



27. maj 2014

Wissenberg A/S
Valdemarsgade 14
1665 København V

Tlf: 33 86 34 86
info@wissenberg.dk
www.wissenberg.dk

CVR-nr: 26369126

Kontaktoplysninger:
Init: KHS/.aaa
Tlf: 33 86 34 56
khs@wissenberg.dk

Sag nr: w14100

NOTAT

Børnehuset Stenen og Krogen

Fælles produktionskøkken

Stenen og Krogen skal slås sammen til en fælles daginstitution for børn fra 0-6 år.

Der skal udføres et produktionskøkken, der kan producere mad til både Stenens og Krogens børn.

Nærværende notat er udarbejdet af Wissenberg i samarbejde med Københavns Madhus. Notatet afdækker mulighederne for at lave et fælles produktionskøkken, der kan levere mad til den nye fælles institution.

Der blev den 22. maj 2014 afholdt et afklaringsmøde vedrørende institutionens ønsker og behov med hensyn til etablering af et nyt produktionskøkken. I mødet deltog to af institutionens køkkenmedarbejdere, lederen af institutionen, konsulent fra Københavns Madhus, bygherren samt bygherrerådgiver fra Wissenberg A/S.

Produktionskøkkenet skal have kapacitet til at lave mad til 200 børn samt et "pædagogisk måltid" til 40 ansatte. Et "pædagogisk måltid" betyder, at de ansatte spiser en portion, svarende til en tredjedel måltid (voksen) sammen med børnene. Det er vigtigt, at dette regnes med, da det jo skal produceres.

Det forventes, at der skal være 3-4 køkkenmedarbejdere i køkkenet ad gangen. Nærværende notat beskriver arealbehov, indretningsforslag til køkkenet, beskrivelse af køkkenet, herunder udstyrsbehov, depot, køl/frys/vareindlevering, affaldsproblematik, produktionskøkkenets pædagogiske funktion, forslag til mulige placeringer af køkkenet og et budgetoverslag for anlægsøkonomi og inventar.

Planforhold

I henhold til Lokalplan 221, tillæg til nr. 24 til kommuneplan 1995-2005, side 9 er bygningerne bevaringsværdige. Dette kræver, at der ansøges om godkendelse af de planlagte ombygninger.

Bebyggelsesprocenten må ikke overstige 30 % i henhold til Lokalplan 221, tillæg til nr. 24 til kommuneplan 1995-2005, side 11. Dog kan der søges om dispensation, hvis den overskrides.

BBR-registrets oplysninger om ejendommen

Matrikelareal:	5.459 m ²
Bygningsareal inkl. kælder:	1.450 m ²
Småbygningsareal:	54 m ² (tæller ikke med i bebyggelsesprocenten)
Bebyggelsesprocent:	26 %

Bemærk, at bebyggelsesprocenten er beregnet på grundlag af stue- og kælderplan.

Bebyggelsesprocenten i henhold til Bygningsreglementet

Matrikelareal:	5.459 m ²
Bygningsareal ekskl. kæld.:	1.182 m ²
Småbygningsareal:	54 m ² (tæller ikke med i bebyggelsesprocenten)
Bebyggelsesprocent:	22 %

Eksisterende forhold

I dag er der et produktionskøkken i hver institution. Begge køkkener er opgraderet i 2013 med ny opvaskemaskine, røremaskine, komfur, ovn mv. Køkkenerne kan med deres nuværende kapacitet maksimalt producere mad til 80 spisende dagligt. De eksisterende køkkener mangler køle- og opbevaringsplads til fødevarer. Derudover har personalet meget lidt plads at arbejde på, hvilket belaster dem fysisk.

De eksisterende køkkener har hver et nettoareal på 25 m², hvilket er meget småt set i forhold til det antal spisende, der skal produceres mad til.

Vareindlevering sker direkte til køkkenerne ad bagdøren. Udenfor ved bagdøren står der vogne til varer. Der er ikke et vareindleveringsområde inden for eller et overdækket, udendørs område.

På legepladsen mod øst er der en overdækket bålplads og en udendørsovn, som institutionen i dag benytter til at lave mad udendørs sammen med børnene.

Madvognene, som benyttes til at bringe maden ud til grupperne, optager i dag ikke plads i køkkenet, da de placeres i fællesarealer. Børnene får udleveret mad fra køkkenet, som de selv bærer hen på vognene.

Der er i dag fire affaldscontainere ved hver daginstitution. De er ikke aflåst, hvilket institutionen oplyser, at de har fået en påtale for af brandmyndighederne.

Fremtidige forhold

Udvidelse af institutionen

Fremtidige forhold tager udgangspunkt i det vindende forslag fra miniudbud, afholdt i maj 2014, vedrørende udbygning og sammenlægning af Stenen og Krogen. Forslaget er udarbejdet af Kant Arkitekter A/S. Diagram/plantagning fra tilbuddet er vedlagt som bilag 3.

Det er planlagt, at der skal udvides med to nye børnegrupper, og at personalefaciliteterne tilsvarende udvides, så de kan rumme den fremtidige, forøgede personalestab på ca. 40 ansatte.

I nærværende notat er det m²-opførelsen på plantegningen af personalefaciliteter fra Kants forslag, der er en forudsætning for at overholde arealkrav til personalefaciliteterne.

En mere præcis placering og uddybning af institutionens behov og ønsker til personalefaciliteter skal afklares med totalrådgiveren Kant i det videre forløb. Der er givet bevilling til denne udvidelse og ombygning.

Nyt produktionskøkken

Udover udvidelsen af grupperum og personalefaciliteter skal der anlægges et nyt produktionskøkken, der beskrives herunder med to mulige forslag til placering. Se bilag 1 og 2.

Arealkravet til et nyt produktionskøkken er baseret på anbefalinger fra Københavns Madhus. Forslag 1 og 2 er resultatet af adskillige undersøgelser af mulige placeringer og løsninger.

Der er mange muligheder, men et køkken på mindre end ca. 90 m², der udføres som en knopskydning på et af de eksisterende, vil resultere i for lidt plads til så stor en daglig produktion.

Der er kun begrænsede muligheder for at dele produktionen op, så den foregår i forskellige rum. Hvis den deles op, er det bestemt ikke en løsning til det bedre, men en klar forringelse af arbejdsforhold, hygiejneforhold mv.

Tankemæssigt kan man godt vaske op ét sted, lave maden et andet, have køle- rum et tredje og kolonialdepot et fjerde sted, men rent arbejdsmæssigt og logi- stisk er dette ikke særlig rart eller effektivt. Fødevarerkontrollen vil også kræve garanti for, at fødevarerne ikke forurenes, når de passerer de urene zoner, altså uden for køkkenet.

Der er dog enkelte funktioner, der kan placeres uden for køkkenet.

Vareindlevering skal helst ske tæt på køkkenet, og helst være overdækket, men det kan foregå på en fælles gang eller i et vindfang. I selve køkkenet skal der være plads til, at kasserne med varer kan blive kontrolleret og fordelt. Kolonialvaredepot skal helst være i køkkenet, men kan opdeles således, at halv- delen er et nærdepot som en del af køkkenet, og resten ligger på samme plan et andet sted.

Frysere kan placeres decentralt, helst på samme plan.

Arealanbefalinger til et nyt produktionskøkken:

Køkken	m²
Kolonialvarer, depot	10
Køkkenareal	60
Opvask	15
Vareindlevering indenfor	5
Område til pædagogisk madlavning	15
I alt netto	105
I alt brutto	116

I Kants forslag er der arbejdet med muligheden for at udbygge et af de eksiste- rende køkkener i nichen ved kældertrappen. Dette kunne give et nettoareal på ca. 42 m² (25 m²+17 m²), hvilket ikke er stort nok til et nyt produktionskøkken med den krævede kapacitet.

Yderligere er en udvidelse mod øst i nichen ikke en god løsning, da den ikke ligger i tråd med den eksisterende arkitektur, som jo er bevaringsværdig. Yder- ligere kræver det en nedrivning af en eksisterende, bærende væg, hvilket ikke anses som en byggeteknisk og økonomisk hensigtsmæssig løsning.

Der er fra institutionens side udtrykt ønske om etablering af et reelt udekøkken (inkl. vand, afløb mv.) i forbindelse med opførelsen af det nye produktionskøk- ken. Dette ønske er ikke indarbejdet i nærværende notat, da det på nuværende tidspunkt ligger uden for den økonomiske ramme.

På baggrund af ovenstående forhold er der således to forslag i spil.

Budgetoverslag

Budgetoverslaget på forslag 1 og 2, se bilag 5, har en usikkerhed på 10-15 %.

Budgetoverslag på forslag 1 indeholder yderligere et overslag på at udføre produktionskøkkenet som forslag 1, dog uden uden pædagogisk køkken på 15 m². Det medfører en besparelse på ca. 287.000 kr. ekskl. moms i alt (håndværkerudgifter inkl. omkostninger), se bilag 5.

Forslag 1 – nyt produktionskøkken og personalefaciliteter centralt placeret i institutionen

Eksisterende køkkener

Eksisterende køkkener i Stenen og Krogen omdannes til funktionsrum, der kan benyttes til legerum/kontor/samtalerum/lederkontor/"forårsbørnerum". Dette indeholder demontering af eksisterende inventar, afpropning af eksisterende installationer samt etablering af nye overflader på gulv, loft og vægge.

Produktionskøkken og personalefaciliteter

Der bygges et nyt produktionskøkken i en ny bygning i forbindelse med udvidelsen/ombygningen af personalefaciliteterne i institutionen. Køkkenet placeres centralt i institutionen i samme nye tilbygning som personalefaciliteterne, som derved også placeres centralt i institutionen.

Det er et stort ønske fra institutionens side, at køkkenet ligger i tæt forbindelse med fællesarealerne, så børnene kan komme hen til køkkenet og kigge ind og deltage i udbringningen af maden på madvogne til grupperne.

Bemærk, at anlægsudgifter i forbindelse med nye personalefaciliteter ikke indgår i nærværende budgetoverslag, men at de indgår i den nuværende bevilling til udvidelse af institutionen.

Pædagogisk køkken

En del af arealet i produktionskøkkenet skal tilegnes brug af ikke-uddannet køkkenpersonale/børn. Det forventes, at dette areal er på ca. 15 m². Arealet ligger uden for "hygiejnezonen", men i samme rum som køkkenet. Adskillelsen kunne være en disk/bord på tværs af lokalet.

Det er vigtigt for institutionen at have et pædagogisk køkken, da personalet ønsker at have mulighed for at kunne benytte et køleskab og en enkelt kogeplade til f. eks. morgenmad, inden køkkenpersonalet møder.

Personalet udtrykker et stort ønske om, at det pædagogiske køkken ligger i tæt forbindelse med det nye produktionskøkken.

Yderligere vil dette pædagogiske køkken skabe forbindelse mellem produktionskøkkenet og resten af institutionen, således at børnene kan følge med i, hvad der sker i køkkenet og samtidig deltage i madlavningen.

I budgetoverslaget er der beregnet pris på forslag 1 med og uden pædagogisk køkken.

Installationer

Flytning af ledninger i jord er medregnet i overslaget. Ledningerne vil fremadrettet blive placeret under den nye bygning. Beregning af overslag er baseret på følgende forudsætninger:

- Ny bygning afvandes som eksisterende bygninger.
- Fedtudskiller på nuværende institution er ikke-eksisterende, eller skal som

minimum udskiftes. Der regnes med en fedtudskiller på 2 l. Udgravning udføres uden brug af gravekasse.

- Der er ikke medregnet ny pumpebrønd til dræn m.m.
- Omlægning af vand og el-stik under nyt køkken er medregnet i tilbuddet.
- Det antages, at der skal etableres to nye ventilationsanlæg til henholdsvis køkken og opvask samt et tredje anlæg til personaleområdet.
- El-installationer i køkkenet skal være nye.
- Nuværende veksler og VVB i kælder kan genbruges.
- Afløb i eksisterende køkkener afproppes i brønd.

Affald og skure

I forbindelse med det nye produktionskøkken skal der udføres nye, aflåste skure til affald samt et overdækket leveringsområde.

Cykelskuret ved indgangen til Krogen nedrives, og et tilsvarende opføres eventuelt i forlængelse af tilbygningen eller som separat bygning et andet sted på grunden.

Kastanjetræet

Forslag 1 kan kun lade sig gøre, hvis det store kastanjetræ fældes. Træet står lige i midten af det nye produktionskøkken.

Bemærkninger

Forslag 1 giver institutionen et centralt "hjerte" omkring køkkenet og personalefaciliteter.

Dagens måltider og madlavning er en del af en institutions samlingspunkt. Et nyt fælles køkken vil binde de to køkkener personale sammen og derved give dem mulighed for sammen at højne det faglige og kulinariske niveau. Et fælles køkken vil også binde de to personalegrupper og børnegrupper sammen ved, at alle får den samme mad, lavet af de samme mennesker. Dette giver et plus i den ofte svære proces, det kan være, at slå to kulturer sammen.

Forslag 1 gør det muligt at tilrettelægge en byggeplads, der ligger tæt ved parkeringspladsen, så adgangsforholdene er optimale under byggeperioden. Forslaget gør det muligt at lave mad til institutionen, mens der bygges, da de eksisterende køkkener kan fungere, mens de nye faciliteter opføres.

Forslag 1 giver også mulighed for at placere personalefaciliteter i de eksisterende køkkener, hvilket kan reducere anlægsøkonomien i forbindelse med etableringen af de nye personalefaciliteter (i henhold til Kants forslag).

Der er ikke medregnet eventuelle krav til sprinkling af produktionskøkkenet.

Forslag 2 – eksisterende produktionskøkken udvides ind i fællesrummet, og nye personalefaciliteter placeres centralt i institutionen (som Kants forslag)

Eksisterende køkken i Krogen

Eksisterende køkkenet i Krogen omdannes til funktionsrum, som kan benyttes til legerum/kontor/samtalerum/lederkontor/"forårsbørnerum". Dette indeholder demontering af eksisterende inventar, afproppning af eksisterende installationer samt etablering af nye overflader på gulv og vægge.

Personalefaciliteter

Der udføres nye personalefaciliteter i henhold til Kants forslag.

Produktionskøkken og ny forbindelsesgang

Forslag 2 indebærer, at det eksisterende køkken i Stenen udvides ind i fællesrummet. Hvis der tages højde for at bevare de eksisterende adgangsforhold fra gruppe til fællesrum, kan der kun etableres et køkken på ca. 38 m².

Det er ikke muligt at udføre et produktionskøkken, der skal lave mad til 200 børn samt 40 pædagogiske måltider på 38 m². Det vil ikke være muligt at skabe et godt fysisk arbejdsmiljø til arbejdsgange, hygiejne mv.

Derfor skal en større del af fællesarealet inddrages i det nye produktionskøkken. Herved er det muligt at opfylde arealkravet på 85 m² til et nyt produktionskøkken, forudsat at der er plads til et ca. 5 m² kolonialdepot i umiddelbar nærhed.

Der anlægges en ny forbindelsesgang på 56 m² fra det nordlige grupperum til fællesrummet.

Forslag 2 er en betydelig forringelse af fællesarealernes kvalitet, som institutionen værdsætter meget. I takt med at arealet i fællesrummet i Stenen reduceres betydeligt, får fællesrummet karakter af et gangareal.

Installationer

Beregning af overslag på installationer er baseret på følgende forudsætninger:

- El-installationer kan genbruges i et begrænset omfang. Det anbefales dog at installere nye.
- Ventilation kan genbruges i et begrænset omfang (til opvask og personale). Det anbefales dog at installere ny.
- Eksisterende ledninger genbruges, men tv-inspektion udføres alligevel.
- Eksisterende brugsvandsrør genbruges i det omfang, det er muligt.

Ny forbindelsesgang

For at etablere adgang fra det nordligste grupperum (eksisterende personalefaciliteter) og de to grupperum mod vest til det reducerede fællesrum skal der etableres en ny forbindelsesgang på i alt 56 m², (32 + 24 m²).

Affald og skure

I forbindelse med det nye produktionskøkken skal der udføres nye, aflåste skure til affald samt et overdækket leveringsområde.

Kastanjetræet

Forslag 2 kan udføres uden at fælde det store kastanjetræ. Træet står lige i midten af de nye personalefaciliteter i henhold til Kants forslag, men det kan godt lade sig gøre at tilpasse bygningen, så træet bevares.

Bemærkninger

Forslag 2 indebærer en udvidelse (forbindelsesgangen) af institutionen ud i nicherne mellem bygningerne. Denne udvidelse ligger ikke i tråd med den eksisterende arkitektur, som er bevaringsværdig.

Det er en forudsætning for gennemførelse af forslag 2 at Planafdelingen og Teknik- og Miljøudvalget kan godkende en udvidelse placeret her.

Forslag 2 giver ikke som forslag 1 institutionen et centralt "hjerter" omkring køk-

kenet. Placeringen af produktionskøkkenet i Krogen er ikke optimal, set ud fra institutionens ønske om en central placering af et produktionskøkken i den nye, fælles institution. Produktionskøkkenet får en central placering i Krogen, men Stenen er langt væk.

Børnehuset er i dag kendt for sin gode udnyttelse af fællesrummene, som med forslag 2 vil blive reduceret.

Brandforhold og flugtveje skal analyseres, og der skal udarbejdes en brandstrategi, når der anlægges et produktionskøkken af denne størrelse midt i de eksisterende forhold og så tæt på grupperummene.

Forslag 2 vil have stor indflydelse på byggepladsens størrelse og indgriben i institutionens funktion under byggeperioden, da der skal bygges tæt på de eksisterende grupperum og adgangsveje.

Forslag 2 bevirker, at institutionen kun i et begrænset omfang (det er kun det ene eksisterende køkken i Krogen, der kan benyttes) kan producere mad, mens det nye produktionskøkken ombygges.

Der er ikke medregnet eventuelle krav til sprinkling af produktionskøkkenet.

Wissenberg
Karen Holm Schultz

Bilag

Bilag 1 – Forslag 1 – nyt produktionskøkken og personalefaciliteter centralt i institutionen

Bilag 2 – Forslag 2 - eksisterende produktionskøkken udvides ind i fællesrummet

Bilag 3 – Funktionsdiagram fra Kant Arkitekter

Bilag 4 – Inventarliste, Københavns Madhus

Bilag 5 – Budgetoverslag, forslag 1 og 2

Bilag 6 – skitse fra Kbh Madhus, 27.05.2014

