

Keskuskeittiö, uudisrakennus Hankesuunnitelma

24.03.2026

Päivitetty 2.4.2026 (kohta 7.4 Ympäristö- ja terveellisyystavoitteet)



Visualisointikuva, Arkkitehdit Oy Latva ja Vaara

Sisällysluettelo

1	YHTEENVETO.....	1
2	YLEISTÄ.....	1
2.1	Hankkeen yleiskuvaus.....	1
2.2	Hankkeesta tehdyt päätökset, palveluverkko.....	1
2.3	Hankkeen yleiset tavoitteet, Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys	2
2.4	Toteutuksen vaihtoehdot.....	3
2.4.1	Vaihtoehto 1	3
2.4.2	Vaihtoehto 2	3
2.5	Ennakkovaikutusten arviointi	3
2.6	Hankesuunnitelman laatijat ja yhteystiedot.....	3
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	4
3.1.4	Hankkeen aikaiset väistötilat	5
3.2	Puhtauspalvelut.....	5
3.2.1	Taustatietoa	5
3.2.2	Nykytilan kuvaus.....	5
3.2.3	Tulevaisuuden näkymät	5
3.3	Jätehuoltopalvelut.....	5
3.3.1	Taustatietoa	5
3.3.2	Nykytilan kuvaus.....	5
3.3.3	Tulevaisuuden näkymät	5
3.4	Kiinteistönhoito	5
3.4.1	Nykytilan ja tulevaisuuden kuvaus	5
4	RAKENNUSPAIKKA	6
4.1	Perustiedot	6
4.2	Kaavatilanne	7
4.3	Liikenneyhteydet ja pysäköinti.....	7
4.4	Rasitteet.....	8
4.5	Liittymät.....	8
4.6	VSS-tila selvitys	8
4.7	Kiinteistön riskikartoitus ja turvallisuusanalyysi.....	8
5	NYKYINEN RAKENNUS	8

5.1	Perustiedot	8
5.2	Rakennus- ja kulttuurihistorialliset arvot.....	9
5.3	Rakennuksen ja pihan tekninen kunto	9
5.4	Sisäilmäkyselyt ja – tutkimukset.....	9
5.5	Radontutkimus	9
5.6	Haitta-ainekartoitus.....	10
6	TARVITTAVAT VIRANOMAISTOIMENPITEET	10
7	HANKKEEN SUUNNITTELUTAVOITTEET.....	10
7.1	Yleistä.....	10
7.2	Tilatavoitteet, työympäristökonsepti.....	11
7.3	Suojelulliset tavoitteet.....	11
7.4	Ympäristö- ja terveellisyystavoitteet.....	11
7.5	Turvallisuustavoitteet	12
7.6	Esteettömyys	12
7.7	Tietomallinnus	12
8	TOIMINNALLISET SUUNNITTELUPERUSTEET	12
8.1	Yleistä.....	12
8.2	Piha-alue, liikennöinti ja pysäköinti	12
8.3	Sisäänkäynnit ja lastauslaiturit	13
8.4	Sosiaali- ja wc-tilat	13
8.5	Ylläpidon tilat.....	13
8.5.1	Jätteenlajittelu	13
8.5.2	Siivous.....	13
8.5.3	Kiinteistönhoidon tilat	13
8.5.4	Talotekniikan vaatimat tilat	13
9	RAKENNUSTEKNISET SUUNNITTELUPERUSTEET	14
9.1	Yleistä.....	14
9.2	Piha, pihavarusteet ja -rakenteet.....	14
9.3	Perustukset, runkorakenteet	15
9.4	Julkisivu ja vesikate.....	15
9.5	Väliseinät.....	15
9.6	Lattiat.....	15
9.7	Katot	16
9.8	Ikkunat	16
9.9	Ovet	16
9.10	Kalusteet, varusteet ja laitteet.....	16

10	LVIA-JÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET	17
11	SÄHKÖJÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET.....	17
12	HANKKEEN LAAJUUS JA KÄYTETYT PINTA-ALAKÄSITTEET	17
13	KUSTANNUSARVIO JA HANKETALOUS.....	18
13.1	Tonttikustannukset	18
13.2	Rakentamiskustannukset.....	18
13.3	Hankkeen rahoitus.....	18
13.4	Käyttökustannukset	19
13.5	Muut kustannukset.....	19
14	HANKKEEN TOTEUTUS- JA YLLÄPITOVASTUUT	19
14.1	Suunnittelun organisointi	19
14.2	Toteutus, urakkamuoto ja hankinta	19
14.3	Ylläpitovastuu	20
15	HANKKEEN AIKATAULU JA VAIHEISTUS	20
16	HANKKEEN RISKIT	20

Liitteet

1. Ennakkovaikutusten arviointi
2. Yhteystietoluettelo
3. Asemakaava ja kaavamääräykset
4. Kouvolan keskuskeittiön kuntoarvio 31.10.2024
5. Kouvolan keskuskeittiön radon -tutkimus
6. Vaihtoehto 1; tontinkäyttösuunnitelmat, tilakaavioluonnokset, leikkaus, laajuus
7. Vaihtoehto 2; tontinkäyttösuunnitelmat, tilakaavioluonnokset, laajuus
8. Tarkennukset siivouskeskukseen
9. Tarkennuksen siivousrobotiikkaan
10. Huoneselostus
11. Pohjatutkimus ja perustamistapalausunto
12. Vaihtoehto 1; Alustava tekninen laiteluettelo
13. Vaihtoehto 2; Alustava tekninen laiteluettelo
14. LVIA -järjestelmäkuvaus
15. Vaihtoehto 1; Sähköjärjestelmäkuvaus
16. Vaihtoehto 2; Sähköjärjestelmäkuvaus
17. Vaihtoehto 1; Rakentamiskustannusten yhteenveto
18. Vaihtoehto 2; Rakentamiskustannusten yhteenveto
19. Käyttötalouslaskelmat
20. Alustava vuokralaskelma

1 YHTEENVETO

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

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

Rakennus mitoitetaan vuoden 2040 annosmäärien mukaan. Lisäksi siellä valmistetaan välipaloja. Ruoanvalmistus tapahtuu pääsääntöisesti kylmävalmistuksena, mutta joitakin ruokalajeja voidaan valmistaa myös C&C -tuotantotavalla (kypsennä ja jäähdytä). Osa tuotteista kuten hernekeitto, kasvissekeitto, suurimopuurot ja perunasose ostetaan ruokateollisuudelta. Valmistettavat ateriat pakataan ja kuljetetaan kylmänä ja kuumennetaan/kypsennetään tarjolle vastaanottavissa palvelukeittiöissä. Joihinkin toimipisteisiin ruoka kuljetetaan kuumana. Keskuskeittiö on toiminnassa arkipäivisin maanantaista perjantaihin. Ruokien kuljetus tapahtuu kaksi-kolme kertaa viikossa.

Henkilökuntaa rakennuksessa tulee työskentelemään samanaikaisesti noin 10 vakituista henkilöä. Näiden lisäksi keittiössä saattaa olla myös opiskelijoita suorittamassa työssäoppimista.

Hankkeen suunnittelussa ja toteutuksessa halutaan tukea kestävästä kehityksestä, 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 tavoitteellinen kokonaiskustannusarvio on 5,2 M € (alv. 0 %, laskentahetki 03/2026).

Alustavan arvion mukaan rakennustyöt käynnistyisivät syksyllä 2026 ja otettaisiin käyttöön loppuvuodesta 2027.

2 YLEISTÄ

2.1 Hankkeen yleiskuvaus

Hankkeen nimi:	Keskuskeittiö, uudisrakennus
Osoite:	Katajajarjunkaari 12, 45720 Kouvola
Kaupunginosa:	23
Kortteli:	327
Tontti:	6

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

2.2 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 teetti 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% annokista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ostomäärä laskee nollaan, kun alueen lapsimäärä puolittuu. Palvelukeittiöissä toiminta jatkuu entisellään omana tuotantona.

Hankesuunnitelman suuntaviivat on käsitelty Teknisessä lautakunnassa (03.09.2025 § 157).

8.12.2025 Kaupunginvaltuuston vahvistaman talousarvio 2026 ja taloussuunnitelma 2026–2029 mukaisesti uusi keskuskeittiön toteutukselle on varattu 4,2 milj. euron budjetti ja hankkeen toteutus on vuosina 2026-2028.

2.3 Hankkeen yleiset tavoitteet, Ruokapalveluiden palveluverkkoselvitys

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 ruokatuohtomenetelmien 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 kestävät 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 kiinteistö-kustannuksissa sen jälkeen, kun uusi keskuskeittiö valmistuu.

Hanke noudattaa aiemmin tehtyä päätöksentekoa liittyen palveluiden järjestämiseen.

2.4 Toteutuksen vaihtoehdot

2.4.1 Vaihtoehto 1

Uudessa keskuskeittiössä valmistetaan kylmävalmistuksella kaikki ateriat. Erityisruokavaliot valmistetaan cook&chill menetelmällä Valkealan monitoimitalon keittiössä. Tämä edellyttää rakenteellisia muutoksia vuonna 2024 valmistuneen Valkealan monitoimitalon keittiötiloihin.

2.4.2 Vaihtoehto 2

Uudessa keskuskeittiössä valmistetaan kylmävalmistuksella kaikki ateriat sekä erityisruokavaliot cook & chill -menetelmällä (kypsennä ja jäähdytä/jäädytä). Tämä edellyttää erillistä erityisruokavaliolinjastoa.

2.5 Ennakkovaikutusten arviointi

Ennakkovaikutusten arviointia on tehty erityisesti vertaillen em. vaihtoehtoisia toteutuksia. Liitteenä on keskuskeittiön toiminnan näkökulmasta laadittu ennakkovaikutusten arviointi. (Liite 1)

2.6 Hankesuunnitelman laatijat ja yhteystiedot

Hankesuunnitelman laatijat yhteystietoineen on koottu liitteenä olevaan yhteystietoluetteloon. (Liite 2)

3 TOIMINNAN KUVAUS, KÄYTTÄJÄT

3.1 Ruokapalvelut

3.1.1 Taustatietoa

Ruokapalvelut valmistavat erityyppisiä aterioita varhaiskasvatuksen, 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 kahdeksassa 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 4361 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.

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

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.

Päiväkotien palvelukeittiöissä valmistetaan aamupala paikan päällä sekä useassa koulujen ja päiväkotien palvelukeittiöissä kuumennetaan lounaan palatuotteet esim. kalapalat ja lihapyörykät sekä kypsennetään energialisäke kuten peruna, pasta ja riisilisäke. 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 ruokailemassa. Ruokasalissa ei ole asiakasvessoja ja käsienpesualtaat eivät ole sisääntulon yhteydessä.

3.1.3 Tulevaisuuden näkymät

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

Ruoan tuotantotapa tulee muuttumaan kylmävalmistukseen. Ruoka valmistetaan kylmistä raaka-aineista, kylmä säilytetään ja kuljetetaan palvelukeittiöihin kylmänä, joissa ruoka kypsennetään. 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. Nykytilanteessa ruoka lähetetään palvelukeittiöihin joka arkipäivä viimeistään klo 9.30.

Ruokatuoannon 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 siirreltäviä 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.

Uusi keskuskeittiö toimii vain ruokaa valmistavana ja lähettävänä yksikkönä, eikä sen yhteydessä ole asiakaspalvelutiloja.

Salaatti valmistetaan palvelukeittiöissä. Välytystuotteet tilataan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin, jolloin keskuskeittiöltä jää osittain pois kuormien purkua ja uudelleen pakkaamista.

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 tärkeää keskuskeittiössä. Hygieniarajojen korkeatasoinen vahvistamisen varmistaa keskuskeittiössä vaadittavat korkeat hygieniavaatimukset.

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.

3.3 Jätehuoltopalvelut

3.3.1 Taustatietoa

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

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 jäteastiatarpeita ja jätemääriä entiseen verrattuna. Jätetilojen ja astioiden sijainnin tulee olla sellaisessa paikassa, että henkilöstön liikkuminen on turvallista ja jätteen tyhjentäminen ergonomista. Volyymijätteitä varten joko kontit tai puristimet. Jos hyödynnetään lastauslaituria jäteastioiden sijainnissa, tulee jätteenkuljetuksen pystyä tyhjentämään astiat myös turvallisesti.

3.4 Kiinteistöhoito

3.4.1 Nykytilan ja tulevaisuuden kuvaus

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

4 RAKENNUSPAIKKA

4.1 Perustiedot

Osoite: Katajajarjunkaari 12, 45720 Kouvola

Kiinteistötunnus: 286-23-327-5 ja 286-23-327-6.

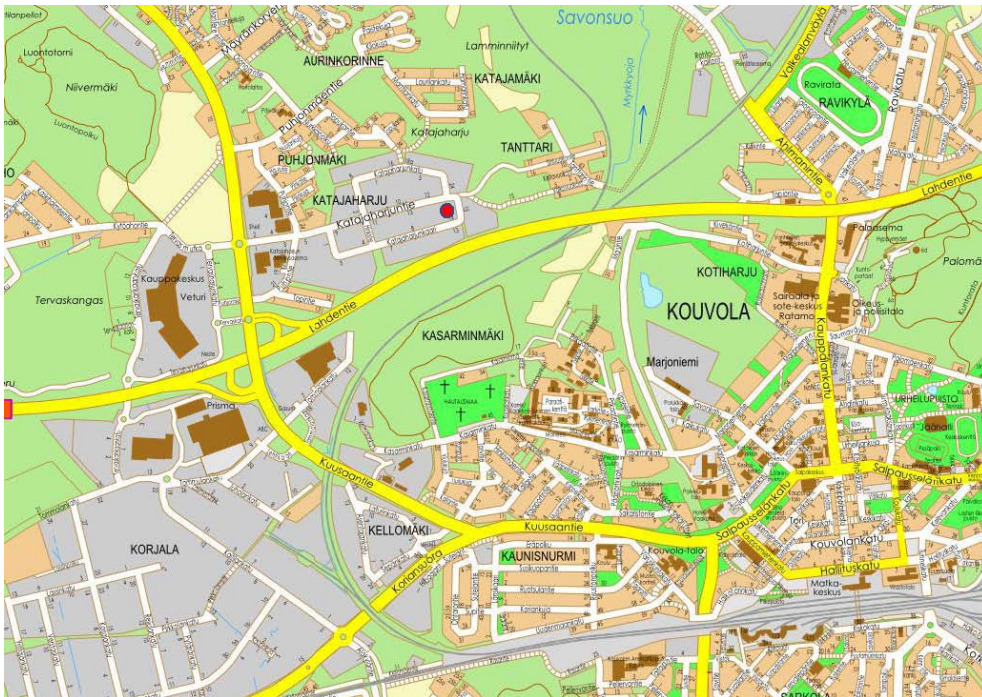
Nykyinen keskuskeittiö sijaitsee kiinteistössä (286-5-5042-8). Tälle alueelle on tehty asemakaavamuutos, mikä mahdollistaa koulun laajennuksen, mutta myös ajantasaistaa koko korttelin ja sen lähialueiden rajaukset ja maankäyttömerkinnät siten, että ne vastaavat toteutunutta maankäyttötilannetta.

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

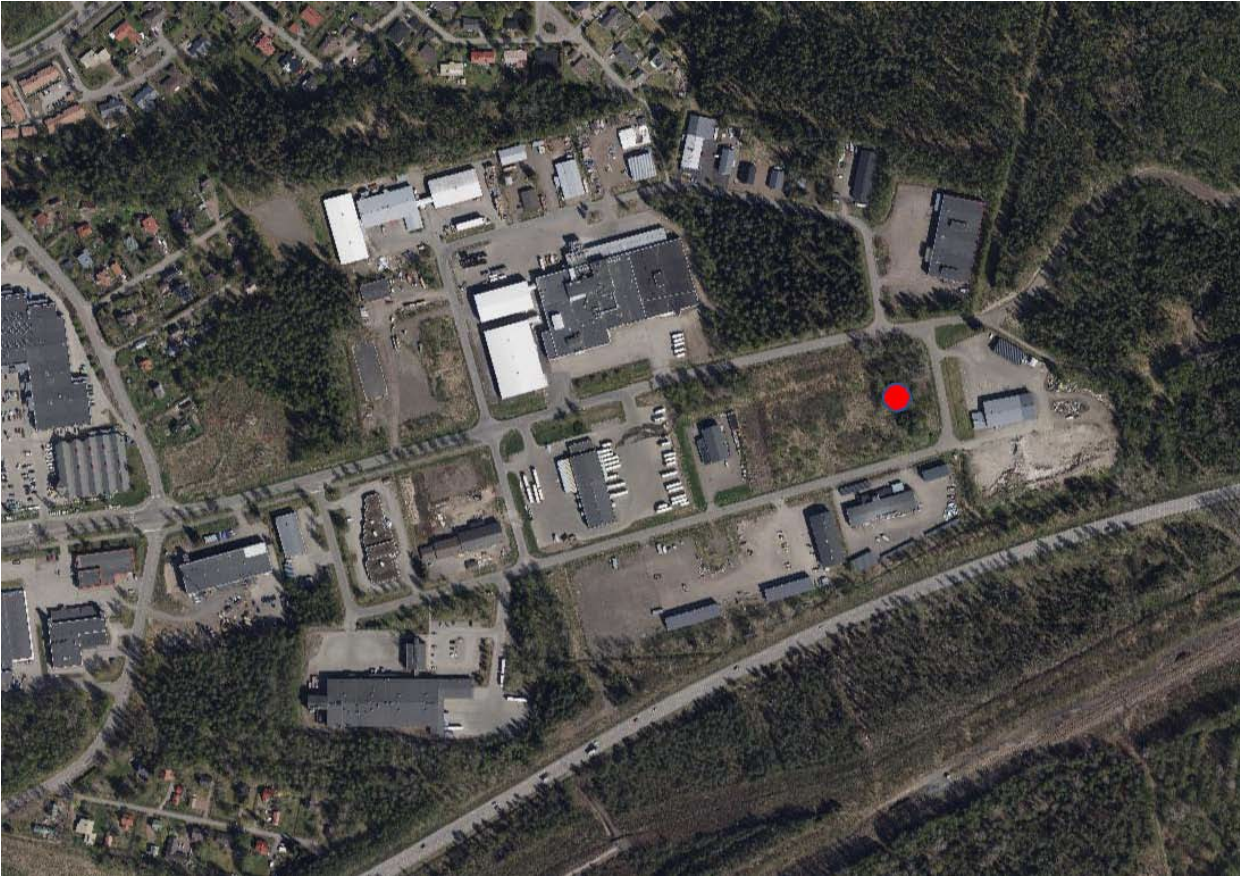
Hankesuunnittelun aikana tutkittiin Kaupungin tonttivarannossa olevia vaihtoehtoisia sijainteja uudelle keskuskeittiölle. Sijainnissa otettiin huomioon ruokapalveluiden palveluverkkoselvityksen myötä uudelle keskuskeittiölle tuleva toiminta-alue. Keittiölle tuli löytää ruokakuljetusten kannalta sopiva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

Jatkosuunnittelun aikana tehdään kiinteistöille tonttijaon muutos.

Sijaintikartta (tontin sijainti merkitty punaisella ympyrällä)



Ilmakuva 2022 alueesta (tontin sijainti merkitty punaisella ympyrällä)



4.2 Kaavatilanne

Katajajarjun alue on asemakaavoitettu. Tonttia koskeva asemakaava on hyväksytty 4.9.1987.

Keskuskeittiön kortteli 327 on merkitty Teollisuus- ja varastointi- ja edellisiin liittyvää liiketoimintaa palvelevien rakennusten korttelialueeksi (T-3). Tontin tehokkuusluku $e=0,50$ ja suurin sallittu kerrosluku II.

Tontille on järjestettävä vähintään yksi autopaikka 100m² teollisuus- ja varastorakennusten kerrosalaa ja yksi autopaikka 60m² liike- ja toimistorakennusten kerrosalaa kohti.

Rakennukset on sijoitettava vähintään 6 m:n päähän tontin rajoista.

Tontista saa päälystyä ainoastaan liikenteelle ja pysäköinnille välttämättömän osan. Muu osa tontista on varustettava nurmikko-, puu- ja pensasistutuksin.

Rakennuksen julkisivujen värit on 2023 hankesuunnitelman viranomaisesityksessä kaavoittajan kanssa sovitun mukainen. Tuolloin kaavoittaja suositti tummien värisävyyden käyttämistä julkisivuissa. Rakennuksen värit ei ole sidoksissa naapurirakennusten väreihin. Väriä voi käyttää.

Asemakaava ja kaavamääräykset (Liite 3).

4.3 Liikenneyhteydet ja pysäköinti

Hankesuunnitelmassa tontille on esitetty 14 kpl henkilöautojen autopaikkoja, joista yksi on tarkoitettu liikuntaesteisille. Kaksi autopaikkaa varustetaan sähköautojen latauspisteellä ja yhdeksän lämmitystolpilla. Lisäksi osaan autopaikoista asennetaan sähköautojen latauspistevalmius.

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 pohjoisreunaan on merkitty maanalaista johtoa varten varattu alueen osa. Alueelle on sijoitettu kaasuputki.

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 esitetty 2kpl Katajaharjungaarelta. Saapuvalla ja lähtevällä tavaraliikenteelle on omat liittymät.

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

Maankaivutöiden suorittaminen kaasuputken läheisyydessä edellyttää kaasuyhtiön lupaa.

Tontti rajataan aidalla ja tonttiliittymiin asennetaan portit.

Rakennus varustetaan automaattisella paloilmoinnilla.

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

5.3 Rakennuksen ja pihan tekninen kunto

Nykyiseen keskuskeittiöön on laadittu kuntoarvio (Liite 4). 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 korjaustoimia:

- 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.

Vanhalle keskuskeittiön rakennukselle ei nähdä jatkokäyttöä vaan ainut vaihtoehto on purkaminen. Rakennus on kaupunginhallituksen 19.01.2026 § 7 vahvistamassa purkusuunnitelmassa suunniteltu purettavaksi rakennukseksi, kun uusi keskuskeittiö valmistuu.

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 erilliskeräyksestä ja etusijajärjestyksen noudattamisesta. Purkukartoitus tukee kiertotalouteen liittyviä tavoitteita.

5.4 Sisäilmakyselyt ja – tutkimukset

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

5.5 Radontutkimus

Radontutkimusten perusteella (Liite 5) 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 alustavat suunnitelmat on esitelty viranomaispalaverissa 27.1.2026. Palaverissa esitetyt viranomaisten kommentit huomioidaan jatkosuunnittelussa. Läsnä oli rakennusvalvonnan ja pelastuslaitoksen edustajat.

Palaverissa todettiin, että esitetyillä luonnoksilla voidaan edetä jatkosuunnitteluun. Rakennusluvan käsittelyn yhteydessä järjestetään uusi viranomaispalaveri, kun suunnitelmat ovat tarkentuneet. Jatkosuunnittelussa huomioidaan: poistumistiet kahteen suuntaan, varavoiman diesel -säiliö, autopaikkojen sähkötolpat, hulevesi viivytys ja palokunnan hyökkäystien merkintä suunnitelmiin.

Varavoimakontin julkisivuissa tulee kiinnittää huomiota graffitien maalaamisen ehkäisemiseen.

Rakennustarkastaja suosittaa aurinkosähköjärjestelmän toteuttamista.

2.kerrokseen sijoittuvien teknisten tilojen suuren koon takia rakennuksen paloluokka on P1.

Rakennuslupahakemukseen tarvittavia liitteitä:

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

Suunnitelmien 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 ergonomiisuuteen. 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 tilaratkaisuina sekä ergonomiassa. Luonnollisesti rakennuksen tulee kuitenkin sopia olemassa olevaan ympäristöön ja myös piha-alueiden tulee olla toimivat.

Kilpailutuksessa ja jatkosuunnittelussa tekniisiin vaatimuksiin voidaan tehdä vähäisiä muutoksia, jos esim. elinkaarikestävyyden tai kustannustehokkuuden näkökulmasta muutos nähdään tarpeelliseksi. Lisäksi jatkosuunnittelussa noudatetaan soveltuvin osin Kouvolan kaupungin Tilapalveluiden yleisluonteisia suunnitteluohjeita.

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 huomioida uudisrakennuksessa. Näiden työpajojen pohjalta on laadittu tuotantoprosessi sekä tilaohjelma ja viitesuunnitelmat, jotka tukevat toiminnan tehokkuutta ja tulevaisuuden ruokapalvelutoimintaa.

Liitteinä esitelty vaihtoehtojen 1 ja 2 tontinkäyttösuunnitelmat sekä viitesuunnitelmat. (Liitteet 6 ja 7)

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. Vähähiilisyyden osalta noudatetaan Valtioneuvoston asetus uuden rakennuksen hiilijalanjäljen raja-arvoista.

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 kestävyys- ja puhdistettavuuteen.

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.

Kohteen kylmä- ja jäähdytysratkaisuissa noudatetaan EU:n F kaasuasetusta (EU) 2024/573 siten, että ratkaisut ovat elinkaarikestäviä taloudellisesti ja ekologisesti.

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 hyödynnetään varsinkin talotekniikan yhteensovittamisessa.

8 TOIMINNALLISET SUUNNITTELUPERUSTEET

8.1 Yleistä

Liitteenä olevien tontinkäyttösuunnitelman, tilakaavioiden ja tilaohjelman (liitteet 6 ja 7) ratkaisut ovat muodostuneet yhteistyössä hankesuunnitteluryhmän kanssa ja perustuen keittiösuunnittelijan keskuskeittiön prosessisuunnitelmaan.

8.2 Piha-alue, liikennöinti ja pysäköinti

Liitteenä olevassa tontinkäyttösuunnitelmassa on kaaviomaisesti esitetty pihatoimintoja sekä liikennereitit. Varsinainen pihasuunnittelu tehdään suunnitteluvaiheessa.

Piha-alueen ja sinne johtavien reittien tulee olla turvalliset.

Tavaraliikenne lähtökohtaisesti toteutuu kuorma-autoilla.

Asemakaavan autopaikkamääräys: yksi autopaikka 100m² teollisuus- ja varastorakennusten kerrosalaa ja yksi autopaikka 60m² liike- ja toimistorakennusten kerrosalaa kohti.

Tontinkäyttösuunnitelmassa esitetty esitetty 14 kpl henkilöautopaikkoja ja 4 kpl kuorma-autopaikkoja lastauslaitureilla. Henkilökunnan autopaikoista kaksi varustetaan sähköautojen latauspisteellä ja muut yhdeksän paikkaa lämmitystolpilla. Kolme vieraspaikkaa ei varusteta lämmitystolpilla. Osaan henkilökunnan autopaikoista asennetaan sähköautojen latauspistevalmius.

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.

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.

8.5 Ylläpidon tilat

8.5.1 Jätteenlajittelu

Jätehuoltotilat tulee sijoittaa huoltopihalle lähelle sisäänkäyntiä. Jätehuolto tulee toteuttaa laajaa kierrätystä 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.

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

Jätetilan paloturvallisuus tulee huomioida. Rakennukseen kiinteästi liittyvän jätehuoneen, katoksen/ lastauslaiturin osastoinnissa tulee noudattaa palomääräyksiä ja paikallisen paloviranomaisen ohjeita. Palo-osastoitu jäte-tila 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 8). Siivoustilojen koko tarkennetaan jatkosuunnittelussa.

Suunnittelussa huomioidaan ohjeistus siivouskoneista ja robotiikasta (Liite 9).

8.5.3 Kiinteistönhoidon tilat

Kiinteistönhoidolle varataan tilakaavioiden mukaisesti riittävät tilat.

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 vaikeuksitta. 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 huoneselosteessa. (Liite 10)

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 kulutuksenkestävyys. Sisäänkäyntien yhteydessä tulee käyttää betonikiveystä, asfalttia tai muuta vastaavaa 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. Pohjatutkimus ja perustamistapalausunto liitteenä 11. (Liite 11)

Rakennuksen alapohja tehdään tuulettuvana alapohjana.

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

9.4 Julkisivu ja vesikate

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

9.5 Väliseinät

Märkätilojen seinäpinnat tulee vedeneristää ja laatoittaa kauttaaltaan. Muut pintamateriaalit liitteenä olevan huoneselostuksen mukaisesti. (Liite 10)

Kylmä- ja pakastetilojen seinät ja katot teräslevyllä pinnoitettuja kylmätilaelementtejä. Huoneiden katolle 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 kulutusta kestäviä, helppohoitaisia 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.

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 ylösnoistoilla 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 hygienialakatto.

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 kulunvalvotuin 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 tiivistemekanismikynnyksiä.

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 helposti puhtaana pidettäviä.

Alustava tekninen laiteluettelo vaihtoehtoilta 1 ja 2 ovat liitteinä 12 ja 13. (Liitteet 12 ja 13)

Tuotantotilojen ja kylmätilojen sekä käytävien seinät suojataan rst-törmäyssuojilla.

Kalusteet, varusteet ja laitteet tarkennetaan jatkosuunnittelussa.

Irtokalusteiden ensikertainen hankinta uudiskohteessa sisältyy hankkeeseen. Uusien irtokalusteiden tarve kar-
toitetaan rakentamisen aikana ja lähtökohtaisesti hyödynnetään kierrätettyjä irtokalusteita.

10 LVIA-JÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET

Kohteen LVIA-järjestelmien kuvaus on hankesuunnitelman liitteenä. (Liite 14)

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

11 SÄHKÖJÄRJESTELMIEN SUUNNITTELUPERUSTEET

Kohteen sähköjärjestelmien kuvaus vaihtoehtoilta 1 ja 2 ovat hankesuunnitelman liitteinä. (Liitteet 15 ja 16)

Lisäksi jatkosuunnittelussa noudatetaan soveltuvin osin Kouvolan kaupungin Tilapalveluiden yleisluonteisia säh-
kösuunnitteluohjeita. Sähkösuunnittelun tarkennukset tehdään jatkosuunnittelussa.

12 HANKKEEN LAAJUUS JA KÄYTETYT PINTA-ALAKÄSITTEET

Koko rakennuksen laajuustiedot (Vaihtoehto 1):

- hyötyala: 501 hym²
- huoneala: 961,5 m²
- kerrosala: 728 kem²
- bruttoala: 1072 brm²

Koko rakennuksen laajuustiedot (Vaihtoehto 2):

- hyötyala: 611,5 hym²
- huoneala: 1091,5 m²
- kerrosala: 852 kem²
- bruttoala: 1204 brm²

Pinta-alakäsitteitä:

hum² HUONEALA = huoneen pinta-ala, jonka rajoina huonetta ympäröivien seinien pinnat tai niiden
ajateltu jatke. Huonealojen yhteenlaskettua huonealaa (nettoala) käytetään mm. kustannusar-
vion laatimisen yhteydessä.

hym² 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 huomioitava sisäisen liikenteen kulkuväylät vähentävästi, vaikka aula muuten laskettaisiinkin mukaan hyötയാalaan.

htm ²	HUONEISTOALA = hyötയാala (ohjelma-ala) + käytävät, kevyet väliseinät ja sisäiset portaat. Huoneistoalaan ei lasketa teknisiä tiloja.
kem ²	KERROSALA = Käytettävissä oleva tai käytetty rakennusoikeus. Tontin tai rakennuspaikan 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.
brm ²	BRUTTOALA = Kuvaa rakennuksen koko laajuutta ulkoseinien ulkopintaan asti. Bruttoalaan lasketaan hyötയാala + 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 kaupunki ja se on varauksessa nimenomaan tämän hankkeen toteutusta varten.

13.2 Rakentamiskustannukset

Hankkeen rakentamiselle on laadittu kustannusarvioon, joka perustuu luotettavan kustannusarviolaskentaohjelman oletuksien laadittuun tavoitehinta-arvioon, asiantuntijoiden omaan kustannusarvioon (mm. ruokatuotannon erityislaitteet) sekä hankesuunnitteluvaiheen suunnitelmiin.

Vaihtoehto 1:den ja vaihtoehto 2:den tavoitehinta-arvioiden yhteenvedot ovat hankesuunnitelman liitteenä. (Liitteet 17 ja 18). Molemmat vaihtoehdot ylittävät kaupunginvaltuuston vahvistaman hankkeen kokonaiskustannuksen. Jatkosuunnittelussa on löydettävä edelleen hankkeen suunnittelun ja rakentamisen kustannuksia alentavia tekijöitä sekä lisäksi urakkakilpailutuksessa tulee onnistua. Mahdollisesta talousarvionmuutoksesta päätökset tehdään hallintosäännön mukaisesti.

Hankkeen vaihtoehdon 2 mukaisen uudisrakennuksen toteutuksen tavoitteelliseksi kokonaiskustannusarvioksi asetetaan 5,2 Meur (alv. 0%), sisältäen riskivaruksen. Poistoaikana käytetään rakennuksen perusparannuksen osalta 20 vuotta ja irtaimiston osalta 5 vuotta kaupungin poistosuunnitelman mukaisesti. Kustannuksiin ei sisälly erillistä irtaimiston kalusterahaa.

13.3 Hankkeen rahoitus

Kaupunginvaltuuston 8.12.2025 hyväksymän talousarvion ja investointien 10v suunnitelman mukaisesti hankkeen kokonaiskustannusarvio on 4,2 milj. euroa jakautuen vuosille 2026-2028. Kustannusarvio perustuu valmisteluvaiheessa tehtyihin alustaviin rakentamisen kustannuslaskelmiin. Päätökset rahoituksesta tehdään erikseen hallintosäännön mukaisesti.

13.4 Käyttökustannukset

Uudisrakennuksen käyttökustannukset sidotaan hankkeen toteutuneeseen kustannukseen. Investoinnin vaihtoehtojen 1 ja 2 käyttötalous- ja vuokraikutukset on esitetty liitteissä. (Liitteet 19 ja 20)

Laskelmissa tullaan huomioimaan alustavasti rakentamisen kustannuksen poistoajaksi 30 vuotta ja kiinteiden tuotanto/ruoan valmistuslaitteiden poistoajaksi 10 vuotta.

Uusissa kohteissa sisäinen vuokra koostuu ylläpito- ja pääomavuokrista. Ylläpitovuokraan sisältyy yleensä hallinto-, kunnossapito-, vakuutus-, kiinteistöhoito-, jätehuolto-, ulkoalueiden hoito-, teknisten järjestelmien huolto-, sähkö-, lämmitys-, vesi- ja jätevesikulut. Siivouskulut laskutetaan suoraan käyttäjältä. Pääomavuokraan sisältyy rakennuksen korjausvastike, pääoman tuottovaatimuksen mukainen korko ja maanvuokra.

Vuokran maksajana/ käyttäjänä on ruokapalvelut. Vuokran määrä tarkennetaan rakennushankkeen valmistuttua toteutuneita kustannuksia vastaavaksi.

13.5 Muut kustannukset

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.

14 HANKKEEN TOTEUTUS- JA YLLÄPITOVASTUUT

14.1 Suunnittelun 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 jatkosuunnitteluvaiheessa suunnittelu-ryhmään kuuluu arkkitehti, rakennesuunnittelija ja talotekniset suunnittelijat.

Samoin tarjousneuvotteluihin ja jatkosuunnitteluun osallistuu Tilapalveluiden LVIA- ja sähköasiantuntijat sekä ylläpidon edustajat tarvittavassa laajuudessa. Tarvittaessa kilpailutuksessa käytetään suunnittelualakohtaisesti ulkopuolisten asiantuntijoiden apua.

14.2 Toteutus, urakkamuoto ja 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. Jatkosuunnittelussa korostuu rakentamisen kustannusten hallinta ja kustannustehokkaita ratkaisuja voidaan hakea myös yhteistyössä hankkeeseen valikoituvien urakoitsijoiden kanssa.

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

Kilpailutettavien urakkakokonaisuuksien ja urakkarajojen hahmottamiseksi on tammikuussa 2026 käyty keskusteluja toteuttavien osapuolien kanssa (markkinavuoropuhelu). Lopullinen kilpailutusmalli sekä hankittavat urakkakokonaisuudet vahvistuvat kilpailutuksen valmisteluvaiheessa käytävien markkinavuoropuheluiden myötä. Hankinta tehdään noudattaen lakeja ja määräyksiä sekä kaupungin hankintaohjetta. Hankintakriteerit käsitellään sisäisten ohjeiden mukaisesti kaupunginhallituksessa ennen tarjouskilpailun käynnistämistä.

14.3 Ylläpitovastuu

Ylläpito vastuu Kouvolan kaupungilla. Lähtökohtaisesti kunnossapito ostetaan ulkoa ja kiinteistöhoidon osalta vertaillaan sisäisen tai ulkoisen palvelun ostamista.

15 HANKKEEN AIKATAULU JA VAIHEISTUS

Alustavan arvion mukaan uuden keskuskeittiön rakennustyöt käynnistyisivät syksyllä 2026 ja se otettaisiin käyttöön loppuvuodesta 2027.

Alustava hankeaikataulu

03/2026	Hankesuunnitelman hyväksyminen
04/2026-09/2026	Jatkosuunnittelu
09/2026-10/2026	Hankintavaihe (hankinnan valmistelu, kilpailutus, urakoitsijan valinta)
11/2026	Rakentamisvaihe alkaa

Käyttöönottovaihe 12/2027-03/2028 Käyttöönottovaihe sisältää laitteiden käytönopastusta, toiminnan aloittamista, henkilöstö siirtyy kohteeseen vuoden vaihteessa. Koko hanke valmis 03/2028.

16 HANKKEEN RISKIT

Alla listattu riskejä yleisluonteisesti sekä hankekohtaisesti.

Liiketoiminta ja rahoitus

- Kaupunginhallitus on linjannut, että keskuskeittiössä tuotetaan vuonna 2027 noin 50 % annostarpeesta omana toimintana kylmävalmistuksella ja noin 50 % annoksista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ulkoa ostettujen annosten määrä laskee nolnaan, mikä johtuu siitä, että lapsia asuu Kouvolassa nykyistä vähemmän. Jos linjaus muuttuu olennaisesti hankkeen aikana, aiheuttaa se hankkeen etene- miseen esteen.
- Kestävään rakentamiseen on saatavissa erilaisia rahoituksia, jotka tullaan huomioimaan hankkeen ede- tessä.
- 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.

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.

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.
- Urakoitsijan osaaminen toteuttaa keskuskeittiö (tuotantolaitos). Varsinkin talotekniikan osalta erikoiskohde.

Ympäristö ja olosuhteet

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

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.
- 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.

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.