

BILAGA 1

Tjänsteutlåtande

2008-07-14

Utredning av kök och matsal

Farsta gymnasium tillagningskök **Genomgång av vissa delar av köksfunktionen.**

Vid besök på plats den 7 juni 2006 gjordes en genomgång av vissa funktioner i köket tillsammans personal i köket.

Farsta gymnasiums kök är ombyggt för ungefär 6 år sedan.

Köket är fräscht med klinkergolv och kakel på väggarna. Köket är litet till ytan.

Maskiner och utrustning räcker i stort sett till vad gäller kapaciteten, men står uppställda på för liten yta.

Ventilationen i köket är inte godtagbar, det droppar ned i maten.

Maskiner och utrustning

Köket har tre kokgrytor av fabrikat Novlab 300+ 200+200 liter med omrörare med tillverkningsår 1992.

Novlab som företag har gått i konkurs och ingen ny tillverkning sker av grytor.

Den man (Rolf Stenward) som varit med och konstruerat finns kvar och kan fortfarande reparera och rekonditionera grytor och omrörare. Emellertid får man räkna med att det snart inte kommer att finnas reservdelar till grytorna. Enligt telefonsamtal med Stenward kostar det mellan 10-20 tkr att gå igenom och reparera grytorna beroende på vad det är för fel.

Väljer man att köpa nya grytor bör man se över storleken då behovet är mindre grytor, förslagsvis tre stycken 200 l grytor.

Golvropar och fundament behöver också ses över vid byte av grytor då de troligen inte stämmer överens med dito för nuvarande grytor.

I köket finns två ugnar Juno Convektomat från år 1992 med plats för 16 1/1 GN kantiner, samt en något nyare ugn Juno Aero-steam i samma storlek.

Dessa ugnar bestyckas med geidervagnar där 16 kantinerna kan hängas på en geidervagn och köras in i ugnen.

I matsalen finns två värmeskåp som passar till ugnarnas geidervagnar. Maten kan därför köras direkt från ugnen till värmeskåp i matsalen.

De två äldsta ugnarna, Juno Convektomat, är utslitna och behöver förnyas. Juno Aero-steam ugnen håller antagligen ett tag till.

Problemet när man byter ugn är att geidervagnarna till befintliga ugnar inte passar i de nya ugnarna och därmed inte i värmeskåpen som står i matsalen.

Personalen måste därför flytta om plåtarna från de nya ugnarnas geidervagnar till nuvarande geidervagnar för att kunna använda värmeskåpen.

Av ovanstående skäl bör alla tre ugnarna och värmeskåpen bytas samtidigt för att underlätta arbetsmiljön i köket.

I köket finns en grovdiskmaskin Granuldisk GD 600. Kapaciteten på grovdiskmaskinen är 4 kantiner GN 1/165 mm per diskomgång.

I köket står två stekbord av typ Novlab, ett större och ett något mindre, placerade mitt emot ugnarna.

Kök

Köket är mycket trångt och saknar tillräckligt breda gångar och passager. Avståndet mellan ugnar och stekbord är 850 cm. I och ur ugnarna ska hanteras varma vagnar med 16 kantiner/bleck med sammantaget uppemot ca 80 kg mat per vagn.

AFS1982:20 §22 anger avstånd för gångar och passager. En gång där två personer arbetar på båda sidor om gången bör vara minst 140 cm bred.

Grovdiskmaskinen står trångt och saknar tillräckligt utrymme för att avställningsplats både för smutsigt och rent disk gods. Grovdiskmaskinen har för låg kapacitet i förhållande till sin användning. Grovdiskmaskinen har krånglat ganska mycket. Plats för hyllor/vagnar saknas för placering av alla kantiner.

Platsen för specialkostmatlagning är inträngd i hörnet bredvid den höj- och sänkbara arbetsbänken där snabbhack och skärmaskin står.

Dietmatlagning bör vara placerad på avskild plats, gärna eget rum, för att minimera påverkan /kontaminering av känsliga specialkost.

Arbetsbänkar

Köket behöver förstärkas med arbetsbänkar och hyllor med plats för kantiner och övriga köksutensilier.

Över den höj- och sänkbara arbetsbänken behöver man inköpa två rostfria hyllor med väggkonsoler á 200 x 30cm.

I rygg på nuvarande arbetsbänk (vid ingång och grovdisk) behöver man inköpa en rostfri arbetsbänk med överhyllor motsvarande den befintliga, bestående av:

Rostfri bänk, 170 x 65 med hög bakkant. Gallerhylla under och lådhurts med tre rostfria lådor. Två rostfria hyllor på stativ över arbetsbänk.

Utbyte av två befintliga rostfria bordvagnar stl 60 x 90 cm.

Två nya rostfria bordvagnar stl 50 x 80 cm.

Serveringsdiskar

I matsalen finns 4 mobila serveringsdiskar med 4 värmerier med vattenbad.

Dessa serveringsdiskar ska fyllas med vatten för att hålla maten varm. I matsalen finns inget vatten och inget avlopp i anslutning till serveringsdiskarna. Vatten får dagligen bäras från kök både till påfyllning av vattenbad och rengöring av serveringsdiskar.

En av dessa serveringsdiskar fungerar inte. De tre övriga har dålig hyllkonstruktion.

Det finns en mobil salladsdisk med tre fack utan kyla. Dessutom finns en mobil expeditjonsdisk för dryck där hjulen inte längre går att laga.

Önskvärt är att serveringsdiskarna byts ut och att de kopplas till avlopp och vatten.

Om hela serveringen byts ut kan man få en snygg och enhetlig linje vilket inte är fallet om delar plockas ihop.

En grundlig studie behöver också göras var serveringsdiskarna bäst ska placeras för att det ska bli trevligt och rationellt i matsalen både för matgäster och personal.

Övrigt

Köket behöver även en tvättmaskin och en torktumlare för tvätt av moppar, kökstvätt och arbetskläder.

Sammanfattning

Köket i Farsta gymnasium behöver en grundligare genomgång med förslag på åtgärder. Problemen behöver lösas på både lång och kort sikt och kan indelas akuta problem och problem som måste lösas på längre sikt.

Akuta åtgärder

Inköp av tre kombiugnar med plats för 161/1 GN 65mm kantiner samt 5/6 geidervagnar och två värmeskåp till dito.

Alt. två ugnar enligt ovanstående och 4 geidervagnar.

Två kokgrytor med omrörare måste antingen få ordentlig översyn eller bytas ut.

Detta är nödvändigt för att klara produktionen.

Inköp av två rostfria hyllor att sätta över höj- och sänkbar arbetsbänk.

Inköp av rostfri bänk med 3 lådor gallerhylla under och hyllställning att sätta rygg i rygg med nuvarande bänk.

I matsalen måste expeditjonsdisken (där mjölk är placerad) åtgärdas, och den trasiga värmedisken bytas ut.

Inköp av fyra nya rostfria serveringsvagnar (byte av två trasiga, och två nya).

Inköp av tvättmaskin för kökstvätt.

Åtgärder på längre sikt

Utöver detta föreslås för köket att det görs en grundlig probleminventering med förslag på åtgärder. Köket har stor matproduktion med tunga lyft och transporter i trånga passager.

Flödet i köket samt grovdiskfunktion och specialkostproduktion behöver ses över.

BILAGA 2

Tjänsteutlåtande

2008-07-14

Översiktlig projektbeskrivning

Farsta gymnasium, utredning kök
SISAB projektnr 0920-8451
Utredningshandling 2007-06-27

ÖVERSIKTLIG PROJEKTBESKRIVNING

Allmänt

Projektet avser ombyggnad av storkökslokaler i Farsta gymnasium, beläget i kv Arnö nr 2, Farsta, med adress Farstavägen 118, 123 32 FARSTA.

Utvändigt

Bef nivåskillnad vid inlastningsdörren byggs bort genom pågjutning av asfalt.

Köket

Köket har idag dålig logistik och på del ställen alldeles för smala arbetsgångar. Grovdiskmaskinen har för dålig kapacitet.

I samband med att merparten gammal apparatutrustning byts ut så görs en omdisponering av köksytan.

Grovdiskan får ett eget utrymme avskilt med ny skärmvägg, och förses med en grovdiskmaskin med högre kapacitet. Ovanför denna anordnas en ny ventilationskåpa.

Stekbord och bänkar flyttas så att bättre gångbredder skapas.

Tillagning av specialkoster får en mer avskild placering, med ny ventilationskåpa över spisen.

Ett förråd och en del av expeditionen byggs om till rum för beredning med ny våtbänk.

Nya kokgrytor och ny placering av stekbord medför att golvgropar flyttas och nytt klinkergolv läggs.

Kökets stora bef ventilationskåpa behålls men anpassas till den nya planlösningen genom flytt av fettfilter. Elmatningar till berörd utrustning ändras med viss utökning inom bef elcentral. Vatten och avloppsdraineringar anpassas.

Serveringen i matsalen

Serveringsenheterna är inte utformade för den placering och funktion som de har idag. Detta gör arbetet orationellt och tungt. Flera serveringsdiskar är slitna och behöver bytas ut.

Serveringen byggs om och får nya enheter:

Nya värmerier förses med anslutning till vatten och avlopp. Disk för råkost förses med kyla.

Drickastation förses med anslutning till vatten och avlopp. Detta medför en bättre arbetsmiljö och serveringen får en mer enhetlig utformning.

Åtgärderna medför nya el- och vattenanslutningar och ett par nya golvbrunnar i matsalsgolvet.

Kyla

Kylaggregatet för de kylmöblerna som tillkommer placeras i krypgrunden under köket där det är ståhöjd. Den värme som kylaggregatet avger hjälper till att värma och torka ut utrymmet. Alternativ placering av kylaggregat är i rum för kylaggregat.

Diskrum

Fuktskador på frontvägg mot matsal och felaktig golvutning vid diskinlämning åtgärdas.

Omklädningsrum, RWC

Toaletten i ett av omklädningsrummen byggs om till RWC för att uppfylla dagens krav på tillgänglighet.

Samtidigt skapas plats för tvättmaskin och torktumlare i kvarvarande del av omklädningsrummet.

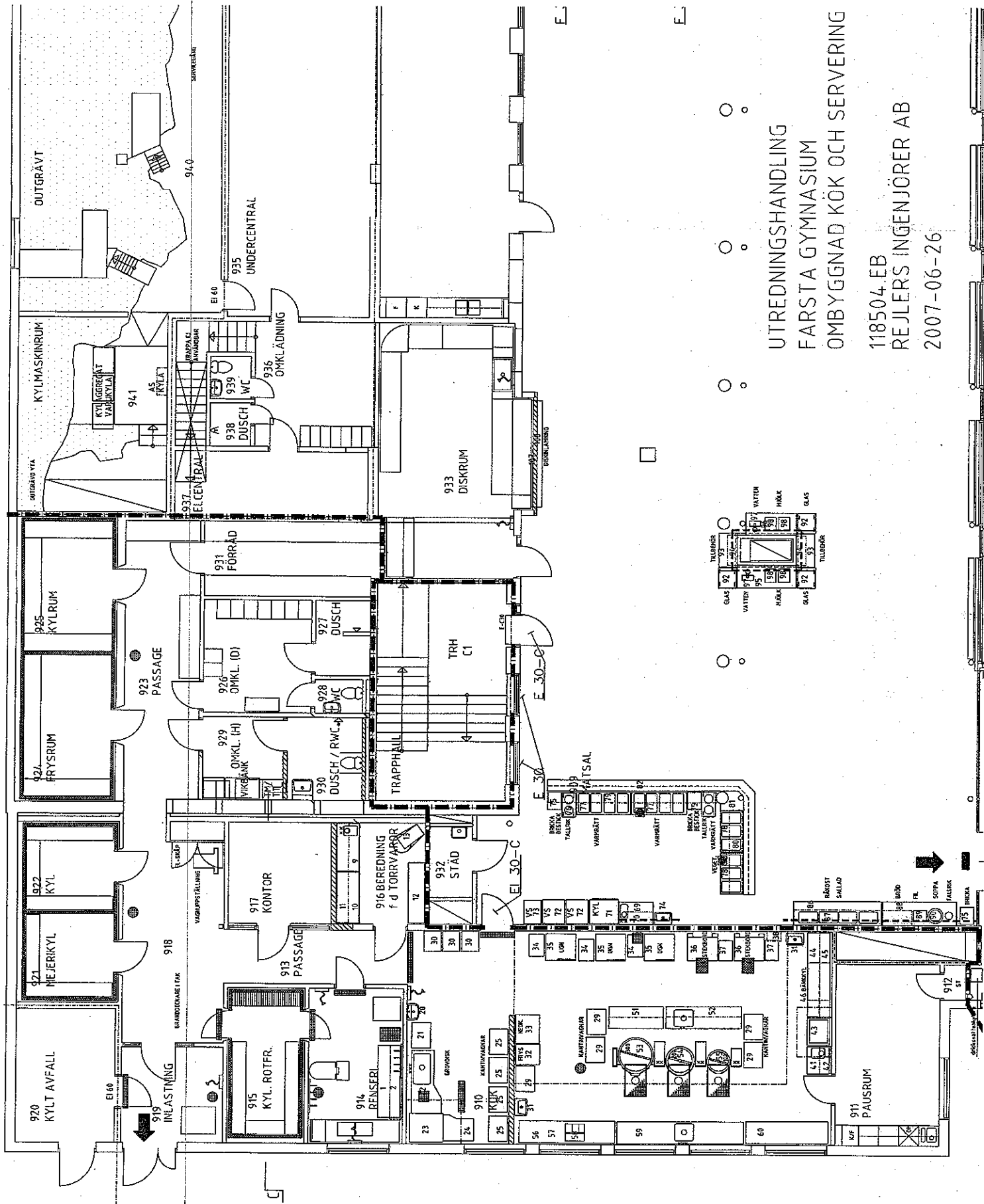
I båda omklädningsrummen byts skåpen mot nya som uppfyller kravet på åtskild förvaring av arbetskläder och egna kläder.

BILAGA 3

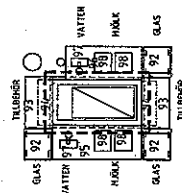
Tjänsteutlåtande

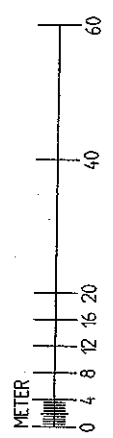
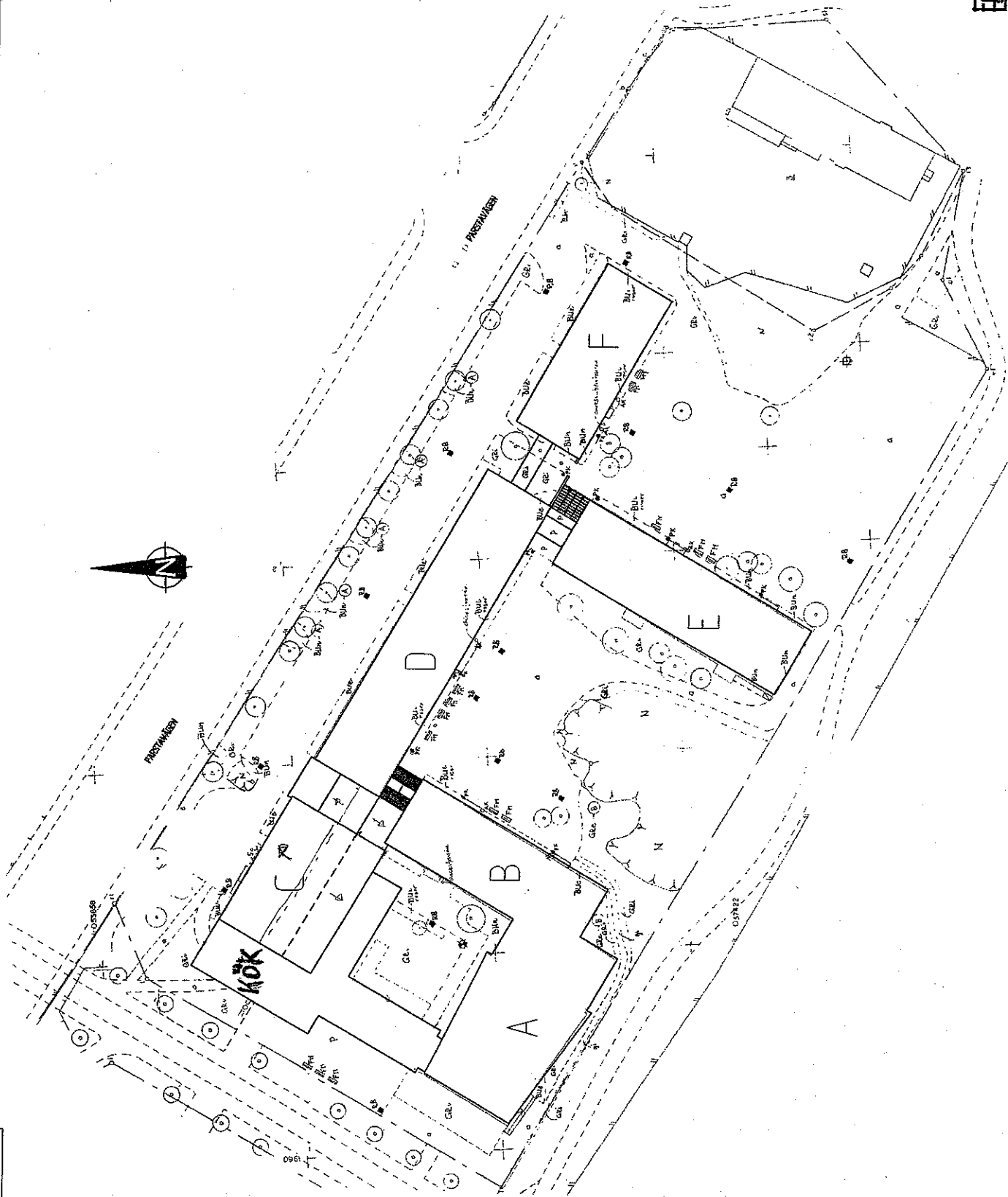
2008-07-14

**Ritning över ombyggnadsförslag resp. nuvarande kök samt en
situationsplan över Farsta gymnasium**



UTREDNINGSHANDLING
 FARSTA GYMNASIUM
 OMBYGGNAD KÖK OCH SERVERING
 118504.EB
 REJLERS INGENJÖRER AB
 2007-06-26





BILAGA 4

Tjänsteutlåtande

2008-07-14

Skrivelse 2008-06-26 från SISAB



Skolfastigheter i Stockholm AB

Dnr: 00326-2007

STOCKHOLMS STAD
UTBILDNINGSNÄMNDEN

2008-06-30
08-324/2644
Dnr

Utbildningsförvaltningen
Utbildningsavdelningen
Box 22049
104 22 Stockholm

Vår referens: Kjell Sjögren

Stockholm 2008-06-26

Er referens: Thomas Eriksson

SISABs proj. nr. 0920-8451

Inför Inriktningsbeslut - Farsta Gymnasium ombyggnad kök

(Detta inför inriktningsbeslut ersätter tidigare överlämnat inför inriktningsbeslut daterad 2007-07-04) rev. 080626 Förtydligande avseende index och ramavtalade drifts och räntesatser.

Refererande till "Ramavtal för skollokaler" och Er förfrågan 2007-02-28 lämnas följande redovisning efter genomfört Utredningsskede.

- **Utförande**

Utredningsarbetet med åtgärdsförslag framgår av följande handlingar:
- Utredningspärm daterad 2007-07-04

Vid projektarbete har skolans ledning och personal samt representanter från utbildningsförvaltningen deltagit.

- **Ekonomi**

Bedömd projektkostnad för verksamhetsanpassningen är **6 780 000 kronor**, vilket innebär en tillkommande hyra om **ca 790 000 kronor år 1**.

Hyrestillägget är beräknat efter "Ramavtal för skollokaler" med rak amortering. Rak amortering innebär att räntan successivt minskar vart efter amorteringarna betalas. År 2008 är, enligt ramavtalet, driftskostnadsschablonen 438:-/m² och räntesatsen 3,94 %.

SISABs kostnad för underhållsarbeten är bedömda till 100 000 kronor

I beräkningen av projektkostnaden har hänsyn tagits till marknadsbedömningar, kreditiv och fastighetstekniska risker. Projektkostnaden skall dock indexregleras i enlighet med tillämpligt entreprenadindex (E84) med juni 2007 som basmånad. Ny basmånad juni 2008.

Den definitiva omfattningen av SISABs underhållsarbeten bestäms när vår budget beslutats för det år projektet skall genomföras.

På uppdrag av Leif Hellén har projektkostnaden uppdaterats med avseende på kostnader som direktfakturerats och hyreshöjts.

Skolfastigheter i Stockholm AB, Box 47311, 100 74 STOCKHOLM

Besöksadress: Förmansvägen 11
Tfn: 08-508 460 00
Fax: 08-508 460 01

e-postadress: diarie@sisab.se
webbadress: www.sisab.se

Org.nr: 556034-8970
Styrelsens säte: Stockholm



Ingår i koncernen
Stockholms Stadsbus AB

Bedömd projekt kostnad 2007-06-04	6 780 000 kronor
Avgår fakturerat Utredningsskede	- 250 944 kronor
Avgår Hyreshöjda ugnar och värmeskåp	- 514 198 kronor
Summa:	<u>6 014 858 kronor</u>
Tillkommer index på 6 014 858 kr, med juni 2007 som basmånad	310 000 kronor
Hänsyn till marknadsbedömning + 10% av 6 325 000kr	632 500 kronor
Ny Bedömd projektkostnad	<u>6 958 000 kronor</u>
vilket innebär en tillkommande hyra om ca 813 000 kronor år 1.	

- **Tider**

Förslagshandlingsarbetet beräknas till ca 5 månader, projekteringsarbete och produktionsarbete till ca 14 månader inklusive tid för upphandling i enlighet med LoU, semester etc.

- **Övrigt**

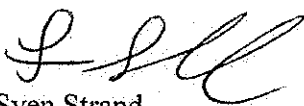
I projektkostnaden ingår inte arbeten med evakueringar, provisorier eller andra tillfälliga åtgärder för skolverksamheten under ombyggnadstiden. Vidare förutsättes att arbetet kan utföras i en etapp.

I projektkostnaden ingår Tillgänglighet 1 st RWC med c:a 150 000 kr

Utbildningsförvaltningens del av kostnaden för genomförande av förslagshandlingsskedet bedömer vi till **500 000 kronor.**

Samtliga belopp är exkl. mervärdesskatt.

Med vänliga hälsningar
Skolfastigheter i Stockholm AB
 Projektavdelningen


 Sven Strand
 Chef Projektavdelningen


 Kjell Sjögren
 Projekthandläggare