

# Funktionsprogram för kommunala kök



# Innehåll

<b>Introduktion</b>	3
<b>Utformning av lokaler för tillagningskök</b>	4
Dimensionering av ytor och utrustning	4
<b>Kökets arbetsutrymmen</b>	5
Varumottagning	5
Vagnhall	6
Torrförvaring, kylförvaring, frysförvaring	6
Renseri/rotfrukt	6
<b>Personalrum</b>	
Personalrum/kontor/pausutrymme	7
Omlädningsrum, tvätt, dusch och WC	7
<b>Städ/disk/avfallshantering</b>	8
Städutrymme	8
Diskutrymme	8
Avfallshantering	9
<b>Restaurang och servering</b>	10
Utformning av restaurang och servering	10
<b>Upphandling</b>	
Utrustning och gränsdragningar	11
<b>Material och ytskikt</b>	11
Golv	11
Kyl-/frys konstruktion	11
Belysning	11
Tekniskt utförande	12
<b>Bilagor</b>	
Referenser	13
Tekniska specifikationer	14

## Introduktion

För Måltidsservice uppdrag behövs välplanerade kökslokaler som är anpassad till de olika verksamheternas omfattning och behov.

Syftet med funktionsprogrammet är att vara ett stöd vid planering för att tillskapa en likvärdighet och en god standard i kommunala kök. Vid nybyggnation och vid renovering av kökslokaler. Det ska hjälpa inblandade i projekten att skapa samsyn samt säkerställa kvalitet och funktionalitet, genom att

- bidra till att förenkla planering och genomförande av projekt
- bidra till att skapa yteffektiva lokaler av rätt utformning
- främja en god arbetsmiljö
- bidra till att uppnå en likvärdig standard.

När ett kök byggs om, anpassas eller renoveras behöver hänsyn tas till de förhållanden och förutsättningar som finns på platsen. Funktionsprogrammet fungerar som stöd när det gäller utformning och dimensionering och inte som skallkrav. Utrustning och utformning av befintliga kök behöver förhålla sig till de förutsättningar byggnaden har.

Detta funktionsprogram har tagits fram av en arbetsgrupp från Måltidsservice och Fastighet med stöd av kökskonsult. Remissförfarande har skickats till Måltidsservice enhetschefer och förvaltare och projektledare inom Fastighet. Programmet kommer att komplettera befintligt Funktionsprogram förskola. Det ska betraktas som ett policydokument som sammanfattar det viktigaste som man ska komma ihåg.

Gällande lagstiftning och föreskrifter under planeringen, byggnation och driftskede ska följas. En sammanställning av tekniska anvisningar finns i bilagan.

Funktionsprogrammet för kommunala kök togs fram av en arbetsgrupp inom teknik- och fastighetsförvaltningen, Umeå kommun.

Arbetsgruppens representanter:

Jonas Sixtensson, fastighetsförvaltare, Fastighet

Ida Milton, enhetschef, Måltidsservice

Åsa Nilsson, enhetschef, Måltidsservice

Oskar Johansson, byggprojektledare, Fastighet

Umeå, 2025-03-27

Marie Bäckman  
chef Måltidsservice

Karin Isaksson  
chef Teknik- och fastighetsförvaltningen

## Utformning av lokaler för tillagningskök



### Tillagningskök och mottagningskök

Ett tillagningskök används för beredning av mat samt långsiktig planering av måltider och servering. Ett mottagningskök tar emot måltider, som kan vara komplett eller delvis varm eller kyld.

Ett mottagningskök kan ta emot komplett varm måltid och då tillagas i vissa fall sallad och kalla tillbehör. Ett mottagningskök som tar emot delvis varm måltid kan tillbehör som potatis, pasta, ris, sallad och kalla tillbehör beredas. Vid kyld leverans av måltid sker tillagningen av den sista delen i mottagningsköket.

Utformningen av köksutrymmen ska möjliggöra ett linjärt flöde från smutsig till ren hantering. Flödet ska förhindra korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal.

Flödesschemat mathantering nertill visar flödet från varumotagning till restaurang eller leverans till avdelningen. Funktionsprogrammet följer det flödet.

Köket är en arbetsplats och skall vara utformade så att en så god ergonomi som möjligt kan hållas med till exempel god arbetsbelysning. Det ska vara dragfritt kring arbetsytor som ska ha lämplig arbetshöjd.

Välplanerade lokaler ska underlätta arbetet och minska onödiga vägar eller trängsel i köket.

Förutsättningar för ett tillagningskök på en förskola skiljer sig från skolor och äldreboende och samplaneras med alla verksamheter i programskedet. Som exempel se förskolans funktionsprogram (referens i bilagan).

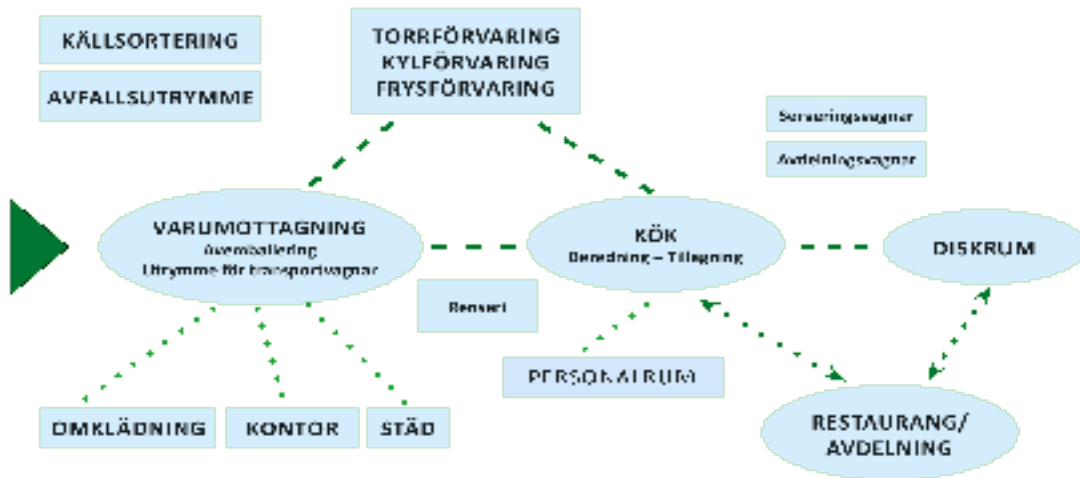
Lokaler för restaurang och servering behöver vara yteffektiva utifrån kökets uppdrag. Det är därför viktigt att representant från Måltidsservice kopplas in vid ett tidigt stadiet.

I tidiga skeden (utredning och program) används SISAB's tabell för bruttoytor i "Goda exempel- Kök och Matsal", tillsammans med information från Måltidsservice kring vilken typ av målgrupp för beräkning av ytor.

I vidare programarbete och projektering inarbetas även stödande dokument och information från Måltidsservice, såsom Måltidsservice måltidskoncept, checklistor för utrustning mm för nyproduktion.

# Kökets arbetsutrymmen

## Flödesschema mathantering



Bilden visar flödesschema för mathantering i ett kök och tillhörande utrymmen.

## Dimensionering av ytor och utrustning

Kökets dimensionering och val av utrustning påverkas av olika faktorer. Till grund ligger dock främst antalet portioner som ska tillagas.

Verksamhetens inriktning och art i förhållande till volym ger teoretiska ytor för att möjliggöra rätt hantering utan att äventyra arbetsmiljö eller hygien.

I tabell 1 under bilagor finns ungefärliga dimensioner av ytor och utrustning sammanställda i relation till volym/antal portioner. Tabellen kan bara vara en orientering och kan inte ersätta analys specifika förhållanden av varje verksamhet och byggnad.

Lokalerna ska erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt. Därför finns det behov av ett antal tillräckligt stora och ändamålsenliga utrymmen i en livsmedelslokal.

## Varumottagning

I utrymmet för varumottagning behövs tillräckligt stor yta för transportvagnar, varuburar avemballering samt förvaring.

Lastkaj utomhus intill en byggnad ska ha tak som skyddar mot nederbörd och snö. Skyddstaket



Varumottagning och vagnhall

ska vara så högt att varufordon kan köra intill som planerat utan att skada taket.

I direkt anslutning till varumottagning och avemballering ska utrymme för avfallshantering och källsortering finnas.

## Vagnhall

Extra utrymme för transportvagnar behövs om maten ska tillagas för distribution till avdelningar eller till andra mottagningskök.

För uppställning av transportvagnar ska det normalt finnas ett utrymme som är tillräckligt stort för det största antal vagnar som kan behövas.

Transporter av vagnar ska kunna ske på ett effektivt sätt, transportvägarna ska vara körbara utan trösklar och med anpassade fall vid nivåskillnader.



Grönsaksrenseri kan vara i anslutning till kylrummet

## Torr förvaring, kylförvaring, frysförvaring

Det är viktigt att förråd är lättillgängliga. De ska ligga på samma våningsplan som köket för att underlätta transporter. Ett storkök ska ha ett skalskydd utformat så att skadedjur som t.ex. råttor och möss inte kan ta sig in i lokalen. Köket ska inte ha svåråtkomliga skrymslen, sprickor och ojämna ytor som kan utgöra gömställe för skadedjur. Öppningsbara fönster ska vara försedda med enkelt demonterbart insektsnät.

Hyllställningar anpassas för respektive utrymme och utförs i icke organiskt material. Det är bra att tänka på att det finns lite extra utrymme för lagerhållning i fall politiska eller väderrelaterade händelser kan leda till ett stopp i livsmedelsförsörjning. Även antalet leveransdagar ska beaktas.

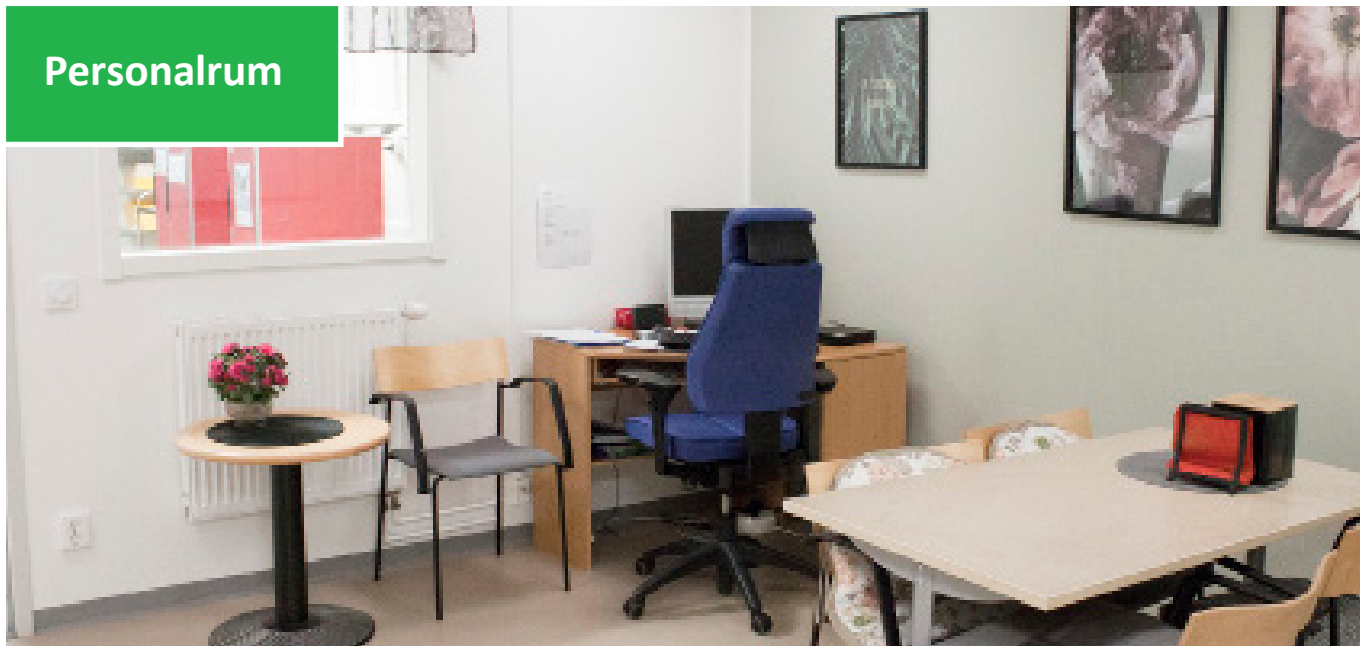
## Renseri

Plats i köket för separat beredning av grönsaker tillsammans med diskho med vatten, eluttag för maskiner samt hyllplan skall finnas. I större kök ska ytan planeras så att genomgång sker i grönsakskyl om möjligt.



Torr förråd

## Personalrum



### Personalrum/kontor/pausutrymme

I ett kök med en personalstyrka över 3-4 personer ska särskilda personalutrymmen/pausrum för kökets personal beaktas.

I mindre kök kan kontor kombineras med pausutrymme.

Plats för administrativa funktioner skall finnas i direkt anslutning till köket. Vid mindre verksamheter kan det räcka med en skrivplats medan större kök behöver ett separat kontor.

Det ska finnas uttag för telefon, dator, wifi och skrivare i köket. På mindre enheter delas skrivare med verksamheten.

### Omlädningsrum, tvätt, dusch och WC

Omlädningsrummet skall kunna nås från entrén utan att personalen passerar något utrymme där mat bereds. I omlädningsrummet ska det finnas plats för att förvara arbetskläder och privata kläder separat. Rena arbetskläder ska finnas tillgängliga i omlädningsrummet. En tvättmaskin och torktumlare ska finnas, och kan vid behov delas med andra verksamheter.

Tillgång till dusch behöver finnas, som vid behov kan delas med övrig personal i övrig verksamhet.

Av hygienkrav och för att inte sprida eventuell smitta ska kökspersonalen ha en egen toalett med handtvätsställ och får inte dela sin toalett med allmänheten eller besökare i restaurangen.



Omlädningsrum



Städ

## Städ/disk/avfallshantering



Disk

### Städutrymme

Storleken på städutrymmet varierar beroende på kökets storlek. I små kök kan städutrymmet bestå av högskåp. I städutrymmet ska det finnas plats för städutrustning, kemikalier och förbrukningsmaterial. Kemikalier kräver stängd dörr. Ett utrymme för städredskap behöver god ventilation så att städredskapet torkar. Om tvättutrustning placeras i städutrymmet krävs erforderliga installationer.



### Diskutrymme

Ett diskutrymme behöver placeras så att både gäster och personalen kommer åt utrymmet med så få korsande flöden och vägar som möjligt.

Mot restaurangen och matserveringen behöver diskutrymmet dämpas mot ljud.

Vid val av en lämplig diskmaskin är det viktigt att tänka på faktorer som underlättar diskarbetet, till exempel rengöring ut- och invändigt. Med utvändigt rengöring avses även rengöring under och bakom diskmaskin. Vanligen behövs ett fritt utrymme under maskinen på minst 0,2 meter, men 0,3 meters avstånd till golv eller vägg är att föredra.

När köket kommer att utrustas med en diskmaskin av så kallad av tunneltyp för korgar är det normalt lämpligt att längden på utmatningen av diskbanan motsvarar fyra diskorgar.

I större kök ska det finnas en anordning för grovdisk och kantindisk som har tillräcklig kapacitet och passar till anläggningstypen.



## Avfallshantering/källsortering

Ett avfallsrum ska finnas i närhet av köket och då den största delen av verksamhetens avfallshandling görs i köket. Avfallssortering ska helst placeras inomhus och vara utformat på lämpligt sätt med hänsyn till källsortering med hänvisning till gällande avfallsplan.

Avfallssorteringen skall kunna nås från köket utan att väder påverkar d.v.s. snö- och regnfritt. Utrymmet ska förses med golvbrunn för att underlätta spolning av avfallskärl och rengöring av golvet. Avfall ska enkelt kunna forslas från varumottagning, kök, diskutrymme och övriga rum till avfallsrum.

Om möjligt ska sopkärl placeras under golvnivå i nära anslutning till varuintag för att undvika lyft över axelhöjd. Är differens för liten mellan mark och golvnivå är en ramp att föredra.

Detaljer för avfallsutrymmen/miljörummets utformning finns beskrivet i Umeå kommuns projekteringsanvisningar för fastighetsområdet (se text blå ruta).

Storkök som har större mängder matavfall per

vecka ska utrustas med matavfallskvarn med tank enligt Vakins avfallsföreskrifter/Umeå kommuns avfallsföreskrifter. Aktuell version fås från Vakin.

Avfallskvarn placeras gärna i närheten av grovdiskmaskin. Placering och omgivande material beaktas i projektering med tanke på buller och vibrationer.

### Projekteringsanvisningar

Projekteringsanvisningar ska användas vid projektering och byggande av lokaler för Umeå kommun. De ska tillämpas av alla som utför projekteringsuppdrag.

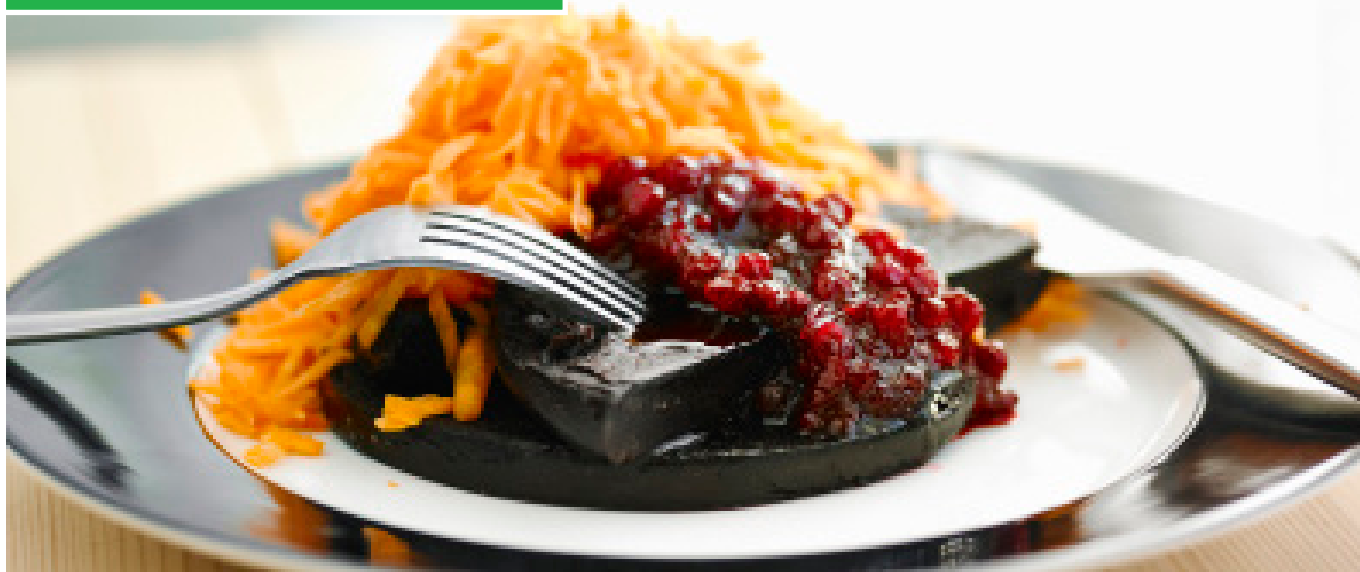
Anvisningarna används för att de lokaler som överlämnas till kommunens verksamheter ska vara så ändamålsenliga och felfria som möjligt. Lokalerna ska vara producerade utifrån ett långsiktigt hållbarhetsperspektiv och ta stor hänsyn till miljö, energiförbrukning och förvaltningseffektivitet.

Läs mer på [www.umea.se/projekteringfastighet](http://www.umea.se/projekteringfastighet)



Exempel komposition av kök. Köket är byggt för 175-200 portioner.

## Restaurang och servering



### Utformning av restaurang och serveringen

I restaurangen skall det verkas för dämpad ljudnivå, en trivsam måltidsmiljö samt ett bra flöde.

Närhet mellan kök och serveringsdisk beaktas likväl som undvikande av korsande flöden.

Utformningen av restaurang och servering ska vara den att uthyrning är möjlig. Vilket bland annat inkluderar RWC på uthyrbar yta.

Matsalens utformning och funktioner samordnas med berörd verksamhet (skola, förskola mm).

### Ansvarsfördelning

För att skapa en tydlig fördelning av vad som är fastighetsägarens (Fastighets) ansvar och vad som är den interna hyresgästens ansvar så finns en lista över ansvarsfördelning. Listan beskriver vad som ingår i hyran och hur kostnader som ingår i ett byggprojekt ska fördelas.

Ansvarsfördelningen baseras på vad som normalt är fastighetsägaransvar respektive verksamhets-/arbetsmiljöansvar utifrån lagstiftningar. Listan följer praxis för kommuner och är ursprungligen baserad på Sveriges kommuners och regioners dokument och vidareutvecklades bland annat på grund av ny teknik som tillkommit.

Listan finns tillgänglig på kommunens intranät under byggnader och lokaler (inloggning krävs): [www.intranat.umea.se](http://www.intranat.umea.se)



## Upphandling



Upphandling av entreprenader och utrustning till kök görs enligt de krav och rutiner som upphandlingsbyrån, vid Umeå kommun har.

När det gäller mindre projekt som kan innefatta inköp av enskild storköksutrustning finns i vanliga fall ramavtal. Projektledare inhämtar uppgifter från Upphandlingsbyrån.

### Utrustning och gränsdragningar

Gränsdragning och ansvar finns reglerat i en gränsdragningslista som publiceras på kommunens intranät.

Listan visar vilket ansvar en verksamhet har i att investera och underhålla en kommunal lokal inklusive utrustning.

### Material och ytskikt

All utrustning och alla ytor ska vara av material som är släta, täta och lätta att göra rent och bestå av t.ex. rostfritt stål, kakel, eller laminat.

Lister, karmar och dörrfoder ska vara försedda med skydd mot stötar och vatten. Trä och organiska material ska alltid undvikas i samtliga köksutrymmen.

### Golv

Golv skall vara halkfria och lätta att rengöra.

Följande krav ska man ta hänsyn till planering av golv:

- Golv ska vara fasta och stabila samt ha en lämplig svikt och färg som är anpassad efter verksamhet.
- Golvet får inte ha olämpliga upphöjningar, hål eller lutningar.
- Ytstrukturen på golvytan ska vara så sträv att man inte halkar på gångstråken men släta under hyllor och utrustning.
- Ytstrukturen på golv materialet ska var lätt att rengöra och skrapa samt tåla tillräckligt höga temperaturer vid t.ex. spill från kokgrytor.
- Golvets ytskik bör kunna förnyas när de har blivit för slitna.

### Kyl-/frysrumskonstruktion

Vid kyl- och frysrumskonstruktioner ska man ta hänsyn till Umeå kommuns projekteringsanvisningar för fastighetsområdet ([www.umea.se/projekteringfastighet](http://www.umea.se/projekteringfastighet)) som uppdateras och anpassas regelbundet till nya regler och tekniska förhållanden.

## Belysning

Ljuset ska anpassas efter den form av verksamhet som utförs i lokalen och specifik arbetsplatsbelysning ska beaktas i samråd med verksamheten. Vid val av rätt ljussättning är det inte bara ljusstyrkan som ska beaktas utan även ljusstyp och armatur.

För att säkerställa bra matkvalitet är det viktigt att kökspersonal ska kunna se matens och råvarornas färger korrekt. Vid arbetsuppgifter som kräver extra noggrann färgbedömning är det särskilt viktigt att ljuskällans färgtemperatur är korrekt anpassad och motsvarar dagsljuset.

Armaturer skall vara i erforderliga kapslingsklass och avsedda för den miljö som de installeras för i köket.

Ljuskällorna påverkar också möjligheten att rengöra och städa lokalerna väl och hålla de rena.

Här bör det särskilt beaktas att fett och smuts som samlas på ljusarmaturerna gör att ljusutbytet blir sämre och påverkar ljuskällorna. Det betyder att man ska välja armaturer som är lätta att rengöra och underhålla för att kunna säkerställa att ljuskvaliteten inte påverkas av smuts och fett.

## Vatten och avlopp

Rullbanor i diskanläggningar ska vara försedda med golvgröp eller golvränna med brunn. Välj alltid modell på rullarna som enkelt går att rengöra.

Golvbrunnar ska vara åtkomliga för rensning och

utföras med silhink. De ska vara tillräckligt stora, placerade och utformade så att det inte finns risk att livsmedel förorenas.

Över golvgröpar och större golvrännor ska det finnas halksäkra golvgaller som är lätta att lyfta upp. Större galler skall vara delbara så att de blir mer lätthanterliga och vara utformade så att de enkelt kan flyttas. Golvgaller och gropen ska vara utformade så att de inte ger återstänk när stora mängder vätska töms.

## Tekniskt utförande

Det tekniska utförandet av ett kommunalt kök ska följa Umeå kommuns projekteringsanvisningar inom fastighetsområdet, som ska användas vid projektering och byggande av lokaler för Umeå kommun. De ska tillämpas av alla som utför projekteringsuppdrag.

Anvisningarna används för att de lokaler som överlämnas till kommunens verksamheter ska vara så ändamålsenliga och felfria som möjligt. Lokalerna ska vara producerade utifrån ett långsiktigt hållbarhetsperspektiv och ta stor hänsyn till miljö, energiförbrukning och förvaltningseffektivitet.

Anvisningarna kommer fortlöpande att kompletteras, därför måste personen som ska tillämpa dem försäkra sig om att arbeta efter aktuell version.

Vid projektering av särskilda lokaler, till exempel förskolor, gäller specifika lokalfunktionsprogram som upprättats av verksamheterna. De ska tillämpas parallellt med Umeå kommuns projekteringsanvisningar.

## Bilagor

### Referenser:

#### **Tekniska anvisningar för fastighetsområdet:**

Dokumentet aktualiseras årligen och publiceras på kommunens urförar- och leverantörswebb under "Fastighet" och ska tillämpas av alla som utför projekteringsuppdrag åt kommunen. pdf fil och enskilda kapitlar finns publicerade på [www.umea.se/projekteringfastighet](http://www.umea.se/projekteringfastighet)

#### **Lokalfunktionsprogram för olika kommunala byggnader och lokaler:**

Ett lokalfunktionsprogram är ett dokument som beskriver vad vi ser som ändamålsenliga lokaler och utemiljöer i Umeå kommun. Lokalfunktionsprogram finns framtaget för förskolan, grundskolan och socialtjänstens verksamheter. Alla befintliga lokalfunktionsprogram finns publicerade under "Upphandling och inköp" på kommunens webbsida.

[Länk till samlingssida för giltiga lokalfunktionsprogram](#)

[Länk till "Funktionsprogram för förskola"](#)

#### **Bilder:**

Johnèr, Måltidsservice och Fastighet, Umeå kommun

Tabell 1:

Exempel på utrustning i ett kommunalt kök (ej servering eller matsal)

Utrustning	Köket producerar ca 200 portioner <sup>2</sup> [m <sup>2</sup> ]
Kombiugn	2 st
Värmeskåp	1 st
Spishäll (höj/sänkbar, vatten i anslutning)	800 mm
Kokgryta med omrörare	2 st
Blandningsmaskin	10 liter
Grönsaksskärmaskin	ca. 500 kg / tim
Stavmixer, takhängd	
Frysskåp	2 st
Kylskåp	3 st
Nedkylningskåp	1 st
Kylrum (plats för vagn och hyllor ska finnas)	6 m <sup>2</sup>
Frysrum (plats för vagn och hyllor ska finnas)	6 m <sup>2</sup>
Torrfforråd (plats för vagn och hyllor ska finnas)	6 m <sup>2</sup>
Diskmaskin, Grovdisk	
Höj / sänkbara bänkar	
Spolslang golvrengöring	diskrum och kök
Personalutrymme (separat ej tillgängligt för övrig verksamhetspersonal eller besökare)	utrymme/utrustning: omklädning, dusch, toalett, matplats, kontorsplats
Hygienutrymme/städförråd	utrymme/utrustning: vättmaskin, torktumlare, städutrusning, kemikalier, hygienartiklar, engångsartiklar
Förvaring av utrustning	fria väggar för vägghyllor ovan ex bänkar. Förvaringsplats av bleck, kantiner etc