



INVESTOINTIHANKKEEN TARVESELVITYS

Kohde

Kauniaisten kaupungin keskuskeittiö, Bembölentie 32

Ruoka- ja puhdistuspalvelut

1. Tarve ja sen määrittely

1.1. Toiminta

Keskuskeittiö huolehtii Kauniaisten koulujen Mäntymäen koulun, Granhultsskolanin, Hagelstamska skolanin, Grankulla Gymnasiet samskolanin sekä Kasavuoren koulun ja Kauniaisten lukion ruokapalveluista. Koulujen kaikki ruoka valmistetaan keskuskeittiössä. Lisäksi 6-7 päiväkodin lounasruoka ja kotihoidon lounasateriat (n. 40/arkipäivä) toimitetaan keskuskeittiöstä.

1.2. Nykytilanne

Keskuskeittiön on valmistunut 1984. Tilassa on ilmennyt suurempia kunnostustarpeita ja tilan käytön muutostarpeita. Ajan oloon on lähtevien ruokaerien määrä lisääntynyt päiväkodeille lähetettävien ruokien osalta. Myös terveystarkastaja on viime tarkastuskäynnillään edellyttänyt tilojen saattamista vähemmän riskejä aiheuttavaksi (mm. kuluneet pinnat, tilajärjestelyt). Liitteessä 1 oleva selvitys korjaustarpeista ja aikataulutuksesta on annettu terveystarkastajalle 31.5.2012 edellytettyyn määräaikaan mennessä. Osa kunnostustarpeista on kiinteistöhoito hoitamassa kesän 2012 aikana, mutta kohtien 3,5,6,8-12 ja 14 asiat edellyttävät perusteellisempaa kunnostusta.

Liitteessä 1 olevassa ”Tilan kunnostustarpeet” -taulukossa on koottuna 23.5.2012 tilanteesta korjaustarpeet, jotka on käyty alustavasti läpi kiinteistönhoidon kanssa ja samoin aikataulutusta on selvitetty.

1.3. Totetutusaikataulu

Korjaukset ja muutostyöt on tarkoituksenmukaista järjestää koulujen kesäloman aikana kesä-, heinä- ja elokuun puolenvälin aikana.

1.4. Muut vaikutukset

Villa Bredan keittiö pystyy tilapäisesti hoitamaan kotihoidon ja 1-2 päiväkodin tarpeet kesäaikana. Tilapäisesti voidaan hajauttaa valmistusta Tammikummun keittiöön ja kaupungintalon keittiöön ruokalistaa muuntelemalla. Kesäkurssien ruokailua jouduttaneen rajoittamaan.

2. Vaihtoehtoisten toimintamallien selvittäminen

Keittiö on saatettava riskejä vähentävään tilaan ja esitetyt toimet ovat välttämättömiä.

3. Alustavat kustannusselvitykset

3.1. Käyttötalousvaikutuksena ovat hankittavat hyllyvaunut (ruoka- ja puhdistuspalvelut hankkii).

3.2. Investointivaikutukset tulevat kohdista 3,5,6,8-12 ja 14.

3.3. Korjauskustannukset

Korjauskustannukset tulevat kohdista 1,2,4,7,11



4. Johtopäätös

Huomioiden keittiön ikä ja toiminnan muutokset ovat korjaustoimenpiteet välttämättömiä mahdollisimman pian.

Liitteet:

Liite 1 on ohessa tämän asiakirjan lopussa



Ruoka- ja puhdistuspalvelut
Kaarina Hassel
ruokahuolto-siivouspäällikkö

31.5.2012

Kohde:
Keskuskeittiö, Bembölenie 32, 02700 Kauniainen

Viite: Elintarvikehuoneiston tarkastus 16.12.2011 /Julia Debbbarh

julia.debbbarh@espoo.fi

Tämä versio on päivitetty 31.5.2012 tilanteeseen. Terveystarkastajan 16.12.2011 päivityssä lausunnossa edellytetään selvitystä tehtävistä toimenpiteistä 31.5.2012 mennessä.

Tilan kunnostustarpeet ja toteutussuunnitelma

	Kohde keittiössä	Mitä tehtävä	Erityistä/ eteneminen	Työn suorittamisaika	Tekijä
3	Seinä-, ovi- ja patteripinnat, kynnykset hilseilevät ja uusittava koko keittiössä ja sosiaalitulassa (jonne käynti ulkokautta) (hygieenisuus, esteettisyys)	Seinä-, ovi- ja pattereiden, kynnysten, putkien pintakäsittely (esim. maalaus), ovenkarmien ja oviaukkojen reunalistojen maalaus, kaakeleiden korjausta mm. salaattihuoneessa, astianpesupaikalla, patojen takana nurkassa		2013-	Investointihanke (rakennuttaminen)
4	Keittiön ulko-oven uusinta ja sen avaus keittiön sisätilasta. Ulko-ovi on hatara. (turvallisuus, energian säästö)	Ulko-ovi pidetään turvallisuussyistä kiinni ja siksi sen avaamismekanismi uusittava. Avaus helposti keittiön sisäpuolelta (etäpainike). Koko oven uusinta tarpeen, ettei lämpö karkaa ja ovi on turvallinen.		Kesä 2012	Kiint.hoito
5	Viemäritilöiden uusinta ehjiksi (puhtaanapito, esteettisyys, työturvallisuus)	Kuluneet viemäritilät uusittava lattioissa. (eri puolilla keittiötä ja patojen edessä)		2013-	Investointihanke
6	Koko keittiön lattiat uusittava (alkuperäinen vuodelta 1983)(puhtaanapito)	Lattia kulunut. Turvalattia uusittava koko alueelta.		2013-	Investointihanke
8	Toimistotila (työhyvinvointi)	Viemärinhajua esiintyy ja se on poistettava -> SYV SELVITETTÄVÄ		2013-	Investointihanke
9	Keittiön kuiva-ainevaraston muutostyö: hyllyt korvataan hyllyvaunuilla (lisätilaa, hygienia paremmaksi pestävyyden takia)	Kiinteät hyllyt poistetaan ja uusitaan varastohyllyvaunuilla HYLLYT VOI VARMAAN JO POISTAA JA TE VOITTE HANKKIA HYLLYVAUNUT?		2013-	Investointihanke Hyllyvaunu-hankinta /Ruokapalvelut 2013
11	Vesihanat ja kalusteiden kunto	Yksiotehanoja ja tunniste-hanoja		2013-	Investointi-



	tarkistettava ja uusittava tarpeen mukaan (veden säästö)	käsienpesupaikoille (2 kpl). Muitten hanojen kunnan tarkistus koko alueella tehtävä..			hanke
12	Liinavaatetilan, wc-tilan, naulakon ja käytävän alueelle uusi tilankäyttö. (toimivuus paremmaksi ja hygieenisyyksi)	Tilassa tarvitaan: Siivoushuone Liinavaatehuone Pesukonetila WC-tila Käsienpesukohta (yksi riittää). Nykyinen siivouskomero liian pieni (yhdistelmäkone ym. ei mahdu) Pantillisten kuljetuslaatikoiden säilytyspaikka (vrt. lastauslaituri) Lähtevien ruokien kylmäsäilytyskylmiö lähemmäksi ulko-ovea.			Investointi-hanke 2013-
13	Lastauslaituri	Umpinaisempi lukittava tila kehikkovaunuille ja laatikoille ulkona ja tilaa riittävästi		2012-2013	Kiinteistönhoito
14	Jäähdytetty jätehuone	Jätehuoneen tilat kunnostettava myös ja sijainti pohdittava		2013	Investointi
15	Sosiaalitalan ulko-oven yläpuolelle pieni katos (kastuminen)	Sosiaalitalaan menevän ulko-oven yläpuolella ei ole katosta ja sateella kastumista ovea avattaessa ja suljettaessa			Tarve arvioidaan uudelleen myöhemmin

Muita:

Laajempi pohdinta toimivuuden kannalta:

Lähtevien ja saapuvien tavaroiden kulku yhdestä ovesta on eräänlainen pullonkaula. Keittiö on alkujaan kyllä suunniteltu keittiöksi, josta lähtee ruokia eri palvelukeittiöihin ja kotihoitoon.

Onko ulko-ovien määrä, tilavampi alue lähteville, lähetyskylmiö, tms. ratkaisuja, ovat pohdinnassa.

Astianpesuosasto on toimiva sinänsä samoin kuin astioiden palautus koulun ruokasalin puolella.

Keittopata- ja uunialue toimiva.

Kotihoidon aterioiden siirtyminen Villa Bredan keittiöön saattaa tulla ajankohtaiseksi Villa Bredan kampuksen rakentamisen yhteydessä. Toisaalta tämä ratkaisu vapauttaa tilaa sekä itse keittiötilassa että lähetyskohdassa.

Muita keinoja optimoida lähetettävä/saapuva -tilaa on esim. tavaratoimitusten ajoittaminen vaikkapa iltapäivään aamupäivän sijasta, joka kartoitus tehdään kesäkuun alussa.

Salaattien valmistustilan umpinaisuudesta on terveystarkastaja maininnut. Toisaalta tilassa työskennellään pari tuntia päivässä, mutta jos tiloja uudelleen järjestellään, on tätäkin pohdittava työolojen kannalta. Myös investointisuunnittelussa siirtoa nykyisen astiavaraston paikalle pohdittava ja astiavaraston siirtämistä salaattintekopaikalle harkittava.