



Udvalget

Byggeudvalget består af Kim Møller Behrend og Klavs Koefoed (formand). Anders Schnack deltager desuden i alle møderne.

I løbet af året er Lars T. Larsen efter 5 år udtrådt af udvalget. Stor tak til Lars for indsatsen gennem alle årene.

Nyt køkken

Arbejdet i byggeudvalget har været totalt domineret af arbejdet med at renovere køkkenet. Planlægning af arbejdet startede allerede i foråret. Desværre fik vi som alle andre et voldsomt "benspænd" af Covid-19 pandemien og de restriktioner, det nedførte. Det satte arbejdet i stå i flere måneder. Da vi i løbet af sommeren fik lov til igen af mødes, havde vi travlt. Heldigvis er vi nu næsten i mål ikke mindst på grund af godt samarbejde med og god hjælp fra rådgiver og entreprenører.

Beslutningen om at renovere køkkenet var primært motiveret af følgende:

- Udstyret i køkkenet var meget nedslidt;
- Indretningen var efterhånden utidssvarende;
- De to forhold ovenfor betød at udfordringerne med at opretholde en acceptabel hygiejne i køkkenet var blevet for store.

Det nye køkken er i forhold til tidligere ændret væsentligt herunder:

- Vægge er revet nedbrudt og nye bygget op;
- Nye gulve, lofter og belysning;
- Gaskomfuret er udskiftet med induktionsplader;
- Køleskabe er udskiftet med nye, der bruger væsentlig mindre energi;
- Der er etableret et nyt stort kølerum inde i køkkenet (bag proshoppen). Køkkenpersonalet slipper derfor fremover at skulle bevæge sig over til nabobygningen, hvor det gamle kølerum var placeret;
- For at skabe plads til kølerum og det nye køkkenudstyr er lokalerne bag proshoppen inkl. det gamle personale toilet/bad inddraget til køkkenet;
- For at leve op til gældende krav til et restaurationskøkken har det været nødvendigt at installere et nyt og større ventilationsanlæg. Det nye anlæg er så stort, at der ikke er plads til det på loftet, hvor det gamle anlæg var placeret. For at skabe plads til ventilationsanlægget har det derfor været nødvendigt at etablere en lille træbygning ud for gavlen til køkkenet. Det nye ventilationsanlæg vil bidrage til at skabe et langt bedre arbejdsklima for vores køkkenpersonale;
- Bagindgangen til køkkenet er nu via den nye tilbygning;
- Øl-fustager med tilhørende køleanlæg er flyttet fra baren til en ny placering i den nye tilbygning. Der har givet plads til to ekstra øltyper. Det betyder også, at vi i restauranten ikke mere skal plages af støjen fra kølekompressoren, der før stod i baren.

Vi har en forventning om at det nye køkken vil give en pæn reduktion af energiforbruget. Det skyldes primært:

- Gaskomfuret er udskiftet med induktion;
- Nye moderne køleskabe, køleboks og ovn;
- Varmegenvinding i ventilationsanlægget.

Et par af vores gode sponsorer har bidraget til udførelsen:

- Alteq A/S har stået for alle el-arbejder.
- F. J. Poulsen anlægsgartner har stået for fundamenter, afløb og belægning i og omkring den nye tilbygning.

Køkkenet er nu næsten færdigt, og jeg mener at kunne se, at Peter er en glad mand. Vi kan desuden glæde os over, at vi har holdt os pænt indenfor budgettet.

Lad os så alle håbe på at Covid-19 restriktionerne snart giver mulighed for at vi alle kan nyde mad produceret i det nye køkken.

Kommende projekter

Det er planen, at Byggeudvalget i det nye år skal arbejde med visioner om at videreudvikle klubhuset, så vi får bedst mulig udnyttelse af huset herunder:

- Hvordan kan vi skabe rammer, så vi bedst muligt kan integrere Proshop og sekretariat og måske skabe et samspil mellem de to funktioner?
- Kan vi skabe bedre forhold i restauranten, så indretningen bliver mere fleksibel, herunder skabe mulighed for at afholde mindre selskaber, samtidig med at klubben er i fuld funktion?
- Kan vi identificere muligheder for en fremtidig udvidelse af restaurationsarealet?

Vi vil i første omgang udarbejde ideer og koncepter, der skal kunne danne grundlag for en egentlig beslutning.

Med venlig hilsen

Klavs Koefoed

Rev. B - 13. marts 2021