

Ny Kommunegård, Bærum kommune

Kravspesifikasjon – funksjonsprogram kantine, kaffebar og anretning møtesenter

Versjon	Dato	Beskrivelse
1.0	6.11.2018	

I forbindelse med planlegging av ny kommunegård er det utarbeidet følgende kravspesifikasjon for kantinen med tilhørende funksjoner og arealer; kaffebar og anretning i forbindelse med kurs- og konferansesenteret.

Konsept

Bærum kommunes visjon «**Sammen skaper vi fremtiden**» legger grunnlaget for den nye kommunegården og de løsninger som skal velges. Vi ønsker fremtidsrettede og fleksible løsninger som gir grunnlag for et effektivt og godt bevertningstilbud i kommunegården.

Det planlegges kantine, kaffebar og kurs- og konferansesenter med møtematsbeverting hvor nøkkelord for konseptet er:

«Møtes – Jobbe - Mingle - Spise»

Arealene skal legge til rette for fleksible møteplasser hvor kommunegårdens ca. 1300 ansatte og besøkende skal benytte arealene til uformelle møteplasser, som arena for samhandling og bespisning –både daglige måltider og i forbindelse med spesielle arrangement som f.eks. julebord, ansattfester og andre arrangement. Kantinen skal være det foretrukne alternativet for kommunens ansatte fremfor å gå ut av huset når det stenges for bespisning i arbeidsarealene oppover i etasjene.

Det skal være en kaffebar som møter ansatte og besøkende i nærheten av hovedinngangen med ferskbrygget kaffe og bakevarer/enkle retter «ready-to-go». Bakevarer og påsmurt leveres fra kantinen, som lages på huset.

Kantinen skal tilby et stort og variert utvalg av mat med fokus på sunne retter tilberedt på huset: brødmatt, salatbar, supper og varme lunsjretter samt søte varer (desserter/kaker).

Kurs- og konferansesenteret vil tilby møtemat på bestilling.

Det planlegges en kontantfri kassaløsning, og man ser for seg at betaling skjer via app eller annen digital løsning som ikke er basert på adgangskort.

Kantinen vil tilby møtemat og drikke på bestilling til møterom og spesielt kurs- og konferansesenteret i etasjen under kantinen. Det er derfor planlagt et anretningsrom i tilknytning til kurs- og konferansesenteret i U1 hvor det skal være mulig å anrette mat og drikke bestillinger, koke kaffe/te-vann, kildesortere avfall samt vaske opp service tilhørende kurs- og konferansesenteret.

Kjøkken

- Egen inngang til kjøkkenarealer for ansatte fra baksiden, f.eks. v FM-avdelingen

- Kontor med plass til 2-3 arbeidsstasjoner, standard arbeidsplass, og noen reoler, må ha utsyn til kjøkkenet.
- 4 (min) håndvasker rundt om på kjøkkenet, gjerne en ved hver sone (f.eks. i skille mellom kjøkken og serveringsareal, bakesone, kaldmatsone og varmmatsone)
- Vannslangetrommel sentralt plassert slik at den når alle deler av kjøkkenet, inkludert oppvasken.
- Skumapparat plassert ved vannslange
- Egnert oppbevaring/oppheng til verneutstyr (forkle, støvler og visir) som brukes ved daglig vask av kjøkken/oppvask
- Avløpsrenner i gulv, bl.a. plassert foran kokesoner/suppekokere
- Stikk, Antall og plassering må være hensiktsmessig ifht de ulike arbeidssonene, alle stikk plassert i riktig høyde mtp. at kjøkkenet må kunne vaskes daglig ved spyling
- Ønskelig med adskilte soner for kald mat, varm mat og baking
- Totalt 12-16 meter arbeidsbenker fordelt på disse
 - rustfri utførelse
 - hev/senk funksjon (el eller sveiv)
 - 2 underskap med kjølefunksjon
 - 2 underskap med varmefunksjon
 - resten åpne hyller under
 - totalt 4 kummer for mattilberedning, spredt rundt de ulike sonene.
 - utslagsvask ved en av benkene
- Hyller montert på vegg over noen benker, ellers ingen hyller over frittstående arbeidsbenker
- Grovoppvask – en skitten sone i kjøkkenet
- Kombidampovner med understell for oppbevaring av stekebrett o.l.
 - 6-7 hyller (ca.)
 - 10-11 hyller (ca.)
- Kombidamp, full høyde, for vogn
- Oppstillingsplass for vogn ved siden av ovn
- Oppbevaring av ovnsbakker/stekeplater etc. –må vurderes om dette skal være i en ekstra vogn for økt fleksibilitet
- Suppekokere
 - 40 l
 - 60 l
- Avlastningsbord mellom suppekokere
- Søylearnatur med tappetut ved suppekokere
- Kokebord med 4 kokesoner
- Avlastningsbord, rustfri
- Søylearnatur med tappetut ved kokebord
- Avtrekkshette over kokesone, kokesone kan løses tosidig for å få dette til. Overdimensjonert kapasitet
- Isbitmaskin, liten, kan plasseres i en hylle under benk.
- Deigmixer, gulvmodell ca. 40 liter
- Mixer, benkmodell kraftig bruk men også til pisking av kremer o.l.
- 2 storhusholdningskjøleskap med full dybde, plassert nær utgang til serveringssone for lagring av ferdig anrettet kaldmat før servering.
- Avfallsstasjon for sortering i ulike fraksjoner, inkl. glass/metall

Serveringsareal

- Plass til tallerkendispensere (gjenbruker dagens) ved salatbar, varmmat og kaldmat
- Stor salatbar/ø, evt. 2 stk. med kjølebrønn

- Rustfri avlastning med utsparing for 2.stk nedfelt suppegryter
- 2 Nedfelte suppegryter
- 4 GN Vannbad med varmeskap i disk
- 2 varmeplater på disk
- 2 varmelamper for montering i himling over varmeplater
- Disker for plassering av kaldmat, -både påsmurt, brød og pålegg, og søtvarer (jogurt/kaker/smoothies, meierivarer på plaske)
- Drikkestasjon med plass for melk og juicedispensere
- Drop-in kurvdispenser for glass
- Kaffetrakter
- Drop-in kurvdispenser for kopper
- Vanndispenser, type purewater

Spiseareal

- Håndrensestasjon, type spritgel fra berøringsfri vegghengt automat, gjerne plassert ved inngang til kantinen
- Vannstasjoner (og kaffestasjoner) rundt om i arealene for bespisning, NB kaffekonsept ikke landet enda.

Oppvask

- Håndvask
- Tralle for oppvaskkurver
- Rustfri tørkebenk med rack for kurver
- Rustfri vegghylle i 2 plan
- Oppvaskmaskin med dobbel hette, ikke vinkel-løsning
- Avtrekkshette, overdimensjonert kapasitet
- Rustfri forspylebenk med kum og sprutplate
- Forspyledusj
- Rustfri innlevering/stablesone, min 4,2 meter
- Nedfelt bestikkløsning med hull i brettshylle og oppsamlingskasse på hjul under
- Overhyller for mottak glass og kopper
- Rustfri avrenningshylle
- Avfallsstasjon for sortering i ulike fraksjoner, inkl. pant i forkant av stablesone/innlevering
- Benk rustfri, min 2.4 meter på skitten side av oppvaskmaskin
- Benk rustfri, min 2.4 meter på ren side av oppvaskmaskin
- Avlastningsbord for bestikksortering på ren side
- Oppstillingsplass for traller

Lager

- Alle rom listet nedenfor må være ca. 4-6 kvm store, med inngang plassert slik at det er mulig med hyllesystem langs veggene
- 1 Fryserom
- 2 Kjølerom
- 1 tørrvarelager
- 1 utstyrs og rekvisittarom

Kaffebar i 1.etasje

- Håndvask
- Utslagsvask
- Oppvaskkum
- Nedfelt spray renser ved oppvaskkum (type gitt her: <https://www.baristasupplies.com.au/in-bench-pitcher-rinser-barista-progear/>)
- Liten oppvaskmaskin for bakker under benk
- 1-1,5 meter benk, rustfri, til avlastning/anretning
- Liten stekeovn, benkmodell
- Kaffemaskin, barrista modell med tilkopling vann/avløp
- Kaffebrygger
- Kaffekvern
- Ventilator
- Kjøleskap under benk for melk, juice, min.vann
- 2 Kjøledisker med tett front
- Kasseløsning (kontantløs?)

Anretningsarealer i U1 v/møtesenter

- Oppvaskmaskin for glass/kopper, benkmodell
- Oppbevaring av bakker med glass/kopper
- Serveringstraller og oppstillingsplass
- Brusskap
- Kjøleskap
- Avfallsstasjon for sortering i ulike fraksjoner, inkl. pant

Garderober for kjøkkenpersonell

- Egen garderobe uten dusj for hvert kjønn i umiddelbar nærhet til kjøkken eller med enkel adkomst til kjøkken.
- Min. 15 garderober (hel eller setteskap) pr garderobe, låsbare med samme nøkkelsystem som ellers i bygget
- Adskilt WC'er kun for kantinen