

Bygg robusta storkök

Det byggs idag många byggnader som inkluderar ett storkök. Redan i tidigt skede tas beslut som kommer att påverka möjligheter och kostnader för att få till ett väl fungerande storkök. Genom att öka kunskapen om viktiga aspekter att fastställa i ett tidigt skede kan riskerna minskas. I denna rapport har en checklista tagits fram vilken belyser och uppmärksammar viktiga aspekter att beakta i tidigt skede vid nybyggnad av storkök. Målgruppen för detta arbete är projekteringsledare.



Bakgrund

Många offentliga byggnader såsom kontorsbyggnader, skolor, vårdbyggnader och ibland även flerbostadshus innehåller storköksdelar. Ett storkök innehåller många olika funktioner såsom kylrum, frysrum och disktytor, vilka har olika krav på driftmiljö. Material måste noggrant väljas utifrån att det ska vara funktionellt och klara de belastningar de utsätts för. Miljöerna i ett storkök ska uppfylla de olika funktionella krav som ställs och samtidigt bidra till en gynnsam arbetsmiljö för de som vistas i lokalerna.

Redan tidigt i projekteringsskedet tas beslut som kommer att påverka slutresultatet. Det är också många olika kompetenser involverade i utformningen av en byggnad och specifikt storköket, vilket komplicerar processen att i slutändan få ett bra storkök. Förutsättningarna till att skapa bra och kostnadseffektiva lösningar i senare skede försvåras ofta av beslut som tagits eller glömts bort i tidiga skeden.

Vid kontakt med försäkringsbolag och skadehanterare, gällande storkök och uppkomna skadefall i dessa miljöer, visade det sig att storkök är en miljö som på många sätt är komplicerad att bygga.

Konstruktioner som inte är anpassade för verksamheten och olämpliga materialval i konstruktioner tycks vara vanliga orsaker till skada, med bland annat läckage och fuktskador som följd.

Syfte

Syftet med projektet var att bidra till att öka produktiviteten och minska garantikostnader vid byggande av storköksmiljöer, exempelvis i skolor och kontorsbyggnader, genom att skapa en checklista för byggteknisk utformning i tidigt skede.

Genomförande

Med stöd från SBUF och deltagande företag har Skanska Sverige tillsammans med representanter från NCC, Säker vatten och Sveriges Byggindustrier genomfört projektet. Arbetet inleddes med en litteraturstudie om krav och riktlinjer för byggande av storkök. Arbetet följdes sedan av en intervjustudie. Intervjuerna genomfördes med personer, med olika kompetenser, med erfarenhet av storkök. Intervjuerna tjänade till att ta reda på vad det finns för risker och problem vid projektering och uppbyggnad av ett storkök,

och vad som är viktigt att tänka på och ta ställning till i tidigt skede i projekteringen. Detta för att undvika risker och för att få ett bra slutresultat. Projektet har även innefattat beräkningar och simuleringar gällande behov av luftspalt vid frysrums och studier av energiförluster och köldbryggor för kylrum. För att lyfta erfarenheter och diskutera frågeställningarna genomfördes även en workshop. Utifrån framarbetat underlag har en checklista arbetats fram.

Resultat

Studien har resulterat i en checklista innehållande viktiga aspekter att beakta i tidigt skede under projekteringen, det vill säga under programhandlingsskedet, förslagshandlingsskedet och under systemhandlingsskedet. Detta då många beslut som tas redan i tidigt skede har stor påverkan under senare skede. Checklistan är inriktad på nybyggnation av storkök och fokuserar på byggnadskonstruktionen kring storkök inklusive kyl- och frysrums. Arbetet har inte inbegripit utformningen av inredningen i storköket eller installationer. Målgruppen för checklistan är projekteringsledare. Checklistan syftar till att fungera som ett hjälpmedel i arbetet med att driva projekteringen av ett storkök framåt och i rätt riktning och som ett verktyg för att lyfta diskussioner om storkök i ett tidigt skede.

I checklistan presenteras en genomgång av viktiga aspekter att beakta under arbetsprocessen bakom uppförandet av ett storkök. Därefter följer en genomgång av viktiga moment att beakta för bygghandlingarna golv, tätskikt och ytskikt, brunnar och ursparingar, kylrum och frysrums, väggar och tak. Checklistan redovisar även i vilket skede varje punkt bör beaktas och vem som lämpligen är huvudaktör. Beräkningarna som genomförts under studien visar att det är viktigt att säkerställa fuktsäkerhet i kringliggande konstruktioner exempelvis genom luftspalt vid frysrums. Beräkningarna visar även att genom användning av en genomtänkt köldbryggebrytare vid kylrum kan energianvändningen säkras något.

Slutsatser

Ett storkök innehåller många funktioner och därmed finns det många moment och aspekter som är viktiga att tänka på. Detta arbete har visat på att det finns ett stort behov av att tydliggöra och uppmärksamma erfarenheter kring storkök. Det finns en gemensam syn hos olika aktörer om storkökets komplexitet och därmed en vilja att främja arbetet med att uppföra storkök. Det har visat sig att det finns många moment och beslut som riskerar att bli bortglömda eller uppskjutna till sent skede, vilket kan leda till kostnadsdrivande förutsättningar för storköket.

I detta projekt har en checklista över viktiga moment att uppmärksamma under tidig projektering kunnat utarbetas, detta kan underlätta projekteringen av ett storkök och vara ett hjälpmedel för projekteringsledare. Checklistan kan även användas som en hjälp att påvisa storkökets betydelse och komplexitet, att redan i ett tidigt skede börja planera och ta beslut gällande storköket har en avgörande betydelse för slutresultatet. Denna checklista kan öka förutsättningarna för att kunna bygga ett kostnadseffektivt och väl fungerande storkök.

Ytterligare information

Kontaktpersoner:

Charlotte S Tengberg, Skanska Sverige AB tel: 010- 4484374,
e-post: charlotte.tengberg@skanska.se
Emma Brycke, Skanska Sverige AB, tel: 010-4494104,
e-post: emma.brycke@skanska.se

Litteratur:

- Bygg robusta storkök (SBUF projektnummer 13304, av Emma Brycke, 27 sidor och 2 bilagor) kan laddas ned från www.sbuf.se – projekt 13304