



Fastighetsnämnden

Åsgård 8, Vasaskolan, ombyggnad storkök

Ärendet

Kommunstyrelsen har vid sammanträde 2016-09-05, § 91, gett tekniska kontoret i uppdrag att genomföra verksamhetsanpassningar av Vasaskolans kök.

Detaljprojekteringen har genomförts och visat på behov av större omfattning än tidigare planerat. Befintligt ventilationsaggregat har inte tillräcklig kapacitet för att kunna driva ett nytt kök. Av den anledningen behövs ett nytt större ventilationsaggregat och utbyggnation av fläktrummet. Tekniska kontoret beräknar att totalkostnaden uppgår till 12 mnkr. Tidigare kostnadsbedömning var 8 mnkr.

Bifogad kostnadskalkyl från externkalkylator visar på totalkostnad på 12 mnkr med medföljande kompletteringar: provisorisk matlagning, ökad budgetreserv på grund av kvarvarande verksamhet, nedlagda projekteringskostnader samt internränta.

Tekniska kontoret föreslår att en omfördelning sker inom fastighetsnämndens tilldelade ram, där 8,5 mnkr omfördelas från område verksamhetsanpassningar till investeringsprojekt. Förslaget innebär att inga ytterligare investeringsmedel behöver tillskjutas fastighetsnämnden. Enligt internhyresmodellen ska Vasaskolan därefter betala högsta kvadratmeterhyran för de renoverade/ombyggda ytorna cirka 1 500 kr/kvm. Hyresnivån gäller oavsett projektkostnad. Det kommer innebära en årlig hyreshöjning med cirka 40 tkr. Gällande internhyresmodell säger att en skola/förskola betalar en fastställd kvadratmeterhyra som är satt utifrån standard och funktionalitet. Om standarden bedöms som betydligt högre efter en renovering så ska kvadratmeterhyran för skolan höjas för den yta som har renoverats, vilket sker enligt detta förslag. Samma princip inom hyresmodellen har tidigare tillämpats när ett antal förskolekök renoverades för några år sedan.

Tekniska kontorets förslag till beslut

Fastighetsnämnden föreslår att kommunstyrelsen beslutar att uppdra åt fastighetsnämnden att genomföra verksamhetsanpassningen inom ram för verksamhetsanpassning under 2018.



Bakgrund

Vasaskolans kök fungerar idag som tillagningskök med utleveranser. Den dagliga produktionen består av cirka 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 2-3 ggr i veckan, avfall hämtas 2-3ggr i veckan och källsortering med längre intervall. I lokalerna arbetar 4-5 personer dagligen.

För att säkerställa lag- och myndighetskrav på kortare och längre sikt behövs upprustning, renovering och ombyggnad.

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 såsom tillräckliga och körbara förråd samt grovdisk saknas helt. Ventilationen upplevs otillräcklig och personalen arbetar med öppna fönster stora delar av året.

Åtgärder enligt förslaget, som tekniska kontoret tagit fram efter genomförd projektering, innebär att köksverksamheten får mycket väl fungerande och anpassade lokaler med förbättrad driftsäkerhet samt besparingar i drift och underhåll. En säkerställd arbetsmiljö minskar dessutom betydligt risken för arbetsrelaterade belastningsskador och innebär mindre kostnader på grund av arbetsrelaterade sjukskrivningar i framtiden.

Totala projektkostnaden uppgår till 12 mnkr fördelat enligt följande:
Drifteffektiviseringar 0,8 mnkr, planerat underhåll 2 mnkr,
verksamhetsanpassning 8,5 mnkr samt källsortering 0,5 mnkr.

Anna Tengelin Skoog
Teknisk direktör

Kristin Åberg Nilsson
Fastighetschef

Bilagor: 1. Kalkyl ombyggnad
2. Fasadritning

Exp: Kommunstyrelsen
Produktionsutskottet



DANDERYDS KOMMUN
Tekniska kontoret
Boris Juric

Tjänsteutlåtande
2016-01-08
Dnr: 2016/0162

3(3)