

Tillbyggnad av centralköket i Kasavuori, inklusive mer kyl- och frysutrymme och bättre logistik i köket, projektplan med skissritningar samt ansökan om tilläggsanslag

188/10.03.02/2018, 43/02.02.00/2018

STF 18.06.2018 § 28

Mer information:

Lokalcentralens projektingenjör Stefan Lindholm, tfn 040 480 8650
kosthällschef Anja Hankala, tfn 050 516 1446
fornamn.efternamn@grankulla.fi

Utgångspunkten för projektet är en behovsutredning, godkänd av stadsstyrelsen 23.10.2017, om behovet att utvidga centralköket i Kasavuori, inklusive mer kyl- och frysutrymme och bättre logistik i köket.

Enligt behovsutredningen är de nuvarande arbets- och kylförvaringsutrymmena i centralköket otillräckliga, liksom också personalutrymmena. Antalet måltider som ska tillagas har ökat starkt under de senaste tio åren. Under vardagar tillagas närmare 3000 måltider, av vilka ca 2000 skickas ut till skolornas och daghemmens mottagningskök. Dessutom bör logistiken i köket ändras så att den motsvarar dagens krav för centralkök.

Beredningen av projektet har fortsatt i enlighet med stadens direktiv för genomförande av bygginvesteringsprojekt, som stadsfullmäktige godkände 1.2.2010 (§ 4). På basis av den godkända behovsutredningen har man gjort upp en projektplan och utgående från den preliminära planer till stöd för investeringsbeslutet. På grund av projektets tidtabell framläggs också skissritningarna för godkännande i detta sammanhang.

Projekt- och skissplanerna har utarbetats så att projektet genomdrivs huvudsakligen genom omorganisering av verksamheten och förbättringar av logistiken i de existerande köksutrymmena.

I samband med projektet ska användningen av de existerande lokalerna förbättras och effektivieras så att den motsvarar de nutida kraven på matberedning inklusive specialdieter, vilka utgör ca 8 procent av det totala antalet måltider. Trafiken till och från köket dirigeras om så att rutterna inte korsar varandra. Personalutrymmena rustas upp för att motsvara bestämmelserna, och kökschefen får ett arbetsutrymme. Dessutom förnyas kökets ventilations- och elsystem så att de bättre motsvarar dagens krav i fråga om bl.a. energiförbrukning, och avloppssystemet granskas och repareras.

Chefen för kost- och rengöringsservicen samt centralkökets matserviceförman, som i projektplaneringsfasen företrädde användaren i projektets styrgrupp, har deltagit intensivt i rumsplaneringen och utarbetandet av projektplanen.

Projektplaneringsfasen resulterade i en projektplan, en situationsplan och planritningar, som alla delas ut som **bilaga**. Övrigt material, dvs. arkitektens skissritningar, byggbeskrivningar (ARK&RAK = arkitekt- & byggplanering samt LVIA & SÅH = vvs- och elplanering), samt byggdelskalkyl

finns i extranätet för de förtroendevalda.

Enligt byggdelskalkylen uppgår de totala kostnaderna för projektet till 1,23 miljoner euro (moms 0 %). En mer detaljerad specifikation över kostnadsfördelningen finns i punkt 7.1 i projektplanen.

Kostnaderna enligt byggdelskalkylen grundar sig på den planeringslösning som valdes i projektplaneringsskedet, där de nuvarande lokalerna ändras så att de fungerar enligt processen i köket, och lastningsplatsen förnyas och utvidgas. Personalutrymmena i anslutning till köket förnyas så de motsvarar bestämmelserna.

Genomförandet av projektet ingår i investeringsprogrammet för 2019 så att budgeten 2018, som fullmäktige godkände 13.11.2017, innehåller ett anslag på 50 000 euro för projektplanering och ekonomiplanen innehåller ett anslag på 1 miljon euro för genomförandet av projektet år 2019. Enligt denna byggdelskalkyl blir det totala anslaget 174 000 euro för lågt. På grund av projektets strama tidtabell och för att beredningen ska kunna fortsätta utan dröjsmål är det nödvändigt att redan nu anhålla om tilläggsanslag på högst 200 000 euro för projektet, eftersom tidtabellen gör att byggplaneringen måste inledas under augusti 2018.

I samband med byggplaneringen styrs och justeras planeringen mot ett kostnadseffektivt slutresultat. Det slutliga behovet av anslag klarnar under vintern 2019 i samband med att entreprenaden konkurrensutsätts.

Enligt det preliminära tidsschema som gjordes upp under projektplaneringen är tidsbehovet för projektet ca 15 månader från fullmäktiges investeringsbeslut till mottagningsbeslutet. Här har man beaktat överlappningarna i planeringen och genomförandet (planering ca 6 mån. och byggande ca 6 mån.) samt stadens egen beslutsprocess.

Efter behandling i utskottet, stadsstyrelsen och fullmäktige torde investeringsbeslutet fattas utgående från projektplanen i juni 2018. Med tanke på användningen av köket infaller den optimala tiden för byggstart på våren 2019. Det innebär att objektet tas emot i oktober 2019. Även användarförvaltningens åtgärder innan lokalerna tas i bruk (flyttning, inredning mm.) måste beaktas. Med beaktande av de ovan nämnda omständigheterna är köket färdigt att tas i bruk i november 2019.

Under arbetet kommer kökets verksamhet att tas om hand i stadens andra tillrednings- och mottagningskök. En plan för de tillfälliga arrangemangen för tillredningen görs upp under hösten 2018.

STS:

Fullmäktige beslutar att godkänna projektplanen för tillbyggnad av centralköket i Kasavuori, inklusive mer kyl- och frysutrymme och bättre logistik i köket, samt skissritningarna, i enlighet med bilagan till föredragningslistan samt att fastställa målkostnads-kalkylen för projektet till 1,23 miljoner euro (moms 0 %).

Fullmäktige beviljar dessutom ett tilläggsanslag på 200 000 euro för projektet för år 2018.

Beslut:

Beslutsförslaget godkändes.