



UUSI PAKKALAN KESKUSKEITTIÖ ELINTARVIKETERMINAALILLA, ALUSTAVA 4.4.2024

Pakkalantie 30, Vantaa

Tiivistelmä

Hankesuunnitelma:

Kuvataan Palvelukeskus Helsingin uusi keskuskeittiö ja elintarviketerminaali -hanketta, jossa huomioidaan toimintakentän tarpeet kokonaisuutena mm. eri yksikkökoot, asiakkuudet ja toimintapisteiden elinkaari.

Yhteistyö elintarvikealan kanssa mahdollistaa kustannustehokkaan kapasiteettijoustavuuden tulevaisuudessa.

Palvelukeskus Helsinki -liikelaitos

minna.hoffstrom@hel.fi

Sijainti



Pakkalan keskuskeittiö, korvaava uudisrakennus

1. Hankkeen perustiedot

Hankkeen nimi:	Uusi Pakkalantie 30
Osoite:	Pakkalantie 30, 01530 Vantaa
Nykyinen laajuus:	9 200 brm ² , uudistuksen jälkeen 7 415 brm ²
Kiinteistöobjekti:	Palke keskuskeittiö
Rakennustunnus (RATU):	92-52-109-2

Tontin ja rakennuksen omistaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30. Käyttäjänä on Palvelukeskus Helsinki -liikelaitos, joka myös toimii rakennuksessa uudistuksen jälkeen.

Tämä hankesuunnitelma koskee tontille rakennettavaa uudisrakennusta (keskuskeittiö ja elintarviketerminaali). Lisäksi koekeittiö tarvittavine tiloineen siirtyy uuteen tuotantorakennukseen nykyisestä toimistorakennuksesta. Koekeittiön siirto mahdollistaa tontin käyttämättömän puolikkaan realisoimisen myöhemmin uudiskohteen valmistumisen jälkeen. Hankkeessa parannetaan ruokatuotannon toiminnallisuutta ja ajanmukaistetaan ruoan kustannustehokas ja tasalaatuinen valmistus nykyvaatimusten mukaiseksi. Talotekniset järjestelmät toteutetaan kiinteistön energiatehokkuutta parantaen.

2. Selvitys nykyisestä rakennuksesta

Ulkopuolinen asiantuntija on laatinut rakennuksista Rakenne- ja kosteusteknisen kuntotutkimuksen ja LVISAK-järjestelmien korjaustarveselvityksen (25.8.2018). Tuotantorakennus on lähes kauttaaltaan alkuperäisessä kunnossa. Rakennuksessa todettiin mittavia ja erittäin kiireellisiä korjaustarpeita (1-5 v). Toiminnan jatkumisen edellytyksenä olisi koko talotekniikan ja kaikkien muiden rakenteiden paitsi kantavan rungon uusiminen.

Koekeittiön sisältävä toimistorakennus on myös lähestymässä peruskorjausikää. Ylläpito- ja huoltokustannukset ovat tuplaantuneet vuodesta 2021.

Vantaan yleiskaavassa kyseinen tontti sijoittuu TY-alueelle eli tuotanto- ja varastotoiminnoille merkitylle alueelle. Voimassa oleva asemakaava on laadittu 2010 ja tontti on asemakaavan mukaisessa käytössä eikä mahdollinen Aviapoliksen lentokenttäkaupungin kaavamuuotos ole tuomassa tähän muutoksia. Tontilla on voimassa olevan asemakaavan mukaan n. 12.000 kem² rakennusoikeutta jäljellä.

3. Hankkeen tarpeellisuus

3.1. Toiminnalliset perustelut

Nykyinen keskuskeittiö Vantaan Pakkalassa valmistaa arkisin noin 60 000 ruokaannosta ja se huolehtii ruokapalvelusta lähes 400 toimipisteeseen mm. päiväkoiteihin, oppilaitoksiin, kouluihin, sairaaloihin sekä seniorikeskuksiin.

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

Kuntalain mukainen vastuu lakisääteisten palvelujen järjestämisestä, viranomaisvastuu sekä valvontavelvollisuus jäävät kunnalle, vaikka palvelun tuotantovastuu siirtyisi kokonaan tai osittain kunnan ulkopuolelle. Vastuuseen kuuluu myös vaurautuminen häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin.

3.2. Tekniset ja taloudelliset perustelut

Vuonna 2022 käynnistetyssä Palvelukeskus Helsingin kehitysohjelmassa päätettiin yhdessä kaupungin toimialojen ja kanslian kanssa selvittää kolme eri vaihtoehtoa Pakkalan vanhentuneen keskuskeittiön korvaamiseksi.

Valmistelutyötä ohjasi kehittämisohjelman ohjausryhmä. Investointivaihtoehtoja esiteltiin palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan lisäksi kaupungin ylimmälle johdolle sekä valtuustoryhmien johdolle. Tarveselvityksen ja vaihtoehtojen arvioinnin yhteydessä tehtyjen asiantuntija-arvioiden mukaan investoinnin suuruusluokka on n. 30–35 M€ (2021).

Tehdyn tarveselvityksen pohjalta Palvelukeskus Helsingin johtokunta hyväksyi hankesuunnittelun pohjaksi vaihtoehdon, jossa nykyinen tuotantokeittiö korvataan uudella keskuskeittiöllä ja riittävillä ruokalogistiikan terminaali-tiloilla mahdollistaen joustavan yhteistyön elintarviketeollisuuden kanssa.

4. Hankkeen laajuus ja laatu

4.1. Toiminnan kuvaus

Pakkalan tuotantokeittiön nykyisessä toiminnassa ruokaa tuotetaan vuodessa n. 2,1 miljoonaa kiloa. Määrä sisältää perus- ja erityisruoat, kotiateriat ja välitystuotteet.

4.2. Hankkeen laajuus

Tontin pinta-ala on n. 35 000 m². Piha-alueen laajuus sisältää huoltopihan ja autojen paikoitukset kulkureitteineen sekä vastaanoton ja lähettämön vaatiman pinta-alan.

Jatkosuunnittelussa piha-aluetta kehitetään luontoarvot huomioiden. Hulevedet hallitaan joko hulevesialtaana tai maanalaisella kasettijärjestelmällä. Pihalle sijoituu myös maalämpökenttä kaivoineen.

Rakennuksen kerrosala on hankkeen toteuduttua n. 6 900 m² (lisäksi ulkotilaa n. 500 m²). Käyttämätöntä rakennusoikeutta jää n. 16 000 m².

Kerrosala jakautuu karkeasti ruokatuotantoon noin 1 700 m², logistiikkaan n. 2 800 m², teknisiin tiloihin noin 300 m² ja 1. kerroksen tukitoiminnoille n. 400 m². 2. kerros on n. 1 700 m². Lisäksi kylmää ulkotilaa on n. 500 m².

4.3. Laatuaso

Rakennuksen suunnitellaan ja toteutetaan kovaa kulutusta kestäväksi.

Hanke toteutetaan nykymääräysten ja -säädösten mukaisesti. Rakennuksen käyttöikä on 50 vuotta.

Uudisrakentamisen lähtökohtina ovat:

- sisäilmastoluokka S2
- puhtausluokka P1
- materiaalien päästöluokka M1

Hankkeessa toteutetaan kosteuden-, puhtauden- (huomioiden P1-vaatimus ja rakennuspöly) ja värinänhallintamenettelyt ja näihin laaditaan ao. hallintaselvitykset suunnittelu- ja rakentamisvaiheessa. Hankkeessa varaudutaan käyttämään ulkopuolisia kosteuden-, puhtauden- ja värinänhallinnan valvonnasta vastaavia koordinaattoreita.

5. Tilojen ja kohteen erityisvaatimukset

Toteutuksessa ruoanvalmistus- ja terminaalitoiminnan tilojen tulee täyttää elintarviketuotantolaitokselle asetetut erityisvaatimukset, jotka täyttävät hygieniä-, puhtaus- ja siivousvaatimukset myös tilojen rakenteiden, rakennusosien, läpivientien ja sisäilmaolosuhteiden osalta.

Muita erityisvaatimuksia ovat:

1. Kohdan sisältö on salattu. Kohta sisältää rakennuskohteen turvallisuuteen liittyviä teknisiä tietoja (Julkl 24 § 1 mom.7 kohta).

2. Kohdan sisältö on salattu. Kohta sisältää rakennuskohteen turvallisuuteen liittyviä teknisiä tietoja (Julkl 24 § 1 mom.7 kohta).

6. Ekologisesti kestävä rakentaminen

6.1. Elinkaaritavoitteet

Hankkeen suunnittelua ja toteutusta ohjaavat hankkeelle asetetut elinkaaritavoitteet, joilla pyritään energiatehokkaaseen, elinkaarikestävään, luontoarvot huomioivaan ja resurssitehokkaaseen rakentamiseen. Ekologisen rakentamisen seurantaraportointi toteutetaan Helsingin kaupungin mallin mukaisesti ja hankkeelle lasketaan elinkaaren hiilijalanjälki tulevan ilmastaselvityksen laajuuden mukaisesti. Tavoitteena on saada keskuskeittiön referenssipäästöt tietoon koko elinkaaren osalta. Käytön aikaisten päästöjen osalta tavoitellaan mahdollisimman pientä päästökertymää etenkin energiakulutuksen osalta. Jätteiden kierrätettävyyssaste uudessa keskuskeittiössä on 100 %.

6.2. Energia- ja olosuhdetavoitteet

Suunnittelun lähtökohtana on nykyisen kiinteistön energiankulutukseen verrattuna 50 % vähennys energiankulutuksessa. Kiinteistön energiantuotantojärjestelmä toteutetaan siten, että tuleva uusi kiinteistö kuluttaa 50 % vähemmän energiaa nykyiseen keskuskeittiöön verrattuna.

Energiajärjestelmän valinta on tehty vaihtoehtoperusteisesti ja selvittäen kustannustehokkain kokonaisratkaisu energiantuotantojärjestelmän osalta. Erityistä huomioita järjestelmävalinnassa on käytetty lämpöpumpputeknologian hyödyntämiseen ja energiankierrätysjärjestelmän rakentamiseen. Lisäksi laitteistossa on huomioitu huoltovarmuus mm. kahdenne-
tuilla koneikoilla.

Jatkosuunnittelun pohjaksi on valittu hukkalämmön kerääminen kylmätuotantojärjestelmistä sekä maaperästä lämpöpumppujen avulla. Takaisinmaksuaika perinteiseen kaukolämpöratkaisuun on 7 vuotta. Lauhdelämpö ja maalämpö kattaa n. 95 % kiinteistön lämmitysenergiantarpeesta.

Huipputehontarve voidaan tuottaa sähköllä tai kaukolämmöllä. Sähkö tulee kokonaistaloudellisesti edullisemmaksi huipputehokkaiden kattamiseen. Kaukolämpö tosin tuo laitteistovian sattuessa mahdollisuuden toteuttaa koko kiinteistön lämmitys, mutta lisää kustannuksia merkittävästi.

Aurinkosähköjärjestelmä toteutetaan vesikatolle lähes koko pinta-alalle. Paneelivoimalan tuoton teho on n. 180 kWp ja pinta-ala n. 1 000 m². Paneelivoimalan koko maksimoidaan kiinteistön suuren sähkökulutuksen vuoksi, jotta omavaraisenergiantuotto on mahdollisimman suuri.

Kiinteistön alustava tavoite-energiakulutus on 2 705 MWh. Nykyisen tuotantolaitoksen kulutus vuonna 2023 on ollut 6 799 MWh. Tämä tarkoittaa n. 60 % vähennystä kiinteistön kuluttamaan energiaan. Jatkosuunnittelussa tarkennetaan kulutus järjestelmittain ja asetetaan kulutustavoite käyttäjälle. Tämän perusteella lasketaan vuosittainen energiankustannus.

6.3. Jätehuolto

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

7. Vaikutusten ja riskien arviointi

7.1. Vaikutukset tiloihin ja toimintaan

Tavoitteena on moderni energia- ja kustannustehokas keskuskeittiö elintarviketerminaalitoiminnalla, missä henkilöstö viihtyy ja valmistaa ravitsevaa ja tasalaatuista ruokaa asiakkaille. Toiminta mukautuu tuleviin tarpeisiin sekä vuoden kiertoon kuuluviin sekä muihin volyyminvaihteluihin sujuvalla yhteistyöllä elintarviketeollisuuden kanssa.

7.2. Hankkeen riskit

Nykyisen toimistorakennuksen ja tuotantolaitoksen sekä näitä palvelevien kunnallistekniikan syöttölinjojen sijoittuminen tontin etelä- ja länsipuoliskolle mahdollistaa hyvät edellytykset uudisrakennuksen toteuttamiselle tontin pohjoisosaan. Havaittavissa ei ole sellaisia riskejä, jotka aiheuttaisivat nykyiselle tuotannolle keskeytyksiä tai oleellista haittaa.

Hanke aiheuttaa ennen varsinaista rakentamisvaihetta ennalta teetettäviä siirto- ja muutostarpeita (nykyinen tuotantolaitos, varastorakennus, pysäköinti ja tontin sisäiset ajoväylät). Nykyisen tuotannon logistiikalle aiheutuu vähäistä haittaa. Tuotannon ohjeet ja rajoitteet huomioidaan suunnittelussa ja rakentamisessa. Siirto- ja muutostöistä aiheutuvat työmaa-aikaiset turvallisuusriskit huomioidaan ennalta suunnittelu- ja rakentamisvaiheissa laadittavassa rakennuttajan turvallisuusasiakirjassa ja urakoitsijoiden työturvallisuussuunnitelmissa.

Hankkeessa toteutetaan koko hankeajan sekä rakennushankkeelle että tuotannolle oma riskienhallintamenettely, johon sisältyvät riskikartoitukset ja riskienhallintatoimenpiteet. Riskien ja vastatoimien kirjaus toteutetaan riskienhallintasuunnitelmassa.

Hankkeen työturvallisuuteen liittyviä erityispiirteitä sekä niihin sisältyviä riskejä ja niihin varautumista käsitellään suunnittelun aikana HAVAT-analyytilomakkeella, jossa rakennushankkeen vaarat tunnistetaan.

8. Rakentamiskustannukset sekä erillishankinnat

Kustannusarvion mukaan hankkeen rakentamiskustannusindeksin nousu kustannustasossa 1/2021 (96,8) ja 3/2024 (110,4) on nostanut vuoden 2021 kustannustason 33,4 M€:sta vuoden 2024 maaliskuuhun mennessä 38,1 M€:oon. Alkuvaiheen hankesuunnitelman kustannusarviossa ei ollut huomioitu turvallisuus- ja varautumisjärjestelmistä ja järjestelyistä (1,3 M€), toimisto- ja koekeittiötilasta (1,1 M€) sekä rakennusaikaisista liikenne- ja suojajärjestelyistä (0,5 M€) syntyviä lisäkustannuksia yhteensä 2,9 M€. Ehdotussuunnitelmien mukaan määritelty tavoitehinta on arvonlisäverottomana yhteensä noin **41 000 000 €**.

Hankkeen rakentamisaikaiset rahoituskustannukset on arvioitu olevan 2,8 M€.

9. Ylläpito ja käyttötalous

Rakennuksen ylläpidosta vastaa Työmaahuolto Oy.

10. 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 |

11. 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).

Hanketta on valmisteltu Palvelukeskus Helsinki -liikelaitoksen johdolla 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 Palvelukeskus Helsingin ruokatehdas sekä liikelaitoksen hallinto.

Olemassa olevan kiinteistöyhtiön hyödyntämistä korvaavan uudisrakennuksen toteuttamisessa on perusteltua erityisesti hankkeen edellyttämä käyttämättömän rakennusoikeuden määrä omalla tontilla ja toiminnan käynnistämisen joustavuus nykyisen tuotantolaitoksen välittömässä läheisyydessä.

Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30 rahoittaa hankkeen pitkäaikaisella lainalla. Mikäli kiinteistöyhtiö hankkii rahoituksen rahoituslaitoksilta, se tulee hankkeen laajuuden ja luonteen vuoksi hakemaan lainoille Helsingin kaupungin omavelkaisen takauksen. Takauksen antamisesta päättää kuntalain mukaisesti Helsingin kaupunginvaltuusto.

12. Toteutus- ja hallintamuoto

Rakennuksen ja tontin omistaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30.
Hankkeen toteutuksesta vastaa Kiinteistö Oy AB Pakkalantie 30.

LIITTEET (Ei julkisia, huoltovarmuuskohde)

Liite 1	Kustannusarvio
Liite 2	Huoneluettelo
Liite 3	Viitesuunnitelmat
Liite 4	Alustava hankeaikataulu
Liite 5	Asemakaavaote
Liite 6	Rakennustapaselostus
Liite 7	Huoneseloste
Liite 8	Prosessilaiteluettelo
Liite 9	LVIA-järjestelmäkuvaus
Liite 10	Sähkö- ja tietotekniikka järjestelmäkuvaus
Liite 11	Kylmälaitteiden järjestelmäkuvaus
Liite 12	Rakenteiden suunnittelun ja toteutuksen perusteet
Liite 13	Paloturvallisuussuunnitelma
Liite 14	Energian tavoitekulutuslaskelma
Liite 15	Riskienhallintasuunnitelma