

Notat

Sagsnr.:	Dato: 28-08-2018
Titel: Beskrivelse af køkken- kantine- og halfaciliteter på Halsnæs Kommunes skoler mv.	
Sagsbehandler:	Gert Erling Eriksen Senior Indkøbskonsulent

Indledning

Nedenfor følger en beskrivelse af faciliteterne på de forskellige skoler. Et usikkert element er lokalernes størrelse. Størrelserne angivet nedenfor er derfor baseret på et forsigtigt skøn. Informationerne er tilvejebragt ved interviews med Ulla Schødt og Claus-Uno Hauritz fra Børn, Unge og Læring.

I det omfang der nedenfor er omtalt produktionskøkkener gælder det, at der ved indretning og placering af køkkenet er indtænkt vareindlevering direkte til køkkenet samt mulighed for direkte bortfjernelse af affald.

Det løse inventar, som forefandtes i skolernes produktionskøkkener ved nedlukningen ultimo 2017 er dokumenteret og journaliseret i SBSYS.

Halsnæs Kommune har ikke nogen politik omkring udlån af køkkenfaciliteterne, det medfører på visse skoler, at der vil være behov for at fastlægge principper for anvendelsen af de forladte køkkener, da der ellers er risiko for fx mangelfuld oprydning efter brug.

Det vil kunne påregnes, at der er begrænsede muligheder for at en forpagter kan opnå alkoholbevilling. Dette følger af § 12 I lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v., som bl.a. har denne formulering: *Bevillingsmyndigheden skal ved afgørelsen af, om alkoholbevilling vil kunne gives, iagttage samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige, ordensmæssige og dermed sammenhængende hensyn. Der kan herved navnlig lægges vægt på (...) serveringsstedets beliggenhed, hvorved der kan anlægges byplanmæssige betragtninger, således at der kan vises tilbageholdenhed med at give tilladelse til nyoprettede restaurationsvirksomheder i egentlige boligkvarterer eller nær skoler eller andre institutioner, der søges af unge (...)*

Gennemgang - skoler

1. Ølsted Skole

Elevgrundlag: 257 elever

Skolen er udstyret med et produktionskøkken på ca. 40 m2 med separat opvaskerum og depotrum, som er placeret ved kantine lokale. Køkkenfaciliteterne er udstyret med det nødvendige produktionsudstyr inkl. depot.

Skolen har en hal placeret i et lavere niveau end køkkenet og spiseområde mv., svarende til en etage. Den er tæt på produktionskøkkenet og der er elevator, hvilket gør det let at komme frem og tilbage mellem hal og produktionskøkken. Adgangen til disse faciliteter kan let afgrænses fra skolens øvrige faciliteter.

Det vurderes ikke, at der er andre lokaler, som kan benyttes af en forpagter, f.eks. til mødeaktivitet, da lokalerne er placeret uhensigtsmæssigt ift. separat udlejning.

2. Magleblik Skole

Elevgrundlag: 610 elever

Skolen er udstyret med et stort, helt nyt, meget velindrettet produktionskøkken med stort depotrum, kølerum og separat opvaskerum, areal i alt ca. 100 m². Køkkenet ligger i forbindelse med et stort kantineområde, som ligger åbent ud til den øvrige del af skolen. Indretningen er sådan at opvaskerummet kan anvendes uden at der er adgang til køkkenet. F.eks. ved arrangement i kantineområdet.

Skolen er udstyret med dobbelt gymnastiksal, placeret maksimalt 100 m fra produktionskøkkenet, men der er trapper på strækningen. Der var tidligere et tekøkken i forbindelse med hallerne, men det er fjernet.

For alle ovennævnte faciliteter gælder, at adgangen til dem ikke kan afgrænses fra øvrige lokaler.

Af lokaler, som kan tænkes anvendt af en forpagter til mødeaktivitet o.l. kan der peges på et tidligere conference-lokale med adgang til toiletter, hvor adgangen kan afgrænses.

Tæt på skolen findes Frederiksværk Fodbold Klubs klubhus med et par mødelokaler, som måske kunne tænkes anvendt til mødeaktiviteter i samspil med en forpagter.

3. Frederiksværk Skole

Elevgrundlag: 484 elever

Skolen er udstyret med et nedslidt, men anvendeligt produktionskøkken på ca. 40 m², med det nødvendige produktionsudstyr. Produktionskøkkenet er placeret i sammenhæng med skolekøkkenet, som kan anvendes til aflastning. I forbindelse med køkkenet forefindes et nedslidt spiseområde. Det bemærkes, at disse faciliteter ikke kan afgrænses fra de øvrige lokaler på skolen, da de ligger midt i skolen.

I forbindelse med skolen ligger en stor idrætshal, som pt. ikke benyttes, da bygningen er angrebet af skimmelsvamp. Såfremt hallen atter skulle komme i brug midlertidigt, så kan den ikke forventes at være anvendelig for en forpagter af skolekantinekøkkenet. Baggrunden er, at der ikke er nogen naturlig adgang mellem hal og produktionskøkken, og hallen har ikke noget selvstændigt køkken.

Det bemærkes, at der pt. er en ny skole under projektering, som forventes færdig sommeren 2021. Her er det allerede fastlagt, at der skal indgå et produktionskøkken.

4. Melby Skole

Elevgrundlag: 465 elever

Her er etableret et nyt 1 ½ år gammelt køkken på ca. 75 m², køkkenet er placeret i en pavillon og omfatter depot og en passende køle/frysekapacitet, dog ikke i separat kølerum. Placeringen er i forbindelse med et spise/mødeområde med plads til 30-40 personer.

I forbindelse med skolen ligger en idrætshal, som har eget køkken på ca. 30 m² med et tilhørende spise/mødeområde. Køkkenet er grundlæggende i orden med en lokaledisponering svarende til et produktionskøkken, men det er nedslidt og ikke specielt veludstyret.

100-200 m fra skole og hal er Melby-Liseleje Klubhus placeret, hvor bl.a. Melby Liseleje Idrætsforening holder til. Her er et lille køkken med mødelokale. Udbygning af klubhuset til det dobbelte areal er under forberedelse. Det vides ikke, om ombygningen omfatter om- eller udbygning af køkkenfaciliteterne.

5. Hundested Skole

Elevgrundlag: 684 elever

Skolen er udstyret med et rimelig nyt produktionskøkken på ca. 40 m² med kølerum, depotrum og opvaske-afsnit. Køkkenfaciliteterne er udstyret med relevant produktionsudstyr. Det bemærkes, at lokalet er aflangt og smalt, hvilket der er taget højde for i indretningen. Køkkenet er placeret i forbindelse med et stort kantineområde. Disse faciliteter er dog generelt svære at separere fra resten af skolen.

Der er ikke nogen halfaciliteter i forbindelse med Hundested Skole, da skolen ligger lige ved Hundestedhallen.

Der er ikke umiddelbart andre lokaler, som kan anvendes til mødeaktivitet i samspil med en forpagter.

6. Storebjerg

(intet elevgrundlag)

Den tidligere skoles ret lille produktionskøkken på under 20 m² er tømt for løsdele, men der forefindes opvaskerum, komfur og ovne samt en kold jomfru. Lokalerne kan ikke afgrænses fra skolen i øvrigt.

I forbindelse med skolen er der en stor hal, som i dag drives af Idrætsområdet. Her er hverken køkken eller direkte adgang fra det gamle produktionskøkken.

6. Bøgebjerggård

Denne matrikel er ikke udstyret med produktionskøkken, og der er ikke halfaciliteter.

Gennemgang - haller

7. Hundestedhallen

Der er et fuldt bestykt produktionskøkken, som er 8-9 år gammelt. Hallen er endvidere udstyret med stort kantinerum/cafeteria med betjeningsdisk. I umiddelbar forlængelse af kantinerummet findes Den lille sal, som kan rumme 50-60 personer.

8. Frederiksværkhallen, Idrætshallen

Der er et fuldt bestykt produktionskøkken, som er 1 år gammelt. Hallen er endvidere udstyret med spiseområde.

9. Frederiksværkhallen, Svømmehallen

Her er blot et opholdsområde med mulighed for at spise sin medbragte madpakke.