

Keskuskeittiö 2040, uudisrakennus

Hankesuunnittelun suuntaviivat 27.8.2025



Kuvituskuva

Sisällysluettelo

1	Hankkeen lähtökohdat.....	1
1.1	Hankkeen tarpeellisuus ja kiireellisyys, yleiset tavoitteet	1
1.2	Hankkeesta tehdyt päätökset, palveluverkko	1
2	Ennakkovaikutusten arviointi sekä vaihtoehdot toteutukseen	2
2.1	Ennakkovaikutusten arviointi	2
2.2	Henkilöstön kuuleminen	2
3	Toiminta nyt ja tulevaisuudessa.....	2
3.1	Ruokapalvelut.....	2
3.2	Puhtauspalvelut, jätehuolto ja kiinteistönhoito	3
4	Tilat nyt ja tulevaisuudessa.....	3
4.1	Nykyisen rakennuksen ja pihan tekninen kunto	3
4.2	Uusi keskuskeittiö ja sijainti.....	4
5	Hankkeen toteutus- ja ylläpito	5
5.1	Hankesuunnittelun organisointi	5
5.2	Toteutus, urakkamuoto, hankinta	5
5.3	Ylläpito	5
5.4	Aikataulu	5
5.5	Väistötilat	6
6	Kustannukset ja rahoitussuunnitelma	6
6.1	Hankkeen kustannukset ja alustava kustannusarvio.....	6
6.2	Rahoittaminen ja rahoituksen jakautuminen vuosille.....	6
7	Käyttökustannukset	6
7.1	Tilojen vuokrat nyt ja hankkeen toteutumisen jälkeen.....	6
8	Hankkeen toteuttamisen riskit ja mahdollisuudet	7
8.1	Liiketoiminta ja rahoitus.....	7
8.2	Toteutus, hankinta ja tuotanto.....	7
8.3	Organisaatio ja toimintatapa.....	7
8.4	Ympäristö ja olosuhteet	7
8.5	Rakennussuunnitelmat ja –ratkaisut.....	7
8.6	Elinkaari, toiminnallisuus ja ylläpito.....	8

Liitteet

1. Kuntoarvio päivitetty 31.10.2024
2. Pohjatutkimusraportti ja perustamistapalausunto 19.5.2025

Hankkeen nimi: Keskuskeittiö 2040, uudisrakennus
Toimiala ja palvelu: Tekniikka ja ympäristö, Kiinteistöpalvelut, Ruokapalvelut
Osoite ja tonttitiedot: Kiinteistöt 286-23-327-5 ja 286-23-327-6. Katajaharjunkaari 12, Kouvola
Hankkeen kuvaus ja laajuus: 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. Hanke mitoitetaan 5000 ruoka-annoksen päivittäiseen valmistamiseen. Mitoitusta tarkastellaan hankesuunnitteluvaiheessa kriittisesti. Keskuskeittiössä tuotetaan vuonna 2027 noin 50 % annostarpeesta omana toimintana kylmävalmistuksella ja noin 50 % annoksista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ulkoa ostettujen annosten määrä laskee nollaan, mikä johtuu siitä, että lapsia asuu Kouvolaan nykyistä vähemmän.
Hankkeen perustelut: KH 2.6.2025 § 131; Päättös hankkeen valmistelusta ”Uusi keskuskeittiö, annosmäärä 2040 mukaan”.
Väistötilan tarve: Ei tarvetta väistötiloille; keskuskeittiö toimii nykyisissä tiloissa uusien tilojen käyttöönottoon asti.
Liittyminen muihin hankkeisiin: Mansikkamäen koulun ruokalalaajennus. Rakennusten perusparannusten yhteydessä toteutettavat palvelukeittiöiden muutos- ja täydennystarpeet. Valkealan monitoimitalon keittiön muutostyöt.
Hankkeen alustava toteutusaikataulu: Hankesuunnittelu syksy 2025, suunnittelu ja toteutus 2026-2027.
Rahoitukseen liittyvät huomiot: Toteutus omaan taseeseen.

1 Hankkeen lähtökohdat

1.1 Hankkeen tarpeellisuus ja kiireellisyys, yleiset tavoitteet

Nykyisen keskuskeittiön 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.

Uusi keskuskeittiö on olennainen osa ruokapalveluverkon kehittämistä. Ruokapalveluverkon kehittämisen 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 kestävät ratkaisut ja energiatehokkuus.
- lisätä ruokapalvelujen toimintavarmuutta, huoltovarmuutta ja ennakoitavuutta.
- lisätä kaupungin vetovoimaa.

Keskuskeittiö uudisrakennuksena suunnitellaan toiminnoiltaan, tiloiltaan ja laitteistoiltaan tehokkaaksi elintarvikehuoneistoksi, jossa on huomioitu kaikki tarvittavat ja asianmukaiset tilat ruokien valmistamiseen, jäähdyttämiseen, säilyttämiseen, jakeluun, pakkaamiseen ja lähettämiseen. Rakennus mitoitetaan vuoden 2040 annosmäärien mukaan.

Hankkeen suunnittelussa ja toteutuksessa halutaan tukea kestävä kehitystä, Kouvolan kaupungin strategiaa ja ympäristötavoitteita. Hankkeessa tullaan kiinnittämään huomiota energiatehokkuuteen ja ratkaisuihin, jotka vähentävät kasvihuonekaasupäästöjä. Myös vedenkulutukseen ja hulevesien hallintaan haetaan nykyaikaiset, ympäristöä huomioivat ratkaisut. Hankkeessa tavoitellaan vähähiilistä, pitkäikäistä, energiatehokasta ja helposti huollettavaa rakennusta.

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

1.2 Hankkeesta tehdyt päätökset, palveluverkko

Osana talousarvion hyväksymistä vuodelle 2025 ja suunnitelmaa vuosille 2025-2028 kaupunginhallitus 25.11.2024 (§ 241) päätti hyväksyä, että vuoden 2025 alussa teetetään:

- selvitys, jossa vertaillaan kaupungin ruokapalveluiden tuotantotapoja sekä toimintamalleja oman palvelutuotannon ja ostopalveluiden välillä
- selvitys, jossa on alueellinen markkinakartoitus ruokapalvelutuottajista.

Kouvolan kaupunki on teettä kaupunginhallituksen marraskuussa 2024 tekemän päätöksen mukaisesti selvityksen, jossa vertailtiin kaupungin ruokapalveluiden tuotantotapoja sekä toimintamalleja oman palvelutuotannon ja ostopalveluiden välillä ja selvityksen, jossa on alueellinen markkinakartoitus ruokapalvelutuottajista. Selvitykset toteutti Damico Oy.

Kouvolan kaupungin ruokapalveluiden tuottamat ateriat valmistetaan tällä hetkellä joko keskuskeittiössä tai eri puolilla kaupunkia sijaitsevilla yhdeksässä tuotantokeittiössä. Damico Oy:n selvityksessä todetaan, että nykyinen usean valmistuskeittiön tuotantomalli on sekä investoinneiltaan että

operatiivisilta kustannuksiltaan raskas. Lisäksi nykyinen Kouvolan keskuskeittiö, joka valmistaa lähes puolet kaupungin kasvatuksen ja opetuksen toimialan ruuista, on erittäin huonokuntoinen.

Selvitys on käsitelty kaupunginhallituksessa 2.6.2025 § 131. Kaupunginhallitus päätti, että keskuskeittiön hanketta edistetään ns. 1B vaihtoehdon mukaisesti. 1B-vaihtoehdossa uusi keskuskeittiö rakennetaan omaan taseeseen vuoden 2040 annostarpeeseen mitoitettuna. Uusi keskuskeittiö valmistuu vuonna 2027. Keskuskeittiössä tuotetaan vuonna 2027 noin 50 % annostarpeesta omana toimintana kylmävalmistuksella ja noin 50% annoksista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ostomäärä laskee nollaan, kun alueen lapsimäärä puolittuu. Palvelukeittiöissä toiminta jatkuu entisellään omana tuotantona.

Keskuskeittiön hankesuunnitelma ja palveluverkkoselvitys on aiemmin käsitelty Teknisessä lautakunnassa (6.9.2023 §155). Hankesuunnitelman suuntaviivojen päivitys sekä tuleva hankesuunnitelman päivitys perustuu lautakunnan aiemmin hyväksymään hankesuunnitelmaan (esimerkiksi teknisten ja toiminnallisten tavoitteiden osalta) sekä kaupunginhallituksen kesäkuussa 2026 tekemään päätökseen.

2 Ennakkovaikutusten arviointi sekä vaihtoehdot toteutukseen

2.1 Ennakkovaikutusten arviointi

- Ennakkovaikutusten arviointi on tehty palveluiden järjestämisen selvityksen yhteydessä.
- Ennakkovaikutusten arvioinnit toiminnan näkökulmasta päivitetään tarvittaessa hankesuunnittelun yhteydessä ja tarveselvitysvaiheessa ennakkovaikutusten arviointiin kirjatut asiat tullaan huomioimaan hankesuunnitelmassa.
- Hankintojen osalta ennakkovaikutusten arviointi tehdään hankesuunnittelun yhteydessä.

2.2 Henkilöstön kuuleminen

- Ruokapalveluhenkilöstölle on järjestetty erillisiä kuulemis-/ infotilaisuuksia. Viimeisin järjestettiin 20.8.2025. Kuulemistilaisuuksissa on vastattu henkilöstön kysymyksiin ja huomioihin.

3 Toiminta nyt ja tulevaisuudessa

Kouvolan nykyinen keskuskeittiö on tullut toiminnaltaan elinkaaren päähän, tilat ovat ergonomialtaan epäkäytännölliset ja tekniikka sekä laitteet vanhentunutta. Nykyinen keittiö tuottaa noin 4615 ruoka-annosta päivittäin, pääsääntöisesti lounaita keskustan alueen päiväkoteihin, kouluihin ja nuorten työpajalle.

Tuotantomallina tällä hetkellä on Cook & Serve eli ruoka valmistetaan ja tarjotaan mahdollisimman pian valmistuksen ja kuljetuksen jälkeen. Keskuskeittiössä tuotantotilat eivät tue nykyistä toimintamallia. Mm. elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat eivät sijaitse ruoanvalmistustilojen välittömässä läheisyydessä, välimatkat keittiössä ovat pitkiä, elintarvikkeiden vastaanottotilat eivät ole nykyaikaisia.

Ruoankuljetus palvelukeittiöihin ja toimituskohteisiin tapahtuu päivittäin, sillä Cook & Serve menetelmällä valmistettu ruokaa saa olla tarjolla suositusten mukaisesti enintään 4 tuntia. Ruoka siis valmistetaan ja kuljetetaan päivittäin kohteisiin, mikä ei ole kustannustehokasta. Ruoan valmistaminen maanantaista perjantaihin edellyttää, että keskuskeittiön henkilöstön työvuorot sijoittautuvat klo 5.30–15.30 väliselle ajalle, työntekijöiden työvuorot on porrastettu.

3.1 Ruokapalvelut

Tulevaisuudessa uudessa keskuskeittiössä valmistetaan pääsääntöisesti kaikkien Kouvolan alueen päiväkotien ja koulujen ateriat poissulkien palvelusetelikohteet. Tuotannon tukena käytetään myös ruokateollisuuden puolivalmisteita.

Uuden keskuskeittiön rinnalla toimii Valkealan tuotantokeittiö, jonka toimintamallia tullaan vielä tarkentamaan.

Vaihtoehtoisesti uudessa keskuskeittiössä valmistetaan kylmävalmistuksella kaikki ateriat sekä erityisruokavaliot cook & chill (kypsennä ja jäähdytä/jäädytä).

Ruoan tuotantotapa tulee muuttumaan kylmävalmistukseen. Ruoka valmistetaan kylmistä raaka-aineista, kylmä säilytetään ja kuljetetaan palvelukeittiöihin kylmänä, joissa ruoka kypsennetään. Kaiken ruoan valmistuksen keskittäminen keskuskeittiölle tuo säästöä ruokakuljetuksiin, sillä ruoka lähetetään yhdestä keskuskeittiöstä keskitetysti pääsääntöisesti 3 kertaa viikossa palvelukeittiöihin klo 07.00–15.00 välisenä aikana, kun nyt ruoka lähetetään palvelukeittiöihin joka arkipäivä viimeistään klo 9.30.

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

Nykyiset tuotantokeittiöt (7 kpl) muutetaan palvelukeittiöiksi. Tarvittaessa nämä palvelukeittiöt pystytään ottamaan uudelleen käyttöön tuotannon varakeittiöinä esim. poikkeusolosuhteissa.

Muuttuvien tuotantokeittiöiden laitteisto on riittävä, mutta nykyisten palvelukeittiöiden laitteisto (kylmälaitteet sekä uunit) tulee tarvittaessa päivittää ajan tasalle eli riittäväksi säilyttää ja kypsentää kylmävalmistettuja ruokia, kappaletuotteita (mm. pinaattiletut) sekä energialisäkkeet (peruna, pasta, riisi). Osassa palvelukeittiöissä tilaratkaisut eivät mahdollista mm. uunikapasiteetin lisäämistä vaan tulee harkita siirrettäviä uuni/kypsennysvaunuja, jotka eivät vaadi keittiössä rakenteellisia muutostöitä.

Kylmävalmistus tuotantotapana vaikuttaa sekä tulevan keskuskeittiön henkilöstöön sekä palvelukeittiöiden henkilöstön toimintaan. Henkilöstö tulee kouluttaa uuteen toimintamalliin ja henkilöstölle tulee tehdä toimintaohjeet palvelu- ja tuotantokeittiöön.

3.2 Puhtauspalvelut, jätehuolto ja kiinteistöhoito

Ruokapalveluhenkilöstö on siivonnut itse keskuskeittiön ruoanvalmistuksessa tarvittavat tilat. Ruokapalveluhenkilöstö siivoaa keskuskeittiön tilat myös tulevaisuudessa. Puhtauspalveluilta saadaan tarvittaessa ammatillista apua. Materiaalien, tilojen ja kalusteiden tulee olla optimaalisesti siivottavissa ja koneellinen siivous/ robotiikka hyödynnettävissä.

Toimimme Kymenlaakson jätelautakunnan jätehuoltomääräysten mukaisesti, sekä pihamaan jäteaitauksessa olevissa jäteastioissa, -kontissa että lastauslaiturilla sisätiloissa olevissa jäteastioissa.

Nykytilanteessa kiinteistöhoidosta vastaa kaupungin kiinteistöhoito tilapalveluiden ja kiinteistöhoitopalveluiden palvelusopimuksen mukaisesti. Päätökset uuden keskuskeittiön kiinteistöhoitopalveluista tehdään erikseen. Kiinteistöhoito sisältyy tilavuokraan.

4 Tilat nyt ja tulevaisuudessa

4.1 Nykyisen rakennuksen ja pihan tekninen kunto

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. Keittölaitteisto 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.

Kohteeseen teetetyn kuntoarvion raportti on liitteenä 1.

Kuntoarviossa on todettu rakennuksen vaativan laajan peruskorjauksen, lisäksi peruskorjauksellakaan ei välttämättä voida poistaa rakennuksen rakentamisajan yleisten rakentamistapojen aiheuttamia ongelmia.

Kuntoarvion raportin laadinnan sekä terveystarkastuksesta saadun palautteen jälkeen vuonna 2024-2025 on vanhassa keskuskeittiössä tehty mm. seuraavia kiireellisiä ja toiminnan varmistamista koskevia korjaustöitä:

- Kattoikkunoiden ummistaminen, vesivuotojen estäminen
- Lastauslaiturin ovien tiivistyksiä
- Lattiapintojen ja laattasaumojen korjauksia
- Katon rajassa putkien eristesuojien korjaus, iv-kanavien saumojen tiivistys ja osittainen huoltomaalaus
- Seinäpintojen korjauksia
- Kuiva-ainevaraston korjauksia
- Rikkimenneiden laitteiden korvaamista vuokralaitteilla.

Riski äkillisille korjaustarpeille on edelleen suuri, jonka vuoksi uudisrakennushanketta on edistettävä mahdollisimman nopeassa aikataulussa.

Keskuskeittiön rakennus ei ole suojeltu kaavamerkinnoin tai rakennusperinnön suojelemisesta annetun lain perusteella. Rakennusta ei myöskään ole luokiteltu rakennushistoriallisesti arvokkaaksi kohteeksi. Vanhalle keskuskeittiön rakennukselle ei nähdä jatkokäyttöä vaan ainut vaihtoehto on purkaminen. Rakennus on kaupunginhallituksen 16.06.2025 § 160 vahvistamassa purkus suunnitelmassa suunniteltu purettavaksi rakennukseksi, kun uusi keskuskeittiö valmistuu.

4.2 Uusi keskuskeittiö ja sijainti

Uudisrakentamisessa noudatetaan 19.2.2024 kaupunginhallituksen hyväksymän toimitilaohjelmaa, joka ohjaa tilapalveluiden toimintaa. (Kaupunginhallitus 19.02.2024 § 42)

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.

Hanke mitoitetaan 5000 ruoka-annoksen päivittäiseen valmistamiseen. Hankesuunnitteluvaiheessa valmistettavaa ruokamäärää vielä tarkastellaan kriittisesti ja mitoitusta tarvittaessa tiukennetaan. Mitoitus tehdään vuoden 2040 arvioidun tarvittavan annosmäärän mukaisesti.

Suunnittelussa ja toteutuksessa kiinnitetään erityistä huomiota energiatehokkuuteen sekä elinkaariajattelun mukaiseen kestävyys. Rakennuksen muunneltavuudessa tulee varautua ruokapalvelun muuttuviin toimintatilanteisiin ja tarpeisiin.

Rakentamiselle varattu tontti:

- Kiinteistöt 286-23-327-5 ja 286-23-327-6.
- Katajajarjunkaari 12, Kouvola.
- Kaupungin omistus.

Tonteille on tehty pohjatutkimus ja selvitetty perustamistapaa. Liitteenä 2 on Pohjatutkimuksen raportti ja perustamistapalausunto.

Kiinteistölle on saatavissa tarvittavat vesi-, viemäri-, sähkö-, tietoliikenne- ja kaukolämpöliittymät. Suunnittelussa ja rakentamisessa tulee huomioida alueen pohjoispuolella kulkeva johtorasite.

Suunnittelussa noudatetaan voimassa olevan asemakaavan määräyksiä. Hankesuunnitteluvaiheessa käydään tarvittavat neuvottelut kaupunkisuunnittelun ja yhdyskuntateknisen palvelun kanssa. Maaomaisuuden kanssa neuvotellaan mahdollisesta tonttijaon muutoksesta.

5 Hankkeen toteutus- ja ylläpito

5.1 Hankesuunnittelun organisointi

Hankesuunnitteluvaihe toteutetaan tilapalveluiden johdolla. Käyttäjien rooli hankesuunnitteluvaiheessa on suuri ja hankkeen onnistumisen kannalta tärkeä. Hankkeessa korostuu nykyaikaisen ruokatuotannon prosessien ymmärtäminen, mikä vaatii ulkopuolisen konsultin käyttöä.

Hankkeeseen osallistuu tilapalveluiden talotekniset asiantuntijat. Lisäksi hankesuunnitteluvaiheessa suunnitteluryhmään kuuluu arkkitehti, rakennesuunnittelija ja talotekniset suunnittelijat.

5.2 Toteutus, urakkamuoto, hankinta

Keskuskeittiön hanke toteutuu kaupungin rakennuttamana ja rakentaminen on tarkoitus toteuttaa jaettuna urakkana. Suunnitteluttamisen jatkaminen tilapalveluiden toimesta sekä toteutuksen jakaminen eri urakkalajeille on luontevaa, koska hankkeessa on erityisosaamista vaativia suoritteita, jotka pääurakoitsija lähtökohtaisesti toteuttaisi kuitenkin aliurakointina.

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

Kilpailutettavien urakkakokonaisuuksien ja urakkarajojen hahmottamiseksi käydään keskusteluja toteuttavien osapuolien kanssa (markkinakartoitus). Lisäksi lopullinen kilpailutusmalli vahvistuu hankesuunnitteluvaiheessa käytävien markkinavuoropuheluiden myötä. Hankinta tehdään noudattaen lakeja ja määräyksiä sekä kaupungin hankintaohjetta.

5.3 Ylläpito

Ylläpitovastuu on Kouvolan kaupungin tilapalveluilla. Kaupungin kiinteistöomaisuutta hallitaan ja hoidetaan tähdäten rakennusten pitkäaikaiseen kestävyys. Mitä pidempään rakennus kestää ja on käytössä, sitä parempi se on myös ilmastonäkökulmasta. Tilojen pitää olla terveellisiä, turvallisia, tehokkaita, huollettavissa ja muunneltavia.

5.4 Aikataulu

Hankkeen toteutus jakautuu vuosille 2025-2027. Tarkemmin töiden jaksotus tehdään hankesuunnittelussa sekä toteutuksen suunnittelussa, jolloin myös huomioidaan käyttäjien toive uuden keskuskeittiön toiminnan alkamisen ajankohdasta. Huomioitavaa on, että keskellä toimintakautta (kun koulut ja päiväkodit toiminnassa täyspäiväisesti), voi uuden keskuskeittiön käyttöönotto olla haastavaa.

Alustava aikataulu:

- Hankesuunnitelman päivitys syksyllä 2025.
- Toteutussuunnittelu talvi/kevät 2026.
- Hankinnan/Urakoiden kilpailutus kevät 2026.
- Rakentamisvaihe alkaa kesä 2026
- Rakentamisvaihe valmis 11/2027

- Käyttöönottovaihe 11/2027-02/2028 Käyttöönottovaihe sisältää laitteiden käytönopastusta, toiminnan aloittamista, henkilöstö siirtyä kohteeseen vuoden vaihteessa.

5.5 Väistötilat

Ei tarvetta väistötiloille; keskuskeittiö toimii nykyisissä tiloissa uusien tilojen käyttöönottoon asti.

6 Kustannukset ja rahoitussuunnitelma

6.1 Hankkeen kustannukset ja alustava kustannusarvio

Kaupunginvaltuuston 2.12.2024 hyväksymän talousarvion ja investointien 10v suunnitelman mukaisesti hankkeen kokonaiskustannusarvio on 6 milj. euroa. Kustannusarvio perustuu valmisteluvaiheessa tehtyihin alustaviin rakentamisen kustannuslaskelmiin.

Tämän jälkeen on keskuskeittiön mitoittava ruoka-annosmäärä puolittunut, vastaamaan 2040 vuoden tarvetta ja alustava budjetti tälle investoinnille on 4,2 milj. euroa (ei sis. rahoituskustannuksia).

Hankkeeseen liittyvät muut kustannukset:

- Vanhan keskuskeittiön purkaminen, kustannusarvio 170 teur
- Mansikkamäen koulun ruokalalajennuksen rakentaminen, investointien 10v suunnitelmassa budjetti 2 milj. eur.
- Olemassa olevien palvelukeittiöiden tarvittavat muutostyöt. Toteutetaan Rakennusten perusparannukset -budjetista tai ylläpidosta jakautuen usealle vuodelle.

6.2 Rahoittaminen ja rahoituksen jakautuminen vuosille

Hanke rahoitetaan kaupungin omasta taseesta. 2.12.2024 Kaupunginvaltuuston hyväksymän talousarvion ja investointien 10v suunnitelman mukaisesti rahoitus jakautuu vuosille 2025 ja 2026.

Hankkeen päivitetyn aikataulun mukaisesti rahoitus tulee jakautumaan vuosille 2025-2028. Päätökset rahoituksesta tehdään erikseen hallintosäännön mukaisesti.

7 Käyttökustannukset

7.1 Tilojen vuokrat nyt ja hankkeen toteutumisen jälkeen

Käyttökustannukset sidotaan rakentamisen toteutuneeseen kustannukseen. Hankesuunnitelman yhteydessä laaditaan lisäksi sisäisten vuokrien laskelmat. Laskelmissa tullaan huomioimaan alustavasti rakentamisen kustannuksen poistoajaksi 30 vuotta ja kiinteiden tuotanto/ruoan valmistuslaitteiden poistoajaksi 10 vuotta.

Uusissa kohteissa sisäinen vuokra koostuu ylläpito - ja pääomavuokrasta. Ylläpitovuokraan sisältyy yleensä hallinto-, kunnossapito-, vakuutus-, kiinteistönhoito-, jätehuolto-, ulkoalueiden hoito-, teknisten järjestelmien huolto-, sähkö-, lämmitys-, vesi- ja jätevesikulut. Puhtauspalveluiden kulut eivät kuulu sisäiseen vuokraan 1.1.2026 alkaen vaan laskutetaan suoraan käyttäjältä. Pääomavuokraan sisältyy rakennuksen korjausvastike, pääoman tuottovaatimuksen mukainen korko ja maanvuokra.

Vuokran maksajana/ käyttäjänä on ruokapalvelut.

8 Hankkeen toteuttamisen riskit ja mahdollisuudet

8.1 Liiketoiminta ja rahoitus

- Kaupunginhallitus on linjannut, että keskuskeittiössä tuotetaan vuonna 2027 noin 50 % vaihtoehto 1 annoksista omana toimintana kylmävalmistuksella ja noin 50 % annoksista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ulkoa ostettujen annosten määrä laskee nollaan, mikä johtuu siitä, että lapsia asuu Kouvolassa nykyistä vähemmän. Jos linjaus muuttuu olennaisesti hankkeen aikana, aiheuttaa se hankkeen etenemiseen esteen.
- Kestävään rakentamiseen on saatavissa erilaisia rahoituksia, jotka tullaan huomioimaan hankkeen edetessä.
- Rahoitusmallin kilpailutus ja valinta, löydettävä kaupungille edullisin vaihtoehto.
- Maailman yleisen energia-, talous- ja sotatilanteen vaikutukset.
- Korkotaso on heilahdellut ja energian saannissa on ollut ongelmia. Tuotanto- ja kuljetusongelmat ovat aiheuttaneet, ja tulevat todennäköisesti lähivuosina edelleenkin aiheuttamaan, rakennustarvikkeiden saatavuusongelmia ja vaikeasti ennustettavia hintojen nousuja.

8.2 Toteutus, hankinta ja tuotanto

- Hankkeen etenemisen varmistamiseksi päätöksenteko tulee olla sujuvaa.
- Hankkeen viivästyessä vanhan keskuskeittiön vaurioriskit kasvavat.
- Ristiriidat tarjouspyynnössä/sopimusasiakirjoissa. Määritetään selkeät hankintarajat tilaajan ja urakoitsijan välillä. Tarjouspyyntöaineiston sisältö laaditaan huolellisesti.
- Ristiriidat tilaajan/käyttäjien hankintojen ja rakennusurakan toteutuksen kanssa.
- Rakentamisen aikaiseen valvontaan otetaan tarvittaessa ulkopuolisia konsultteja.
- Hallitaan riskit kilpailuttamalla ja valitsemalla urakoitsija huolellisesti.
- Hankkeeseen suunniteltu toteutusmalli ja urakkamuoto sitoo tilapalvelujen resursseja.

8.3 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.
- Käyttäjän edustajat ovat hankkeessa mukana alusta loppuun, mikä on hyväksi koettu tapa.
- Urakoitsijan osaaminen toteuttaa keskuskeittiö (tuotantolaitos). Varsinkin talotekniikan osalta erikoiskohde.

8.4 Ympäristö ja olosuhteet

- Rakentamisen aikana vieressä on toiminnassa erilaisia tuotantolaitoksia. Tämä huomioidaan toteutuksessa.

8.5 Rakennussuunnitelmat ja -ratkaisut

- Suunnitelmien tulee vastata tarvetta ja tuotannon kokonaisprosessin punainen lanka pysyä hallinnassa koko hankkeen ajan.
- Tilapalvelut varmistaa, että jatkosuunnittelun rakennussuunnitelmat ja -ratkaisut täyttävät kohteelle asetetut tavoitteet sekä sen, että suunnittelulle sekä suunnitelmien ristiintarkastukselle on varattu riittävästi aikaa hankkeen toteutuksessa.
- Mahdollisesti suunnittelun ja rakentamisen aikana tulevat uudet rakentamislain uudistukseen liittyvät asetukset ja määräykset on huomioitava.
- Hanke vaatii erityisosaamista tuotantolaitoksen prosessin ymmärtämiseksi sekä talotekniikan osalta. Valitaan ammattitaitoiset konsultit.

8.6 Elinkaari, toiminnallisuus ja ylläpito

- Hankkeelle on asetettu tavanomaista enemmän ja selkeämmin elinkaaritavoitteita. Sopimusseuranta näiden osalta vaatii resursseja.
- Käyttäjän edustajat on mukana kohteen hankesuunnittelussa, tarjousneuvotteluissa sekä jatkosuunnittelussa, jolloin varmistetaan rakennuksen ja piha-alueiden toiminnallisuus. Samoin tarjousneuvotteluihin ja jatkosuunnitteluun osallistuu Tilapalvelujen LVIA- ja sähköasiantuntijat sekä ylläpidon edustajat.
- Ylläpidon tueksi määritetään urakoitsijoille tavanomaista pidemmät takuuajat.
- Vähähiilisten hankintojen kriteerit ohjaavat myös suunnitteluratkaisuja elinkaaritehokkaammaksi.