



Friends Indeed
A Home A School A Future



Campus Challenge bestaat 10 jaar
Tijd voor renovatie van de intensief gebruikte
keuken en eetzaal

210.000 maaltijden per jaar!
Klimaatvriendelijk en duurzaam
Op naar het jaar 2030!



De keuken 2009 – 2019 en de kids wachtend tot de eetzaal opengaat

1. Inleiding

Campus Challenge, een regionale voorziening voor 120 kinderen en 30 jongeren met een beperking, is gebouwd in 2008 en 2009. Er wonen/leren/werken 120 kinderen, 30 jongeren en 50 stafleden, inclusief de leerkrachten, fysiotherapeuten, etc. Voor nadere informatie verwijst ik graag naar het jaarprogramma 2019 – 2021.

2. Een keuken voor 210.000 maaltijden per jaar

Een van de meest intensief gebruikte ruimtes is de keuken, welke destijds is gebouwd volgens de toenmalige inzichten hoe een keuken voor een groep van 200 mensen er uit moest zien. Vandaag de dag kan dit niet meer. Er wordt in deze keuken goed gekookt, maar de keuken moet worden aangepast aan de eisen des tijds. Er staan nu stoomapparaten die een fles gas per dag kosten, er zijn geen spoelbakken met stromend water voor de groente, de enorm zware pan met rijst wordt handmatig van het vuur getild en handmatig op de grond afgegoten, er is geen afwaskeuken.

En dan zijn er nog zaken als gebroken tegels, deurtjes die niet meer sluiten, leidingen die hoognodig aan vervanging toe zijn. En als we dan toch bezig zijn: de keuken vormt één geheel – via het uitgiftepunt - met de eetzaal, die ook moet worden aangepast op diverse onderdelen. Keywords zijn: hoge hygiëne eisen, klimaatvriendelijk en duurzaam.

3. Oriëntatiefase

Er moet een keuken komen die weer 10 jaar meekan. Aan onderstaand plan ging derhalve een oriëntatiefase vooraf waarbij Friends Indeed nauw betrokken was:

- Er is in Srikakulam een net geopende keuken van de overheid bezocht die 2000 maaltijden per dag maakt
- Er is in Amsterdam-Noord een bezoek gebracht aan de keuken in de Groene School, waar jongeren de zelf gekweekte groenten verwerken tot gerechten
- Er is samen met de dokter naar de hygiëne gekeken waarbij aan de orde kwam: de route van de kinderen in de eetzaal: handen wassen voor en na het eten
- De meest ergonomische route in de keuken



De opslagruimte nu en de kinderen komen uit school

- De hygiëne tijdens de opslag, het koken, het afwassen, het schoonhouden van de werkoppervakten, maar ook de vloeren, wanden, deuren en ramen
- Er is met de staf gekeken hoe de ruimte voor de keuken te vergroten
- Er is gekeken welke apparatuur nog goed is en in gebruik blijft
- Er is gekeken naar de veiligheid, o.a. van de huidige electra- en gasvoorziening
- Er is vergaderd met de keukenstaf om hun input en wensen te horen
- Het bestuur van de Association Saikorian heeft ter plekke overlegd met een keuken bedrijf, gespecialiseerd in grote RVS keukenapparatuur
- CKE Kitchen Equipments Bangalore deed offerte voor de keuken apparatuur

4. Wat is er nodig?

4.1 De eetzaal

In de eetzaal moet het volgende gebeuren:

- Betegeling tot 1.80 rondom het voedseluitgifte punt, waterpunt en handwasgedeelte
- Vernieuwing van de elektra
- Loodgieterwerk: Verplaatsing en vernieuwing verlaging handen wassen gedeelte (2x)
- Loodgieterwerk phevving van twee toiletten; installatie RO machine
- Rekken voor slippers en antislipmatten bij de ingang
- Rekken voor de borden en glazen
- Trolleys om voedsel uit te serveren
- Trolleys om de vloer te dweilen
- Schilderen binnen en buiten en controle dak coating



De verouderde stoommachines en de eetzaal



De keuken en de kinderen gaan naar school

4.2.1 De renovatie van de keuken

4.2.1 Verbouwing ruimte

Er moet ruimte komen voor een afwaskeuken en een ruimte om de RO machine (voor gezuiverd water) te installeren. Hiervoor worden de twee toiletten tussen de keuken en de eetzaal opgeheven – de ervaring leert dat deze weinig of niet gebruikt worden de kinderen gaan liever naar hun eigen huis. Tevens: het strippen van de tegels en opnieuw betegelen.

4.2.2 Een afwaskeuken

Er is een afwaskeuken nodig, met een U-vormig werkblad met spoelbakken en droogrekken, inclusief leidingwerk, koud en warm water, ook geschikt voor de grote pannen waarin gekookt wordt. Tevens wordt gekeken of het afwaswater – gefilterd – gebruikt kan worden in de tuin.

4.2.3 De opslagruimte

De huidige opslagruimte voldoet qua maatvoering. Er zijn RVS rekken langs alle wanden nodig en in het midden een gedeeltelijke afscheiding, met eveneens rekken, rekken om zo 'grocery' en 'groente' te scheiden. Tevens grote rvs-voorraadpotten met deksel en een ladder.

4.2.4 De waterzuiveringsinstallatie

De waterzuiveringsinstallatie (RO) krijgt een eigen ruimte, links van de keuken, ook voor de watertanks. Het toilet links afgebroken en dat wordt de nieuwe RO-ruimte.



4.2.5 De keuken zelf

Dit is de grootste operatie en bestaat uit het volgende:

- a. Het slopen van de stoomunits
- b. Electra vernieuwen en voldoende verlichting aanbrengen
- c. Gasleidingen vernieuwen en beveiligen
- d. Een aanrecht van circa 6 meter lang met twee spoelbakken, voor het spoelen van de groenten, met warm en met RO water
- e. Een gesloten afvoer, zodanig dat het water gebruikt kan worden in de groentetuin
- f. Een rooster van circa 6 mx 40 cm voor het toekomstige aanrecht langs
- g. Twee RVS extra kookpitten (de huidige 4 zijn nog goed)
- h. Afzuigkap boven de gaspitten aanpassen
- i. Een stoompan voor de rijst (wordt thans handmatig afgegoten het ongewenst is)
- j. RVS koeling, geschikt voor een instelling van deze omvang
- k. RVS rekken voor de grote 'vessels' pannen
- l. RVS rekken voor borden, keuken artikelen
- m. Rvs-snijplatform van 4 x 3 meter met RVS krukken
- n. Anti-muskieto apparaat en ventilatoren
- o. Betegeling in een lichte kleur tot 1.80 m
- p. Een aparte wastafel bij de ingang voor handenwassen voor de keukenstaf
- q. EHBO-kast
- r. Schilderen
- s. Wellicht de vloer opnieuw betegelen, moet nog bekeken worden

3. De te kiezen materialen

De keuken heeft thans een zwarte vloer met donkerrode tegels en bruine kastjes. Gepoogd zal worden om de vloer te behouden/aan te helen, De muren worden licht betegeld en de apparatuur zal van RVS zijn. Doel is dat de keuken goed schoon te houden is. Voor een beeld sturen de folder mee van de leverancier. De exacte keuze – een aantal artikelen staat nog niet in de begroting zoals een rijstkoker en een koelkast en de genoemde 4-burner is niet nodig - wordt gemaakt in Oktober 2019.

4. Begroting keuken en eetzaal

Euro

I. Eetzaal en doorgifte-zone

1	Aannemer	strippen, aanhelen en betegelen voedseluitgifte zone	750
2	Electricien	vernieuwing leidingen	250
3	Loodgieter	leidingwerk handwas units	300
4	Inrichting	handwas units met 2 x 5 tappunten	1.000
5	Inrichting	rekken voor slippers en antislipmatten bij ingang	100
6	Inrichting	rekken voor borden en glazen	100
7	Inrichting	trolleys om eten mee te serveren	200
8	Inrichting	lampen en ventilatoren	600

II. Keuken

1	Aannemer	sloop keuken, bouw wand afwaskeuken, roostervak	1.000
2	Aannemer	RVS rooster in vloer naar afvoer	500
3	Tegelzetter	betegelen keuken, afwasruimte, opslag, RO ruimte	1.000
4	Loodgieter	RO machine naar keuken en tappunt dining hall	500 *
5	Loodgieter	aansluitingen keuken gas en water incl. afvoer tuin	500
6	Loodgieter	aansluitingen afwaskeuken, gefilterde afvoer tuin	250
7	Electricien	aansluitingen nieuwe keuken + verlichting	250
8	Inrichting	RVS rooster vloer	500
9	Inrichting	tegels, lampen, anti-muskietenmaatregelen, fans	1.000
10	Inrichting	nieuwe RVS keuken	10.000
11	Inrichting	afwaskeuken: U-vormig	1.500
12	Inrichting	rekken opslagruimte + tussenwandje	1.000

III Gezamenlijk

1	Schilder	eetzaal, keuken, afwaskeuken, RO, buiten helemaal	2.000
2	Inrichting	verf, plamuur, kwasten, lak, olie etcf	4.000
3	Timmerman	renovatie deuren en ramen	1.000
4	Diversen	onvoorzien	1.700 **

Totaal

30.000

* Machine wordt gedoneerd door Rotaryclub Vizianagaram € 2.700
Waaronder mogelijk de vloer van de keuken en coating dak

**





**Voorbeeld Keuken in Groene school Amsterdam.
Daarnaast voorbeelden van items, nodig op de Campus**

5. Tot slot

Een goed functionerende en goed schoon te houden keuken is van levensbelang voor een instelling zoals Campus Challenge. Daarbij hoort hygiëne, het goed bewaren van het voedsel, veilig kunnen werken, zo weinig mogelijk gas gebruiken en duurzaam zijn.

Maar dat niet alleen. Op de Campus wordt op dit moment een groentetuin ontwikkeld en een opleiding tot tuinder opgezet. In de keuken wordt daarom een extra groot aanrecht en grote snijtafel gemaakt: zodat de jongeren met hun groenten, vers uit de tuin, de keuken in kunnen en kookles krijgen. Zo slaan we twee vliegen in een klap!

Mocht U willen komen kijken: van harte welkom!

04.07.19
JML



Friends Indeed

Nieuwendammerdijk 329
1023 BJ Amsterdam, Netherlands
0031 6 549 23 887
00 91 95 02 66 2112
www.friendsindeed.nl
legeland@friendsindeed.nl
ABN-AMRO SWIFT/BIC code: ABNANL2A
Account: NL83 ABNA 044 7269 461



Association Saikorian

Campus Challenge
Konada Junction on NH-5 Road
Poosapati Rega Mandal Vizianagaram AP 535212
00 91 87 90 36699
www.campus-challenge.org
director@campus-challenge.org
Vijaya bank-IFSC code: VIJB0004026
Account no: 40260111001937