

## Programhandling Örnaskolans kök

- Inlastning: Bättre med utrymme än i dagsläget
- Grind ner till källarplan där omklädningsrummet finns
- Personal toalett: Funktionell i dagsläget
- Personalkontor: Behov av en dörr att kunna stänga
- Personalutrymme: för ca 12 personer och anpassat efter ändamålen ovan.
- Mjölk kyl: Frigöra passage
- Frys, kylrum, grönsakskyl, porslinsförråd: Funktionell i dagsläget
- Förråd Skafferit/torrvaror, Kem-rum: Bra hyllförvaring
- Städ: Bra förvaringssystem för att underlätta rengöring
- Fin disk: utökad ventilationen.
- Grovdisk: Flytta grovdysken in till findysken vore en bra lösning för både tid och arbetsmiljö. Ny avfallskvarn med tillhörande tank samt fettavskiljare
- Nedkyllning: Ny roll-In chill blaster för att förkorta nedkyllningstiden
- Kyl/packning: Bättre avställningsytor önskas.
- Dietkök: Funktionell inredning för att underlätta separeringen under produktion. Sänkt skärmvägg vid dietköket för bättre kommunikation mellan båda köken. Större kokgryta, nya ugnar.
- Utlastning/vagnshall: inhysa endast vagnar. Separat förvaring för städmaskin samt gasflaskor
- Tillagningsutrymmen och lokalen överlag: Bättre internet för att kunna använda digital utrustning i köket.
- Beredning grönsaksrum: Fler beredningsytor.
- Utrymme för centralförråd
- Förbättring av sophämtningssituationen med utplaning av markyta och göra tillgängligheten enklare.
- Övertäckande av sopkärl för att minimera skadegörelse
- Separat brandlarm endast för köket