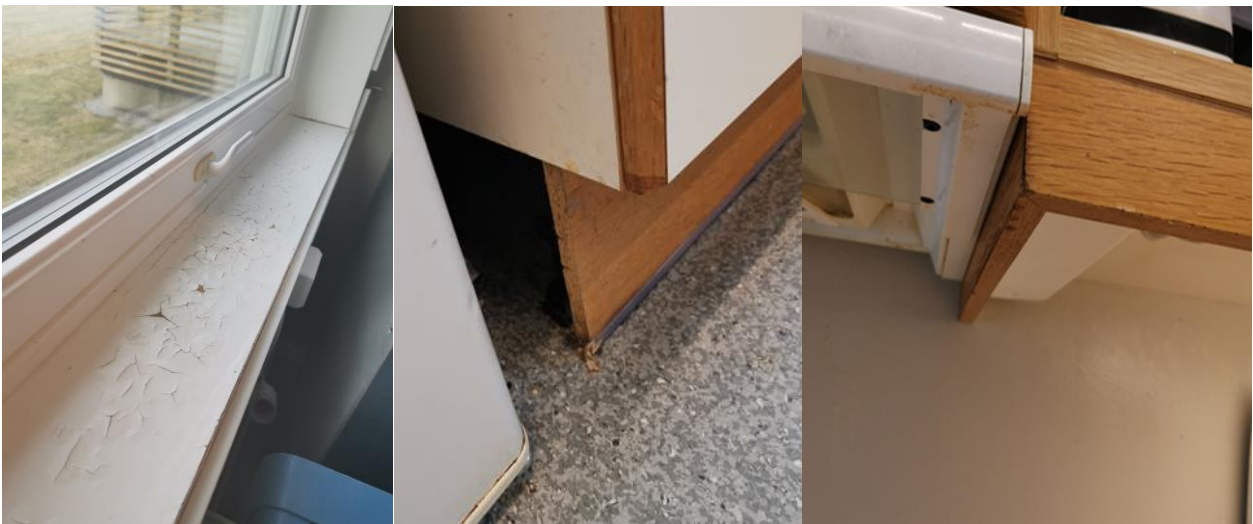


Utredning av kostnader knyttet til oppgradering av eksisterende kjøkkenfasiliteter ved Unicare Helsefort

Bakgrunn

Eksisterende kjøkken og serveringslokaler ved Unicare Helsefort oppfyller ikke de nødvendige krav som stilles for produksjon og servering ved en helseinstitusjon pr. i dag. Kjøkkenet som benyttes er i utgangspunktet bygget som et treningskjøkken for undervisning og er ikke utformet for storhusholdning. Dette ble påpekt ved oppstart av senteret vinter 2017 og har vært gjenstand for flere drøftinger underveis i driftsperioden til nå. Det er gjort enkelte utbedringer, som ny oppvask, kjøøl og frys som har vært helt nødvendige utbedringer for å kunne fortsette drift. Selv om disse endringene har vært nødvendige har det ikke gjort noe med de strukturelle utfordringene i lokalene. Dette dreier seg blant annet om:

- Byggematerialer som ikke er egnet for dagens drift
- For små lokaler til produksjon og servering
- Lokaler og materialer som er meget utfordrende å holde rene
- Feildimensjonert ventilasjonsanlegg



Kjøkkenet har vært i Unicare sin drift rett i overkant av to og et halvt år. Det foreligger i dag vesentlige mangler som ikke er forenlig med sikker matproduksjon. Dette dreier seg om skader på materialer som ikke tåler storhusholdningsdrift. Bildene over viser noen av de mangler som foreligger pr tid.

Det stilles høye krav til både utforming av kjøkken, materialer og utstyr for å kunne produsere og servere mat. Ved kantiner og institusjoner som serverer eldre og personer med nedsatt immunforsvar er dette ekstra nøye. Noen spesifiseringer som mattilsynet har gitt og som strider mot dagens løsning er:

- *Himlinger, dører, karmer og overflater skal være hele og tette og i god stand og dermed lette å rengjøre og vedlikeholde. Vegger og listverk over arbeidsbenker som er utsatt for sprut og søl*

eller hvor oppvaskbehovet er særlig stort, skal være glatt, vanntett og lett å holde rent. Du bør med andre ord velge blanke overflater der det er mulig.

- *Områder som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres hyppig og skal derfor være glatte, tåle fuktighet og av materialer som ikke avgir helseskadelige stoffer. Benker og veggfast innredning skal være montert med hele, glatte overganger uten lommer eller sprekker som kan samle skitt og forurensing.*

De materialer og løsninger som er i dagens kjøkken tilfredsstiller på ingen måte dagens krav fra mattilsynet.

Unicare benytter i dag den gamle peisestuen fra forsvaret som serveringslokale. Unicare har kostet ny varm og kald buffet samt øvrig innredning som ikke var til stede ved oppstart. Med det antall pasienter som i dag er på rehabiliteringssenteret er lokalene for små ved ordinær drift. Under pandemien dette året har utfordringen eskalert, og senteret er i dag nødt til å gjennomføre 3 bordsetninger pr måltid – 12 bordsetninger pr døgn.

Intensjonen med dette dokumentet er å belyse kostnader knyttet til å utbedre / utvide eksisterende kjøkken og serveringslokaler. Det vil i dette dokumentet ikke bli belyst noe rundt kostnader etc. knyttet til eksisterende bygg på området (Guri Kunna bygget)

Utbedringer av eksisterende lokaler

Det er gjort flere forsøk siden oppstart 2018 på å finne gode løsninger som tilfredsstiller krav til sikker matproduksjon, nødvendig plass og HMS på arbeidsplassen. Det er som tidligere nevnt gjort enkelte, helt nødvendige endringer, uten at disse har løst utfordringene over. Unicare har foretatt en foreløpig vurdering av de nødvendige utbedringer som må gjøres.

Utbedring av eksisterende kjøkken må kunne ivareta følgende:

- Tilstrekkelig plass til produksjon og servering
- Utstyr tilpasset storhusholdningsdrift
- Gulv og overflater som kan rengjøres på en tilfredsstillende måte
- Ventilasjonsanlegg tilpasset et produksjonskjøkken
- Varelevering kan gjennomføres på en tilfredsstillende måte
- Garderobe og toalett til ansatte

Utbedringer av serveringssted / spisesal vil måtte ivareta følgende

- Tilstrekkelig plass til å servere 48 pasienter på en tilfredsstillende måte
- Bord og stoler som er egnet for kantine / serveringslokaler
- Tilstrekkelig tilpasset for personer med nedsatt funksjonsevne
- Ventilasjon og varme tilpasset lokalet
- Mulighet for å skjerme støy til enkelte pasientgrupper med behov for dette
- Separate toalett tilgjengelig for ansatte og pasienter

Mulige løsninger for utbedring

For å løse det overstående vil det være nødvendig å utvide lokalene for produksjon og servering ved enheten. Etter å ha kontaktet flere leverandører oppfattes det å være to måter

dette kan løses på. Det er viktig å merke at de vurderinger og priser som kommer frem i det videre er grove overslag og ikke gitt som konkrete tilbud av leverandører. Det vil også kunne fremkomme kostnader som ikke er vurdert i denne sammenheng.

Det er vurdert at det for vil være nødvendig å utøke spisearealet med minimum 45 kvm og at kjøkkenarealet vil måtte utøkes minimum 30 kvm. Det er en eksisterende betongplate (4,3m x 3m) på vestsiden av spisesalen som antas å være egnet som et delvis fundament.

Utbygging gjennom moduler

Det er mulig å sette ferdig byggede moduler til eksisterende bygningsmasse. Dette vil kunne løse de umiddelbare utfordringene og antas å ville kunne gjøres til en noe lavere pris enn ordinær utbygging. Følgende oppfattes som fordeler og ulemper med å velge modulbygg:

Fordeler	Ulemper
- Kan gjennomføres raskt	- Antatt kortere levetid på bygg
- Antas rimeligere på kort sikt	- Kan gi kostnader og utfordringer ved sammenføyning med eksisterende bygg
- Enklere grunnmursarbeider	- Mindre fleksibilitet i den totale løsningen
- Produksjon i tørre lokaler	- Mulige skader over tid – lekkasjer etc.
	- Utfordrende å få bygget til å bli estetisk riktig jfr. øvrig bygningsmasse

Kostnad med modulbygg

De priser som er innhentet er grove overslag gitt av leverandører og inkluderer ikke rivekostnader, tilkobling av rør og el-anlegg samt uforutsette utgifter. Det er også knyttet usikkerhet til når leveranse kan gjennomføres og i hvilken grad en vil greie å levere noe som passer estetisk til eksisterende bygningsmasse.

Det der innhentet tilbud fra Reblock på kjøkken- og spisesalmoduler samt fundamentering med tilsvarende utvendig kledning som er på dagens fasade. Priser inkluderer moduler tilpasset drift, men ikke med innredning for storhusholdning. Det er innhentet pris på kjøkkeninnredning fra Trøndelag Storhusholdning

Spesifisering	Pris
Fundamentering for 5 moduler – ringmur	150.000,-
2 kjøkkenmodul og 3 spisesalmoduler	1.200.000,-
Kjøkkeninnredning (beholder eksisterende oppvask, kjøøl og frys)	500.000,-
Sammenføyning / tilpasning	300.000,-
Oppgradering i eksisterende bygg for sammenføyning (ventilasjon, brann avløp, gulv etc.)	150.000,-
SUM	2.300.000,-

Ordinær utbygging av bygningsmasse

Med ordinær utbygging menes i denne sammenheng at kommunen legger ut byggeprosjektet på anbud til entreprenører for å utbedre bygget iht. gitte spesifikasjoner. Det vil da være et eller flere firma som gjennomfører bygging og komplettering av bygningsmassen.

Følgende oppfattes som fordeler og ulemper ved ordinær utbygging:

Fordeler	Ulemper
- Større grad av fleksibilitet og bedre tilpasning til eksisterende bygg	- Antatt høyere prosjekterings- og byggekostnad
- Antas rimeligere på lang sikt – lengre levetid	- Lengre tid til prosjektering og bygging
- Høyere kvalitet på det ferdige prosjektet	-
- Større muligheter for lokale tilpasninger	

Kostnad ved ordinær utbygging

Unicare har vært i kontakt med flere innen entreprenørbransjen lokalt. Det har ikke lyktes å innhente konkrete priser for et tilbygg, da dette avhenger av mange faktorer og det vil være nødvendig å gjøre en konkret vurdering før pris fremlegges. Pris pr. kvm for tilbygg spenner gjerne fra 23.000 – 45.000 pr kvm (byggstart.no). Det vil i denne sammenheng bety et prisspenn på 1.725.000 – 3.375.000 for selve tilbygget gitt at dette blir 75 kvm.

Kjøkkeninnredning etc. vil da komme i tillegg.

Entreprenører vi har snakket med mener det vil være mer hensiktsmessig med et ordinært tilbygg enn et modulbygg, grunnet kvalitet og fleksibilitet. Det er imidlertid uttalt at slike byggeprosesser vil ta tid og at de mener det vil kunne være mer hensiktsmessig å benytte eksisterende bygg i nærheten enn å starte ny prosjektering av tilbygg.

Oppsummering

Det er utfordrende å komme frem til en klar konklusjon før en grundigere innhenting av priser og undersøkelser av eksisterende bygg og grunn foreligger. Det oppfattes at totalpris for et tilbygg for å løse de utfordringer som foreligger som et minimum vil koste i underkant av 2.5.millioner NOK. Dette vil da være gjennom modulbygg. Ved ordinær utbygging vil kostnaden antagelig bli noe høyere samtidig som kvalitet på bygningsmassen også oppfattes og vil bli bedre.

Det oppfattes fullt mulig å bygge ut kjøkkenet og spisesalen i tilknytning til eksisterende bygningsmasse og da løse de fleste utfordringer som foreligger. Det vil imidlertid kreve mer enn det som er forespeilet her for å kunne bli en fullgod løsning mtp. vareleveranser, HMS (garderober, forflytning av varer etc.) sammenlignet med eksisterende kjøkkenbygg (Guri Kunna).

Det anbefales at det gjennomføres grundigere vurderinger gjort av fagpersoner for konkret å kunne vise til muligheter, kostnader og hvilke risikoer som foreligger.