

UTLÅTANDE – BERGFOTENS FÖRSKOLA GÄLLANDE TILLGÄNGLIGHET I STORKÖK

Att arbeta i ett storkök är krävande, arbetet är tungt och risken för arbetsskador är stor. Arbetet innehåller bl.a. användning av het tillagningsutrustning, som t.ex. spis, stekbord och kombiugnar.

Köken är tekniskt komplexa med höga krav på funktion, logistik, arbetsmiljö och hygien. Ytorna planeras för hög effektivitet, både vad gäller drift/bemanning och byggnation.

Utrustningen är i regel standardiserad och utformad enligt gällande branschriktlinjer och krav kring mått, funktion och effektivitet.

Det innebär bl.a. att krav på ergonomi, säkerhet och hygien (bl.a. temperaturer, städning, mm.) ska följas, men också att lokaler, inredning och maskiner inte fullt ut kan tillgänglighetsanpassas, då det påverkar lokalutnyttjande, bemanning, arbetshöjder, bänkdjup, åtkomst, funktioner, etc

Heta, roterande och vassa delar/tillbehör förekommer frekvent och olika arbetsmoment utförs i regel i alla delar och rum av kökslokalen.

De delar i BBR som reglerar tillgänglighetskrav går därför inte fullt ut att efterleva i en mindre storköksverksamhet med låg bemanningsgrad. Arbets- och personalytor inom storkök kan likställas med verkstadsförhållanden varför lokalerna inte kan utföras med full tillgänglighet för personer med nedsatt rörlighet.

Några delar som är svåra att uppfylla i storkök (ett urval):

- Att planera köks- och ekonomilokaler med 1,5 meter vändradie i samtliga utrymmen (t.ex. förråd).
- Att utföra alla korridorer och passager med minst 1,3 meter fritt mått.
- Att undvika hårda ytor (ljudmiljö/orientering), då krav på material höga (pga. hygien och slitage).
- Att undvika blanka ytor (syn).
- Att utforma dörrar med dörrautomatik helt utan kläm eller slagrisk.
- Att utforma all utrustning för möjlighet till användning med en hand.
- Att utforma lokaler med inredning och utrustning för full nåbarhet, inkl. blandare, reglage, manöverdon och säkerhetsbrytare.
- Att utforma lokalerna för möjlig rengöring av hela ytan, golv, väggar, tak, inredning och utrustning.
- Att utforma djup och höjd på bänkar (på bänkar bredd under 900 mm och höjd under 750 mm).
- Att utforma lokalerna utan förekomst av tunga lyft och risk för skada vid hantering av het mat eller heta vätskor.

Ambitionen att planera och utforma storkök för ("full") tillgänglighet är bra, men svårt att efterleva utan att göra avkall på andra styrande och viktiga delar (funktion, effektivitet, ekonomi, hygien, etc.).

Att utforma personalutrymmen som t.ex. toaletter för möjlig användning av rullstolsburna blir därför i regel verkningslöst, då övriga utrymmen/funktioner inte fungerar för tillgänglighet. Dock är de delarna viktiga (och självklara) att planera in i större verksamheter (stora kök), där personalstyrkan delvis kan bestå av fast anställd administrativ kökspersonal.

MOTIVERING AVSTEG

Både arbetsytor och personalytor för verksamheterna är undantagna från krav på tillgänglighet för personer med nedsatt rörelse- eller orienteringsförmåga enligt PBL 8 kap. 6§ och AFS 2020:1 20§.

Detta på grund av att personalen i verksamheten förväntas kunna utföra de flesta, och i vissa fall, samtliga arbetsuppgifter som krävs för att arbetsplatsen ska vara så effektiv och säker som möjligt som till exempel kunna utföra tunga lyft och att nå högt placerad utrustning samt hantering av varma maskiner med tillhörande utrustning.

PBL: Kraven på tillgänglighet och användbarhet gäller inte i fråga om en arbetslokal, om kraven är obefogade, med hänsyn till arten av den verksamhet som lokalen är avsedd för.

AFS: Om arbetets art kräver en viss funktionsförmåga, undantas den aktuella arbetsplatsen från kravet på tillgänglig utformning, med hänsyn till människors olika förutsättningar.

Med bakgrund mot förskolans planerade storlek och kökets omfattning och inriktning, är vår bedömning att kökets kan undantas från krav kring tillgänglighet då köket har låg bemanning (2 personer) och personalen förväntas kunna utföra samtliga arbetssysslor.