

11. De fysiske rammer for det kommunale Køkkenet Åkanden, Sundhed og Omsorg, Ringkøbing-Skjern Kommune 22-021065

Sagsfremstilling

Det kommunale Køkkenet Åkandens fysiske rammer er nedslidte, utidssvarende og der mangler plads til den nuværende produktion. Køkkenet er oprindeligt fra 1974, og er ombygget i 2003 og 2006. Ligeledes er bygningen udfordret af undergrunden, da der er problemer med højt grundvand.

Madproduktionen er vokset gennem årene. I dag står Køkkenet Åkanden for 97% af alt madservice til Ringkøbing-Skjern Kommune. Der leveres mad til; Gødstrup sygehus - specielle diæter/dysfagi mad, Sundhed og Omsorg, Handicap og Psykiatri, mødeforplejning på rådhus og kommunale institutioner. Køkkenet forarbejder årligt 780 t fødevarer. Madproduktionen er selvfinansieret af de indtægter Åkanden har på salg af mad. Bygninger og vedligeholdelse er delvis selvfinansieret af indtægterne.

Produktionsmængden i Åkanden betyder, at Fødevarermyndighederne vurderer, at køkkenet skal gå fra detailgodkendelse til engrosgodkendelse. En engrosgodkendelse medfører ekstra krav til hygiejnen under tilberedningen af maden samt til lokalernes indretning. Dette for at sikre en høj fødevarerhygiejne, og at borgerne ikke bliver syge af maden. Åkanden kan ikke leve op til de ekstra krav i de eksisterende fysiske rammer.

Køkkenets grundlæggende funktioner

Mad og drikke er grundlaget for alt liv på jorden. Køkkenet er en vigtig del af hverdagen og bidrager til løsning af kerneopgaven hjemme hos borgerne i eget hjem samt til borgere på ældrecentre og institutioner i Ringkøbing-Skjern Kommune. Åkandens kerneopgave er; at sikre mad og drikke, der understøtter rehabilitering og det gode liv.

Køkkenet skal være et effektivt produktionsrum, så rammerne giver de bedste fysiske arbejdsforhold for personalet.

Der har været nedsat en arbejdsgruppe bestående af Kevin Joel Dau Fraser og Michael Nielsen fra Ejendomscenteret samt Ulla Svendsen og Lone Fløe fra Sundhed og Omsorg.

Arbejdsgruppen har involveret to erfarne storkøkkeneksperter i ombygning og nybygning af storkøkkener: køkkenkonsulent Dorthe Hansen og ingeniør Søren Harder Larsen.

Opgaven til konsulenterne var en vurdering af:

A. Renovering og udvidelse af det eksisterende køkken

Ringkøbing-Skjern Kommune ønskede en belysning af, om de eksisterende fysiske rammer kan renoveres og indrettes, så de lever op til gældende lovgivning i forhold til engrosgodkendelse hos fødevarermyndighederne, og om køkkenet kan bringes til at producere den ønskede produktion med en hensigtsmæssig indretning i forhold til produktionsflow.

Belysningen skal indeholde følgende

Nødvendig bygningsrenovering

Udskiftning af inventar, der er nedslidt

- Forslag til nyt inventar, der kan forbedre arbejdsgangen og dermed optimering af effektiviteten.
- Udvidelse af kølerumskapaciteten i produktionsområdet
- Forbedrede modtageforhold med modtagekøl
- Forbedring af fysiske arbejdsmiljøforhold
- Energooptimering
- Udvidelse af kapaciteten, både i udportioneringsrum, færdigvarekølerum og
- Forbedret logistik

B. Et helt nyt køkken med en anden placering på en af kommunens grunde med gode til- og frakørsels muligheder

Udarbejdelse af prisestimat for bygning af nyt funktionelt køkken på bar mark.

Forslaget indeholder nødvendigt areal for både den nuværende og fremtidige produktionskapacitet. Derudover er der i prisestimatet regnet med bedre forhold for god logistik. Og et byggeri, som er energioptimeret.

Vurdering fra konsulenterne:

Vurdering af A) Renovering og udvidelse af det eksisterende køkken:

Scenarie A er begrænset af de muligheder der forefindes i den eksisterende køkkenbygning, hvor følgende forhold skal fremhæves:

Det er i mindre omfang muligt at om- og tilbygge det eksisterende køkken, så køkkenet bedre kan levere dele af den ønskede produktion. For udvidelse af fortilberedningslokaler, produktionslokaler, lagerforhold er der begrænsninger i at tilvejebringe tidssvarende rationelle lokaler inden for de eksisterende grund- og bygningsmæssige forhold.

Der trænger jævnligt grundvand eller overfladevand ind i bygningens kælder, hvilket medfører stor risiko for vækst af skimmelsvampe. Løsning af vandindtrængningen er ikke indeholdt i de udarbejdede overslagspriser, da prisestimat på baggrund af eventuel grundvandsænkning mv. er forbundet med mange tekniske forbehold og dermed for stor usikkerhed i prisoverslaget.

Rådgiverens konklusion for scenarie A:

De eksisterende bygningsmæssige rammer, selv med den skitserede udvidelse, vil ikke kunne rumme den ønskede produktion, arbejdsmiljøforbedringer, effektivisering m.v. Ligeledes er der problemer med undergrunden og grundvandet.

Vurdering af B) Et helt nyt køkken med en anden placering:

Scenarie B, hvor der etableres et nyt køkken på bar mark, som kan indrettes og bestykkes, så det opfylder nutidige krav til en rationel produktion, der giver mulighed for en god kvalitetsudvikling og gode fysiske rammer for personalet.

Et køkken, som bygges i et plan, med en logistik og indretning, der er optimal i forhold til den fremtidige produktionsmængde.

Dertil kommer nyt udstyr, der forbedrer arbejdsmiljøet og mindsker emballageforbruget.

Det nye køkken vil være udført ud fra gældende bygningskrav, også kommende krav til bæredygtighed, og vil være med energioptimal bestyknings og indretning. Alle køleanlæg vil være med fremtidssikret CO₂-køling.

Konsulenterne vurderer, at det tidsmæssigt vil tage lige så lang tid at renovere de eksisterende bygninger som at bygge et nyt køkken på bar mark.

Et nyt køkken vil medføre et mere rationel produktionsflow, et bedre fysisk arbejdsmiljø i køkkenet samt store besparelser på el, vand og varme.

Tilføjelse til nyt køkken med en anden placering:

Ejendomscenteret vurderer ikke, at det er muligt at flytte Åkanden til en anden placering i den eksisterende kommunale bygningsmasse, idet køkkenfaciliteterne er så specialiserede og vil kræve omfattende ombygning i enhver eksisterende ejendom, og til- og frakørselsmuligheder er afgørende for den daglige drift.

Kevin Joel Dau Fraser, afdelingsleder i Ejendomscentret deltager under dette punkt.

Lovgrundlag og juridisk vurdering

Ingen bemærkninger.

Økonomi

Økonomioverblik jf. rapporten:

| Nøgletal overslagspriser for køkkenbyggeri | Scenarie 1 | Scenarie 2 |
|---|-------------------|-------------------|
| Bygnings og terræn arbejder | 16.900.000 | 31.900.000 |

| | | |
|--|-------------------|-------------------|
| Køle og fryserum | 5.700.000 | 7.000.000 |
| Inventar og maskiner fratrukket pris for eksisterende inventar | 1.500.000 | 3.800.000 |
| Omkostninger til teknisk rådgivning m.v. | 3.600.000 | 5.500.000 |
| Samlet overslagspris kr. ekskl. moms | 27.700.000 | 48.200.000 |

Priserne er opgjort i juni 2022, og at de faktiske priser, som vil kunne opnås nu, vil kunne være højere på grund af inflation.

Viden & Strategi (Økonomi) har ikke været involveret i beregningerne.

Effektvurdering

Ingen bemærkninger.

Indstilling

Sundhed og Omsorg samt Ejendomscenteret indstiller, at Åkandens fysiske rammer drøftes.

Bilag

Notat vedr. produktionskøkkenfaciliteter Åkanden

Beslutning

De fysiske rammer for Å-kanden blev drøftet.

Udvalget gav signaler til hvilke yderligere oplysninger, man ønsker for at fremskaffe et beslutningsgrundlag til sagen.

Fraværende:

Pia Vestergaard