

Beschlussvorlage

Geschäftszeichen:
VI/242-1/VPA-2229

Verantwortliche/r:
Herr Veiz

Vorlagennummer:
242/075/2010

Heinrich-Lades-Halle Sanierung Küche; Beschluss gem. DA-Bau Vorentwurfs- / und Entwurfsplanung

Beratungsfolge	Termin	Status	Vorlagenart	Abstimmung
-----------------------	---------------	---------------	--------------------	-------------------

Bauausschuss / Werkausschuss für den Entwässerungsbetrieb	17.08.2010	öffentlich	Beschluss	
---	------------	------------	-----------	--

Beteiligte Dienststellen

Ämter 24, 39, EKM, 14, 20

I. Antrag

- Der Entwurfsplanung zur Sanierung der Küche in der Heinrich-Lades-Halle wird zugestimmt. Sie soll der Ausführungsplanung zu Grunde gelegt werden.
- Die weiteren Planungsschritte sind zu veranlassen, mit der Maßnahme ist auf Grund der Dringlichkeit sofort zu beginnen.

II. Begründung

Der weitere Betrieb der Küche in der Heinrich-Lades-Halle wurde auf Grund hygienischer Mängel von der Lebensmittelüberwachung ab Mitte Juni 2010 untersagt. Nachdem die Küche für Veranstaltungen dringend benötigt wird, liegt eine besondere Dringlichkeit vor, die Küche wieder in Betrieb zu nehmen.

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Räumliche, technische und funktionale Verbesserung der Küche, um alle Auflagen der Lebensmittelüberwachung erfüllen zu können, die zu einer Nutzungsuntersagung geführt haben.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Für die Planung der Hochbauleistungen wurde das Ingenieurbüro für Bauwesen Markus Gräßel aus Erlangen und für die elektrotechnische Planung wurde das Ing.-Büro Höller aus Nürnberg beauftragt.

Die Planung und die Durchführung der haustechnischen Gewerke bleibt beim Gebäudemanagement.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Der weitere Betrieb der Küche in der Heinrich-Lades-Halle wurde auf Grund hygienischer Mängel von der Lebensmittelüberwachung ab Mitte Juni 2010 untersagt. Nachdem die Küche für Veranstaltungen benötigt wird, liegt eine besondere Dringlichkeit vor, die Küche wieder in Betrieb zu nehmen.

PLANUNGSKONZEPT

Die vorgesehenen Einzelmaßnahmen können wie folgt zusammengefasst werden:

A) Bauliche Veränderungen:

- Aufteilung der Küche mittels einer leichten Trennwand in einen sauberen Bereich (Reinzone) und einen äußeren Bereich (Servicebereich). Die Verbindung zwischen beiden Bereichen erfolgt über zwei Automatik-Schiebetüren mit Glasausschnitt.
- Das Spülzentrum wird zu den anderen Bereichen räumlich und lufttechnisch getrennt. Dies wird durch die Ergänzung der vorhandenen Wand erreicht. Die Wand wird bis zur Rohdecke geführt und der Einbau von zwei Türen (eine als autom. Schiebetüre) und einem Fenster (Brandschutzauflage) ist vorgesehen.
- Die vorhandene Tageskühlzelle kann erhalten bleiben, wenn diese mit einer neuen Türe versehen wird.
- In eine Raumnische sollen zwei Kühlzellen eingebaut werden, hierfür ist ein raumteilender Mauervorsprung abzubrechen.
- Ein zum großen Saal führender Flur wird mittels einer Türe von dem Küchenbereich abgetrennt und wird als Gläserlager genutzt.
- Ein vorhandener Aufzug und ein benachbarter Lagerraum mit Kühlraum kann vom Servicebereich aus weiterhin genutzt werden, wenn die Fliesen überarbeitet werden.
- Ein vorhandenes Feuerschutz-Schiebetor wird gegen ein zweiflügeliges T30-Türelement mit Feststellanlage ausgetauscht.
- Die vorhandene Wandverkleidung (Holz) im Stichflur, der zum Rathausplatz hinführt, muss aus hygienischen Gründen entfernt und gegen eine Gipskartonverkleidung ausgetauscht werden.
- Die vorhandene zweiflügelige Nebeneingangstüre (Zugang EKM) wird mit einer Feststellanlage nachgerüstet, um die Anlieferung von Waren zu erleichtern.
- Die Türöffnung zum bestehenden Aufenthaltsraum wird nicht benötigt und zugemauert.
- Die vorhandene Metall-Paneeldecke wird abgenommen und durch eine glatte Kunststoff-Decke (Hygienedecke) ersetzt.
- Die Dunstabzugshaube wird erneuert.
- Die vorhandenen Wandfliesen werden jeweils bis zur abgehängten Decke ergänzt. Neue Wände werden raumhoch gefliesst.
- Vorhandene Fliesenfugen der Wände können durch Nachfugen überarbeitet werden.
- Der Estrich im Küchen- und Servicebereich wird komplett erneuert und mit rutschhemmenden Fliesen (R12 / V4) nach Vorschrift belegt.
- Es sind 3 Hygienestationen (2 im Reinbereich) vorgesehen. Alle Stationen verfügen über Handwaschbecken und berührungslos gesteuerte Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher. Die Station am Eingang der Küche wird zusätzlich mit einer Schuh-Desinfektionsanlage ausgestattet. Diese Anlage wird vor der Kochküche, also im unreinen Bereich erstellt.
- Zum Reinigen der Servierwägen wird ein Reinigungsplatz im Spülbereich eingebaut.
- Anstriche auf entsprechenden Wand- bzw. Deckenoberflächen werden mit abwaschbarer Farbe ausgeführt.
- Die Kühlräume im KG werden bis auf einen Getränkekühlraum aufgelassen.

B) Haustechnik:

Sanitär

- Bestehende Be- und Entwässerungsleitungen der Küche in EG und KG werden vollständig rückgebaut. Alle Verbraucher im Küchenbereich werden neu angeschlossen. Die Leitungen werden frei zugänglich an der Kellerdecke installiert.
- Die bestehende Entwässerungsrinne wird demontiert. Es wird im Bereich des Kochkessels eine neue Edelstahlrinne eingebaut.
- Aufgrund des hohen Wasserhärtegrades wird für die Küchenverbraucher eine Enthärtungsanlage vorgesehen.
- Wegen des unregelmäßigen Warmwasserbedarfs an Wasch-/Spülbecken in der Küche erfolgt die Warmwasserbereitung mittels Durchlauferhitzern.

Heizung

- Alle im Estrich verlaufenden Heizungsleitungen im Küchenbereich werden im Zuge der Estricherneuerung komplett demontiert und neu verlegt. Wo dies möglich ist, werden die Leitungen nun zugänglich an der Kellerdecke verlegt.

Raumlufttechnik

- Die Spülküche wird zu- und abluftseitig an die bestehende Lüftungsanlage angeschlossen. Zu-/Abluftkanäle sowie Zu-/Abluftdurchlässe werden erneuert. Durch den Abluftüberschuss in der Spülküche ist eine Überströmmöglichkeit von der Kochküche her zu schaffen.
- Aufgrund der räumlich reduzierten Kochinsel sowie aufgrund des hygienisch bedenklichen Zustands der alten Haube (Ausführung genietet) wird die Küchenhaube in der Kochküche erneuert. Ferner erfolgt eine Anpassung der bestehenden Luftdurchlässe an die neue Küchendecke.

Kältetechnik

- Im Kellergeschoss wird eine Tiefkühlzelle und eine Kühlzelle nicht mehr benötigt. Außerdem entfällt die Kühlung eines Getränkelagerraums. Aufgrund dessen sind in der vorhandenen Kältezentrale vier von sieben Kompressoren mit Wärmetauschern rückzubauen. Die dazugehörigen Verdampfer sind ebenfalls zu demontieren. Das Leitungsnetz zum Rückkühlwerk muss für Demontearbeiten entleert und wiederbefüllt werden.

Elektrotechnik

- Die veränderte Raumgeometrie und die neuen Küchengeräte erfordern Änderungen bzw. den Rückbau und die Neuinstallation der elektrischen Anlagen hinsichtlich Raumbeleuchtung, Geräteanschlüssen, Schaltern und Steckdosen sowie hinsichtlich Sicherheitsbeleuchtung und Fluchtwegkennzeichnung.
- Der bestehende Küchenhauptverteiler wird den geltenden Richtlinien und Normen anpasst. Außerdem wird der Verteiler dem erhöhten elektrischen Leistungsbedarf angepasst.
- Ein weiterer Küchenunterverteiler (Beleuchtung) im Büro des Küchenchefs wird vollständig erneuert.
- Die vorhandene Beleuchtung ist unzureichend und muss gemäß der erforderlichen Beleuchtungsstärke erneuert werden. 500 Lux sind erforderlich.

C) Kücheneinrichtung:

- 2 Elektrofridgeusen
- 1 Elektrokochkessel
- 1 Elektroherd 4 Platten
- 1 Elektroherd 2 Platten
- 1 Installationswand mit Bodenrahmen

- 2 Multikochgeräte
- 2 Heißluftdämpfer
- 3 Hygienestationen
- 1 Spülmaschine
- 1 Kühlzellenkombination
- 1 Kühlzellen-Flügeltüre
- 2 Tiefkühlschränke

PLANUNTERLAGEN:

Entwurfspläne sind als Anlage beigefügt.

TERMINE:

Der Zeitplan sieht folgende Eckdaten vor:

- Sofortiger Beginn der Angebotseinholung bzw. Ausschreibungen
- Die Fertigstellung ist bis Mitte Dezember 2010 geplant

4. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

KOSTEN:

Nach vorliegender Kostenberechnung ergeben sich nachfolgend aufgelistete Gesamtkosten (nach DIN 276 (2008))

Kostengruppen		Kosten
100	Grundstück	0,00 €
200	Herrichten und Erschließen	3.000,00 €
300	Bauwerk – Baukonstruktionen	182.356,00 €
400	Bauwerk – Technische Anlagen	144.730,00 €
500	Außenanlagen	0,00 €
600	Ausstattung und Kunstwerke	207.288,78 €
700	Baunebenkosten	64.659,62 €
Baukosten und Einrichtung inkl. 19% MwSt.:		602.034,40 €

FINANZIERUNG:

Aktuell stehen unter der IVP-Nr. 573.405, Generalsanierung Heinrich-Lades-Halle, 1.002.980,00 € zur Verfügung.

Investitionskosten:	602.034,40 €	bei IPNr.:
Sachkosten:	€	bei Sachkonto:
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
- sind vorhanden auf IvP-Nr. 573.405
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk
- sind nicht vorhanden

Anlagen: Entwurfspläne

III. Abstimmung

siehe Anlage

IV. Beschlusskontrolle

V. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

VI. Zum Vorgang