



Kista Football Club

KFUK-KFUM

JUR 008-144-2007

Till: Rinkeby-Kista Stadsdelsförvaltning
Att: Olle Johnsellius
Box 7049
164 07 Kista



Från: Kista FC KFUK-KFUM
Akalla by, 164 78 Kista
ref. Ove Eriksson
08-751 51 90
070-672 39 60

För Kännedom till: Rune Lagerqvist Samordningschef Fastighet, teknik och Miljö
Anette Jansson Ordförande Rinkeby-Kista Stadsdelsnämnd

Kista FC ansöker om stöd för renovering av kök samt årligt bidrag för drift i Akalla by!

Engångsbelopp för renovering av Akallaby's kök	180.000:-
Årligt drift bidrag för Akalla by	100.000:-
Total ansökan från Rinkeby- Kista Stadsdelsnämnd	280.000:-

Kista FC har sedan 17 juni 2002 ansvarat för driften av Akalla by's kafé. Vi känner att vi hitta ett en bra organisation och upplägg för att ha bra service och utmärkta öppet hållande för allmänheten (alla dagar hela året). Till vårt stöd har vi bidrag från Kulturförvaltningen samt att vi har ett bra samarbete med Kista Dagliga Verksamhet. Dock så lever vi tand för tunga, så med stor sparsamhet och försiktiga beslut så får vi kafét att fungera. Vi kan dock aldrig skapa en reparations eller investeringsfond eller resurser till att få tid att utveckla verksamheten. Detta innebär att vi är extremt utsatta om snabba investeringar skulle krävas som ex. fönster krossning eller personalsjukdom som kostar mycket att ersätta, mm.

Dock så har vi stora visioner om att kunna utveckla detta fantastiska område "på landet mitt i Sta'n". Kista FC vill utveckla Akalla by's Kafé och vi har som mål att på sikt minska vårt bidrags beroende. Vi tror detta är möjligt om vi bl.a utvecklar Akalla by som kurs och utbildningsgård, sätta Akalla på kartan med rikt barn- och ungdomsverksamhet på somrarna. Vi driver redan samarbete med Arabic open academy (distans universitet med studerande med Arabiska som modersmål) från Danmark samt att vi nu på börjat ett samarbete med Degerfors football academy. Vi har skaffat oss under åren en rad unika kunskaper och erfarenheter och utvecklingspotentialen är stor. För att göra Akalla by än mer unik i vårt upplägg är att utveckla vårt samarbete med våra grannar i byn; Keramikverkstaden, gula gården/fritids och 4H-gården.

Vi inser att vi måste ha tålamod och utveckla verksamheten etappvis.

Vad vi prioriterar i etapp 1 just nu är att bygga om vårt kök. Köket är inte åtgärdat sedan det byggdes 1979 och är slitet och är mycket svår arbetat. Etapp 2 skulle sedan vara att bygga om det stora utrymmet ovanför Kafé delen. Här skulle vi kunna ha utbildningsverksamhet samt möjlighet att flytta upp något kontorsutrymme (då vi är väldigt trångbodda i nedre plan). Detta skulle göra att Akalla by skulle kunna utveckla sin kurs och utbildningsverksamhet i full skala.

För att dessa visioner skall bli verklighet så måste vi ha samarbetspartners och stöd från er.

För att sätta etapp 1 i verket krävs ytterligare medel runt 300.000:- Kr. Vi hoppas att ni skall kunna investera 180.000:- Kr och att få in via lokala Bostadsbolag och privata stödjare 120.000:- till.

Jag bifogar här en enkel skiss på hur ett ombyggt kök skulle kunna se ut schematiskt. Miljöförvaltningen i Stockholm har titta på den och anser att planen är genomtänkt och vad man kan bedöma från skissen skulle även kunna ge serverings tillstånd. Detta innebär att vi med ett ombyggt kök kan ha

Postadress: Kista Football Club Akalla by 164 78 KISTA	Org.nr: 802011-7183 Tel: 08-751 51 90	Pg.nr 491 84 19-5 Fax: 08-750 65 40	E-post: kista@work.utfors.se Webbsida: www.kistaafc.com	Ove Eriksson Michel saba	Club manager	mobil.tel 070-672 39 60 070-740 03 21
---	--	--	--	-----------------------------	--------------	---

restaurangkvällar och helger samt att vi kan laga mat till ungdomsverksamhet samt vid kurser och konferenser. Framförallt ser vi att vi får ett ordentligt renoverat kök som Kista Dagliga verksamhet kan utveckla sin verksamhet samt att vi får större flexibilitet och kan utöka servicen och utbudet till vår besökare och boende.

Kalkyl:

Kostnader:

Ombyggnad av Kök, personalrum och handikapp toalett.	300.000:-
Inköp nya diskbänkar, stekbord och vitvaror, mm.	120.000:-
Installation av fett avskiljare	50.000:-
Ombyggnad av ventilation samt installation av luftvärmepumpar	?:- Fastighets och Saluhallskontoret står för dessa kostnader.
<i>Kostnad för ombyggnad etapp 1</i>	<i>470.000:- Kr</i>

Finansiering:

Kista FC: Akalla by renoveringspengar lokaler från Kulturförv.	160.000:-
Ansökt från Rinkeby-Kista Stadsdelsnämnd	180.000:-
Privat finansiering?	0:-
Ombyggnad av ventilation samt installation av luftvärmepumpar	?:- F & S kontoret
Ansökan om stöd från de lokala bostadsbolagen	120.000:-
<i>Totalt tänkt finansiering</i>	<i>470.000:- Kr</i>

Vid positivt beslut från alla parter kommer Kista FC att sätta upp plakett på lämpligt ställe i Akalla by som berättar om när renoveringen är utförds och vilka som har hjälpt till att finansiera renoveringen. Kista FC vill sedan när renoveringen är klar att utforma en dag på Akalla by för respektive finansör som vi utformare tillsammans. Exempelvis så kan bostadsbolagen erbjuda sina hyresgäster en aktivitets dag på Akalla by som avslutas med en middag för c:a 30-40 special inbjudna gäster eller utlottade bland sina hyresgäster.

I och med vi klarar av ombyggnaden etapp 1 så är mycket förberett för att sedan kunna utföra ombyggnaden av etapp 2. Vilket innebär iordningställandet av konferens och kontorsutrymmen i nuvarande kallrum ovanför Kafét.

I övrigt söker Kista FC ett årligt stöd från Rinkeby-Kista Stadsdelsnämnd på 100.000:- Kr. Detta bl.a. pga av minskade anslag från Kultur förvaltningen. Ansökan avser kompensation för översyn av de offentliga toaletterna vid Keramiken samt stöd för utveckling av arrangemang och utveckling av Akalla by men framförallt kompensation för minskad bidrag från kulturförvaltningen. Rinkeby-Kista Stadsdelsnämnd utdelar för närvarande inget stöd för drift eller säkerhetsställande av Akalla by's öppethållande eller service till allmänheten.

Engångsbelopp för renovering av Akallaby's kök	180.000:-
Årligt drift bidrag för Akalla by	100.000:-
Totalt sökt från Rinkeby- Kista Stadsdelsnämnd	280.000:-

Akalla 2007-03-08

Ove Eriksson

Firmatecknare/anställd
Kista FC KFUK-KFUM



Kista FC KFUK-KFUM
Akalla by
104 78 Kista
Tel. 08-701 51 00



Livsmedelslokal

Gatuadress Akalla by 16478 Kista	Övrigt (våningsplan, lokalnummer etc.) Kafét
Beräknat antal portioner per dag 40st 2ggr/vecka & 30-50st under 6v. sommaren	Beräknat antal personer som kommer att arbeta i livsmedelslokalen 2-4

RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE (Ett kryss under varje rubrik)

Rotsaker, jordiga produkter

Tvättning, skalling, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc)
För detta krävs ett renseri som är avskilt från köket (ett eget rum). På ritningen har renseriet markerats med

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i renseriet t.ex. skalmaskin, kyl, arbetsbänk, sköljho, handtvätt och golvbrunn.

Jordiga produkter (inklusive kryddor m.m. i jord) kommer inte att användas

Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Grönsaker och tvättade rotsaker

Sköljning, skalling, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker
För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med
Rött

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. en arbetsbänk med sköljho och grönsakskyl.

Endast färdigberedda grönsaker och rotsaker kommer att användas dvs. produkterna kommer färdigskalade/skurna/hackade

Inga råa grönsaker, rotsaker kommer att användas Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Kött

Köttberedning (styckning)
För detta krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har utrymmet markerats med

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, huggkubbe, vacmaskin, handtvätt och golvbrunn.

Hantering av detaljstyckat kött, såsom att skära, strimla, mala och manna; och/eller köttfärs, såsom formning av pannbiff, kebabspett m.m.
För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna plats markerats med
BLÅTT GRÖNT

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med ho, köttkyl, plats för köttkvarn, handtvätt och golvbrunn.

Endast pannfärdigt kött/köttprodukter kommer att användas, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas

MF-1026 Utgåva 04 2006-08 www.fbrmpipe.se

DISKNING

<input checked="" type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på porslin/motsvarande. På ritningen är diskutrymmet markerat, där framgår att det finns plats för smutsig disk, avspolning, diskmaskin och utrymme för den rena disken att torka, imkåpa över diskmaskinen om den är av huvmodell.
<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på engångsservis/ingen servering, endast leverans <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Vid genomgång av denna formulär så har det ganska klart framkommit att vi inte har möjlighet att kunna servera alla typer av färska rätter. Vi har då valt att koncentrera oss på att kunna tillreda kött från råa råvaror samt kunna bereda färska grönsaker. Fisk och fågel kommer vi endast tillaga av redan panerade eller halvfabrikat varor. Vi hoppas att vi har rätt tanke gång och att ni anser vårt tänk är rimligt. Vi har inte tänkt att tillaga mat dagligen utan vid vissa dagar samt kunna servera mat vid bokade kurser och konferenser.

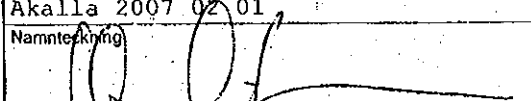
Därför beräknar vi att vi inte behöver så stora kvantiteter kyl och frys utrymmen. Vi kommer endast erbjuda två tillagade rätter vid varje öppet tillfälle. På sommaren räknar vi med att tillfälligt kunna servare 30-50 barn mat dagligen då vi har dagläger för barn och ungdomar i området. Då kan vi behöva lagra lite mer mat i kyl och frysar. Vi räknar då att kunna använda de kyl och frysar vi har i personal utrymmena snett över gården, se personal och Tvättstuga över områdes beskrivningen.

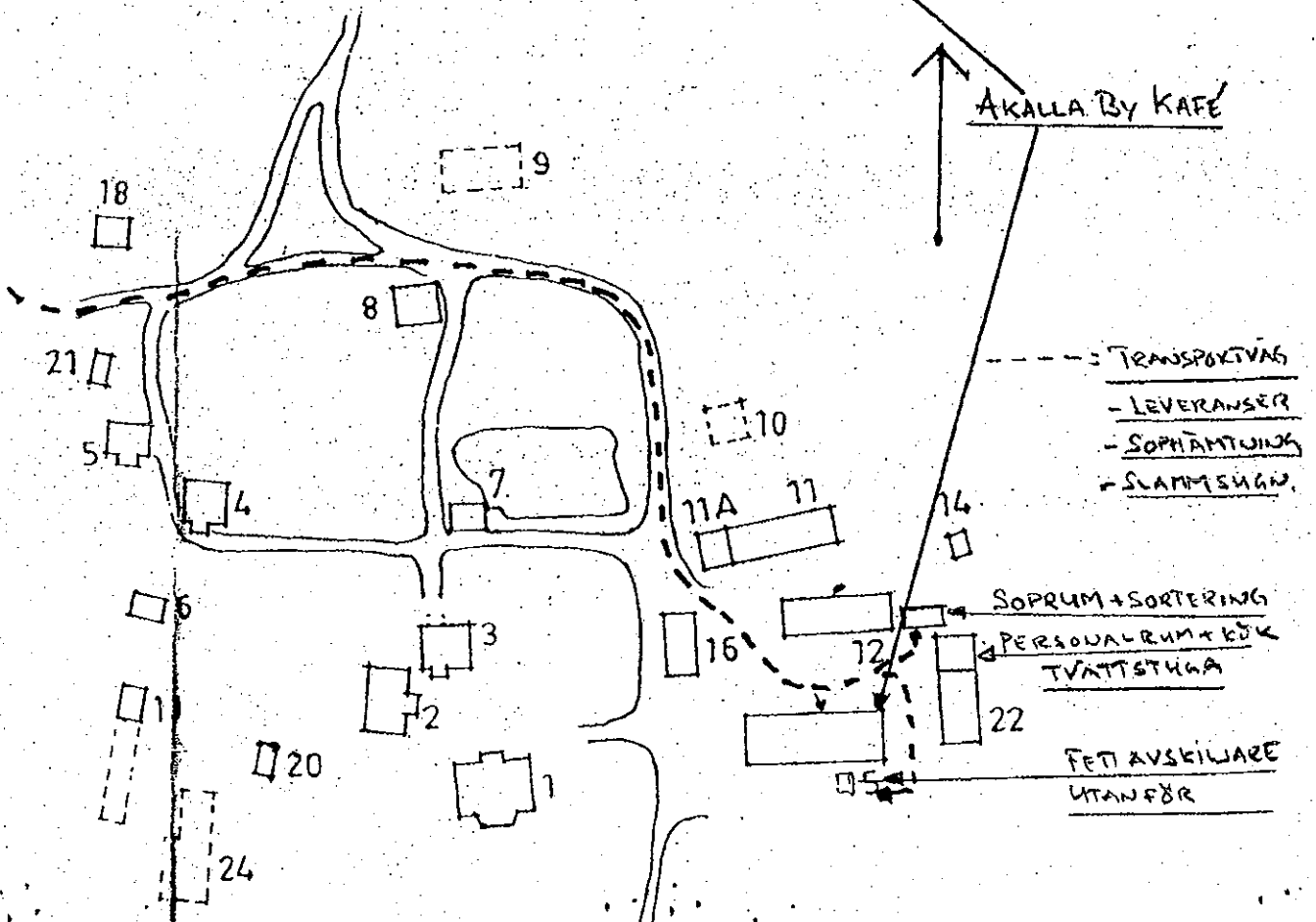
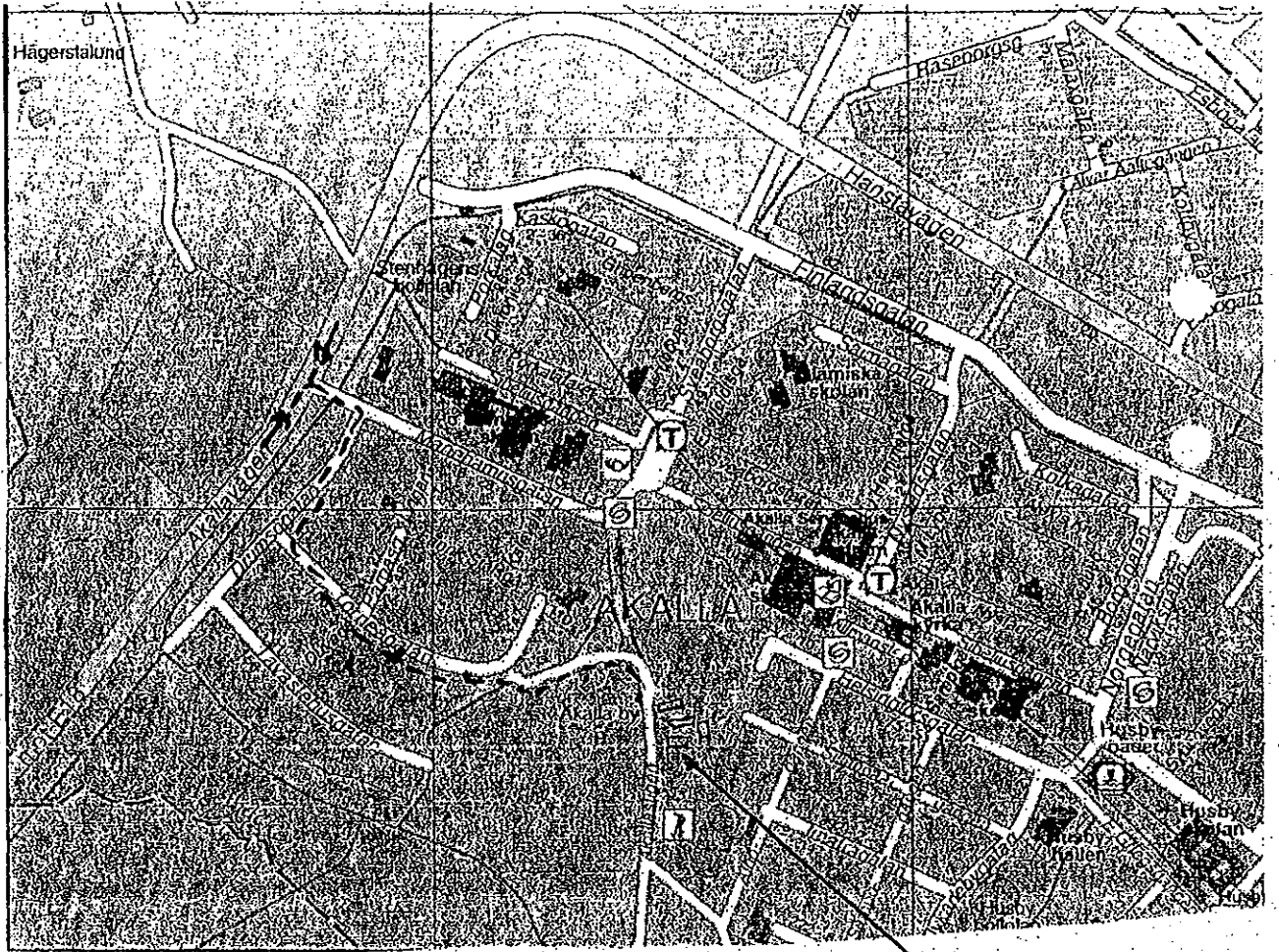
Jag har i detta läge inte rådgjord med auktoritet vad gäller beredningsmaskiner vad gäller smörgåstillverkning, kött- eller grönsaksberedning. Detta är ju också väsentligt i avgörande av ett ev serveringstillstånd.

Detta ser jag som ett enklare problem att lösa ganska omgående bara vi får en aning om att vi tänk rätt vad gäller placering av de disponibla utrymmena och utifrån vår tänkta serveringsverksamhet.

Vad gäller diskho och golvbrunnar så är de placerade under varje ställe för beredning av kött och grönsakerna. Diskho med skåp kommer vara av rostfritt och kommer att stå på ben. Detta för att underlätta rengöring på ett hygieniskt och enkelt sätt. Likaså kommer det att vara vid diskmaskin och bänken för avspolning och diskning av disk. *VENTILATION KUNNET FASTIGHETSÄGARENS EXPERTER ANSVARA PÅ BLIR ANPASSADE EFTER BESTÄMNINGAR*

Underskrift (Uppgifterna lämnade av)

Ort och datum Akalla 2007 02 01	Namn
	Namnförtydligande Ove Eriksson



Blings 4 efter ark
R-K saf

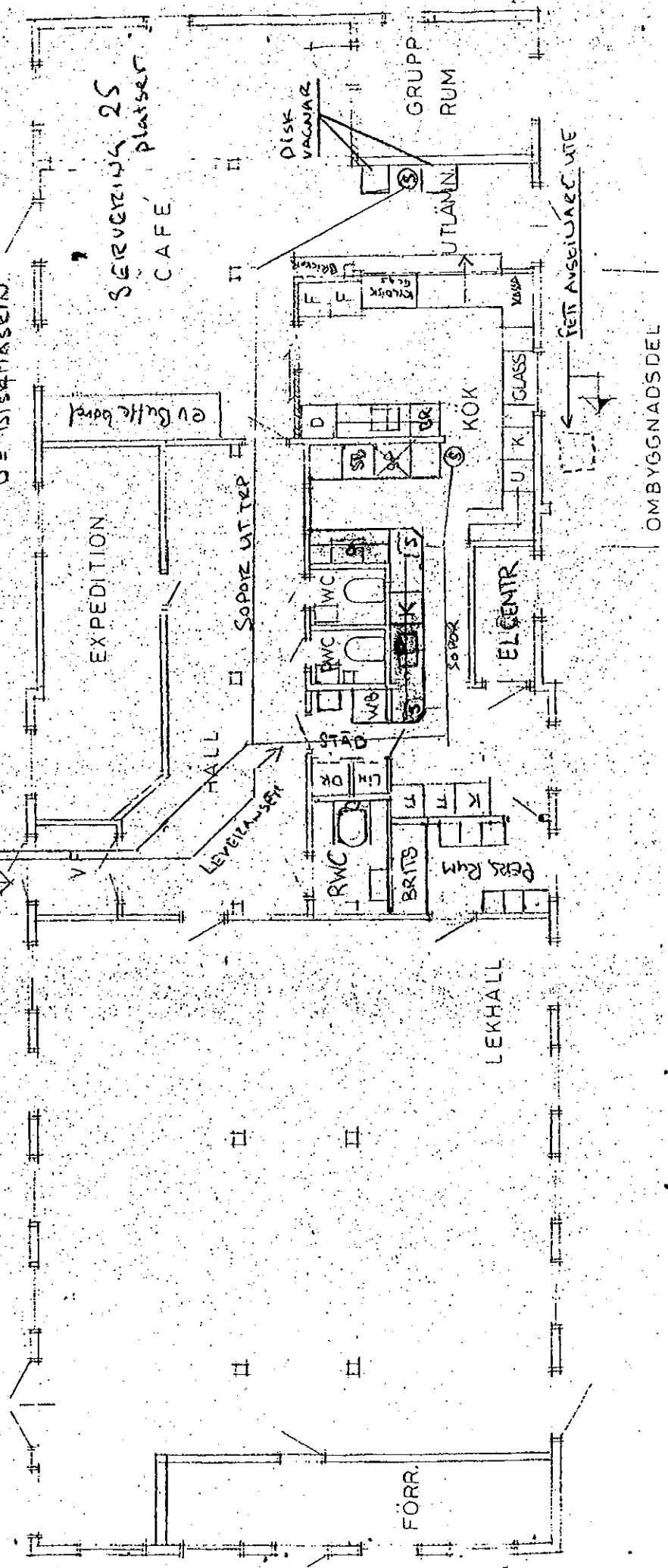
①

AKALLA BY KAFÉ 2007-01-22

OMBYGGNAD AV FÖRSDEL SKALA 1:100

PWC = PERSONAL TOILETT
DR = DRICKES & STORFÖRÅD
LW = LINNE FÖRÅD
SB = SIEK BORD
SP = SPIS
D = DISKMASKIN
S = SÖPTUNNOR
OO = KAFFEBRYLLAGE

ENTRE
SOPTUNNOR
LEVERANSER
SOPTUNNOR
SOPTUNNOR



OMBYGGNADSDDEL