

Tema:

Udskiftning af eksisterende køleløsning i Central køkkenet i Rårup.

Sagsfremstilling:

Det nuværende anlæg er baseret på freon som kølemiddel og bygget i 1995.

Anlægget har siden etableringen været udbygget via knopskydninger og fremstår ikke som en samlet enhed der kører driftsoptimal.

Kølerummene er slidte og har hullet overflader som ikke lever på til kravene fra fødevarestyrelsen.

Kølemiddelet der bruges i anlægget er baseret på freon som er under udfasning frem mod 2021.

Grunden til udfasningen er at freon har en skadelig effekt på over 3000 gange højere end Co2 har på ozonlaget.

Anlægget vil ikke kunne repareres efter 2021 ,da kravene til freonanlæggene skærpes markant.

Prisen indeholder skift af hele køleanlægget inkl. skift og optimering af de nuværende kølerum.

Det nye køleanlæg vil være med naturlig kølemiddel som vil have en meget lille effekt på Ozonlaget.

Lov:

Bekendtgørelse nr. 1326 af 19. november 2018 om regulering af visse industrielle drivhusgasser - (forbud mod HFC kølemidler).

EU-forordning nr. 517/2014 af 16. april 2014 om visse fluorholdige drivhusgasser med ikrafttrædelse per 1. januar 2015

Økonomi:

1.650.000 kr. til etablering af nyt anlæg inkl. uforudsete udgifter.

150.000 kr. til rådgivning

I alt 1.800.000 kr.

Med venlig hilsen

Jane Vase, Leder af Mad & Måltider 1.5 2019



Ønsker til anlægs budget 2020

Tema:

Udskiftning af kølebil, Central køkkenet i Rårup.

Sagsfremstilling:

Central køkkenet nuværende kølebil er fra marts 2013 og ønskes udskiftet.

Kølebilen bliver anvendt til udkørsel af kølemad til hjemmeboende borger. Pt køres der 4 dage om ugen (4 ruter fordelt over hele kommunen).

Der findes kun en kølebil, hvilket gør, at det er af stor nødvendighed at bilen er drift sikker. Ved købet i 2013, blev det anbefalet udskiftning hvert 5 år, men det har ikke været muligt at købe inden for eget driftsbudget. Nuværende bil er en Ford Transit Custom, der er eftermonteret med bl.a. et køleanlæg

Økonomi:

Forventet byttepris med den gamle bil 270.- 280.000 kr.

Med venlig hilsen

Jane Vase, Leder af Mad & Måltider 1.5 2019

