



24.04.2024

Asia/4

## § 18

### Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan esitys kaupunginhallitukselle Pakkalan keskuskeittiön korvaavan uudisrakennuksen hankesuunnitelman hyväksymiseksi sekä lausunto hankesuunnitelmasta

HEL 2024-004343 T 10 06 00

#### Esitys

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta esitti kaupunginhallitukselle 4.4.2024 päivätyn Pakkalan keskuskeittiön korvaavan keskuskeittiön elintarviketerminalilla hankesuunnitelman hyväksymistä siten, että hankkeen enimmäislaajuus on 7 415 brm<sup>2</sup> ja rakennuskustannusten enimmäishinta on arvonlisäverottomana 41 miljoonaa euroa maaliskuun 2024 kustannustasossa. Tämän lisäksi rakentamisen aikaiset raohoituskustannukset on arvioitu olevan 2,8 miljoonaa euroa. Hanke toteutetaan Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 omistukseen.

Samalla johtokunta päätti antaa kaupunginhallitukselle hankesuunnitelmasta puoltavan lausunnon. Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on 15.5.2023 § 31 hyväksynyt keskuskeittiöhankkeen tarveselvityksen. Hankesuunnitelma on tarveselvityksen mukainen.

Suunniteltu uusi keskuskeittiö, joka on varustettu myös elintarviketerminalilla, mahdollistaa kaupungin väestönkasvua tukevan ruokapalvelun taloudellisesti ja ekologisesti tehokkaalla tavalla. Toimintamalli mahdollistaa myös varautumisen ruokatuotannon volyymien vaihteluun niin vuositasolla kuin tulevana vuosikymmeninä. Hankkeessa huomioidaan rakennuksen sekä tulevan ruokatuotannon aiempaa huomattavasti pienemmät ympäristövaikutukset. Rakennus itsessään tulee olemaan energiatehokas ja hyödyntää tehokkaasti esim. ruoanvalmistuksessa syntyvää lämpöä. Valmistusprosessit ja uudenaikaiset koneet sekä optimoitu logistiikka puolestaan vähentävät ruoanvalmistuksen hiilijalanjälkeä. Sähkönkulutuksen on arvioitu puolittuvan.

Uuden keskuskeittiön modernit puitteet ja huomattavasti sujuvamat nykyaikaiset tuotantoprosessit sekä uudenaikaiset tilat ja koneet mahdollistavat myös henkilöstön osalta mielekkäämmän ja ergonomisemman työn sekä esimerkiksi joustavamman työvuorosuunnittelun. Henkilöstölle on myös tarjolla uudenlaisia työtehtäviä sekä mahdollisuuksia osaamisen kehittämiseen ruokatuotannossa.

Rakentamisen hintatasossa on tapahtunut merkittävä muutos vuodesta 2021 vuoteen 2024. Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta kehottaakin



24.04.2024

Asia/4

Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30:tä varmistamaan taloudellisesti tehokas toteutus rakentamisen suhdannetilanne huomioiden. Mikäli talouden tilanne kohenee ja rakentamisen kysyntä kasvaa, rakennuskustannukset saattavat lähteä nopeastikin nousuun, joten urakoitsijoiden kilpailutus tulisi aloittaa mahdollisimman pian.

**Esittelijä**

toimitusjohtaja  
Minna Hoffström

**Lisätiedot**

Ulla Vuolle, yksikönjohtaja, puhelin: 310 33928  
ulla.vuolle(a)hel.fi

**Liitteet**

1 Päätöksen liite, Hankesuunnitelma

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Esitysehdotus**

Esitys on ehdotuksen mukainen.

**Esittelijän perustelut**

Palvelukeskusliikelaitoksen (Palvelukeskus Helsinki) käytössä oleva Pakkalan keskuskeittiö toimii Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 kiinteistössä Vantaalla osoitteessa Pakkalantie 30. Tontin ja rakennuksen omistaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30.

Nykyinen keskuskeittiö on tehtyjen selvitysten perusteella elinkaarensa päässä. Pääosin alkuperäisessä kunnossa olevassa keskuskeittiössä on todettu mittavia ja erittäin kiireellisiä korjaustarpeita. Toiminnan jatkumisen edellytyksenä on koko talotekniikan ja kaikkien muiden rakenteiden uusiminen, lukuun ottamatta kantavaa runkoa. Keskuskeittiön tontilla sijaitsee myös koekeittiön sisältävä konttorirakennus, joka on lähestymässä peruskorjausikää. Keskuskeittiön ylläpito- ja huoltokustannukset ovat tuplaantuneet vuodesta 2021.

Palvelukeskus Helsinki tuottaa Pakkalan keskuskeittiön lakisääteiset ruokapalvelut kasvatuksen ja koulutuksen toimialalle sekä sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialalle. Pakkalan keskuskeittiö huolehtii ruokapalvelusta lähes 400 toimipisteeseen mm. päiväkoteihin, oppilaitoksiin ja kouluihin. Keskuskeittiössä työskentelee noin 60 työntekijää, jotka valmistavat keskimäärin 60 000 annosta päivässä. Pakkalan keskus-



keittiön nykyisessä toiminnassa ruokaa tuotetaan vuosittain 2,1 miljoonaa kiloa. Määrä sisältää perus- ja erityisruoat, kotiateriat ja välitystuotteet. Kaupungin ruokapalvelujen järjestäminen ja turvaaminen edellyttävät nykyisen keskuskeittiön suhteen pikaisia toimia.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on 15.5.2023 § 31 hyväksynyt keskuskeittiöhankkeen tarveselvityksen sekä hankesuunnittelun pohjaksi vaihtoehdon, jossa nykyinen keskuskeittiö korvataan elintarviketerminaalitoiminnon sisältävällä keskuskeittiöllä, laajentaen nykyistä yhteistoimintaa puolivalmisteiden ja valmisruokien osalta elintarviketeollisuuden kanssa. Uusi keskuskeittiö elintarviketerminaalilla varmistaa laadukkaan ja tehokkaan ruoan valmistamisen, lämmittämisen ja jakelun sadoissa toimipisteiden keittiöissä ympäri Helsinkiä.

### Hankesuunnitelma

Hankesuunnitelman tavoitteena on moderni, energia- ja kustannustehokas elintarviketerminaalitoiminnan sisältävä keskuskeittiö, jossa henkilöstö viihtyy ja tuottaa terveellistä ja monipuolista ruokaa asiakkaille. Toiminta muokkautuu tuleviin tarpeisiin sujuvalla yhteistyöllä elintarviketeollisuuden kanssa. Uusi keskuskeittiö kykenee varmistamaan tuotannollisesti 1,8 M kg – 2,3 M kg ja vuotoiset ruokatoimitukset, sisältäen terminaalin kautta tulevat toimitukset, määrällisesti 3,4 M Kg (+/- 15 %).

Hankkeessa parannetaan keskuskeittiön toiminnallisuutta ja ajanmukaistetaan ruoan kustannustehokasta valmistusta nykyvaatimusten mukaiseksi. Talotekniset järjestelmät toteutetaan kiinteistön energiatehokkuutta parantaen. Hanke on tarkoitus suunnitella ja toteuttaa kovaa kulutusta kestäväksi. Hanke toteutetaan nykymääräysten ja -säädösten mukaisesti. Rakennuksen käyttöikä on 50 vuotta.

Hankesuunnitelma on tarveselvityksen sekä alkuvaiheen hankesuunnitelman mukainen. Uuden Pakkalan keskuskeittiön myötä haetaan ja saadaan monia kustannushyötyjä talotekniikan, modernien energiaratkaisujen ja automatiikan kautta. Terminaalitoiminnot mahdollistavat aiempaa tehokkaammat hankinnat ja logistiikan. Yhteistyötä elintarviketeollisuuden kanssa lisätään suunnitelmallisesti huomioiden tuotteiden hinta ja laatulähtökohdat. Tuottavuutta parannetaan prosesseja kehittämällä ja huomioiden ympäristövaikutukset. Investointi huomioiden ruoan kilohinta toimitusvalmiina tulee olla 5 – 7% vähemmän kuin 2021 (6,26 €/Kg), indeksivertailulla.

Uuden keskuskeittiön elintarviketerminaaleineen hankesuunnittelu on tehty yhdessä kaupunkiympäristön toimialan, Kiinteistö Oy Ab Pakka-



24.04.2024

Asia/4

lantie 30:n ja Työmaahuolto Oy Ab:n kanssa kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ja sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialan vahvistaman väestöennusteeseen pohjautuvan volyymitarpeen pohjalta. Hankkeen suunnitteluun on osallistunut useita kokeneita elintarvikealan suunnittelijoita, laajasti Palvelukeskuksen sekä Työmaahuolto Oy Ab:n henkilöstöä ja ruokapalvelun ammattilaisia. Henkilöstön kanssa on pidetty useita keskustelu- ja infotilaisuuksia.

#### Hankkeen laajuus

Rakennuksen kerrosala on hankkeen toteuduttua noin 6 900 m<sup>2</sup> (lisäksi ulkotilaa noin 500 m<sup>2</sup>).

Kerrosala jakautuu karkeasti ottaen siten, että tuotannon osuus on vajaa 1 700 m<sup>2</sup>, logistiikan osuus on hiukan yli 2 800 m<sup>2</sup>, teknisiin tiloihin on varattu noin 300 m<sup>2</sup> ja 1. kerroksessa sijaitseviin tukitoimintoihin noin 400 m<sup>2</sup>, kun taas 2 kerroksen tukitoimintoihin on varattu karkeasti 1 700 m<sup>2</sup>. Lisäksi kylmää ulkotilaa on arviolta 500 m<sup>2</sup>.

#### Rakennuspaikka

Vantaan yleiskaavassa keskuskeittiön tontti sijoittuu TY-alueelle eli tuotanto- ja varas-totoiminnoille merkitylle alueelle. Voimassa oleva asemakaava on laadittu 2010 ja tontti on asemakaavan mukaisessa käytössä. Mahdollisen lentokenttäkaupungin kaavamuuostosten suunnitelmat eivät ole tuomassa muutoksia tontille. Tontilla on voimassa olevan asemakaavan mukaan noin 12 000 k-m<sup>2</sup> rakennusoikeutta jäljellä.

#### Ylläpitokustannukset

Ylläpitokustannukset laskevat uudessa keskuskeittiössä huomattavasti nykytasosta. Maltillisen tason ylläpitäminen vaatii hyvää huolto- ja korjaussuunnitelmaa. Rakennuksen ylläpidosta vastaa Työmaahuolto Oy Ab.

#### Tilakustannus palvelukeskusliikelaitokselle

Hankkeen arvonlisäverottomat rakentamiskustannukset ovat 41 miljoonaa euroa kustannustasossa maaliskuu 2024. Tämän lisäksi rakentamisen aikaiset rahoituskustannukset on arvioitu olevan 2,8 miljoonaa euroa.

Hankesuunnitelman arvion mukainen kokonaisvastike palvelukeskusliikelaitokselle on noin 142 000 euroa kuukaudessa, joka on 1,7 miljoonaa euroa vuodessa.

Lopullinen pääomavastike tarkistetaan urakkavaiheen kustannusten



24.04.2024

Asia/4

mukaan. Ylläpituokra tarkistetaan valmistumisajankohdan ylläpituokraa vastaavaksi. Keskuskeittiön nykyinen vastike on 79 792 euroa kuukaudessa ja 957 503 euroa vuodessa.

#### Väistötilat

Väistötiloille ei ole tarvetta. Korvaava keskuskeittiö rakennetaan nykyisen keskuskeittiön viereen samalle tontille. Vanhojen rakennusten mahdollisesta purkamisesta päätetään myöhemmin erikseen, kun hanke on saatu käyntiin.

#### Hankkeen aikataulu

Hankkeen alustava suunnittelu- ja toteutusaikataulu on seuraava:

- Yleissuunnittelu 4/2024–10/2024
- Toteutussuunnittelu 12/2024–09/2025
- Rakentamisen valmistelu 9/2024–12/2024
- Rakentaminen, rakennus ja ulkoalueet 3/2025–09/2026
- Prosessijärjestelmä-asennukset 12/2026
- Prosessijärjestelmien käyttöönottovaihe 2/2027–5/2027
- Keskuskeittiö elintarviketerminaalilla käyttöönotto 6–8/2027

#### Esittelijä

toimitusjohtaja  
Minna Hoffström

#### Lisätiedot

Ulla Vuolle, yksikönjohtaja, puhelin: 310 33928  
ulla.vuolle(a)hel.fi

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano