

Keskuskeittiö, uudisrakennus Hankesuunnitelma

24.8.2023



Sisällysluettelo

1	YHTEENVETO	1
2	YLEISTÄ.....	1
2.1	Hankkeen yleiskuvaus.....	1
2.2	Hankkeen yleiset tavoitteet, Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys	2
2.3	Ennakkovaikutusten arviointi	2
2.4	Hankesuunnitelman laatijat ja yhteystiedot	2
3	TOIMINNAN KUVAUS, KÄYTTÄJÄT	3
3.1	Ruokapalvelut.....	3
3.1.1	Taustatietoa.....	3
3.1.2	Nykytilan kuvaus	3
3.1.3	Tulevaisuuden näkymät	3
3.1.4	Hankkeen aikaiset väistötilat.....	4
3.2	Puhtauspalvelut.....	4
3.2.1	Taustatietoa.....	4
3.2.2	Nykytilan kuvaus	4
3.2.3	Tulevaisuuden näkymät	4
3.2.4	Hankkeen aikaiset väistötilat.....	4
3.3	Jätehuoltopalvelut.....	4
3.3.1	Taustatietoa.....	4
3.3.2	Nykytilan kuvaus	4
3.3.3	Tulevaisuuden näkymät	4
3.3.4	Hankkeen aikaiset väistötilat.....	5
3.4	Kiinteistönhoito ja kunnossapito	5
3.4.1	Nykytilan ja tulevaisuuden kuvaus	5
3.4.2	Hankkeen aikaiset väistötilat	5
4	RAKENNUSPAIKKA.....	5
4.1	Perustiedot	5
4.2	Kaavatilanne.....	6
4.3	Liikenneyhteydet ja pysäköinti.....	6
4.4	Rasitteet	7
4.5	Liittymät	7
4.6	VSS-tila selvitys.....	7
4.7	Kiinteistön riskikartoitus ja turvallisuusanalyysi	7
5	NYKYINEN RAKENNUS	7
5.1	Perustiedot	7
5.2	Rakennus- ja kulttuurihistorialliset arvot	8
5.3	Rakennuksen kuntotutkimukset.....	8

5.4	Sisäilmakyselyt ja – tutkimukset	8
5.5	Radontutkimus.....	8
5.6	Haitta-ainekartoitus.....	8
6	TARVITTAVAT VIRANOMAISTOIMENPITEET	8
7	HANKKEEN SUUNNITTELUTAVOITTEET.....	9
7.1	Yleistä.....	9
7.2	Tilatavoitteet, työympäristökonsepti	9
7.3	Suojelulliset tavoitteet.....	9
7.4	Ympäristö- ja terveellisyystavoitteet	9
7.5	Turvallisuustavoitteet.....	10
7.6	Esteettömyys	10
7.7	Tietomallinnus	11
8	TOIMINNALLISET SUUNNITTELUPERUSTEET	11
8.1	Yleistä.....	11
8.2	Piha-alue, liikennöinti ja pysäköinti.....	11
8.3	Sisäänkäynnit ja lastauslaiturit	11
8.4	Sosiaali- ja wc-tilat.....	12
8.5	Ylläpidon tilat	12
8.5.1	Jätteenlajittelu	12
8.5.2	Siivous.....	12
8.5.3	Kiinteistönhoidon tilat	12
8.5.4	Talotekniikan vaatimat tilat.....	12
9	RAKENNUSTEKNISET SUUNNITTELUPERUSTEET	12
9.1	Yleistä.....	12
9.2	Piha, pihavarusteet ja -rakenteet.....	13
9.3	Perustukset, runkorakenteet.....	13
9.4	Julkisivu ja vesikate	13
9.5	Väliseinät	14
9.6	Lattiat.....	14
9.7	Katot	14
9.8	Ikkunat.....	15
9.9	Ovet.....	15
9.10	Kalusteet, varusteet ja laitteet	15
10	LVIA-JÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET	15
11	SÄHKÖJÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET.....	16
12	HANKKEEN LAAJUUS JA KÄYTETYT PINTA-ALAKÄSITTEET	16
13	KUSTANNUSARVIO JA HANKETALOUS	17

13.1	Tonttikustannukset	17
13.2	Rakentamiskustannukset	17
13.3	Käyttökustannukset	17
13.4	Hankkeen rahoitus.....	17
14	HANKKEEN TOTEUTUS- JA YLLÄPITOVASTUUT	18
14.1	Toteutus, urakkamuoto.....	18
14.2	Ylläpitovastuu	18
15	HANKKEEN AIKATAULU JA VAIHEISTUS	18
16	HANKKEEN RISKIT	18

Liitteet

- 1 Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys lyhyesti
- 2 Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys liitteinen
- 3 Ennakkovaikutusten arviointi
- 4 Yhteystietoluettelo
- 5 Asemakaava ja kaavamääräykset
- 6 Kouvolan keskuskeittiön kuntoarvio
- 7 Kouvolan keskuskeittiön radon -tutkimus
- 8 Tontinkäyttösuunnitelma
- 9 Tilakaavioluonnokset
- 10 Tilaohjelma
- 11 BREEAM esiselvityksen raportti
- 12 Prosessisuunnitelma
- 13 Keskuskeittiön jätehuolto
- 14 Siivoustilojen varustelu
- 15 Siivouskoneiden ja robotiikan huomioiminen
- 16 Huoneselostus
- 17 Perustamistapalausunto
- 18 Rakennetekniset suunnittelun ja toteutuksen perusteet
- 19 Alustavat rakennetyypit
- 20 Alustava tekninen laiteluettelo
- 21 LVIA -järjestelmäkuvaus
- 22 Sähköjärjestelmäkuvaus
- 23 Rakentamiskustannusten yhteenveto
- 24 Käyttötalouselaskelmat

1 YHTEENVETO

Tämä hankesuunnitelma käsittelee Keskuskeittiön uudisrakennusta. Hankesuunnittelun yhteydessä on tehty laajempi Kouvolan kaupungin ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys.

Keskuskeittiö uudisrakennuksena suunnitellaan toiminnoiltaan, tiloiltaan ja laitteistoltaan tehokkaaksi elintarvikehuoneistoksi, jossa on huomioitu kaikki tarvittavat ja asianmukaiset tilat ruokien valmistamiseen, jäähdyttämiseen, säilyttämiseen, jakeluun, pakkaamiseen ja lähettämiseen.

Keskuskeittiössä valmistetaan ruokaa noin 9000 lounasannosta päivässä. Lisäksi siellä valmistetaan välipaloja. Ruoanvalmistus tapahtuu pääsääntöisesti kylmävalmistuksena, mutta joitakin ruokalajeja voidaan valmistaa myös C&C -tuotantotavalla (kypsennä ja jäähdytä) kuten hernekeitto, kasvissosekeitto, suurimopuurot ja perunasose. Keskuskeittiössä valmistetaan myös koko kaupungin erityisruokavaliot niille varatussa omassa tuotantotilassa. Valmistettavat ateriat pakataan ja kuljetetaan kylmänä ja kuumennetaan/kypsennetään tarjolle vastaanottavissa palvelukeittiöissä. Joihinkin toimipisteisiin ruoka kuljetetaan kuumana. Keskuskeittiö on toiminnassa vain arkipäivisin. Ruokien kuljetus tapahtuu kaksi-kolme kertaa viikossa.

Henkilökuntaa rakennuksessa tulee työskentelemään samanaikaisesti noin 20 henkeä, joista 13 on vakituisia työntekijöitä.

Hankkeen suunnittelussa ja toteutuksessa halutaan tukea kestävää kehitystä, Kouvolan kaupungin strategiaa ja ympäristötavoitteita. Hankkeessa tullaan kiinnittämään huomiota energiatehokkuuteen ja ratkaisuihin, jotka vähentävät kasvihuonekaasupäästöjä. Hankkeessa tavoitellaan vähähiilistä, pitkäikäistä, energiatehokasta ja helposti huollettavaa rakennusta.

Hankkeen kokonaiskustannusarvio on 7,79 M € (alv. 0 %, laskentahetki 05/2023).

Alustavan arvion mukaan laajennuksen rakennustyöt käynnistyisivät keväällä 2024 ja laajennus otettaisiin käyttöön loppuvuodesta 2025.

Tähän hankkeeseen liittyy Mansikkamäen koulun ruokalalaajennukseen liittyvät päätökset ja toteutuksen ajankohta. Em. laajennus siirtyy toteutusvaiheeseen vasta, kun uusi keskuskeittiö on päätetty toteuttaa.

Huomioitava on, että uusi keskuskeittiö on yksi Hemsö Suomi Oy:n kanssa solmitussa aiesopimuksessa olevista kohteista. Kaupunginvaltuuston päätöksen (KV 19.9.2022 §84) mukaisesti uusi keskuskeittiö tulisi Hemsön toteutettavaksi kaupungin toimiessa tällöin puhtaasti tilaajana. Em. kaupunginvaltuuston päätökseen liittyvä oikaisuvaatimus on tällä hetkellä käsittelyssä hallinto-oikeudessa. Jos kiinteistökauppa Hemsön kanssa toteutuu, tämä hankesuunnitelma toimii tällöin Hemsön kanssa laadittavan erillisen toteutusta koskevan sopimuksen liiteasiakirjana.

2 YLEISTÄ

2.1 Hankkeen yleiskuvaus

Hankkeen nimi:	Keskuskeittiö, uudisrakennus
Osoite:	Katajajarjuncatu 2, 45720 Kouvola
Kaupunginosa:	23
Kortteli:	330
Tontti:	10

Tämä hankesuunnitelma käsittelee Kouvolan Katajajarjun alueelle, Kouvolan kaupungin varaamalle tontille suunniteltavaa Keskuskeittiön uudisrakennusta.

2.2 Hankkeen yleiset tavoitteet, Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys

Kouvolan kaupunginvaltuusto hyväksyi 12.12.2022 vuoden 2023 talousarvion ja vuosien 2023-2026 taloussuunnitelman, johon sisältyy uuden keskuskeittiön rakentaminen vuosina 2024-2025. Ennen hankesuunnittelun etenemistä todettiin olevan tarve kartoittaa laajemmin ruokapalvelujen palveluverkon tulevaisuutta sekä tarkemmin uuden keskuskeittiön toiminnallisia tarpeita perustuen palveluverkkoselvitykseen. Oheinen ruokapalvelujen palveluverkkoselvitys liitteineen on tehty virkamiestyönä konsulttiavusteisesti. (Liitteet 1 ja 2)

Eri palveluyksiköiden palveluverkkoselvitykset ovat osa kaupunginhallituksen päättämiä talouden tasapainottamistoimenpiteitä. Ruokapalvelujen kehittämistoimenpiteitä on tältä pohjalta käyty palveluyksikössä läpi ja tehokkaina talouden tasapainottamistoimenpiteinä on voitu todeta olevan mm. tuotantokeittiöiden määrän supistaminen eli muuttaminen palvelukeittiöiksi, mikä vaikuttaisi mm. toimintavarmuuteen, laiteinvestointeihin ja henkilöstöresursseihin sekä vaihtoehtoisten ruokatuotantomenetelmien kehittäminen nykyisen toimintamallin rinnalle tai tilalle.

Ruokapalvelujen palveluverkkoselvityksen tavoitteet ovat:

- varmistaa terveellinen ja turvallinen toimintaympäristö, joka tukee ruokapalvelujen laadukasta toteutumista. Tämän lisäksi se luo henkilöstölle ergonomisen ja työhyvinvointia tukevan työympäristön, joka antaa hyvät mahdollisuudet osaamisen vahvistamiseen, työssä kehittymiseen ja työssä jaksamiseen. Tavoitteena on tukea myös läsnä olevaa ja hyvää johtamista.
- järjestää ruokapalvelut tehokkaasti, taloudellisesti ja laadukkaasti. Tilojen suunnittelussa huomioidaan kestävätkä ratkaisut ja energiatehokkuus.
- lisätä ruokapalvelujen toimintavarmuutta, huoltovarmuutta ja ennakoitavuutta.
- lisätä kaupungin vetovoimaa.

Palveluverkon kehittämisessä on huomioitu ruokailijoiden määrän alueellinen kehitys sekä olemassa olevien keittiöiden kunto- ja laitekartoitusten tulokset.

Ruokapalvelujen palveluverkkomuutoksen merkittävimmät säästöt saadaan henkilöstö-, kuljetus- ja kiinteistökustannuksissa sen jälkeen, kun uusi keskuskeittiö valmistuu.

Palveluverkkoselvityksessä tutkittiin eri vaihtoehtoja liittyen uuden keskuskeittiön toteutukseen ja tarpeeseen. Selvityksen tuloksena päädyttiin vaihtoehtoon 2.5. Vaihtoehto 2.5 mukaisesti: Rakennetaan uusi keskuskeittiö, jossa ruoan valmistustapana on kylmävalmistus. Uusi keskuskeittiö palvelee Kouvolan ydinkeskustan aluetta, Kuusankoskea, Jaalaa, Korjaa, Elimäkeä ja Inkeröistä. Vaihtoehto 2.5:teen sisältyvät muiden palvelukeittiöiden muutokset toteutetaan vähitellen. Investointeihin liittyvät päätökset tehdään hallintosääntöä noudattaen erikseen.

2.3 Ennakkovaikutusten arviointi

Hankkeesta on tehty ennakkovaikutusten arviointi osana ruokapalveluiden palveluverkkoselvitystä. (Liite 3)

2.4 Hankesuunnitelman laatijat ja yhteystiedot

Hankesuunnitelman laatijat yhteystietoineen on koottu liitteenä olevaan yhteystietoluetteloon. (Liite 4)

3 TOIMINNAN KUVAUS, KÄYTTÄJÄT

3.1 Ruokapalvelut

3.1.1 Taustatietoa

Ruokapalvelut valmistavat erityyppisiä aterioita varhaiskasvatukseen, perusopetuksen ja lukion asiakkaille. Aterioita toimitetaan tuotantokeittiöstä palvelukeittiöihin ja toimituskohteisiin. Palvelukeittiöihin ja toimituskohteisiin toimitetaan myös elintarvikkeita esim. asiakkaiden aamupaloja varten. Ruokapalveluiden tavoitteena on tarjota eri asiakasryhmien hyvinvoinnin tukemiseen ravitsevaa, maukasta ja monipuolista ruokaa. Hyvän ruoan ja palvelun takaa osaava ruokapalveluhenkilöstö, laadukkaat elintarvikkeet sekä tehokkaat ja nykyaikaiset tuotantotilat ja –välineet. Tällä hetkellä ruokatuotantoa on kymmenessä alueellisessa tuotantokeittiössä, joista suurin on keskuskeittiö.

3.1.2 Nykytilan kuvaus

Kouvolan nykyinen keskuskeittiö on tullut toiminnaltaan elinkaaren päähän, tilat ovat ergonomialtaan epäkäytännölliset ja tekniikka osittain vanhentunutta. Nykyinen keittiö tuottaa noin 4600 ruokannosta päivittäin, pääsääntöisesti lounaita keskustan alueen päiväkoteihin, kouluihin, Marjonien toimipisteeseen sekä nuorten työpajalle. Tuotantomallina tällä hetkellä on Cook & Serve eli ruoka valmistetaan ja tarjotaan mahdollisimman pian valmistuksen ja kuljetuksen jälkeen. Keittiössä tuotantoprosessi ei etene johdonmukaisesti. Mm. elintarvikkeiden vastaanottotilat eivät ole nykyaikaisia.

Ns. välitystuotteet kuten päiväkotien aamupalatarvikkeet, näkkileivät ja osaan kohteista tuore leipä sekä maidot toimitetaan tällä hetkellä keskuskeittiön kautta.

Päiväkotien palvelukeittiöissä valmistetaan aamupala paikan päällä sekä useassa koulujen ja päiväkotien palvelukeittiöissä kuumennetaan lounaan palatuotteet sekä kypsennetään energialisäke. Toimituskohteisiin, joissa ei työskentele ruokapalveluhenkilöstöä kaikki ruoka menee valmiina.

Valmis ruoka annostellaan keskuskeittiöllä GN astioihin ja GN astiat pakataan kuljetuslaatikoihin. Ruoankuljetus palvelukeittiöihin ja toimituskohteisiin tapahtuu päivittäin.

Ruoanvalmistusastiat palautuvat keskuskeittiölle joko samana- tai seuraavana päivänä. Valmistus- ja kuljetusastioiden astiahuolto tapahtuu keskuskeittiöllä.

Nykyisen keskuskeittiön yhteydessä on Mansikkamäen koulun ruokasali, jossa oppilaat käyvät ruokailmassa. Ruokasalissa ei ole asiakasvessoja ja käsienpesualltaat eivät ole sisääntulon yhteydessä.

Keskuskeittiö toimii arkisin klo 5.30–15.30 välisenä aikana.

3.1.3 Tulevaisuuden näkymät

Tulevaisuudessa uudessa keskuskeittiössä valmistetaan kaikkien Kouvolan alueen päiväkotien ja koulujen ateriat pois lukien Valkealan alue. Uusi keskuskeittiö toimisi vain ruokaa valmistavana ja lähekkäänä yksikkönä, eikä sen yhteydessä olisi asiakaspalvelutiloja.

Ruoan tuotantotapa tulee muuttumaan kylmävalmistukseen. Ruoka valmistetaan kylmistä raaka-aineista, kylmäsäilytetään ja kuljetetaan palvelukeittiöihin, joissa ruoka kypsennetään.

Ruokakuljetus tapahtuu noin kolme kertaa viikossa. Toimituskohteisiin ruoka toimitetaan edelleen tarjoiluvalmiina arkipäivisin. Salaatti valmistetaan palvelukeittiöissä. Välitystuotteet tilataan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin, jolloin keskuskeittiöltä jää osittain pois kuormien purkua ja uudelleen pakkaamista.

Ruokatuotannon keskittämisen tavoitteena on yhdenmukaistaa, selkeyttää ja tehostaa ruokapalvelun toimintaa niin keskuskeittiön kuin palvelukeittiöiden näkökulmasta.

Uusi keittiö lisää koko ruokapalveluiden toimintavarmuutta ja henkilöstön hyvinvointia.

Ruokapalvelun keskittämisen yhteydessä tulee huomioida myös digitaalinen omavalvontajärjestelmä, jolla taataan lakisääteinen omavalvontasuunnitelman toteutuminen. Digitaalinen omavalvontajärjestelmä valvoo ruokaturvallisuutta, organisoii omavalvonnan joka tuo työhön sujuvuutta. Päivittäisten omavalvonta prosessien hallinta helpottuu ruokapalveluhenkilöstölle. Omavalvontajärjestelmä ilmoittaa aina, jos jokin asia omavalvonnassa vaatii toimenpiteitä ja tallentaa automaattisesti raportit omavalvonnasta järjestelmään.

Korkeatasoinen hygienia on todella tärkeää keskuskeittiössä. Hygieniarajojen korkeatasoisen vahvistamiseen, on yksi osa vaahdotusyksikkö. Vaahdotusyksikkö keskuskeittiössä levittää desinfioidua vaahtoa keittiön hygieniarajoille, jolla voidaan varmistaa korkeat hygieniavaatimukset keskuskeittiöllä. Tämä desinfioidi jalkineiden pohjat ja vaunujen pyörät desinfioidut ennen siirtymistä korkean hygienian tiloihin.

3.1.4 Hankkeen aikaiset väistötilat

Väistötiloja ei tarvita. Uuden keskuskeittiön tulee valmistua ennen vanhan keskuskeittiön purkua.

3.2 Puhtauspalvelut

3.2.1 Taustatietoa

Ruokapalveluhenkilöstö on siivonnut itse keskuskeittiön ruoanvalmistuksessa tarvittavat tilat. Yhteydessä olevan ruokasalin on siivonnut vaihtelevasti välillä puhtauspalvelujen henkilö ja välillä ruokapalveluhenkilö.

3.2.2 Nykytilan kuvaus

Ruokapalveluhenkilöstö siivoaa tällä hetkellä keskuskeittiön sekä keskuskeittiön yhteydessä olevan ruokasalin.

3.2.3 Tulevaisuuden näkymät

Ruokapalveluhenkilöstö siivoaa keskuskeittiön tilat myös tulevaisuudessa. Puhtauspalveluilta saadaan tarvittaessa ammatillista apua.

Materiaalien, tilojen ja kalusteiden tulee olla optimaalisesti siivottavissa ja koneellinen siivous/ robotiikka hyödynnettävissä.

3.2.4 Hankkeen aikaiset väistötilat

Väistötiloja ei tarvita. Uuden keskuskeittiön tulee valmistua ennen vanhan keskuskeittiön purkua.

3.3 Jätehuoltopalvelut

3.3.1 Taustatietoa

Toimimme Kymenlaakson jätelautakunnan jätehuoltomääräysten mukaisesti.

3.3.2 Nykytilan kuvaus

Jätejakeita on lajiteltu sekä pihamaan jäteaitauksessa olevissa jäteastioissa, -kontissa että lastauslaiturilla sisätiloissa olevissa jäteastioissa.

3.3.3 Tulevaisuuden näkymät

Jätteiden lajittelussa tulee huomioida, että määrättyjen jätejakeiden osalta jätemäärä kasvaa. Toiminnalliset muutokset sekä tavaroiden toimituspakkaukset muuttavat jäteasiat tarpeita ja jätemääriä entiseen verrattuna. Jätetilojen ja astioiden sijainnin tulee olla sellaisessa paikassa, että henkilöstön liikkuminen on turvallista ja jätteiden tyhjentäminen ergonomista. Volyyimijätteitä varten joko kontit tai

puristimet. Jos hyödynnetään lastauslaituria jäteastioiden sijainnissa, tulee jätteenkuljetuksen pystyä tyhjentämään astiat myös turvallisesti

3.3.4 Hankkeen aikaiset väistötilat

Väistötiloja ei tarvita. Uuden keskuskeittiön tulee valmistua ennen vanhan keskuskeittiö purkua.

3.4 Kiinteistöhoito ja kunnossapito

3.4.1 Nykytilan ja tulevaisuuden kuvaus

Kiinteistöhoito ja kunnossapito kohteessa tilapalvelun ja kiinteistöhoitopalvelun palvelusopimuksen mukaisesti.

3.4.2 Hankkeen aikaiset väistötilat

Väistötiloja ei tarvita. Uuden keskuskeittiön tulee valmistua ennen vanhan keskuskeittiö purkua.

4 RAKENNUSPAIKKA

4.1 Perustiedot

Osoite: Katajajarjankatu 2, 45720 Kouvola

Kiinteistötunnus: 286-23-330-10

Nykyinen keskuskeittiö sijaitsee kiinteistössä (286-5-5042-8), joka voimassa olevan asemakaavan mukaisesti on opetustoimintaa palvelevien rakennusten korttelissa (YO). Keskuskeittiön siirtyessä toisaalle, mahdollistuu YO-korttelin kehittäminen monipuolisemmin opetuksen ja liikunnan tarpeisiin.

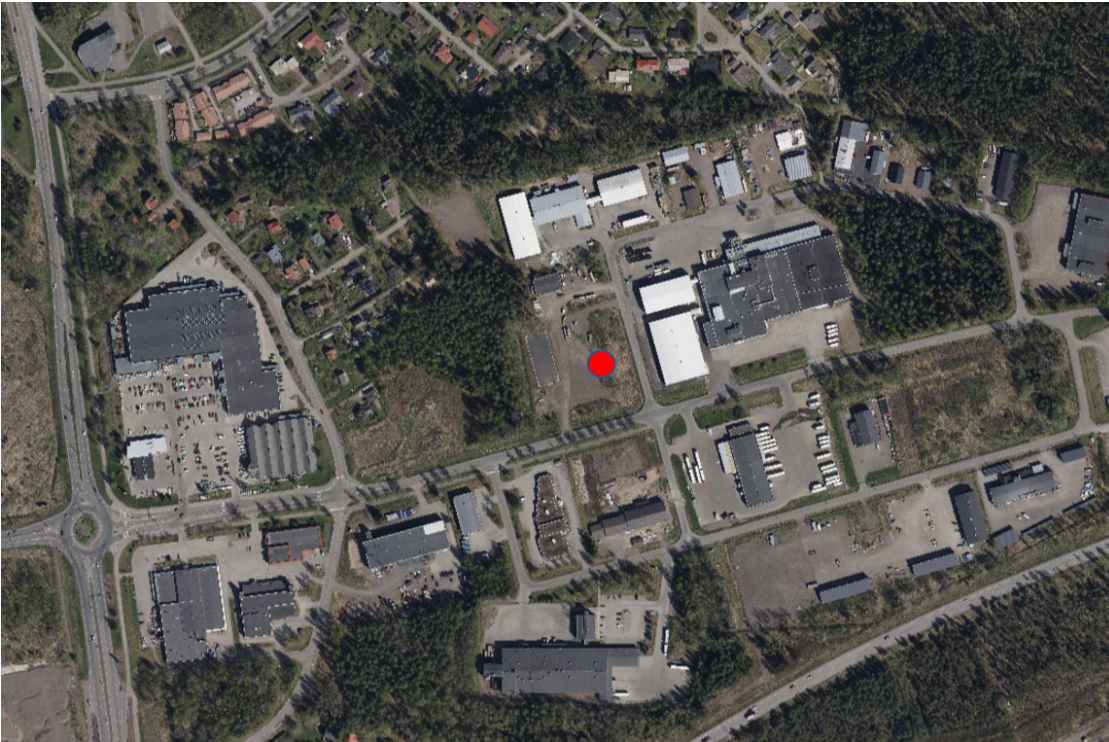
Uuden keskuskeittiön sijoittaminen olemassa olevan keskuskeittiön viereen, olisi tuonut niin logistisia kuin myös alueella liikkuvien lapsien turvallisuuteen liittyen haasteita. Lisäksi em. korttelin eteläpuolella on vihialueita, joiden toivottiin kaupunkikuvallisesti säilyvän, mikä olisi rajannut uuden rakennuksen sijoitusmahdollisuuksia.

Hankesuunnittelun aikana tutkittiin Kaupungin tonttivarannossa olevia vaihtoehtoisia sijainteja uudelle keskuskeittiölle. Sijainnissa otettiin huomioon ruokapalveluiden palveluverkkoselvityksen myötä uudelle keskuskeittiölle tuleva toiminta-alue. Keittiölle tuli löytää ruokakuljetusten kannalta sopiva sijainti, joka on hyvien liikenneyhteyksien päässä. Katajajarjun sijainti todettiin logistisesti toimivimmaksi.

Sijaintikartta (tontin sijainti merkitty punaisella ympyrällä)



Ilmakuva alueesta (tontin sijainti merkitty punaisella ympyrällä)



4.2 Kaavatilanne

Katajaharjun alue on asemakaavoitettu. Asemakaava on hyväksytty 27.5.2013.

Asemakaavassa keskuskeittiön kortteli 330 on merkitty Teollisuus-, varastointi- ja edellisiin liittyvää liiketoimintaa palvelevien rakennusten korttelialueeksi (TVL). Tontin tehokkuusluku $e=0,50$ ja suurin sallittu kerrosluku II. Autopaikkoja koskeva määräys on yksi autopaikka 70 k-m².

Kaavoittajalta saadun tiedon mukaan Katajaharjuntien liikenneyhteyksiin on asemakaavoituksessa suunnitteilla muutoksia välille Valkealanväylä – Valtatie 6. Suunnitelmaan sisältyy mm. uusi Tanttarin liittymä, joka toteutuessaan yhdistää Katajaharjuntien itäpäähän valtatiehen.

Hankesuunnitteluvaiheessa on esitelty suunnitelmat kaavoittajalle viranomaispalaverissa ja saatu niistä kommentit, jotka on huomioitu suunnitelmiin.

Asemakaava ja kaavamääräykset (Liite 5).

4.3 Liikenneyhteydet ja pysäköinti

Hankesuunnitelmassa tontille on esitetty 15 kpl henkilöautojen autopaikkoja, joista yksi on tarkoitettu liikuntaesteisille. Autopaikat varustetaan lämmitystolpilla ja varauksella sähköautojen latausta varten.

Tavaraliikenne toteutetaan pääasiassa kuorma-autoilla, joita varten rakennuksen molemmissa päädyissä on kaksi lastauspaikkaa.

Kiinteistöön voidaan toteuttaa tarvittava henkilökunnan sekä vieraspysäköinti.

4.4 Rasitteet

Asemakaavassa tontin pohjoispäätyyn on merkitty johtoa varten varattu alueen osa.

Tontin eteläpäätyyn on suunnitteilla muuntamo.

4.5 Liittymät

Kiinteistölle on saatavissa tarvittavat vesi-, viemäri-, sähkö-, tietoliikenne- ja kaukolämpöliittymät. Rakennuslupaa varten on täytettävä liitoslausuntohakemus.

Tieliikenteen tonttiliittymiä on 2kpl Katajaharjunkadulta. Saapuvalla ja lähtevällä tavaraliikenteelle on omat liittymät.

Tontin eteläosassa on yksi käytöstä poistettu Telian / Soneran kaapeli.

4.6 VSS-tila selvitys

Väestönsuojan rakentamisvelvollisuutta ei ole, koska kyseessä on tuotantorakennus, jonka kerrosala on alle 1500 kem².

Tarvittaessa henkilökunta hakeutuu alueen yleisiin väestönsuojoihin.

4.7 Kiinteistön riskikartoitus ja turvallisuusanalyysi

Katajaharjunkadun länsireunassa kadun suuntaisesti sijaitsee KSS-Lämpö Oy:n kaasuputki. Maankaivutöiden suorittaminen kielletty 5m lähempänä kaasuputkea ilman KSS Lämpö Oy:n lupaa.

Rakennus varustetaan automaattisella paloilmoittimella.

Ennen uudisrakennuksen käyttöönottoa tulee käyttäjien laatia toimintaan liittyvä pelastussuunnitelma.

5 NYKYINEN RAKENNUS

5.1 Perustiedot

Nykyinen keskuskeittiö sijaitsee osoitteessa Lehtomäenkatu 2 45200 Kouvola. Rakennus on valmistunut vuonna 1977 eikä kohteeseen ole tehty laajaa peruskorjausta, myös talotekniikka on pääosin alkuperäinen ja peruskorjauksen tarpeessa. Keittiölaitteisto on osittain uusinnan tarpeessa ja mm. lattiapinnoista on toistuvasti huomautettu terveystarkastajan toimesta. Rakennuksen elinkaari- ja energiatehokkuus ei vastaa nykyisiä vaatimuksia, eivätkä tilat nykyaikaisen työympäristön ja ruokatuotannon käyttö- ja muuntojoustavuusvaatimuksia.

Nykyisessä rakennuksessa toimii Mansikkamäen koulun ruokala, jolle tulee löytyä korvaavat tilat vanhan keskuskeittiörakennuksen poistuessa käytöstä. Keskuskeittiötoiminnan siirtyessä toisaalle, ei nykyiset tilat palvele enää koulun ruokalakäytössä. Mansikkamäen koulun ruokalan hankesuunnitelma käsitellään erikseen.

5.2 Rakennus- ja kulttuurihistorialliset arvot

Keskuskeittiön rakennus ei ole suojeltu kaavamerkinnöin tai rakennusperinnön suojelemisesta annetun lain perusteella. Rakennusta ei myöskään ole luokiteltu rakennushistoriallisesti arvokkaaksi kohteeksi.

5.3 Rakennuksen kuntotutkimukset

Nykyiseen keskuskeittiöön on laadittu kuntoarvio vuonna 2020 (Liite 6). Kuntoarviossa on todettu rakennuksen vaativan laajan peruskorjauksen, lisäksi peruskorjauksellakaan ei välttämättä voida poistaa rakennuksen rakentamisajan yleisten rakentamistapojen aiheuttamia ongelmia.

Vanhalle keskuskeittiön rakennukselle ei nähdä jatkokäyttöä vaan ainut vaihtoehto on purkaminen.

Rakennuksesta tullaan tekemään purkukartoitus ennen purkutöiden kilpailuttamista. Purkukartoituksen muodostavat asbesti- ja haitta-ainekartoitus tutkimuksineen sekä selvitys muista purkumateriaaleista. Purkukartoituksessa selvitetään purettavan rakennuksen tai purettavien rakenteiden haitallisia aineita sisältävät materiaalit, niiden määrä ja sijainti sekä annetaan ohjeet haitallisia aineita sisältävien materiaalien poistosta. Purkumateriaaliselvityksessä selvitetään ja lasketaan purkutöissä syntyvien muiden materiaalien määrät ja laatu. Selvityksessä esitetään suositukset uudelleenkäytettävistä rakennusosista. Syntyvien purkujätteiden osalta esitetään ohjeita ja suosituksia eri jätejakeiden erillis-keräyksestä ja etusijajärjestyksen noudattamisesta. Purkukartoitus tukee kiertotalouteen liittyviä tavoitteita.

5.4 Sisäilmakyselyt ja – tutkimukset

Rakennuksen kuntoarviossa (Liite 6) on otettu kantaa rakennuksen sisäilma-asioihin. Sisäilman todetaan olevan kohtuullinen. Erityisiä sisäilmaselvityksiä tai -tutkimuksia ei kohteeseen ole tehty.

5.5 Radontutkimus

Radontutkimusten perusteella (Liite 7) vanhan keskuskeittiön radonarvot ovat olleet sallituissa rajoissa.

5.6 Haitta-ainekartoitus

Keskuskeittiön asbesti- ja haitta-ainekartoitukset tullaan tekemään ennen rakennuksen purkamista. Vanhan rakennuksen rakentamisajankohdan perusteella haitta-aineita löytyy varmasti.

6 TARVITTAVAT VIRANOMAISTOIMENPITEET

Hankesuunnittelun aikana suunnittelun reunaehdoista on käyty ennakkoneuvotteluja rakennusvalvonnan sekä eri viranomaisten kanssa.

Alustavat hankesuunnitelmat on esitelty viranomaispalaverissa 28.4.2023. Palaverissa esitetyt viranomaisten kommentit on huomioitu suunnittelussa.

Kaavoittaja suosittaa tummien värisävyjen käyttämistä julkisivuissa. Rakennuksen väritys ei ole sidoksissa naapurirakennusten väreihin. Väriä voi käyttää.

Varavoimakontin julkisivuissa tulee kiinnittää huomiota graffitin maalaamisen ehkäisemiseen.

Rakennustarkastaja suosittaa aurinkosähköjärjestelmän toteuttamista.

2.kerrokseen sijoittuvien teknisten tilojen suuresta koosta johtuen rakennuksen paloluokka on P1.

Rakennuslupahakemukseen tarvittavia liitteitä:

- kosteudenhallintaselvitys
- palotekninen ja suunnitelma (savunpoisto sisältyy suunnitelmaan)
- liitoslausunto (täytettävä liitoslausuntohakemus)
- viranomaisten edellyttämät hulevesiselvitykset ja -suunnitelmat.

Hankesuunnitelman luonnokset on esitelty terveysturvaviranomaiselle. Jatkosuunnittelussa, ennen rakennusluvan hakua, luonnokset toimitetaan terveysturvaviranomaiselle tarkastettavaksi ja kommentoitavaksi.

7 HANKKEEN SUUNNITTELUTAVOITTEET

7.1 Yleistä

Suunnittelussa noudatetaan voimassa olevia lakeja, asetuksia, määräyksiä ja ohjeita. Suunnittelussa on kiinnitettävä huomiota tilojen toimivuuteen, kestävyYTEEN, terveellisyYTEEN, esteettömyYTEEN ja hyvään ergonomisuuteen. Hankkeessa tavoitellaan pitkäikäistä, energiatehokasta ja helposti huollettavaa rakennusta.

Hankkeen lähtökohtana on tuotantolaitos, jonka tasokas suunnittelu näkyy suurimmaksi osaksi rakennuksen sisäpuolella ja tuotantotiloissa toimiville mm. järkevinä tilaratkaisuinä sekä ergonomiassa. Luonnollisesti rakennuksen tulee kuitenkin sopia olemassa olevaan ympäristöön ja myös piha-alueiden tulee olla toimivat.

7.2 Tilatavoitteet, työympäristökonsepti

Hankkeessa painotetaan tila- ja käyttötehokkuutta. Tilasuunnittelun lähtökohtana on sisäinen toiminta, mikä prosessimaisesti kulkee saapuvan raaka-aineen vastaanotosta jalostuksen kautta lähtevän tuotteen lähettämöön. Likaiset kuljetusvaunut ja –laatikot palautuvat erillisestä ovesta astianpesuosaston kautta suoraan tuotantoon ja pakkaukseen.

Tilatavoitteita on laadittu hankeryhmän kanssa erilaisissa työpajoissa, jotta eri käyttäjien näkökulmat tulisi huomioitua uudisrakennuksessa. Näiden työpajojen pohjalta on laadittu tuotantoprosessi sekä tilaohjelma ja viitesuunnitelmat, jotka tukevat toiminnan tehokkuutta ja tulevaisuuden ruokapalvelutoimintaa. (Liitteet 8, 9, 10 ja 12)

7.3 Suojelulliset tavoitteet

Hankkeeseen ei sisälly suojelullisia tavoitteita.

7.4 Ympäristö- ja terveellisyystavoitteet

Rakenteita ja materiaaleja valittaessa lähtökohtana tulee olla turvallisuus ja terveellisyys. Tavoitteena on kestäviä, hyväksi koettuja rakennusmateriaaleja ja -ratkaisuja käyttäen rakentaa terveellinen ja kehitystä kestävä laajennus.

Kaikkien uusien tiloihin valittavien pintamateriaalien tulee olla laadukkaita ja kulutuksen kestoaltaan tarkoitukseen soveltuvia materiaaleja. Kaikkien kohteessa käytettävien materiaalien on täytettävä M1 päästöluokituksen vaatimukset.

Pihan kunnossapidon, aurauksen, lumenluonnin ja hiekoituksen vaatimat tilat otetaan huomioon. Sisäänkäynnit ja pihapinnoitteet suunnitellaan siten, että rakennukseen ei kantaudu tarpeettomasti hiekkaa, likaa ja roskaa. Pihalle suunnitellaan riittävä valaistus. Hulevesien hallintaan on kiinnitettävä huomiota.

Hankkeessa tulee kiinnittää huomiota kasvihuonekaasupäästöjä vähentäviin ratkaisuvaihtoehtoihin. Materiaalivalinnoissa tulee pyrkiä valitsemaan vähähiilisiä vaihtoehtoja.

Rakenteiden ja materiaalien kulutuksenkestävyys sekä järjestelmien varmuus ja huollettavuus ovat hankkeen keskeisiä elinkaaritavoitteita. Eri rakennusosien elinkaarikestävyyden näkökulmasta vaadittavat käyttöiät määritetään jatkosuunnittelussa.

Hankkeen yhteydessä tehtävissä talotekniikkasuunnitelmissa ja -muutoksissa tulee ottaa huomioon elinkaareen liittyvät muunneltavuuden vaatimukset. Kohteen uusien sähkölaitteiden ja valaisimien sekä tuotantolaitteiden valinnassa tulee kiinnittää erityistä huomiota energiatehokkuuteen, hyötysuhteeseen, mekaaniseen kestävyteen sekä puhdistettavuuteen.

Hankkeessa tavoitellaan BREEAM ympäristöluokituksen sertifikaattia, tavoitteena lähtökohtaisesti ”Very Good” -taso. BREEAM ympäristöluokituksen määrytykset ohjaavat hankkeen suunnittelua ja toteutusta kohti em. tavoitteita ja huomioimaan ympäristövaikutukset hankkeen eri vaiheissa. Oheisessa raportissa on arvioitu tämänhetkisten suunnitelmien pohjalta millaisen luokituksen hanke voisi valmistuessaan saada ja esitetään erilaisia toimenpiteitä, jotka tulee ottaa huomioon jo aikaisessa vaiheessa suunnittelua. Sertifiointitason arvioinnissa esitetään hankkeen ympäristösertifioinnin pistearviointi ja alustava arviointi tavoitetasojen saavuttamiseksi vaadittavista toimenpiteistä. Lopullinen hankkeelle asetettava tavoitetaso määritetään jatkosuunnittelussa. (Liite 11)

Rakenteiden energiatehokkuus ja rakenteiden lämmönläpäisykertoimet Ympäristöministeriön asetus uuden rakennuksen energiatehokkuudesta mukaan. Rakennuksen energiatehokkuus tulee olla A-luokassa. Jatkosuunnittelussa laaditaan alustava energialaskelma. Rakennuksen tiiveys ja suunnitelmallisten energialaskennan arvojen toteutumine varmennetaan kohteen valmistuessa, kuitenkin viimeistään ensimmäisen takuuvuoden aikana. Rakennuksen tiiveys ja energialaskennan arvojen toteutuminen varmennetaan kertaalleen vielä noin puolivuotta ennen takuuajan päättymistä. Suunnittelussa otetaan huomioon uusiutuvan energian käyttö (aurinkokeräimet) sekä tehokas lämmön- sekä kylmän talteenotto.

7.5 Turvallisuustavoitteet

Rakennus tulee suunnitella, rakentaa ja varustaa siten, ettei niiden käyttöön, huoltoon tai ylläpitoon liity tapaturman tai vahingoittumisen vaaraa. Tilat tulee suunnitella turvallisiksi tuotantotiloiksi. Erityistä huomiota tulee kiinnittää sisäilman laatuun, valaistukseen, äänenvaimennukseen, palo- sekä pelastusturvallisuuteen ja työolosuhteisiin.

7.6 Esteettömyys

Kohde piha-alueineen ja sisäänkäynteineen tulee toteuttaa selkeänä ja esteettömänä siten, että se palvelee kaikkia käyttäjäryhmiä yhdenvertaisesti, ottaen huomioon ihmisten moninaisuuden. Esteettömien kulkuväylien, ovien ja tilojen mitoitusperusteena käytetään yleisesti pyörätuolin tilantarvetta ja toimintamahdollisuuksia pyörätuolista käsin. Pienissä tasoeroissa tulee olla kiinteä luiska tai henkilöiden nostoon tarkoitettu laite.

Liikuntaesteisten lisäksi kohteessa tulee huomioida esteettömyyden muutkin osa-alueet kuten näkemiseen, kuulemiseen, ymmärtämiseen ja kommunikaatioon liittyvät asiat. Kohteen tulee olla kaikille sen käyttäjille toimiva ja turvallinen. Hyvän ympäristön aikaansaamiseen vaikuttaa niin tilojen materiaali- ja värivalinnat kuin pintojen heijastusominaisuudet ja toimiva valaistu.

Henkilökunnan sisäänkäyntiin rakennetaan luiska. Sisäänkäynnin läheisyydessä 1 kpl liikuntaesteisille tarkoitettuja autopaikkoja. Rakennuksessa on liikuntaesteisille tarkoitettu WC-tila, joka tarvittaessa toimii myös pukeutumis- ja peseytymistilana.

7.7 Tietomallinnus

Hankkeessa tulee hyödyntää eri suunnittelualoilla tietomallintamista ja toteutusta vastaava versio (IFC-muodossa) tulee luovuttaa tilaajalle hankkeen valmistuttua. Tietomallinnusta tulee hyödyntää varsinkin talotekniikan yhteensovittamisessa.

Rakennuksen ulkoarkkitehtuurista ja sisäpuolen keskeisistä tiloista tulee lisäksi laatia 3D-havainnekuvia.

8 TOIMINNALLISET SUUNNITTELUPERUSTEET

8.1 Yleistä

Liitteenä olevien tontinkäyttösuunnitelman, tilakaavioiden ja tilaohjelman (liitteet 8, 9 ja 10) ratkaisut ovat muodostuneet yhteistyössä hankesuunnitteluryhmän kanssa ja perustuen keittiösuunnittelijan keskuskeittiön prosessisuunnitelmaan (Liite 12).

8.2 Piha-alue, liikennöinti ja pysäköinti

Liitteenä olevassa tontinkäyttösuunnitelmassa on kaaviomaisesti esitetty pihatoimintoja sekä liikennereitit (Liite 8). Varsinainen pihasuunnittelu tehdään suunnitteluvaiheessa.

Piha-alueen ja sinne johtavien reittien tulee olla turvalliset.

Tavaraliikenne lähtökohtaisesti toteutuu kuorma-autoilla.

Asemakaavan autopaikkamääräys: yksi autopaikka 70 k-m². Tontinkäyttösuunnitelmassa esitetty 15 kpl henkilöautopaikkoja ja 4 kpl kuorma-autopaikkoja lastauslaitureilla. Henkilökunnan pysäköintipaikat varustetaan lämmityspistorasialla ja yksi paikoista varustetaan sähköauton latauspisteellä.

Ajoneuvoliikenteelle tarkoitetut portit (2 kpl) ovat moottoroituja liukuportteja. Jalankulkuportti varustetaan lukituksella ja kulunvalvonnalla.

8.3 Sisäänkäynnit ja lastauslaiturit

Rakennukseen henkilöstö kulkee ns. pääsisäänkäynnistä. Pääsisäänkäynti tulee varustaa sisäänkäyntikatoksella ja sen tulee olla selkeästi julkisivusta erottuva.

Sisäänkäyntien ja lastauslaitureiden tarkennukset prosessisuunnitelman mukaisesti (Liite 12).

8.4 Sosiaali- ja wc-tilat

Sosiaali- ja wc-tilat mitoitetaan rakennuksessa yhtä aikaa työskentelevien työntekijöiden suurimman lukumäärän mukaan. Mitoitus tarkennetaan jatkosuunnittelussa. Liikuntaesteisten wc-tila toimii vierailijoiden pukuhuoneena. Sosiaali- ja wc-tilojen tarkennukset prosessisuunnitelman mukaisesti (Liite 12).

8.5 Ylläpidon tilat

8.5.1 Jätteenlajittelu

Jätehuoltotilat tulee sijoittaa huoltopihalle lähelle sisäänkäyntiä. Jätehuolto tulee toteuttaa laajaa kieräytystä hyödyntäen. Jäteastioiden tyhjennystä varten lastauslaiturin vierellä on nostopöytä.

Jäteastioita tulee olla riittävä määrä, jotta tyhjennysvälit pysyvät maltillisina. Kukin jäteastia tulee voida tyhjentää muita astioita siirtämättä. Tarkempi jätehuollon suunnitelma liitteenä 13. (Liite 13)

Jätetilan tulee olla lukittavissa ja oviaukon tulee olla riittävän leveä ja ovi tulee varustaa aukipitolaitteella. Jätetilan puhdistettavuus tulee huomioida. Jätetilan lattia tulee olla pestävissä vesiletkulla.

Jätetilan paloturvallisuus tulee huomioida. Rakennukseen kiinteästi liittyvän jätehuoneen, katoksen/lastauslaiturin osastoinnissa tulee noudattaa palomääräyksiä ja paikallisen paloviranomaisen ohjeita. Palo-osastoitu jätetila on sijoitettu saapuvan tavaraliikenteen lastauslaiturille.

Jätehuollon suunnittelussa tulee noudattaa Kymen jätelautakunnan jätehuoltomääräyksiä.

8.5.2 Siivous

Siivoustilat ja niiden varustelu suunnitellaan Puhtauspalveluiden laatiman ohjeistuksen mukaan (Liite 14). Siivoustilojen koko tarkennetaan jatkosuunnittelussa.

Suunnittelussa huomioidaan ohjeistus siivouskoneista ja robotiikasta (Liite 15).

8.5.3 Kiinteistönhoidon tilat

Kiinteistönhoidolle varataan tilakaavioiden mukaisesti kylmä varasto, lämmin varasto / korjauspaja / työpiste.

8.5.4 Talotekniikan vaatimat tilat

Talotekniikkaa palvelevat tilat sijoittuvat pääasiassa toiseen kerrokseen.

Talotekniikkatilojen tulee olla helposti saavutettavissa sisäporrasyhteyden kautta. Tilat tulee suunnitella riittävän väljiksi, jotta huoltotoimet voidaan suorittaa vaikeuksista. Konehuoneisiin tulee suunnitella myös riittävät haalausaukot, joiden kautta nostimia/ kurottajia apuna käyttäen voidaan uusia ja huoltaa ilmanvaihtokoneen suurempia osia.

Toiseen kerrokseen sijoitettavien taloteknisten tilojen yhteyteen tulee sijoittaa varastotila, jossa voidaan säilyttää huoltokirjoja, käyttöohjeita, varaosia, ilmanvaihtolaitteiden suodattimia jne.

9 RAKENNUSTEKNISET SUUNNITTELUPERUSTEET

9.1 Yleistä

Suunnittelussa on noudatettava voimassa olevia määräyksiä, asetuksia ja ohjeita sekä paikallisten viranomaisten antamia ohjeita. Suunnittelussa on kiinnitettävä huomiota tilojen hyvään äänenvaimennukseen, huoneakustiikkaan, ergonomisuuteen sekä esteettömyyteen.

Pintojen, pinnoitteiden ja päällysteiden tulee olla julkisiin tiloihin soveltuvia, tilan käyttötarkoitusta vastaavia materiaaleja. Alustavasti pintamateriaalit on esitetty liitteessä 16. (Liite 16)

Rakennuksen paloluokka P1. Kantavat rakenteet, osastoivat rakennusosat, pintakerrokset ja poistumistiet Ympäristöministeriön asetus rakennusten paloturvallisuudesta mukaan. Painovoimainen savunpoisto pelastuslaitoksen toimenpitein ikkunoista ja ovista sekä savunpoistoluukuista. Palokonsultti laatii ja hyväksyy paloviranomaisella paloteknisen suunnitelman, jonka mukaan laaditaan pääpiirustukset.

Suunnittelussa ja toteutuksessa noudatetaan Sisäilmastoluokitus 2018 (RT 07-11299) ohjeistuksessa sisäympäristölle asetettuja tavoitearvoja, suunnitteluohjeita ja tuotevaatimuksia. Sisäilmaston tekninen tavoitearvo suunnittelun, rakentamisen ja rakennuksen käytön aikana sisäilmastoluokka S2.

Rakenteiden energiatehokkuus ja rakenteiden lämmönläpäisykertoimet Ympäristöministeriön asetus uuden rakennuksen energiatehokkuudesta mukaan.

Märkätilojen seinien ja lattioiden vedeneristykset toteutetaan noudattaen voimassa olevia määräyksiä ja RIL:in Rakennusten veden- ja kosteudeneristysohjeita. Vedeneristyksessä tulee käyttää sertifioituja vedeneristystarvikkeita.

Rakennustekniset ratkaisut tarkennetaan varsinaisen suunnitteluvaiheen yhteydessä.

9.2 Piha, pihavarusteet ja -rakenteet

Varsinainen pihasuunnittelu tehdään toteutussuunnittelun yhteydessä. Piharakenteiden suunnittelussa tulee huomioida raskasajoneuvojen liikennemäärät.

Kaikkien ulkotilakalusteiden ja -varusteiden tulee olla käyttötarkoitukseen soveltuvia ja kiinteästi asennettuja. Valaistuksen tulee olla riittävä kaikilla pihan alueilla.

Piha-alueella käytettävissä pintamateriaaleissa tulee ottaa huomioon turvallisuus, ekologisuus ja kuluksenkestävyys. Sisäänkäyntien yhteydessä tulee käyttää betonikiveystä, asfalttia tai muuta vastavaa kovaa materiaalia estämään hiekan kulkeutumisen sisätiloihin.

Jatkosuunnittelussa laaditaan hulevesisuunnitelma.

9.3 Perustukset, runkorakenteet

Rakennuspaikalle on tehty alustavat pohjatutkimukset, joiden perusteella tontti on rakentamiskelpoinen ja perustaminen tapahtuu tavanomaisin kustannuksin. Suoritettujen pohjatutkimusten perusteella suunniteltu rakennus tulee perustaa kärjellään kantavien tukipaalujen varaan. Perustamistapalautus liitteenä 17. (Liite 17)

Rakennuksen alapohja tehdään tuulettavana alapohjana.

Kohteen kantavat rakenteet ovat pääosin teräsbetonia. Toisen kerroksen tekniset tilat puu- ja teräsrakenteisia. Yläpohja puurakenteinen.

Rakennesuunnittelija on laatinut perusteet rakenteiden suunnittelua ja toteutusta varten sekä alustavat rakennetyypit. (Liitteet 18 ja 19)

9.4 Julkisivu ja vesikate

Uudisrakennuksen julkisivumateriaalien tulee olla korkeatasoisia ja kestäviä. Julkisivumateriaalien valinnassa tulee huomioida huollon helppous, pitkä huoltoväli ja julkisivujen puhtaanapito sekä ilkivalta suojaaminen.

Rakennuksen vesikaton tulee olla ulospäin kaatava ja määräysten mukaisilla vesikattovarusteilla varustettu. Lasikattoja tai kattoikkunoita ei sallita rakenteen vuotoherkkyyden vuoksi.

Jatkosuunnittelussa julkisivun ja vesikatteen detaljit tulee suunnitella huolellisesti, jotta läpiviennit ja liitoskohdat tulevat vesitiiviiksi ja kestävät myös ajansaatossa.

Vesikaton sadevedet tulee ohjata ulkopuolisella vedenpoistolla hallitusti sadevesiviemäriin. Sadeveden poistoputket tulee maantasokerroksessa tehdä tavallista vahvemmassa Pellistä.

9.5 Väliseinät

Märkätilojen seinäpinnat tulee vedeneristää ja laatoittaa kauttaaltaan. Muut pintamateriaalit liitteenä olevan huoneselostuksen mukaisesti. (Liite 16)

Kylmä- ja pakastetilojen seinät ja katot teräslevyllä pinnoitettuja kylmätilaelementtejä. Huoneiden kattole asennetaan kulkutasot huoltoa varten.

Väliseinien ääneneristävyys tulee toteuttaa noudattaen Ympäristöministeriön ohjetta rakennuksen ääniympäristöstä.

Palo-osastoinnit toteutetaan pääpiirustusten mukaan.

9.6 Lattiat

Lattioiden rakenteet ja pintamateriaalit suunnitellaan varsinaisessa suunnitteluvaiheessa. Lattiapintamateriaaleja valittaessa tulee kunkin tilan erityisominaisuudet, siivottavuus, esteettömyys sekä tilojen akustiikka tulee ottaa huomioon. Pintamateriaalien tulee olla julkisiin tiloihin tarkoitettuja, kovaa kuluusta kestäviä, helppohoitoisia sekä M1-luokan päästövaatimukset täyttäviä pinnoitteita. Lattiapinta ei saa olla märkänäkään liukas tai voimakkaasti kiiltävä. Kuvioinnin tulee olla selkeä ja rauhallinen eikä saa aiheuttaa virheaistimuksia. (Liite 16)

Lattiakaivolla varustettujen tilojen lattioiden pintarakenteisiin tulee suunnitella riittävät kallistukset veden poistamiseksi. Tuotantotilojen lattiakaivojen sijoittelussa on huomioitava työskentelypisteiden työergonomia sekä lattiakaivojen huollettavuus.

Kaikkien lattiapinnoitteiden tulee ulottua myös kiinteiden kalusteiden alle. Jalkalistat lattiamateriaalin mukaisesti.

Pakastehuoneiden ja joidenkin keittiölaitteiden asennusta varten lattiaan toteutetaan upotussyvennykset rakennesuunnitelman mukaan.

Toisen kerroksen teknisissä tiloissa välipohjan läpivientikohdat rajataan reunuksilla ja vedeneristeen ylösnostoilla estämään mahdollisten vuotovesien valuminen alempaan kerrokseen.

Lastauslaiturilta sisätiloihin johtavien oviaukkojen edustalle asennetaan harjapuhdistuskenttä esim. ProfilGate -matto.

9.7 Katot

Yleensä kaikki sisäkatot ovat pölyä keräämättömiä ääntä vaimentavia umpinaisia alakattoja. Alakattojen tyypit valitaan varsinaisessa suunnitteluvaiheessa kunkin tilan käyttötarkoitukseen sopivaksi. Kaikki talotekniset järjestelmät sijoitetaan alakattojen yläpuolelle.

Tuotantotilojen kattona tulee olla ääntä vaimentava hygienia-alakatto. (Liite 16)

9.8 Ikkunat

Työskentelytiloissa tulee olla reilusti ikkunapinta-alaa riittävän luonnonvalon saavuttamiseksi. Ikkunoiden alareunan korko on suunniteltava siten, että ikkuna ei jää kalusteiden tms taakse.

Ikkunat ovat pääasiassa kiinteitä alumiinirunkoisia ikkunoita ja laadultaan tuotantorakennukseen soveltuvia. Avattavat ikkunat alumiinirakenteisia. Ikkunoiden aurinkoenergian lämmönläpäisyä koskevat vaatimukset tarkennetaan jatkosuunnittelussa. Ikkunat ovat lämpöeristettyjä, 3k-lasituksella varustettuja.

Lasituksissa tulee käyttää ääniluokituksen ja määräysten mukaisesti laminoitua turvalasia sekä törmäystä ehkäiseviä teippauksia.

9.9 Ovet

Ulko-ovet yleensä lämpöeristettyjä lasiaukollisia tai umpinaisia profiilirakenteisia alumiiniovia. Lukitus toteutetaan tilaajan ohjeiden mukaisesti kulunvalvotuvin sähkölukoin.

Väliovet vakiovalmisteisia äänieristettyjä, kovaa kulutusta kestäviä julkisen tilan laakaovia. Tuotantotilojen väliovet yleensä laminaattiovia, joista osa avauskoneistolla varustettuja liukuovia.

Kylmiöissä ja pakastehuoneissa ovet lämpöeristettyjä erikoisovia, joista osa avauskoneistolla varustettuja liukuovia.

Kulkureittien tulee olla esteettömiä. Ovet pyritään tekemään kynnyksettöminä käyttäen tarvittaessa laskeutuvia tiivistemekanismitkynnyksiä.

Osastoivat väliovet varustetaan aukipitolaitteella ja automaattisella palonsulkujärjestelmällä.

Lastauslaiturien ovet avauskoneistoilla varustettuja nosto-ovia.

9.10 Kalusteet, varusteet ja laitteet

Kalusteista ja varusteista tehdään suunnitelmat varsinaisen suunnittelutyön yhteydessä. Tilojen kiintokalusteiden tulee olla ergonomisia, tarvittaessa korkeussäädettäviä, kovaa kulutusta kestäviä ja helpposti puhtaana pidettäviä.

Alustava tekninen laiteluettelo on liitteenä 20. (Liite 20)

Tuotantotilojen ja kylmätilojen sekä käytävien seinät suojataan rst-törmäyssuojilla.

Kalusteet, varusteet ja laitteet tarkennetaan jatkosuunnittelussa.

Irtokalusteiden ensikertainen hankinta uudiskohteessa sisältyy hankkeeseen. Uusien irtokalusteiden tarve kartoitetaan rakentamisen aikana.

10 LVIA-JÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET

Kohteen LVIA-järjestelmien kuvaus on hankesuunnitelman liitteenä. (Liite 21)

Lisäksi jatkosuunnittelussa noudatetaan soveltuvin osin Kouvolan kaupungin Tilapalveluiden yleisluonteisia LVI- sekä rakennusautomaation suunnitteluohjeita. LVIA-suunnittelun tarkennukset tehdään jatkosuunnittelussa.

11 SÄHKÖJÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET

Kohteen sähköjärjestelmien kuvaus on hankesuunnitelman liitteessä. (Liite 22)

Lisäksi jatkosuunnittelussa noudatetaan soveltuvin osin Kouvolan kaupungin Tilapalveluiden yleisluonteisia sähkösuunnitteluohjeita. Sähkösuunnittelun tarkennukset tehdään jatkosuunnittelussa.

12 HANKKEEN LAAJUUS JA KÄYTETYT PINTA-ALAKÄSITTEET

Koko rakennuksen laajuustiedot:

- hyötyala: 859 hym²
- kerrosala: 1145 kem²
- bruttoala: 1534 brm²

Rakennuksen luonnossuunnitelmia on muokattu vielä 05/2023 jälkeen. 05/2023 luonnokset ovat kustannuslaskennan perusteena, mutta päivityksen myötä pinta-alatiedot ovat hiukan muuttuneet ja tulevat vielä mahdollisesti tarkentumaan jatkosuunnittelussa. Kustannusvaikutusta tällä ei kokonaisuuden kannalta kuitenkaan ole.

Pinta-alakäsitteitä:

hum ²	HUONEALA = huoneen pinta-ala, jonka rajoina huonetta ympäröivien seinien pinnat tai niiden ajateltu jatke. Huonealojen yhteenlaskettua huonealaa (nettoala) käytetään mm. kustannusarvion laatimisen yhteydessä.
hym ²	HYÖTYALA = ohjelma-ala. Suunnitelmasta tai rakennuksesta mitattu, toimintaan tarvittavien, huoneiden ja tilojen pinta-ala. Hyötyalaan ei lasketa käytävien, porrashuoneiden, tuulikaappien yms. sisäisen liikenteen tiloja. Aulat ovat tapauskohtaisia, riippuen siitä ovatko osa hyötyalaa (esim. oppimisympäristöä) vai eivät. Auloissa on myös huomiotava sisäisen liikenteen kulkuväylät vähentävästi, vaikka aula muuten laskettaisiinkin mukaan hyötyalaan.
htm ²	HUONEISTOALA = hyötyala (ohjelma-ala) + käytävät, kevyet väliseinät ja sisäiset portaat. Huoneistoalaan ei lasketa teknisiä tiloja.
kem ²	KERROSALA = Käytettävissä oleva tai käytetty rakennusoikeus. Tontin tai rakennuspai-kan kerrosalalla tarkoitetaan sille rakennettaviksi sallittujen rakennusten yhteenlaskettua kerrosalaa. Rakennuksen kerrosalaan luetaan kerrosten alat ulkoseinien ulkopinnan mukaan laskettuina ja se kellarikerroksen tai ullakon ala, johon sijoitetaan tai voidaan niiden tilojen sijainnista, yhteyksistä, koosta, valoisuudesta ja muista ominaisuuksista päätellen sijoittaa rakennuksen pääasiallisen käyttötarkoituksen mukaisia tiloja. 1.1.2000 jälkeen vahvistetuissa asemakaavoissa kerrosalan saa ylittää ulkoseinän yli 250 mm paksuuden osalta. Kerrosalan käsitettä käytetään kaavoituksessa, rakennusluvuissa, kiinteistöjen arvokirjoissa, jne.

brm² BRUTTOALA = Kuvaa rakennuksen koko laajuutta ulkoseinien ulkopintaan asti. Bruttoalaan lasketaan hyötyala + käytävät, porrashuoneet, tuulikaapit, sisäisen liikenteen tilat, tekniset tilat, vss-tilat, hormien alat sekä rakenteiden alat. Bruttoalaa käytetään hankkeen laajuuden määrittelyssä ja kustannuslaskennassa.

13 KUSTANNUSARVIO JA HANKETALOUS

13.1 Tonttikustannukset

Hankkeeseen ei sisälly merkittäviä tonttikustannuksia. Tontin omistaa tällä hetkellä Kouvolan Yritystilat ja se on varauksessa nimenomaan tämän hankkeen toteutusta varten.

13.2 Rakentamiskustannukset

Hankkeen rakentamiselle on laadittu kustannusarvioon, joka perustuu luotettavan kustannusarviolas-kentaohjelman oletuksien laadittuun tavoitehintaarvioon, asiantuntijoiden omaan kustannusarvioon (mm. ruokatuotannon erityislaitteet) sekä hankesuunnitteluvaiheen suunnitelmiin.

Hankkeen toteutuksen kokonaiskustannusarvio on 7,79 milj. euroa, sisältäen 7% riskivaruksen. Kustannusarvion yhteenveto on liitteessä 23. (Liite 23)

13.3 Käyttökustannukset

Käyttökustannukset sidotaan rakentamisen toteutuneeseen kustannukseen. Investoinnin käyttötalous- ja vuokravaikutukset on esitetty liitteessä 24. (Liite 24)

Käyttökustannusten vaikutuksia arvioitaessa tulee huomioida myös uuden keskuskeittiön mahdollistamat ruokapalveluverkon käyttötaloussäästöt. Nämä on esitelty ruokapalveluverkon verkkoselvityksessä. (Liite 1 ja 2)

Uusissa kohteissa sisäinen vuokra koostuu ylläpito - ja pääomavuokrista. Ylläpitovuokraan sisältyy yleensä hallinto-, kunnossapito-, vakuutus-, kiinteistönhoito-, jätehuolto-, ulkoalueiden hoito-, teknisten järjestelmien huolto-, sähkö-, lämmitys-, vesi-, jätevesi- ja siivouskulut (sis. käsipyyhepaperit). Pääomavuokraan sisältyy rakennuksen korjausvastike, pääoman tuotto vaatimuksen mukainen korko ja maanvuokra.

Nykyisessä tilanteessa Mansikkamäen koulun ruokailutiloista ei opetuspalvelut ole maksaneet sisäistä vuokraa. Ruokapalveluilta ei tilapalvelut myöskään ole perinyt sisäisiä vuokria. Sisäiset vuokrat järjestyvät siten uuden keskuskeittiön sekä Mansikkamäen koulun ruokalalajennuksen valmistuttua eri tavoin kuin nykyisessä tilanteessa. Käyttökustannuslaskelmassa on esitetty tilanne kokonaisuutena. (Liite 24)

Jos hankkeen toteuttajaksi myöhemmin vahvistuu Hemsö Suomi Oy, sisäinen vuokra määräytyy perustuen toteutuskustannuksiin sekä Hemsön kanssa laadittavan sopimuksen ehtoihin.

13.4 Hankkeen rahoitus

Hankkeen rahoituksessa käytetään talousarvion mukaisesti muuta rahoitusta eikä toteutus tule kaupungin omaan taseeseen. Päätökset rahoituksesta tehdään erikseen hallintosäännön mukaisesti.

14 HANKKEEN TOTEUTUS- JA YLLÄPITOVASTUUT

14.1 Toteutus, urakkamuoto

Jos laajennuksen rakentaminen toteutuu kaupungin rakennuttamana, on tämä tarkoitus toteuttaa jaetuna urakkana. Hankesuunnitteluvaiheessa suunnitelmat on viety tavanomaista pidemmälle ja suunnitteluttamisen jatkaminen tilapalveluiden toimesta sekä toteutuksen jakaminen eri urakkalajeille on luontevaa.

Hankkeen luonne, laajuus sekä kesto mahdollistaa työllistämisehdon käytön. Se, miten työllistämisehtoa tässä sovelletaan, tarkentuu hankkeen kilpailutusvaiheessa.

Jos kiinteistökauppa Hemsö Suomi Oy:n kanssa toteutuu, toimii kaupunki puhtaasti tilaajana ja Hemsö tekee itsenäisesti päätökset toteutustavasta ja urakkamuodosta. Hankkeen sisältö ja tavoitteet perustuvat kuitenkin tähän hankesuunnitelmaan.

14.2 Ylläpitovastuu

Ylläpito vastuu Kouvolan kaupungilla. Jos kiinteistökauppa Hemsö Suomi Oy:n kanssa toteutuu, sovi-
taan ylläpitovastuusta erikseen.

15 HANKKEEN AIKATAULU JA VAIHEISTUS

Alustavan arvion mukaan uuden keskuskeittiön rakennustyöt käynnistyisivät keväällä 2024 ja se otettaisiin käyttöön loppuvuodesta 2025.

Tähän hankkeeseen liittyy Mansikkamäen koulun ruokalalaajennukseen liittyvät päätökset ja toteutuksen ajankohta. Laajennus siirtyy toteutusvaiheeseen vasta, kun uusi keskuskeittiö on päätetty toteuttaa.

Alustava hankeaikataulu

09/2023	Hankesuunnitelman hyväksyminen
10/2023	Budjetin hyväksyminen / Sopimukset toteutuksesta Hemsön kanssa
11/2023-02/2024	Laskenta/toteutussuunnittelu
03/2023-05/2024	Hankintavaihe (hankinnan valmistelu, kilpailutus, urakoitsijan valinta)
05/2024	Rakentamisvaihe alkaa
10/2025	Uudisrakennus valmis, käyttöönotto

16 HANKKEEN RISKIT

Alla listattu riskejä yleisluonteisesti sekä hankekohtaisesti, lisäksi ks. ennakkovaikutusten arviointi. (Liite 3)

Kustannukset

- Yleisesti tämän hetken rakennuskustannukset.

- Maailman yleisen energia-, talous- ja sotatilanteen vaikutukset.
- Korkotaso on lähtenyt nousuun ja energian saannissa on ongelmia. Tuotanto- ja kuljetusongelmat ovat aiheuttaneet, ja tulevat todennäköisesti lähivuosina edelleenkin aiheuttamaan, rakennustarvikkeiden saatavuusongelmia ja vaikeasti ennustettavia hintojen nousuja.
- Hankkeen lopullisia kustannuksia on tällä hetkellä hankala arvioida. Aikaisemmin esitetyt kustannukset ovat tämän hetken kustannustason mukaisia.

Toteutus, hankinta ja tuotanto

- Toteutus jaettuna urakkana hankesuunnitelman mukaisilla teknisillä määritteillä on tuttua tilapalveluiden organisaatiolle.
- Ristiriidat tarjouspyynnössä/sopimusasiakirjoissa. Määritetään selkeät hankintarajat tilaajan ja urakoitsijan välillä. Tarjouspyyntöaineiston sisältö laaditaan huolellisesti.
- Rakentamisen aikaiseen valvontaan otetaan tarvittaessa ulkopuolisia konsultteja.
- Mikäli kiinteistökauppa Hemsö Suomi Oy:n kanssa toteutuu, projektin hallinta ulkoistuu heille ja näin ollen riskit toteutukselle ovat lähinnä sopimusteknisiä.

Organisaatio ja toimintatapa

- Tilapalvelujen organisaatio on hyvin ohut ja ajallisesti päällekkäin olevia suuria investointeja sekä muita vastuita on monia. Mahdolliset henkilövaihdokset, lomautukset, ennakoimattomat poissaolot yms. haavoittavat toimintaa välittömästi ja todennäköisesti pitkäkestoisesti. Tarvittaessa käytetään ulkopuolista asiantuntija-apua.
- Hankkeeseen suunniteltu toteutusmalli ja urakkamuoto sitoo tilapalvelujen resursseja.
- Käyttäjän edustajat ovat hankkeessa mukana alusta loppuun, mikä on hyväksi koettu tapa.
- Mikäli kiinteistökauppa Hemsö Oy:n kanssa toteutuu, on rooli puhtaasti tilaajana tilapalveluiden organisaatiolle uusi. Tämä voi olla riski tai mahdollisuus.

Ympäristö ja olosuhteet

- Rakentamisen aikana vieressä on toiminnassa erilaisia tuotantolaitoksia. Tämä huomioidaan toteutuksessa.
- Kohde on ensimmäinen Kouvolan tilapalveluiden BREEAM sertifioitava kohde. Tämä voi olla riski tai mahdollisuus. Tarvittaessa käytetään ulkopuolista asiantuntija-apua.

Rakennussuunnitelmat ja –ratkaisut

- Tilapalvelut varmistaa, että jatkosuunnittelun rakennussuunnitelmat ja -ratkaisut täyttävät kohteelle asetetut tavoitteet sekä sen, että suunnittelulle sekä suunnitelmien ristiintarkastukselle on varattu riittävästi aikaa hankkeen toteutuksessa.

Elinkaari, toiminnallisuus ja ylläpito

- Käyttäjän edustajat sekä hankkeen luonteeseen sopivat konsultit on mukana kohteen hankesuunnittelussa sekä jatkosuunnittelussa, jolloin varmistetaan lopullisen toteutuksen toiminnallisuus. Samoin jatkosuunnitteluun osallistuu Tilapalvelujen LVIA- ja sähköasiantuntijat sekä ylläpidon edustajat.