaler Gemensam service arbetar i då det sker ute i verksamheterna.