Byggadministration
HARALD OLSSON AB

Projekt:	VÅRDBO Tårtljuset 2	**Unr:** 1502-25016	**Pnr:** 1722
Objekt:	Tårtljuset 2	**Upprättad av:** DC	**Granskad av:** FN
Beställare:	Stadsfastigheter	**Datum:** 2026-09-23	**Rev:**

UTREDNING AVDELNINGSKÖK

Utredning avseende full måltidsproduktion i avdelningskök vid Tårtljuset 2

DMS: 01.04 Version 1.2
Unr: 1502-25016

1. Bakgrund och frågeställning

Tårtljuset 2 är projekterat med ett centralt tillagningskök och avdelningskök. Avdelningsköken är avsedda för mottagning av måltider, enklare matlagning och måltidsaktiviteter med de boende. Analysen besvarar två frågor. Den första är om de projekterade avdelningsköken kan användas för full måltidsproduktion, och vilka förändringar som i så fall krävs. Den andra är vilka konsekvenser en sådan förändring får för projektet i fråga om omprojektering, kostnad och tidplan.

Bedömningen bygger på nuvarande projekteringshandlingar. Ytor, mängder och antal är preliminära projektantaganden. De måste verifieras mot portionsantal, meny, råvarornas beredningsgrad, specialkost och leveransintervall. Utredningen har utförts av Projektledare, Fredrik Nyberg, från Stadsfastigheter, Projekteringsledare, David Clemensson, från Byggadministration och sakkunnig storkök, Rickard Olsen, från Storköksvision.

2. Kan de projekterade avdelningsköken användas för full måltidsproduktion?

De projekterade köken är dimensionerade för mottagning och enklare tillagning. Full måltidsproduktion ställer högre krav på förvaring, tillagnings- och diskkapacitet, åtskillnad mellan rena och orena moment, hygienfunktioner och tekniska installationer. De projekterade köken klarar inte krav vid full produktion.

3. Förändringar som krävs

3.1 Ytor, utrustning och funktioner

Följande preliminära behov ska prövas mot respektive avdelningsköks planlösning:

Funktion	Preliminärt förändringsbehov
Torrförråd	Utökas till cirka 5 m².
Kyl- och frysförvaring	Utökas för förvaring över helg. Stödanteckningarna anger 5 frysar och 6 kylar, cirka 80 cm breda. Det ska klarläggas om antalet avser varje kök eller hela boendet.
Tillagning	Ugnskapaciteten dubbleras, preliminärt två ugnar. Behovet av ångfunktion med vatten- och avloppsanslutning utreds.
Disk	En ytterligare professionell snabbdiskmaskin, med avställningsytor för smutsig och ren disk. Förslaget utgår från ett separat diskutrymme.
Beredning och specialkost	Ett separat utrymme om cirka 3 m² för skalning och sköljning av exempelvis rotfrukter. Specialkost ska kunna beredas och förvaras säkert och åtskilt.
Arbetsytor och bakning	Arbets- och uppläggningsytor behöver utökas med cirka 50 procent. Utrymmet för bakmaskiner och utbakning tar också mer yta.
Redskapsförvaring	Förvaringen för kastruller, uppläggningsfat och övriga köksredskap behöver fördubblas.
Hygien och städ	Köket får separata handtvättställ och egna städredskap. Cirka 2 m² extra städutrymme erfordras, eventuellt inom ett gemensamt städutrymme med åtskild förvaring.
Personalutrymmen	En extra personaltoalett om cirka 5 m² per matlagningsställe. Omklädning och dusch dimensioneras efter bemanningen. Omklädning, klädtvätt, pausrum och kontor kan troligtvis hanteras centralt i byggnaden.
Varumottagning och avfall	Ytor för mottagning, uppackning och mellanlagring av avfall.

Behovet av separata rum bedöms utifrån hanteringen och möjligheten att skilja rena och orena moment åt i tid eller rum. Ytskikt och inredning ska tåla produktionskökets användning och rengöring. Rostfria arbetsytor är en möjlig lösning som dock fördyrar och tar bort den mysiga hemmakökskänslan.

DMS: 01.04 Version 1.2
Unr: 1502-25016

3.2 Ventilation
Ventilationen ska kontrolleras för den ökade belastningen från tillagning och disk. Det gäller processutsug över spis, ugnar och diskmaskin, tilluftsflöden, värmelast, ånga och lukt. Ökade flöden kan påverka kanaldimensioner, schakt, aggregatkapacitet och brandskydd, bland annat genom brandklassade imkanaler och brandcellsgenomföringar.

3.3 El, vatten och avlopp
Följande måste verifieras:

- Eleffekten, både i gruppcentral och i servisen till byggnaden, för ugnar, diskmaskin och kyl/frys.
- Varmvattenkapaciteten för diskning och rengöring.
- Avloppskapaciteten och behovet av golvbrunnar och golvrännor, utifrån utrustning och rengöringsmetod.
- Fettavskiljning för den ändrade produktionen. Längre sträckor till fettavskiljaren medför att ytterligare en fettavskiljare erfordras och kommer behöva placeras på allmän platsmark.

3.4 Brand
Full måltidsproduktion i avdelningsköken kommer att kräva brandavskiljning mot angränsande utrymmen. Detta innebär anpassningar av väggar, dörrar, glaspartier och installationsgenomföringar. Brandavskiljningen påverkar kökens öppna samband med matplats och allrum och behöver samordnas med ventilation, utrymning och verksamhetens behov av tillgänglighet och överblick. Utrymning av boende vid rökutveckling från köket är även en arbetsmiljöfråga, eftersom personal kan behöva hjälpa personer med begränsad förmåga att själva sätta sig i säkerhet. Kökslösningen behöver därför utformas så att rök inte sprids till utrymningsvägar och så att personalen kan bistå de boende utan att utsättas för rök.

4. Konsekvenser för projektet

4.1 Planlösning och antal boendeplatser
Det samlade ytbehovet kan innebära att lägenhets- eller gemensamhetsytor behöver tas i anspråk. Bedömning är att en lägenhet kan behöva utgå. Varje förlorad boendeplats påverkar projektets kapacitet och ökar kostnaden per plats.

4.2 Omprojektering och myndighetsprövning
Förändringen kräver samordnad utredning och omprojektering av samtliga projektörer.

4.3 Kostnad
Tillkommande ytor, utrustning, installationer och projekteringsinsatser vägs mot de kostnader för centralköket som faktiskt kan undvikas. Belopp kan inte anges tillförlitligt i detta skede. En kostnadsbedömning är dock en ökning mot ursprunglig kalkyl.

4.4 Tidplan
Omprojektering, samordning mellan discipliner ger förlängd projekteringstid. Förseningen kan inte kvantifieras innan omfattningen är fastställd.

4.5 Drift, bemanning och kompetens
Livsmedelskompetens ska finnas där produktionen sker, inklusive kunskap om specialkost och allergener. Varje produktionsställe behöver också egen kontroll.

4.6 Boendemiljö och logistik
Produktion och disk på avdelningarna kan ge buller under större delar av dagen, fler interna transporter och mindre utrymme för spontan bakning med de boende. Köken får en tydligare produktionskaraktär, vilket kan minska den hemlika prägeln. Separata beställningar kan öka leveransbehovet, även om inköp och menyer kan samordnas.

4.7 Leveranser till andra enheter
Avdelningsalternativet förutsätts försörja det egna boendet. Om centralköket utgår behöver den planerade kapaciteten för leveranser till andra enheter lösas separat.

DMS: 01.04 Version 1.2
Unr: 1502-25016

5. Slutsats

Det är möjligt att göra förändringar för att kunna använda respektive avdelningskök till full måltidsproduktion. Dock kräver det omfattande förändringar av ytor, utrustning, ventilation och övriga installationer. Anpassningen innebär omprojektering och kan medföra minskat antal boendeplatser, ökade kostnader och förlängd tidplan.

Fredrik Nyberg, Rickard Olsen och David Clemensson

2026-09-23

DMS: 01.04 Version 1.2
Unr: 1502-25016