

BESCHLUSSVORLAGE

TO-Freigabe am: 28.08.2012
BV-0159/2012
öffentlich

Amt:	Eigenbetriebe
Bearbeiter:	Schulz

Datum:	28.08.2012
Aktenzeichen:	

Gremien:	Datum:	TOP:	Beschlussvorschlag:			Abstimmungsergebnis:		
			angen.	abgel.	geänd.	angen.	abgel.	enthal.
Bauausschuss	24.09.2012							
Sozialausschuss	24.09.2012							
Ortschaftsrat Barleben	01.11.2012							
Finanzausschuss	06.11.2012							
Hauptausschuss	08.11.2012							
Gemeinderat	15.11.2012							

vom Mitwirkungsverbot nach §31 GO LSA betroffen:

Gegenstand der Vorlage:

Umnutzung der Alten Apotheke, Breiteweg 147 in Barleben als Grundsatzbeschluss

Beschluss

Der Gemeinderat bestätigt die Objektplanung für die Küchenerweiterung einschließlich der dazu benötigten Neben- und Lagerräume sowie Gewerberäume im Objekt Breiteweg 147/Alte Apotheke als Grundlage für die Investitionsplanung 2013/14 sowie die Erarbeitung eines Betriebskonzeptes für die Räume „Barleber Hof“, Gemeinschaftsküche und die verbleibenden Gewerberäume „Alte Apotheke“.

Keindorff

Siegel

Sachverhalt / Umnutzung „Alte Apotheke“, Breiteweg 147, Barleben

1. Küchenkonzept

Auf der Grundlage des Konzeptes zur Errichtung eines Mehrgenerationenzentrums im Gebäudekomplex der Mittellandhalle wurde dem „Küchenausstatter Lungwitz“ aus Magdeburg der Auftrag zur Erstellung einer Machbarkeitsstudie und nachfolgender Konzeptionslösung für den Umbau der Gastronomieküche der Mittellandhalle in eine Gemeinschaftsküche (Vollwertküche) zur Versorgung von Kindergärten und Schulen gestellt. Schwerpunktmäßig war dabei zu beachten, dass das Essen von hoher Qualität, ohne sensorische und inhaltliche Warmhalteverluste sein soll und mit wenig Personal über den ganzen Tag gekocht werden kann. Aus diesen Gründen wurde eine Produktionsmethode untersucht bei der die Produktions- und Ausgabezeiten voneinander entkoppelt sind. Dazu steht die „cook&chill“ (also kochen und herunterkühlen) Methode, oder das „Sous-Vide“ (unter Vakuum) Garverfahren bzw. eine Kombination aus Beiden zur Verfügung. Weiterhin soll die Küche alle Ansprüche an eine EU-Zertifizierung erfüllen und trotzdem in der Lage sein, auch die Gaststätte und den Gemeindesaal im OG zu bedienen.

Das Verfahren Cook&Chill wird in der IV-0069/2012 – Anlage 3 - „Statusbericht zum Projekt Mehrgenerationenhaus“ erläutert. Für die Abläufe in der neuen Küche „cook&chill“ wurde durch das Architektur- und Ingenieurbüro König aus Barleben in Zusammenarbeit mit dem Küchenausstatter Lungwitz aus Magdeburg eine Planung erstellt. Die Pläne sind der Beschlussvorlage beigelegt.

Erforderliche Umkleide- und Aufenthaltsräume sollen im Obergeschoss der „Alten Apotheke“ hergestellt werden. Ebenfalls im Obergeschoss befinden sich ein Büro, ein Raum für Putzmittel und das Trockenlager.

Nach dem Umkleiden betritt das Personal eine Hygieneschleuse, in der sich eine Desinfektions- und Reinigungseinheit für die Schuhe und Hände befindet. Zusätzlich befindet sich im Boden eine mit Desinfektionsmittel gefüllte Bodenrinne. Die Hygieneschleuse kann gleichzeitig auch vom Vorraum zum Gastraum her betreten werden.

Ausgehend von einer maximalen Kapazität von 700 Essen pro Tag und dem zur Verfügung stehenden geringen Platzangebot fällt die Lagerung verhältnismäßig klein aus. Eine Belieferung wird daher 2-3 mal wöchentlich notwendig sein. Es wird bei der „cook&chill“-Variante davon ausgegangen, dass die Küche keine erdbehafteten Produkte verarbeitet. Dies würde ansonsten die Einrichtung einer Schälküche und einen größeren Vorbereitungsbereich erfordern. Dieser Platz steht jedoch nicht zur Verfügung.

Die Ware wird über den Seiteneingang der „alten Apotheke“ angeliefert und gelangt dadurch in den Vorbereitungsbereich. Hier kann gewaschen, geputzt, paniert etc. werden. Sollte das Gemüse bereits als bspw. gefrorene, geschnittene Ware vorhanden sein wird der Arbeitsaufwand stark reduziert. Rohprodukte mit Erdanhaftungen dürfen hier nicht verarbeitet werden! Die entsprechend vorbereiteten Produkte werden dann in die Kochküche verbracht und können hier endzubereitet werden. Dazu stehen neben 2 Multifunktionsgeräten ein Rückwerkskessel, die bereits vorhandenen 2 Kombidämpfer und ein 3. Gerät mit doppelter Kapazität zur Verfügung. Diese wenigen Kochgeräte ermöglichen aufgrund ihrer Multifunktionalität die Abbildung aller Kochprozesse in einer Gemeinschaftsküche. Da evtl. jedoch auch Diäten (kleine Portionsmengen), oder frittierte Produkte für den Gaststätten- oder Feierraum im OG benötigt werden, wurde im Vorbereitungsbereich der vorhandene Herd, sowie die Fritteuse beibehalten.

Die fertigen Produkte (maximal 2 x 100 kg alle 2 Stunden) werden so portioniert, dass sie in die 2 Schockkühler verfahren werden können. Nach dem Schockkühlprozess werden die Produkte in Garschläuche (Kunststoff bis +115°C) gefüllt und vakuumiert. Da sich die Produkte dabei nicht erwärmen dürfen, ist dieser Bereich zu klimatisieren! Die somit verpackten Produkte müssen jetzt bis zum Transport in die Outlets gekühlt werden und sind so behan-

delt ca. 21 Tage lagerfähig. Es ist vorgesehen, den für die Kühlung benötigten Energiebedarf vorrangig mit der durch das BHKW erzeugten Elektroenergie und dem über die geplante Photovoltaikanlage produzierten Strom zu versorgen.

Die in der Produktion (Kochbereich) verwendeten Behälter werden in der Spülküche hinter dem Vorbereitungsbereich gespült und wieder in den Regalen vor den Kühlzellen gestapelt. Das Gastrogeschirr kann dort ebenfalls gespült werden.

Grundsätzlich ist die Installation einer cook&chill Küche in den vorhandenen Räumlichkeiten möglich. Der zur Verfüg stehende Platz unter Nutzung der Räume im Obergeschoss der „alten Apotheke“ ist dafür ausreichend.

Von dem vorhandenen Equipment kann nur einiges wiederverwendet werden.

Die vorgesehene Produktionsmethode sorgt für einen stressfreien Arbeitsablauf, erfordert jedoch mehr Energie (Kochen, Herunterkühlen, Kühl lagern, Regenerieren) als eine Warmverteilung.

Das hygienische Risiko ist bei Beachtung eines vernünftigen HACCP- Konzeptes sehr gering, die Produktqualität kann, unter Beachtung geeigneter Koch- Kühlprozesse hervorragend sein.

*(HACCP ist das Kürzel für „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.)*

Die Versorgung des Gastraumes und des Gemeindesaals kann sichergestellt werden. Dabei jedoch ist zu beachten, dass die Küche auf die Produktion größerer Mengen gleichartiger Speisen ausgelegt ist. Ein „a la carte Betrieb“ mit vielen verschiedenen kleinen Komponenten ist nur mit Kompromissen möglich, denn dafür ständen nur ein 6-Flammenherd und eine Fritteuse zur Verfügung!

2. Erforderliche Baumaßnahmen

Der Rückbau des Treppenhauses im Erdgeschoss der alten Apotheke ist für die Trennung des Küchen- und Gemeinschaftsbereiches erforderlich.

Für die Bestückung des Trockenlagers des Küchenbereiches ist ein Lastenaufzug ins Obergeschoss geplant. Eine neue Treppe wird neben dem Aufzug vom Erd- ins Obergeschoss führen.

Zum Gemeinschaftsbereich im Obergeschoss des Gemeindesaals gelangt man über die Außentreppe, die um 4 Stufen zum neuen Treppeneingang erweitert werden muss. Von da aus erreicht man das Dachgeschoss über die vorhandene Innentreppe im Obergeschoss.

Im Zuge des Umbaues zur Einrichtung einer Gemeinschaftsküche sollen im Obergeschoss 2 Räume für den Gemeindesaal zusätzlich zu Verfügung stehen.

Es soll eine Küchenzeile für Catering bei Veranstaltungen und ein zusätzlicher Raum für die bisher nicht ausreichende Lagerkapazität geschaffen werden.

Das Dachgeschoss soll ausgebaut werden. Hier ist eine Mehrzwecknutzung (für Zirkel oder Vereine, Möglichkeit für kleine Ausstellungen) vorgesehen.

Erforderliche Sanitärräume werden eingebaut.

Im Erdgeschoss befindet sich straßenseitig der ehemalige Verkaufsraum der alten Apotheke mit den dahinter liegenden Nebenräumen (im Plan grün schraffiert). Hier ist eine gewerbliche Nutzung vorgesehen, die zum Zeitpunkt noch nicht definiert werden kann. 83 m² Grundfläche stehen dafür zur Verfügung.

Zwischen der Villa (Breiteweg 147) und dem Gebäude der „Alten Apotheke“ werden nach

Abbruch des Nebengelasses im Erdgeschoss Sanitärräume neu errichtet und der gewerblichen Nutzung zugeordnet.

3. Kosten

Die Kosten für die Umbau- und Sanierungsmaßnahmen wurden vom Architekturbüro König geschätzt. Hierbei wurden alle in Betracht kommenden statischen sowie haustechnischen Aspekte mit einbezogen. Einschließlich der Nebenkosten und Einbau des Lastenaufzuges wurden 890.000 € veranschlagt.

Für die Ausstattung und Einrichtung der Küche wurde eine Kostenschätzung vom Büro Lungwitz auf der Grundlage des Planentwurfs in Höhe von 300.000 € erstellt.

Insgesamt werden für die Umbau- und Sanierungsmaßnahme Kosten in Höhe von 1.190.000 € geschätzt. **Die Realisierung des Vorhabens soll erst dann erfolgen, wenn hierzu ein betriebswirtschaftlich tragfähiges Betriebskonzept vorliegt. Hierzu soll ein Privater Partner als Küchen- und Gastronomiebetreiber gebunden werden, der sich an der Gesamtfinanzierung und dem Betriebsrisiko angemessen beteiligt. Hierzu werden dem Gemeinderat zu gegebener Zeit weiterführende Informationen gegeben und Beschlüsse zur Entscheidung vorgelegt.**

4. Rechtsgrundlage

§ 44 Abs. 3 Nr. 9 GO LSA

Finanzielle Auswirkungen

Kosten der Bearbeitung in EUR	«180,00 €»
-------------------------------	-------------------

Kosten der Maßnahme

JA NEIN

1) Gesamtkosten der Maßnahmen (Beschaffungs-/Herstellungskosten)	2) Jährliche Folgekosten/ -lasten	3) Finanzierung		4) Einmalige oder jährliche Haushaltsbelastung (Mittelabfluß/Kapitaldienst/Folgekosten oder kalkulatorische Kosten)
		Eigenanteil zogene	Objektbezogene Einnahmen	
		(i.d.R.= se/ Kreditbedarf)	(Zuschüsse/ Beiträge)	
		€	€	€
1.190.000€	14.400 € für Wartung HLS, Abschreibung, €			

im Ergebnishaushalt	im Finanzhaushalt	betreffende Buchungsstelle
<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN	

Anlagen

Grundriss Erdgeschoss, Grundriss 1.Obergeschoss,
Grundriss Dachgeschoss, Kostenaufstellung Küchenausstattung,
Kostenzusammenstellung