

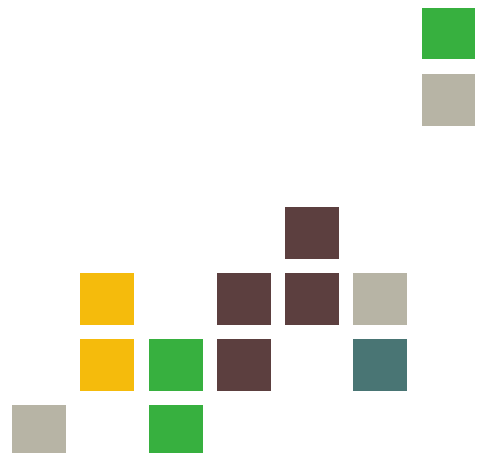
Uppdrag nr: 4093

VASASKOLAN  
Danderyds kommun  
Måltidsverksamhet  
Förslag

PM

Antal sidor: 10

2016-02-15



## Innehållsförteckning

Uppdragsbeskrivning .....	3
Metod .....	3
Kontaktuppgifter .....	3
Nuläge .....	4
Statusbedömning utrustning .....	8
Förslag .....	9
Livsmedelshantering .....	9
Arbetsmiljö .....	9
Logistik .....	9
Utrustning .....	9
Kostnader .....	9
Slutsats och rekommendation .....	10

## Uppdragsbeskrivning

Cedervall arkitekter har av Danderyds kommun fått i uppdrag att ta fram förslag till upprustning av köket i Vasaskolan.

Förslaget skall redogöra för vilka åtgärder som bör vidtas i lokalerna.. Upprustningen skall ske i enlighet med gällande lag- och myndighetskrav.

Förslaget skall kostnadsbedömas och tjäna som beslutsunderlag för kommunen.

## Metod

Informationsinsamling har skett genom platsbesök med inventering av lokaler och utrustning samt genom intervju med representanter från verksamheten i köket. Vid intervjun har arbetsmiljöaspekter, verksamhetsfrågor samt verksamhetens egna synpunkter på lokalens funktion varit i fokus.

Lagaspekter och myndighetskrav har bedömts mot gällande regelverk samt vår erfarenhet av hur dessa normalt tillämpas.

Kostnadsbedömning av utrustning och inredning baseras på tillverkarnas listpriser för 2015.

För kostnadsbedömning av byggåtgärder har schablon baserad på ombyggd yta använts enl. ök.

## Kontaktuppgifter

Beställare:

Danderyds kommun

Caroline Isenborg

08-568 912 13

Verksamhet:

Vasaskolan

Henrik Bergström

08-568 914 78

Storkökskonsult:

Cedervall arkitekter AB

Martin Lindstaf

08-616 83 26

## Nuläge

Vasaskolans kök fungerar idag som tillagningskök med utleveranser. Den dagliga produktionen består av ca 600 portioner till skollunch som serveras i egen matsal till skolbarn i åldrarna F-6. Viss cateringverksamhet förekommer i samband med t.ex. idrottsaktiviteter i kommunen.

Varuleveranser sker 2-3ggr i veckan, avfall hämtas 2-3ggr i veckan och källsortering med längre intervall.

I lokalerna arbetar 4-5 personer dagligen.

Lokalerna är dåligt anpassade till den verksamhet som bedrivs. Flera vitala funktioner är dåligt dimensionerade, eller saknas. Generellt är lokalerna också mycket slitna och det finns tecken på att fuktskador förekommer i både väggar och golv.

Köket är svårarbetat och dåligt anpassat arbetsmiljömässigt. Få arbetsstationer är höj- och sänkbara och nödvändiga funktioner som tillräckliga och körbara förråd, samt grovdisk saknas helt. Ventilationen upplevs otillräcklig och personalen arbetar med öppna fönster stora delar av året för att kunna stå ut när man bl.a. kokar pasta i grytorna.

Generellt föreligger stort behov av ombyggnad och renovering köket.

Okulärbesiktning checklista		
Lokalfunktioner	Bedömning lösning	Kommentar
Avfallsförvaring	Ej Godkänd	<p>Kylt soprum åtkomligt från lastkaj. Höjdskillnad direkt i dörröppning. Mkt stor risk för arbetsskada genom fall.</p> <p>Dålig lukt sprids in i lokalen från utrymmet.</p> <p>Lagkrav: AFS 2009:2 § 65 m.fl.</p>
Lastkaj	Godkänd	Returgods förvaras på kajen.
Omklädningsrum	Godkänd	Stort utrymme med vilrum.
Separat WC	Godkänd	I källarplan
Separat städutrymme	Godkänd	
Kontor/Skrivplats	Godkänd	Mycket litet och trångt utrymme
Varumottag	Godkänd	<p>Viss förvaring av bl.a. konserv och specerier sker i utrymmet.</p> <p>Golvbrunn ej anpassad för verksamhetens behov.</p>
Förråd Torra varor	Ej godkänd	<p>Hyllställningar med ytskikt av trä.</p> <p>Lagkrav: EG 852/2004</p>
Förråd Tekniska varor	Godkänd	Spritt över bl.a. städ och diverse utrymmen i källarplan.
Förråd Rostfritt	Ej Godkänd	<p>Tillräckliga och rätt anpassade förvaringsmöjligheter saknas. Sker idag under bänkar i köket vilket innebär risk för kontaminering vid städning av golv, samt låga lyft för kökspersonalen.</p> <p>Lagkrav: EG 852/2004 Lagkrav: AFS 2009:2 § 38 Lagkrav: AFS 2012:2 § 5</p>

Kylförråd Mejeri	Godkänd	Litet i förhållande till verksamheten. Tveksam konstruktion kylrum.
Kylförråd Grönt	Godkänd	Skåpförvaring till del. Tveksam konstruktion kylrum.
Kylförråd Förpackat (Kött/Fisk)	Godkänd	Skåpförvaring.
Kylförråd Diverse (Rester/Färdigt)	Godkänd	Förvaras lockat i kylrum. Bättre separering är en förbättringspunkt.
Frysörråd	Ej godkänd/Risk	Skåpförvaring. Förvaringsmöjligheterna är inte anpassade till verksamhetens omfattning.  Lagkrav: AFS 2009:2 § 4
Renseri	Godkänd	Saknas. Grönsaker köps in tvättade och hantering sker vid avskild bänk.
Nedkylning	Godkänd	Nedkylning i skåp. Möjlighet till snabbnedkylning saknas.
Kök i separat utrymme	Godkänd	Föråldrat och dåligt anpassat till verksamheten.
Dietkök separat	Godkänd/Risk	I del av kök. Olämpligt mtp verksamhetens omfattning. Funktionen är minst sagt underdimensionerad och endast enklare specialkost är lämplig att beredas.
Diskfunktion avskild	Godkänd	Trångt
Diskinlämning	Godkänd	
Matsal	Godkänd	Ca 200 platser som används i tre matlag. Trångt möblerat och hög ljudnivå. Enligt uppgift har ej godkända ljudnivåer uppmätts.
Servering	Godkänd	Buffeservering. Äldre utrustning med 2 linjer för varm mat och 2 linjer för grönsaker.

Flöden		
Specerier	Godkänd	
Grönsaker	Godkänd	
Kött/Fisk	Godkänd	
Kantiner	Godkänd	
Avfall	Godkänd	
Köksfunktioner		
Beredningsytor allmän	Godkänd	
Beredningsytor diet	Godkänd/Risk	Dåligt anpassad för verksamheten.
Beredningsytor grönt	Godkänd	
Spis	Godkänd/Risk	1st båda i anslutning till diet. Avställningsyta och vatten saknas i anslutning.
Stekbord	Godkänd	Saknar golvbrunn. Placering medger ej arbete med vagnar för god ergonomi. Avställningsyta saknas.
Kokgryta	Godkänd	2st äldre lågstjälpande grytor. Omrörarfunktioner dåliga.
Ugn	Godkänd	2st av roll-in modell.
Ytskikt generellt		
Golv	Plastmassa Ej godkänd	Slitet och lagat golv av plastmassa. Dåliga fall i samtliga utrymmen, vatten ansamlas mot väggar och rinner okontrollerat mellan utrymmen.  Lagkrav: EG 852/2004 Lagkrav AFS 2009:2 § 36
Väggar	Kakel Ej godkänd	Tecken på förekomst av svartmögel finns på flertalet ställen. Svårt att hålla rent.  Lagkrav: EG 852/2004
Tak	Målat/Undertaksplattor Ej godkänd	Målat tak hårt och dåligt ur akustiksynpunkt. Undertak i del av kök ej av hygienmodell och svåra att hålla rena.  Lagkrav: EG 852/2004

Teknik/Övrigt		
Fettavskiljare	Ej undersökt	
Kåpor/Ventilation	Risk	Luften i lokalen upplevs mycket dålig. Kåpa saknas ovanför grovdiskmaskin.  Lagkrav AFS 2009:2 § 17-26 Lagkrav: EG 852/2004
Golvbrunnar	Ej godkänd	Lämpligt placerade golvbrunnar för städning saknas. Spärrbrunnar för att förhindra att vatten rinner mellan utrymmen saknas helt. Flertalet brunnar är av hemmatyp modell plastbrunn i dusch och ej lämpliga i köksverksamhet  Lagkrav AFS 2009:2 § 36 Lagkrav: EG 852/2004
Lämpligt placerade tvättställ	Godkänd	Förbättringspunkt
Städmetod	Ej godkänd/Risk	Se brister under golv och golvbrunnar. Spolning får ej förekomma i utrymmen där utrustning som ej har för det avsedd kapslingsklass finns uppställda. Detta förekommer i passage. Öppen trappa till källarvåning försvårar städningen. Sammantaget är lokalen mycket dåligt anpassad för städning av bl.a. golv genom spolning.  Lagkrav AFS 2009:2 § 39 Lagkrav: EG 852/2004

### Statusbedömning utrustning

Utrustningen i köket är delvis utbytt mot nyare men till mycket stor del av äldre modell. Vid en ombyggnad av köket bedöms endast en minde del av utrustningen kunna återanvändas, däribland en kombiugn och småmaskiner.



## Förslag

Lokalen totalrenoveras och byggs om enligt lagkrav samt anpassas till den verksamhet som bedrivs. Beskrivning åtgärder i korthet.

Förslag ytskikt:

Golv	Plastmassa
Väggar	Klinker
Tak	Plockbart hygienundertak i kökslokaler, i förråd målat.
Dörrar	Glasfiberarmerade dörrblad, karm av metall

## Livsmedelshantering

Lokalerna anpassas för bättre separering för beredning av specialkost. Handtvättmöjligheter inplaneras med direkt närhet till samtliga arbetsstationer. Beredningsbänkar utförs med ho där så behövs. Grönsakskyl med genomgångsfunktion till renseri inplaneras. Lokalerna utformas för bra separerade flöden och lätt rengörbara.

## Arbetsmiljö

Lokaler och utrustning anpassas för mycket god arbetsmiljö. Förråd utformas körbara och lättarbetade. Arbetsstationerna anpassas med höj- och sänkbara arbetsbänkar för att undvika dåliga arbetsställningar och medge bättre belastningsergonomi. Ugnar och värmeskåp använder vagnssystem, och kokgrytor är högstjälpande, med tömningsanordning för att minska antal lyft och minska risken för belastningsskador. Grovdiskfunktion inryms.

## Logistik

Lokalen planeras för bra logistik och separata flöden i den möjlighet det går med hänsyn till byggnadens förutsättningar.

## Utrustning

Generellt ny köksutrustning. Befintlig kombiugn samt småmaskiner återanvänds. Vid val av utrustning skall hänsyn tas till livscykelkostnad samt miljöpåverkan.

## Kostnader

Kostnadsuppskattning i tidiga skeden skall bedömas som riktgivande men stämmer erfarenhetsmässigt mkt väl överens med slutresultatet om inga nu okända och oförutsedda faktorer uppdragas under färdigprojektering av förslaget.

Budgetförslag ombyggnad enligt fastighetens skick	
Kostnader:	
Byggnadsdelar enl schablon ca:	5 475 000 SEK
Storköksutrustning kalkylerat ca:	2 325 000 SEK
Totalt:	7 800 000 SEK

## Slutsats och rekommendation

Köket i Vasaskolan är i stort behov av upprustning för att säkerställa att lag- och myndighetskrav kan åtföljas både på lång- och kortare sikt. Vår bedömning och rekommendation givet förutsättningarna är ombyggnad enligt förslag.

Ombyggnad enligt förslaget innebär förutom att lag- och myndighetskrav åtföljs, att köksverksamheten får mycket väl fungerande och anpassade lokaler med mycket bättre driftsäkerhet, samt stora besparingar i drift och underhåll jämfört nuläget. En säkerställt bättre arbetsmiljö minskar dessutom betydligt risken för arbetsrelaterade belastningsskador, och som en följd av det minskad risk till höga kostnader i samband med sjukskrivningar i framtiden.