



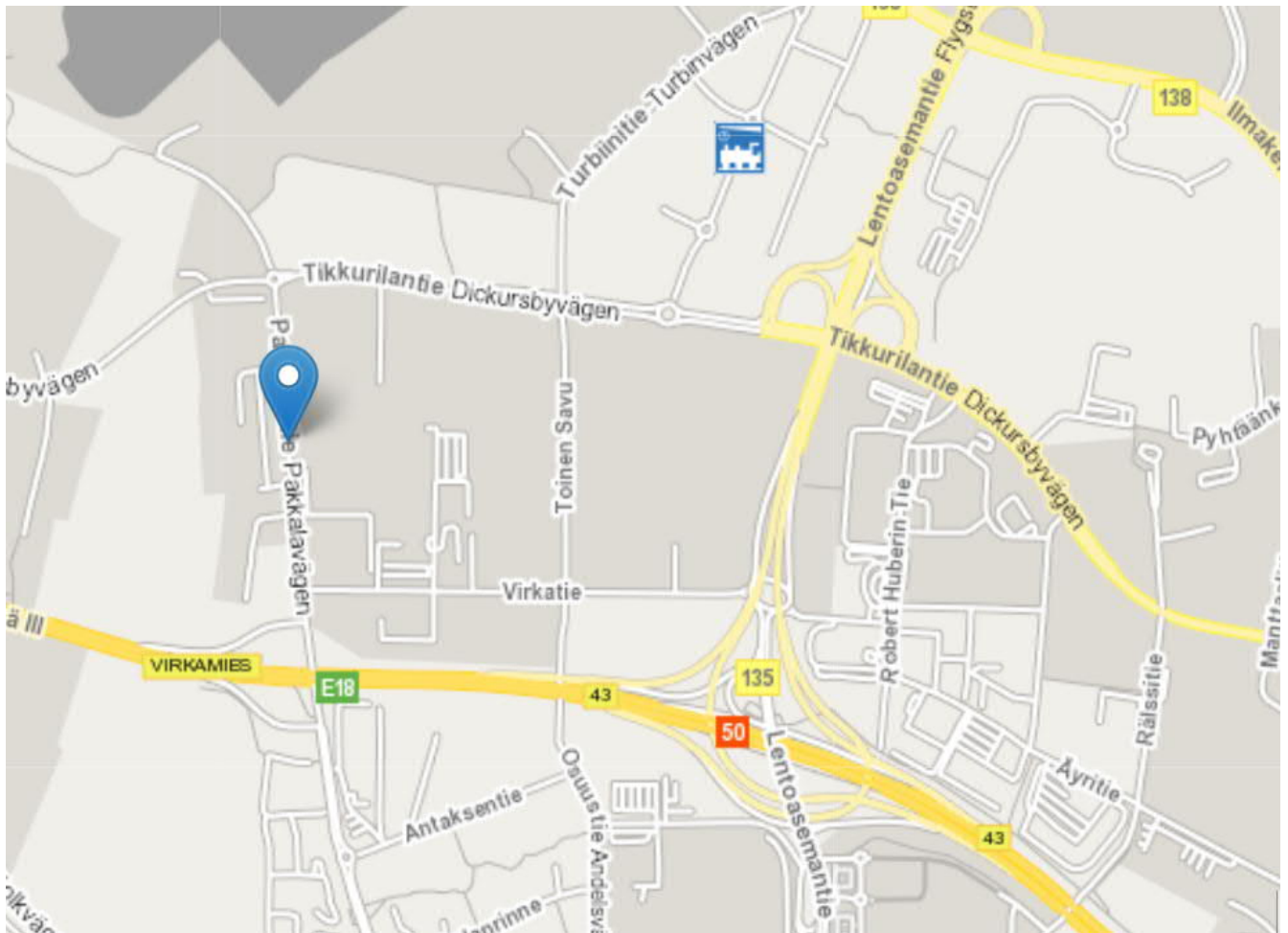
UUSI PAKKALAN KESKUSKEITTIÖ TERMINAALILLA

Pakkalantie 30, Vantaa

Tiivistelmä

Hankesuunnitelma: Kuvataan Palvelukeskus Helsingin uutta keskuskeittiötä terminaalilla, joissa toimintakentän tarpeet kuten eri yksikkökoot, asiakkuudet ja toimintapisteiden elinkaari huomioidaan kokonaisuutena. Yhteistyö elintarvikealan kanssa mahdollistaa kustannustehokkaan kapasiteettijoustavuuden tulevaisuudessa.

Liikelaitos Palvelukeskus Helsinki
minna.hoffstrom@hel.fi



Pakkalantien keskuskeittiön korvaavan uusien tuotantotilojen ja uudisrakennuksen rakentaminen

1 Hankkeen perustiedot

Hankkeen nimi:	Uusi Pakkalantie 30
Osoite:	Pakkalantie 30
Sijainti:	Vantaa
Nykyinen laajuus:	8 700 brm ² , uudistuksen jälkeen 4 500 brm ²
Kiinteistöobjekti:	Palke keskuskeittiö
Rakennustunnus (RATU):	92-52-109-2

Tontin ja rakennuksen omistaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30. Käyttäjänä on Liikelaitos Palvelukeskus Helsinki. Uudistuksen jälkeen rakennuksessa toimii Liikelaitos Palvelukeskus Helsinki.

Tämä hankesuunnitelma koskee tontilla tehtävää keskuskeittiö terminaalilla uudisrakennusta, jossa toiminnallisuutta ajanmukaistetaan ruoan kustannustehokasta valmistusta varten vaatimusten mukaisesti sekä uusitaan talotekniset asennukset ja parannetaan energiatehokkuutta.

Liite 1 Suunnittelutyöryhmä

2 Selvitys rakennuksesta

Ulkopuolinen asiantuntija on laatinut rakennuksesta Rakenne- ja kosteusteknisen kuntotutkimuksen ja LVISAK-järjestelmien korjaustarveselvityksen (25.8.2018). Tutkimuksen mukaan rakennus on lähes kauttaaltaan alkuperäisessä kunnossa ja siten rakennuksessa on mittavia ja erittäin kiireellisiä korjaustarpeita. Tutkimuksen mukaan toiminnan jatkuminen 1–5 vuoden kuluttua edellyttää talotekniikan täydellistä uusimista ja kaikkien muiden rakenteiden paitsi kantavan rungon uusimista. Ylläpito- ja huoltokustannukset ovat tuplaantuneet vuodesta 2021.

Vantaan yleiskaavassa kyseinen tontti sijoittuu TY-alueelle eli tuotanto- ja varastotoiminnoille merkitylle alueelle. Tälle tontille mahdollinen lentokenttäkaupungin kaavamuuotos ei ole tuomassa muutoksia. Muilta osin

kaavan ei pitäisi poiketa vuoden 2010 yleiskaavasta tai vaatia uutta yleiskaavaa. Vantaan karttapalvelun mukaan voimassa oleva asemakaava on laadittu 2010 ja tontti on asemakaavan mukaisessa käytössä. Tontilla on voimassa olevan asemakaavan mukaan noin 12.000 kem2 rakennusoikeutta jäljellä.

3 Hankkeen tarpeellisuus

Alueellinen tarkastelu

Väestöennusteen mukaan Helsingin alueella väestönkasvu sekä keittiöverkoston muutokset lisäävät ruokapalvelun määrällistä tarvetta vuoteen 2030 mennessä. Tämän jälkeen väestönkasvun ennuste vuoteen 2035 asti on kokonaisuudessaan tasainen tai vähäisesti kasvava.

Toiminnalliset perustelut

Pakkalan tuotantokeittiö palvelee noin puolta Helsingin Palvelukeskuksen n. 500 keittiöistä, joissa tarjoillaan n. 60 000 annosta päivässä. Pakkalan tuotantokeittiö työskentelee n. 60 työntekijää

Lakisääteisiin (Perusopetuslaki 31§, Varhaiskasvatuslaki 2b§, Sosiaalihuoltolaki 19§) tehtäviin liittyen kunnat tuottavat tai järjestävät väestöä laajasti koskevia ruokapalveluja.

Mikäli palvelun tuotantovastuu siirtyy kokonaan tai osittain kunnan ulkopuolelle kunnalle jää kuitenkin yhä kuntalain mukainen vastuu lakisääteisten palvelujen järjestämisestä, viranomaisvastuu sekä valvontavelvollisuus. Vastuuseen kuuluu myös varautuminen häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin. Keväällä 2023 tehdyssä tarveselityksessä todettiin että, varautumisen kannalta syvempi yhteistyö elintarviketeollisuuden kanssa oleellisesti vahvistaa valmiutta toimia häiriö- sekä poikkeusoloissa.

Tekniset ja taloudelliset perustelut

Ulkopuolinen asiantuntija on laatinut rakennuksesta Rakenne- ja kosteustekninen kuntotutkimuksen ja LVISAK-järjestelmien korjaustarveselvityksen (25.8.2018). Tutkimuksen mukaan rakennus on lähes kauttaaltaan alkuperäisessä kunnossa ja siten rakennuksessa on mittavia ja erittäin kiireellisiä korjaustarpeita. Tutkimuksen mukaan toiminnan jatkuminen 1–5 vuoden kuluttua edellyttää talotekniikan täydellistä uusimista ja kaikkien

muiden rakenteiden paitsi kantavan rungon uusimista. Ylläpito- ja huoltokustannukset ovat tuplaantuneet vuodesta 2021.

2022 käynnistetyssä Palvelukeskuksen kehitysohjelmassa päätettiin yhdessä toimialojen ja kanslian kanssa selvittää kolme eri vaihtoehtoa Pakkalan vanhentuneen keskuskeittiön korvaamiseksi: A.) investointi suureen uuteen keskuskeittiöön, B.) investointi keskuskeittiöön ruokalogistiikkaterminaalilla, jossa laajennetaan ruoantuotannon yhteistoimintaa elintarviketeollisuuden kanssa, C.) investointi terminaaliin keittiötoiminnoilla, jossa peruseriateriatuotanto perustuu aterialogistiikan tehokkaaseen välittämiseen. Tällöin merkittävä osa aterioista ostetaan valmisruokina ja tuotantotila rajoittuu vain erityisruokavalioon ja rajoitettuun valmistus- ja lämmityskapasiteettiin.

Liite 2 Tarvekuvaus

4 Hankkeen laajuus ja laatu

Toiminnan kuvaus

Nykyisin Pakkala tuottaa noin 2,1 M Kg ruokaa vuodessa, sisältäen perus- ja erityisruoat, kotiateriat ja välitystuotteet. Valmistuksessa työskentelee noin 60 henkilöä.

Hankkeen laajuus

Hanke käsittää uuden keskuskeittiö terminaalilla rakentamisen. Nykyisen keskuskeittiön vierellä sijaitseva toimistorakennus on tarkoitus jättää käyttöön uuden keskuskeittiön rinnalle.

Hankkeen uudisrakentamisen kokonaislaajuus on karkeasti noin 5 300 m². Tuotantoala on 2 450 hym², logistiikka-ala 1 700 hym², huoneistoala 350 hym² ja tekniset tilat 2 krs. karkeasti noin 800 brm².

Tontin pinta-ala on noin 33 000 m². Piha-alueen laajuus sisältää huoltopihan ja autojen paikoitukset kulkureitteineen sekä vastaanoton ja lähettämön vaativan pinta-alan, että maalämpöjärjestelmän kentän.

Piha-alueeseen, luontoarvot huomioiden, kehitetään jatkosuunnittelussa hulevesijärjestelmäratkaisu esim. näkyvänä hulevesialtaana tai maanalaisena kasettijärjestelmänä.

Rakennuksen käyttämä kerrosala on hankkeen toteuduttua n. 5 300 kem² nykyisen konttoritilan lisäksi (noin 2 000 kem²). Käyttämätöntä rakennusoikeutta jää noin 6 000 kem².

Laatutaso

Hanke on tarkoitus suunnitella ja toteuttaa kovaa kulutusta kestäväksi.

Hanke toteutetaan nykymääräyksien ja -säädöksen mukaisesti.

Uudisrakentamisen lähtökohtina ovat:

- sisäilmastoluokka S2 (täsmentyy suunnittelun aikana)
- puhtausluokka P1 (täsmentyy suunnittelun aikana)
- materiaalien päästöluokka M1

Hankkeessa toteutetaan kosteuden-, puhtauden- (P1-vaatimus ja rakennuspöly) ja värinänhallintamenettelyt ja näihin laaditaan ao. hallintaselvitykset sekä suunnitteluvaiheessa että rakentamisvaihetta varten. Hankkeessa varaudutaan käyttämään ulkopuolisia kosteuden-, puhtauden- ja värinänhallinnan valvonnasta vastaavia koordinaattoreita.

Liite x Tilaohjelma alustava 13.3.2023 ja huomioiden tekninen tilaryhmätarkennus kokoon karkeasti arvioituna 800 brm².

Liite x Rakennusosat ja tekniset järjestelmät (laaditaan suunnittelun aikana)

Liite x Viitesuunnitelmat (laaditaan suunnittelun aikana)

5 Tilojen ja kohteen erityisvaatimukset

1. Ruoanvalmistuksen ja terminaalitoimintojen vaatimuksien mukaisesti. Elintarviketuotantolaitos käyttötarkoituksen mukaisesti hygienia-, puhtaus- ja siivousvaatimukset täyttävät tilat, näiden rakenteet ja rakennusosat sekä läpiviennit, että sisäilmaolosuhteet.
2. Turvallisuus ja turvajärjestelyt (*laaditaan suunnittelun aikana*)
3. Tekniset muut huomioon otavat vaatimukset (ei varsinaisia erityisvaatimuksia olevia):
 - kahdennetut syöttölinjat (vesi, viemäri)

- rakennusta ja ulkoalueita (maalämpöjärjestelmä-kenttä) palvelevat talotekniset ratkaisut varavoimalla
- tuotantoa palvelevat järjestelmät ja laitteet varavoimalla

4. Ekologisesti kestävä rakentaminen

Elinkaaritavoitteet

Hankkeen suunnittelua ja toteutusta ohjaavat hankkeelle asetetut elinkaaritavoitteet, joilla pyritään energiatehokkaaseen, elinkaarikestävään, luontoarvot huomioivaan sekä resurssiviisaaseen rakentamiseen.

Energia- ja olosuhdetavoitteet

Suunnittelun lähtökohtana ovat määräystasoa parempi energiatehokkuus sekä soveltuvasti paikalla tuotettu vähäpäästöinen energia.

Hankesuunnitteluvaiheessa on selvitetty lämpöpumppujärjestelmän sekä aurinkosähköjärjestelmän tekninen toteutettavuus ja taloudellinen kannattavuus.

Jatkosuunnittelun pohjaksi on valittu maalämpöjärjestelmä, koska järjestelmä on teknisesti toteutettavissa ja sen takaisinmaksuaika on 15 vuotta tai alle. Maalämpö kattaa merkittävän osan lämmitysenergiantarpeesta. Tämä osuus selviää jatkosuunnittelussa. Huipputehontarpeet katetaan kaukolämmöllä tms. ratkaisulla, joka selviää jatkosuunnittelussa. (Ramboll ei ole laskenut kohdetta, vaan jyvittänyt tilaajan antaman investoinnin kokonaiskustannuksen).

Aurinkosähköjärjestelmä on teknisesti toteutettavissa ja sen takaisinmaksuaika on 20 vuotta tai alle. Vesikatoille ja/tai julkisivuille sijoitetaan aurinkosähköjärjestelmiä, joilla tavoitellaan katettavaksi oleellinen osuus kokonaissähköntarpeesta. Osuus selviää jatkosuunnittelussa.

Rakennuksen E-luku lasketaan jatkosuunnittelussa (ehdotussuunnitteluvaiheessa, kWhE/m², a) ja tavoitteena on, että se alittaa kansallisen määräytason %-osuuden. Nämä luvut ja osuudet tarkentuvat jatkosuunnittelussa.

Jatkosuunnitteluvaiheessa simuloidaan ja arvioidaan tuleva todellinen energiankulutus (MWh, sähköä) vuodessa. Näiden tuloksien perusteella lasketaan arvio vuosittaisesta energiakustannuksesta.

Jätehuolto

Hankkeen jätejärjestelmäratkaisu selvitetään ja määritellään ehdotus- ja yleissuunnitteluvaiheissa. Järjestelmässä käsitellään mm. sekajäte, biojäte, muovipakkaukset, kartonkipakkaukset ja pahvi, lasipakkaukset, pienmetalli ja keräyspaperi.

5. Vaikutusten ja riskien arviointi

Vaikutukset tiloihin ja toimintaan

Moderni, energia- ja kustannustehokas keskuskeittiö, jossa henkilöstö viihtyy ja tuottaa hyvää ja terveellistä ruokaa asiakkaille kustannustehokkaasti. Toiminta muokkautuu tuleviin tarpeisiin sujuvalla yhteistyöllä elintarviketeollisuuden kanssa.

Strategiaohjelman toteuttaminen hankkeessa

Hanke toteuttaa Helsingin kaupunkistrategian 2021–2025 seuraavia tavoitteita:

1. Henkilöstölle vetovoimainen Helsinki

Uusi Pakkalan keskuskeittiö mahdollistaa aiempaa paremmat työolosuhteet huomioimalla mm. työergonomian jo suunnitteluvaiheessa. Modernit tuotantotavat ja uusi teknologia luovat puitteet henkilöstön kehittymiselle ja urapoluille. Tämä parantaa Palvelukeskuksen vetovoimaa työnantajana. Sitoudumme toiminnan jatkuvaan parantamiseen sekä haemme ennakkoluulottomia ja uusia ratkaisuja.

2. Helsingiläisen hyvinvointi ja terveys paranevat

Terveellinen ja monipuolinen ruoka on merkittävässä roolissa hyvinvoinnin ja ennaltaehkäisevän terveydenhuollon osalta. Helsingin kaupungin tarjoamat lakisääteiset ruokapalvelut kattavat kaikki ikäluokat ”vauvasta vaariin”, suurimpana asiakasryhmänä päiväkotij- ja kouluikäiset lapset. Terveelliset ja

maittavat ruoat tukevat lasten kasvua ja kehitystä, vanhusten hyvinvointia sekä edesauttavat näiden asiakasryhmien terveellisiä ruokatottumuksia.

Autamme asiakkaitamme onnistumaan omassa tehtävässään olemalla luotettava ja aktiivinen yhteistyökumppani. Teemme työtä yhdessä kannustavassa ilmapiirissä.

3. Vastuullinen talous kestävän kasvun perustana

Palvelukeskus Helsinki, yhtenä Helsingin kaupungin liikelaitoksena, toteuttaa tuotannon tehostamistoimenpiteitä, joilla tavoitellaan ateriapalveluiden tehokkuutta ja parempaa panostuotos suhdetta.

Uuden Pakkalan keskuskeittiön myötä haetaan 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 ympäristö vaikutukset.

Hankkeen riskit

Hankkeen kannalta nykyisen toimistorakennuksen ja tuotantolaitoksen, sekä näitä palvelevien kunnallistekniikkasyöttölinjojen, sijoittuminen tontin eteläpuoliskolle mahdollistaa hyvät edellytykset tontin pohjoispuolelle rakennettavalle uudelle keskuskeittiölle elintarviketerminaalitoiminnalla. Havaittavissa ei ole sellaisia riskejä, jotka aiheuttaisivat nykyiselle tuotannolle keskeytyksiä tai oleellista haittaa.

Hanke kuitenkin aiheuttaa nykyiselle tuotantolaitokselle, sen varastorakennukselle ja toimistorakennuksen pysäköinnille, ja tontin sisäisille ajoväylille liittymiin asti ennen varsinaista rakentamisvaihetta ennalta teetettäviä siirto- ja muutostarpeita. Näistä aiheutuu vähäistä haittaa pohjoispuolen tontin sisäiselle nykyisen tuotannon logistiikalle. Nykyisen tuotannon ohjeet ja rajoitteet huomioidaan ko. suunnittelussa ja rakentamisessa. Siirto- ja muutostöistä aiheutuvat työmaa-aikaiset turvallisuusriskit huomioidaan ennalta suunnittelu- ja rakentamisvaiheissa laadittavassa rakennuttajan turvallisuusasiakirjassa ja urakoitsijoiden työturvallisuussuunnitelmissa. Varsinaiseen uuden keskuskeittiön ja sen

uusien ulkoalueiden suunnitteluun ja rakentamiseen liittyvät työmaa-aikaiset turvallisuusriskit huomioidaan samaisessa rakennuttajan turvallisuusasiakirjassa ja rakentamisvaiheessa urakoitsijoiden työturvallisuussuunnitelmissa.

Havaitut oleelliset riskit ja niiden hallinta:

1. Hankkeessa uuden tuotantolaitosrakennuksen sijainti, laajuus ja sisältö voivat muuttua jatkosuunnittelun ehdotus- ja yleissuunnitteluvaiheissa. Pohjoiselle tontin puoliskolle kohdistuva sijaintivaihtoehtotarkastelu sijainnin, tilaohjelman varmistaminen laajuuden ja tuotantosuunnitelman luonnossuunnittelu luonteen riskien minimoimiseksi, teetetään ehdotussuunnitteluvaiheessa.
2. Prosessijärjestelmät ja laitteet, laajuus ja sisältö sekä toimitusajoissa (viivästyminen) kasvavat oleellisesti hankkeen aikana esim. jatkosuunnittelun alkuvaiheessa eli tuotantoprosessin selvitys- ja luonnossuunnitteluvaiheissa. Suunnittelussa pyritään toiminnalliset ja tekniset tavoitteet täyttäviin järjestelmä- ja laiteratkaisuihin, jotka ovat kustannustehokkaita. Välivarastointimahdollisuus selvitetään mahdollisesti kriittisiksi hankinnoiksi muodostuvien järjestelmien ja laitteiden ennakkotoimitusta varten ja ennen varsinaisten asennustöiden alkua.
3. Rakennushankkeen suunnittelu-aikataulu ja tuotantoprosessisuunnittelu eivät etene synkronoidusti toisiaan tukien ja aikataulussa. Hankkeessa rakennuksen ja prosessin aikataulut yhteensovitetään, seurataan, päivitetään ja raportoidaan määräajoin.
4. Käyttäjätöryhmämenettelyssä työryhmien välillä tiedonkulku ei ole riittävää, samoin rakennushankkeen ja käyttäjien välinen tiedonkulku ei ole riittävää. Käyttäjätöryhmä-ohjelma laaditaan ja toteutetaan, jossa työryhmien välinen tiedonkulku varmistetaan yhteensovitus- ja ristiin tarkistuspalaverien, samoin käyttäjätöryhmien vastuuvetäjät osallistuvat projektityöryhmä-kokouksiin rakennushankkeen tiedonkulun varmistamiseksi. Lisäksi hankkeeseen laaditaan viestintäsuunnitelma (sisäinen ja ulkoinen viestintä) toteuttavaksi.

Läpi hankkeen toteutetaan sekä rakennushankkeelle että tuotannolle oma riskienhallintamenettely, joihin sisältyy riskikartoitukset ja riskienhallintatoimenpiteet.

Ympäristöstä aiheutuvat riskit:

Työmaan ympäristössä jatkuu normaali kävely-, pyöräily- ja ajoneuvoliikenne, joihin sisältyy henkilö- ja ajoneuvoliikenteen riskejä, jotka huomioidaan

rakennuttajan turvallisuusasiakirjassa ja rakentamisvaiheessa urakoitsijoiden työturvallisuussuunnitelmissa. Rakennustyömaa suljetaan ulkopuolisilta ja alueen merkintä ja rajausta tehdään selkeästi niin, että työmaa voidaan ohittaa helposti ja turvallisesti.

Hankkeen työturvallisuuteen liittyviä erityispiirteitä sekä niihin sisältyviä riskejä ja niihin varautumista käsitellään laajemmin asiakirjassa *Suunnittelussa huomioitava työturvallisuus*, joka sisältyy hankesuunnitelman teknisiin asiakirjoihin.

6. Rakentamiskustannukset

Kustannusarvion mukaan hankkeen enimmäishinta on 33 400 000 euroa (alv 0%) (kausi xx/202x RI xxx,x; THI xxx,x), sisältäen tilaajan ja rakentamiseen liittyvät kustannukset mukaan lukien tuotantolaitteiden edellyttämät investoinnit ja käyttötalouden kustannukset.

7. Tilakustannus käyttäjälle (Palvelukeskus Liikelaitos Helsinki)

Hankkeen arvioitu tilakustannus käyttäjälle koostuu investoinnista syntyvästä pääomavastikkeesta, osuus on xx, xx €/htm²/kk, ja ylläpitovastikkeesta, osuus on x, xx €/htm²/kk (vahvistetaan suunnittelun aikana). Lopullinen pääomavastike muodostuu todellisten rahoituskulujen ja lyhennysten mukaisesti. Ylläpitovastike tarkistetaan valmistumisajankohdan ylläpitokuluja vastaavaksi.

2021 vastike oli 79 792 €/kk ja 957 503 €/v (2021 kirjanpito lähteenä).

8. Ylläpito ja käyttötalous

Kalustamisen kustannukset ovat Liikelaitos Palvelukeskus Helsingin mukaan noin 8 000 000 €.

9. Hankkeen aikataulu

Hankkeen alustava suunnittelu- ja toteutusaikataulu on seuraava:

- | | | |
|---|--------------------|----------------|
| - | Hankesuunnittelu | 5/2023–9/2023 |
| - | Ehdotussuunnittelu | 12/2023–3/2024 |
| - | Yleissuunnittelu | 4/2024–10/2024 |

- Toteutussuunnittelu 12/2024–9/2025
- Rakentamisen valmistelu 9/2024–12/2024
- Rakentaminen, rakennus ja ulkoalueet 12/2024–05/2026
- Prosessijärjestelmä-asennukset 2026
- Prosessijärjestelmien käyttöönotto 12/2026–5/2027
- Keskuskeittiön elintarviketerminaalilla käyttöönotto 6–8/2027

10. Rahoitussuunnitelma

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan vuoden 2024 talousarvioehdotuksessa todetaan, että hanke on suunniteltu toteutettavaksi kaupungin oman investointiohjelman ulkopuolisena hankkeena (vuokra- ja osakekohteiden suunnitteilla olevat uudis- ja peruskorjaushankkeet) ja sitä on Liikelaitos Palvelukeskus Helsingin johdolla valmisteltu Helsingin kaupungin 100 % omistaman Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 toteutettavaksi.

Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 on keskinäinen kiinteistöosakeyhtiö, joka omistaa osoitteessa Pakkalantie 30 sijaitsevan tontin ja sillä olevat rakennukset. Rakennuksissa toimii Liikelaitos Palvelukeskus Helsingin ruokatehdas sekä liikelaitoksen hallinto. Olemassa olevan kiinteistöyhtiön hyödyntäminen uuden ruokatehtaan terminaalityönnöillä toteuttamisessa perustelee erityisesti yhtiön omistamalla tontilla olemassa oleva hankkeen edellyttämä käyttämättömän rakennusoikeuden määrä sekä myöhemmin uuden ruokatehtaan terminaalityönnöillä toimintojen käynnistäminen vanhan tehtaan läheisyydessä. Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 rahoittaa hankkeen pitkäaikaisella lainalla. Mikäli kiinteistöyhtiö hankkii rahoituksen rahoituslaitoksilta, se tulee hankkeen laajuuden ja luonteen takia hakemaan lainoille Helsingin kaupungin omavelkaisen takauksen. Takauksen antamisesta päättää Kuntalain mukaisesti kaupunginvaltuusto.

11. Toteutus- ja hallintamuoto

Rakennuksen omistaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30. Hankkeen toteutusvastuu on Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30.