

Kasavuoren keskuskeittiön laajentamisen tarveselvitys

305/10.03.02/2017, 283/05.10.00/2017, 286/10.03.02/2017

KH 23.10.2017 § 225

Lisätiedot:

ruokapalvelupäällikkö Anja Hankala, puh. 050 516 1446  
etunimi.sukunimi@kauniainen.fi

Talouden tasapainotusohjelman laatimisen yhteydessä keväällä 2016 pohdittaessa laajemmin toiminnan tehostamista ja rakenteiden muutosmahdollisuuksia ja uusimista, kaupunginkansliassa nousi esille myös kysymys mahdollisuudesta siirtyä omaan ruoanvalmistukseen Kasavuoren ja Sansinpellon päiväkodeissa. Selvitystehtävä sisällytettiin kaupunginkanslian ruokapalveluiden vuoden 2017 tavoitteisiin. Päiväkotien omavalmistukseen siirtymisen tavoitteen taustalla oli toisaalta tarjota paremmin pienten lasten makumaailmaan sopivia ruokia ja totutella erilaisiin makuihin ennen kouluun siirtymistä, toisaalta parantaa keskuskeittiön kapasiteettipainetta ruoanvalmistuksessa, pakkaamisessa ja lähettämässä, koska keskuskeittiön kylmä- ja pakastetilan kapasiteetti oli ollut ylikuormitettu jo jonkin aikaa.

Kaupunginhallituksen käsitellessä talousarviota 2017 se päätti edellä mainitun tavoitteen yhteydessä, että selvityksessä tulee toiminnallisten muutosten lisäksi tarkastella eri vaihtoehtojen edellyttämiä investointikustannuksia mukaan lukien ostopalveluvaihtoehtoa sekä vaikutuksia henkilöstö- ym. käyttökustannuksiin.

Päiväkotien jakelukeittiöiden muuttamisesta valmistuskeittiöiksi on tehty selvitys, joka käsiteltiin suomenkielisessä opetus- ja varhaiskasvatusvaliokunnassa sekä ruotsinkielisessä opetus- ja varhaiskasvatusvaliokunnassa 3.10.2017. Selvitys päiväkotien jakelukeittiöiden muuttamisesta valmistuskeittiöiksi on **oheismateriaalina**.

Suomenkielinen opetus- ja varhaiskasvatusvaliokunta päätti hylätä sivistystoimenjohtajan ehdotuksen, että Sansinpellon päiväkodin keittiö 1.8.2018 lähtien muuttuisi valmistuskeittiöksi. Ruotsinkielinen opetus- ja varhaiskasvatusvaliokunta päätti palauttaa asian valmisteluun lisäselvityksiä varten. Valiokunta totesi, että ajatus päiväkotien valmistuskeittiöstä on hyvä, mutta että parannuksen tulisi koskea kaikkia kouluja ja päiväkoteja, ei vain kahta päiväkotia. Valiokunta toivoi enemmän tietoa keskuskeittiön korjaustarpeista pidemmällä tähtäimellä, lähtökohtana keskuskeittiön laadun säilyttämisen varmistaminen, ottaen huomioon lapsi- ja oppilasennusteet sekä keittiön elinkaari. Lisäksi toivottiin selvityksiä Villa Bredan keittiön tuomista mahdollisuuksista sekä sote-uudistuksen tuomista vaikutuksista. Myös tietoja annoshinnasta, ruokahävikistä eri keittiövaihtoehdoissa sekä mahdollisuuksia lisätä valmistuskeittiön ominaisuuksia päiväkoteihin, esim. valmistaa sokeritonta ruokaa, pyydettiin selvittämään.

Näin ollen päiväkotien keittiöselvitys ei valmistu niin, että mahdollisia rakenteellisia muutosvaikutuksia voisi huomioida vuoden 2018 talousarviokäsittelyssä.

Päiväkotien valmistuskeittiöselvityksen yhteydessä selvitettiin myös keskuskeittiön investointitarpeita. Selvityksessä arvioitiin, että keskuskeittiön toiminnallisuuden kannalta pakolliset peruskorjaukset ja muutokset tarkoittaisivat 400 000–450 000 euron investointia (poistokustannus 30 000–40 000 per vuosi).

Kasavuoren keskuskeittiön laajentaminen, kylmä- ja pakastetilojen lisääminen sekä keittiölogistiikan parantaminen ovat nyt ajankohtaisia. Kasavuoren koulukeskuksen keittiö saneerattiin keskuskeittiöksi vuonna 1984. Aluksi keskuskeittiössä valmistettiin kouluaterioita. 1990-luvulta alkaen keskuskeittiön valmistettavaksi siirtyivät päiväkotien ateriat. Sitä mukaa kun uusia päiväkoteja on suunniteltu ja rakennettu sekä kouluja laajennettu, niin niiden keittiöt on rakennettu tai muutettu jakelukeittiöiksi. Tällä hetkellä keskuskeittiössä valmistetaan päivän pääateriat, energialisäkkeet ja salaattit sekä tarvittavat erityisruokavaliot kaikkiin kouluihin ja viiteen päiväkotiin (Kasavuoreen, Kielikyppyyn, Metsämajaan, Pikku Akatemiaan ja Sانسinpeltoon) sekä kotihoidon kotipalveluateriat.

Keskuskeittiössä valmistetaan lähes 3 000 aterialla arkipäivisin. Keittiö toimii vuonna 1984 rakennetuissa tilassa, jossa on tehty vuosien mittaan pienempiä tarvittavia korjauksia ja vuonna 2014 laajempi remontti, mutta tiloissa ei ole huomioitu asiakasmäärien kasvua. Kaikki keittiön kylmä-, pakaste- ja kuiva-ainevarastotilat ovat samankokoiset kuin vuonna 1984. Ateriamäärä on kasvanut huomattavasti, esimerkiksi vuonna 2002 valmistettiin noin 2 100 aterialla, ja nyt noin 2 900–3 000 aterialla. Koulujen tuleva kasvunuste vuoteen 2030 tulee kauniaislaisten lasten osalta olemaan arviolta noin 8–15 % ikäryhmästä riippuen.

Keskuskeittiön kylmäsäilytys ja pakastetilat ovat riittämättömät tämän hetkiseen tarpeeseen nähden siitäkin huolimatta, että tavaratoimitukset keittiöön tapahtuvat päivittäin. Keskuskeittiön kylmäsäilytys- ja pakastetilojen kapasiteettia ei ole lisätty vuoden 1984 jälkeen ateriamäärien kasvaessa. Jäähdytyslaittekapasiteetti on alimitoitettu. Keittiössä on yksi pienitehoinen jäähdytyskaappi, jonka kapasiteetti ei riitä lähtevien ruokien jäähdyttämiseen, mikä estää ruokien valmistuksen ennakkoon. Ulos lähtevälle ruoalle ei ole riittävästi pakkaustilaa. Lähtevä ruoka lähtee keittiöstä samasta ovesta mistä tavara tulee keittiöön, mikä ei ole keskuskeittiön toiminnan eikä toimintaprosessien kannalta järkevää eikä suositeltavaa. Keittiöön tuleva ja lähtevä liikenne tapahtuu yhden ulko-oven kautta. Käytävällä joko puretaan tavarakuormia tai pakataan lähtemään talosta ulos. Ruoankuljetuksessa käytettäville kuljetuslaatikoille tulisi olla omat säilytystilat, jotka puuttuvat keskuskeittiöstä kokonaan. Laatikoille ei ole omaa kuivatus- tai säilytystilaa.

Keskuskeittiössä valmistetaan päivittäin noin 210–290 erityisruokavaliosta eri kouluille ja päiväkodeille. Valmistettavien erityisruokavalioiden tarve on laaja ja sisältää erittäin haasteellisia dieettejä. Valmistettavien erityisruokavalioiden osuus kokonaismäärästä on noin 8 %. Erityisruokavalioiden valmistus tapahtuu samassa tuotantotilassa kuin peruseruokien valmistus, mikä ei ole elintarviketurvallisuuden ja nykyisten suositusten mukaista. Erityisruokavalioiden valmistus tulee tapahtua omassa valmistustilassa niin, etteivät käytettävät raaka-aineet ja valmistuvat ruoat pääse ristikonta-

minoitumaan perusruokien kanssa.

Keskuskeittiötyyppisen keittiöprosessin tulee kulkea keittiön läpi niin, etteivät varastoitavat elintarvikkeet, valmistusprosessissa olevat raaka-aineet ja lähtöprosessissa olevat valmiit ruoat kulje keittiössä edestakaisin ja ristiin. Kylmäsäilytys- ja pakastetilakapasiteetti tulee vastata tarvetta ja kaikilla prosesseilla tulee olla riittävä ja ergonomisesti järkevä toimintatila.

Jotta valmistusprosessi saataisiin vastaamaan nykytarvetta, tulee keskuskeittiötilaa laajentaa vähintään 60 neliöllä. Laajennusosaan tulee rakentaa lähtevälle ruoalle uloskäynti niin, että elintarvikkeet tulevat keittiöön sisään entisestä sisäänkäynnistä ja lähtevät ulos keittiön toisesta päästä uudesta uloskäynnistä. Mahdollisimman suoraviivaisen keittiöprosessin mahdollista-va laajennusosa sijoittuisi keskuskeittiön ja koulun kotitalousluokan kulmaukseen. Alueella sijaitsee muun muassa keskuskeittiön rasvakaivo, joka on siirrettävä toiseen kohtaan laajennuksen alta. Laajennusosa tulee myös vähentämään parkkipaikkojen määrää.

Keskuskeittiön laajentamisesta, kylmä- ja pakastetilojen lisäämisestä sekä keittiölogistiikan parantamisesta on tehty tarveselvitys (**liite**). Keskuskeittiön keittiölaajennuksen tarveselvityksen investointikustannusarviossa on huomioitu nykyisen keittiön toiminnallisuuden kannalta pakolliset peruskorjaukset ja -muutokset. Hankesuunnitelmaan tulee liittää nykyisen keskuskeittiön kuntotarkastus, jossa ilmenee peruskorjaus- ja muutostarpeet, muun muassa keittiön viemäreiden sukitukset, keittiön alakattojen yläpuoliset korjaukset, LVISAJ-muutokset sekä varavoiman liitäntäpiste ja tarvittavat pihakaivojen siirrot.

Vuoden 2018 talousarvioon on kirjattu kaupunginkanslian painopisteisiin ruokapalvelun tavoitteeksi keskuskeittiön laajennuksen hankesuunnitelman laatiminen. Hankesuunnitelma on tehtävä vuoden 2018 aikana niin, että laajennusosan rakentaminen voidaan aloittaa keväällä 2019 ja muutostyöt nykyisessä keittiössä voidaan toteuttaa koulujen loma-aikana kesällä 2019.

Nykyisissä tiloissa tulee myös tehdä ajankohtaiset ja samalla pakolliset viemäreiden sukitukset, alakattojen yläpuoliset korjaukset sekä LVISAJ-muutokset (lämpö, vesi, ilmanvaihto, sähkö, automaatio ja jäähdytys). Kaikilla näillä on kustannusvaikutusta hankkeen kokonaiskustannukseen.

Investoinnin kokonaiskustannusennuste on varovasti arvioiden noin 900 000–1 100 000 euroa koneineen ja laitteineen ja kaikkine muutos- ja korjaustöineen. Ilman tarkempia rakennusteknisiä suunnitelmia ja kartoituksia ei tarkkaa ennustetta pysty antamaan. Investointikustannukset tarkentuvat kustannuslaskennan kautta.

KJ:

KH hyväksyy liitteenä olevan keskuskeittiön laajennuksen tarveselvityksen ja päättää lisätä hankesuunnittelumäärärahan 50 000 euroa vuoden 2018 talousarvion investointiosaan ja 1 000 000 euroa taloussuunnitteluvuoden 2019 investointiosaan.

Päätös:

Päätösehdotus hyväksyttiin.

