Keskuskeittiön tarveselvityksen aloittaminen

Tekninen lautakunta 01.12.2026
5381/00.01.02.02/2026

Valmistelija

Kiinteistöpäällikkö Jarno Mustonen, jarno.mustonen@salo.fi, 02 778 5503, Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö Mari Välikangas, mari.valikangas@salo.fi, 02 778 5900.

Salon keskuskeittiö on valmistunut vuonna 1975, ja sen kokonaisala on 1929 m². Rakennuksen korjausvelan määrä on arvioitu olevan 1 114 728 euroa ja perusparannustarpeen 3 946 904 euroa. Rakennus on tekniseltä kunnoltaan heikossa kunnossa.

Salon keskuskeittiö valmistaa arkisin n. 5000 ateriaa kouluihin ja päiväkoteihin. Keittiöllä työskennellään ja tuotetaan ruokaa vuoden jokaisena arkipäivänä. Ruokaa valmistetaan ja lähetetään 30:lle palvelukeittiölle.

Koulujen (ja osan päiväkotien) loma-aikoina asiakkaina ovat päivystävät päiväkodit ja muutamat ulkoiset asiakkaat. Loma aikoina kiinni olevien (koulujen yhteydessä) valmistuskeittiöiden ruokatuotanto siirtyy valmistettavaksi ja lähetettäväksi keskuskeittiölle.

Jotta ruokahuolto toimisi keskeytyksettä myös jatkossa, on erityisen tärkeää aloittaa keskuskeittiön tarveselvitys. Tarveselvityksessä tarkastellaan kaupungin olemassa olevien tilojen mahdollisuutta toimia jatkossa keskuskeittiönä sekä mahdollinen uudisrakennus.

Uuden keskuskeittiön suunnitelmaa ja keittiöverkon tarvetta tarkastellaan laajemmassa mittakaavassa huomioiden myös ravitsemispalveluiden valmistuskeittiökapasiteetin tulevaisuuden tarpeet. Tarveselvityksen yhteydessä tarkastellaan myös valmistuskeittiöiden lukumäärää ja tarvittavia muutoksia laskevan lapsi- ja asiakasmäärän suhteen. Tavoitteena on säilyttää ravitsemispalveluiden toiminta-alueella maantieteellisesti keskeisimmät valmistuskeittiöt, jotta ruokatuotanto ja aterioiden toimitukset voidaan järjestää alueellisesti kattavasti ja toimintavarmasti.

Esittelijä

Tekninen johtaja

Päätösehdotus

Tekninen lautakunta päättää aloittaa keskuskeittiön tarveselvityksen.

Päätös

Tiedoksianto

Kiinteistöpäällikkö
Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö
Rakennuttajapäällikkö