

Vorlage Nr.: GB II/289/2012
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: GB II Bauen & Umwelt
Stichwort: Bürgerhaus Hochbrück - Machbarkeitsstudie
Aktenzeichen.:
Datum: 24.09.2012
Verfasser: Peters Nadine

TOP

Gaststätte Bürgerhaus in Hochbrück - Vorstellung der Machbarkeitsstudie mit Kostenschätzung

Beratungsfolge:

Datum Gremium

06.11.2012 Bau-, Planungs- und Umweltausschuss

I. SACHVortrag:

Aufgrund des Ergebnisses der Bürgerbefragung zum Erhalt der Gaststätte und des Grundsatzbeschlusses des Stadtrates vom 15.02.2012 hat die Verwaltung begonnen auf Grundlage der Variante 2 – Verkleinerung im bisherigen Bestand mit zusätzlichen Nutzungsmöglichkeiten, ein Konzept zu erarbeiten. Hierzu wurde zwischenzeitlich ein Küchenplaner beauftragt, anhand einer Machbarkeitsstudie die Verkleinerung/Optimierung der Küche und die daraus resultierenden Kosten zu untersuchen. Des Weiteren wurde das Planerteam der Erweiterung der Feuerwehr ebenfalls beauftragt anhand einer Machbarkeitsstudie den Bestand zu analysieren, ein Sanierungskonzept zu erarbeiten und zusammen mit der Verwaltung die daraus resultierenden Kosten zu ermitteln.

Zwischenzeitlich liegen die ersten Ergebnisse sowie die Grobkosten für die Sanierung der Gaststätte vor. Hier wurde von den Planern die nötigen Maßnahmen untersucht, die zur Wiederinbetriebnahme der Gaststätte nötig sind, aufgeteilt nach den einzelnen Gewerken.

Küche: (Küchenplaner Geisel GmbH)

Hier sollte gem. Beschluss des Stadtrats die Verkleinerung der momentanen Bestandsküche geprüft werden, da diese zu groß für die Gaststätte ist. Im ersten Zug wurde zusammen mit dem potenziellen Wirt eine verkleinerte Lösung erarbeitet und untersucht. Während der Abstimmung wurde dann vom potenziellen Wirt der Wunsch geäußert, die Küche in der bestehenden Größe zu belassen, da hier dann das Catering, welches mit angeboten werden soll, besser umzusetzen wäre. Auch diese Variante wurde dann noch als Alternative untersucht.

Machbarkeitsstudie Küche:

Ausgangssituation

Die Gaststätte ist zurzeit geschlossen. Die Küchentechnik wurde im Jahre 1984 eingebaut und scheint im gerätetechnischen Umfang im Wesentlichen noch der Ersteinrichtung zu entsprechen. Durch den vorherigen Betreiber wurde zum Abschluss keine Endreinigung durchgeführt, so dass alle Gerätschaften speziell in der Küche sehr stark verschmutzt sind. Weiterhin sind nicht alle benötigten Gerätschaften vorhanden. Es fehlen zum Beispiel die Kombidämpfer. Weiterhin machen die Geräte augenscheinlich nicht den Eindruck, dass ein reibungsloser Betrieb ohne weiteres möglich ist. Betriebskonzept

Vorgesehen ist ein Vollküchenbetrieb mit gaststättentypischer Ausrichtung. Die Küche soll unabhängig von einem möglichen Pächter ausgestattet werden. Vorgesehen ist im Erdgeschoss die Hauptküche, getrennt nach Warmer Küche und Kalter Küche mit einer kleinen Vorbereitungszone. Eine räumlich getrennte Vorbereitung für Fleisch, Fisch oder Geflügel ist nicht vorgesehen, daher muss hier auch teilweise auf bereits vorgefertigte Produkte ausgewichen werden.

Die Speisenausgabe erfolgt durch Bedienung. An einem Kellnerpass in der Küche werden die Speisen übernommen und den Gästen serviert. Die Ausgabe von Getränken erfolgt an einer Getränketheke, welche dem Gastraum zugeordnet ist.

Der Geschirrrücklauf wird ebenfalls vom Bedienpersonal in die Küche verbracht und der räumlich abgegrenzten Spülküche gespült.

Zur Lagerung Kühllagerung von Speisen stehen im Erdgeschoss ein Kühl- und Tiefkühlraum und ein Lagerraum zur Verfügung, welche direkt an die Küche angebunden sind. Weitere Lagerräume für Lebensmittel, Trockenprodukte Non- Food- Artikel und Getränke befinden sich im Untergeschoss. Das Untergeschoss ist mittels eines Aufzuges an das Erdgeschoss angebunden.

Im Untergeschoss befinden sich auch die Umkleiden für die Mitarbeiter. Direkt der Küche zugeordnet ist ein Personalraum für die Mitarbeiter.

Bestandsuntersuchung und Bewertung Küchenbereich

1.1 Anlieferzone

Die Anlieferzone befindet sich am Eingang zur Küche und ist gegenüber dem öffentlichen Raum nicht abgetrennt. Die Lagerung der Abfalls und der Speisenreste ist von der Anlieferung nicht getrennt. Teilweise wurden Leergut und Abfälle auch noch im Gebäude aufbewahrt.

1.2 Lager- und Kühlräume

Die Lagerhaltung für die Lebensmittel befindet sich im Wesentlichen im Untergeschoss. Auf der küchennahen Erdgeschossesebene steht nur eine kleine Kühl- Tiefkühlzelle und ein kleines Trockenlager zur Verfügung. In den eingebauten Tischanlagen sind keine Kühleinrichtungen verbaut. Es besteht somit das Hygienierisiko das kühl zu haltende Lebensmittel unzureichend kühl gelagert werden. Speziell für bereits verarbeitete Produkte fehlt die Möglichkeit einer ausreichenden Kühllagerung.

1.5 Vorbereitungszone

Eine räumlich eigenständige Vorbereitungszone fehlt vollständig. Dadurch wird die Fertigungstiefe eingeschränkt, bzw. es ist mit organisatorischen Maßnahmen eine nachteilige Beeinflussung der Speisen zu verhindern.

1.6 Kalte Küche

Der Raumbereich Kalte Küche ist in den Küchenbereich integriert. Es fehlen jedoch in der Kalten Küche Kühlmöglichkeiten für die Nahlagerung von Lebensmitteln.

1.7 Warme Küche

Der Bereich der Warmen Küche besteht aus einem Herdblock, welcher in der Mitte der Küche steht. Die Gerätschaften sind sehr stark verdreckt und technisch in einem sehr schlechten Zustand. Innerhalb der Küche befinden sich noch Holztüren, welche nach aktuell gültigen Hygienevorschriften nicht mehr zulässig sind.

1.8 Speisen- und Getränkeausgabe

Die Speisenausgabe erfolgt an einem Kellnerpass. Die Getränkeausgabe an einer separaten Getränketheke. Die Unterbauten der Getränketheke bestehen im Wesentlichen aus Holzunterbauten, welche auch in diesem Bereich aufgrund von Hygienevorschriften nicht mehr zugelassen sind. Die Kühlung der Getränke ist nur eingeschränkt möglich.

1.9 Schmutzgeschirrtransport und Spülküche

Die Spülmaschine macht einen allgemein guten Eindruck allerdings müssen die Hygienevorgaben bei einer Neuplanung berücksichtigt werden.

1.10 Büro / Schreibplatz

Für die Erledigung von Schreibarbeiten stehen in der Küche keine separaten Flächen zur Verfügung. Zur Erledigung ist in den angrenzenden Bereichen oder im UG ein Schreibplatz einzurichten.

2. Gerätetechnische Ausstattung

Die gerätetechnische Ausstattung der Küche ist den Betriebsanforderungen angepasst, jedoch teilweise überaltert und reparaturanfällig, da diese bereits der Ersteinrichtung entspricht und nach Durchsicht der Gerätschaften ein im Hinblick auf Wartung und Reparaturen sehr schlechter Allgemeinzustand vorherrscht.

Die Kältetechnik speziell innerhalb der Kühlräume ist zu warten und Instand zu setzen, da hier seitens der aktuellen Vorschriften strengere Auflagen an Dichtigkeit und Zuverlässigkeit gestellt werden.

3. Baulicher Zustand / Technik

Hinsichtlich des baulichen Zustandes bestehen in der Küche keine gravierenden Mängel. Es sind im Küchenbereich Holztüren eingebaut, welche so heutzutage nicht mehr zulässig sind. Eventuelle Schwachstellen hinsichtlich der Wand- und Fußbodenbeläge sind zu beseitigen.

Das gleiche gilt für die Decken. Die Kühlräume sind noch in der konventionellen Bauweise hergestellt. Hier ist vor allem die Verfugung defekt und muss an einigen Stellen erneuert werden.

Verkleinerte Variante: Erläuterung Küchenplanung durch Küchenplaner Geisel GmbH:

Es wäre möglich die Küche so zu verkleinern, dass hier noch Kühlzellen unter gebracht werden können. Somit können die jetzigen Zellen als Lagerraum für Trockenlager genutzt werden. Die Räumlichkeiten im UG können dann wie dargestellt der Feuerwehr zur Verfügung gestellt werden. Wie vor Ort besichtigt können auch die Flächen im anderen Gebäudeflügel durch den Betreiber genutzt werden, zum Beispiel als Schreibplatz, Schreibecke und als Lager für Gerätschaften usw. Kleinere Maßnahmen im EG, eher organisatorisch können den Ablauf auch noch verbessern. Der Außenbereich sollte u.E. gesichert werden, dann könnte hier auch Leergut oder der Nassmüllkühler (Speisenreste) stehen und nicht im Haus.

1. Optimierung der Küchenfläche und Gerätschaften

Die Küchenfläche wird unter Berücksichtigung der heute aktuellen Vorschriften geplant und eingerichtet. Durch den Einsatz von neuen Techniken wie der Induktionstechnik beim Herd ergeben sich zum einen ein angenehmeres Raumklima und auch eine Energieeinsparung im Verbrauch. Dies trifft auf alle neuen Gerätschaften zu, welche mit einer verbesserten Steuerung und verbesserten Isolierung ausgestattet werden. Speziell bei der Spültechnik ist es möglich durch die neuen Geräte, welche mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet sind, den Anschlusswert um die Hälfte zu reduzieren.

Siehe Anlage 1_ Planausschnitt Verkleinerung Küche

Nach Begutachtung durch den Küchenplaner schlägt dieser vor, die Geräte in der Küche im Zuge der Verkleinerung auszutauschen. Hierzu fanden erste Abstimmungsgespräche mit dem potenziellen Wirt für die Gaststätte statt. Geplant ist eine alpenländische Küche. In diesem Zuge hat die Geisel GmbH eine Geräteliste mit Kostenhinterlegung erstellt. Die Kostenschätzung beläuft sich auf ca. 192.000 € brutto.

siehe Anlage 2 Grobkostenschätzung Verkleinerung

Variante: Beibehaltung der großen Küche:

Unter Maßgabe der Aufgabenstellung wurden im Rahmen der Optimierung folgende Lösungen erarbeitet.

1. Optimierung der Küchenfläche und Gerätschaften

Die Küchenfläche wird unter Berücksichtigung der heute aktuellen Vorschriften geplant und eingerichtet. Es erfolgt eine klare Trennung zwischen den Arbeitsbereichen in den durch Trennwände Raumzonen definiert werden. Somit können Arbeitsabläufe definiert werden und Zuordnungen leichter eingehalten werden.

2. Optimierung der Lagerflächen

Hinsichtlich der Lagermöglichkeiten ist vorgesehen, den begrenzten Raum auf der Erdgeschosebene noch besser für die Kühlhaltung zu nutzen und hier noch einen weiteren Kühlraum für die Kalte Küche oder die Bereitstellung vorzuhalten.

Die Lagerung der Trockenprodukte kann in der Küchenvorzone im Erdgeschoss erfolgen. Dies wird dadurch ermöglicht, dass im Freien ein abgeschlossener Müllbereich entsteht und somit alle Abfälle dort gelagert werden können. Es entsteht somit auch eine Trennung zwischen Anlieferung und Abfallentsorgung.

Die vorgeschlagenen Optimierungen der Küchentechnik und die Optimierungen der Kühlräume können unabhängig voneinander durchgeführt werden. Es ist jedoch dabei zu beachten, dass sollte die Optimierung der Kühlflächen nicht durchgeführt werden, höhere Aufwendungen für die Sanierung und Instandsetzung generiert werden.

Anlage 3_ Planausschnitt Küche groß

Die Kostenschätzung beläuft sich für die große Variante auf ca. 200.396,00 € brutto.

siehe Anlage 4 Grobkostenschätzung Vollvariante

Neben der reinen Küchenplanung sind zur Inbetriebnahme der Küche und des Gaststättenbereichs weitere Maßnahmen nötig:

Sanierung Heizung, Lüftung und Sanitär:

Das IB Siegel wurde von der Verwaltung mit der Überprüfung der HLS Anlagen beauftragt und hat hierfür eine Machbarkeitsstudie erarbeitet.

Erläuterung IB Siegel:

Sanitärtechnik

Bestand

Es sind folgende sanitäre Anlagen vorhanden:

- Personal WC mit Dusche Damen, Personal WC mit Dusche Herren, Kunden WC Herren im UG, Kunden WC Damen im UG, Küche mit Abläufen, Rinne, mehrere Spülbecken und Waschtische, Abläufe für 4 Kühlräume, 1 Wasseraufbereitung, Brunnentechnik, zentraler Wasseranschluss mit Wasserverteiler, Spüle bei Kegelbahn, Theke im Gastraum mit Anschlüssen, Kunden WC Herren im EG, Kunden WC Damen im EG

Alle sanitären Anlagen sind veraltet und durch die lange Standzeit hygienisch nicht mehr verwendbar. Die Wasseraufbereitung ist offensichtlich defekt. Bei der Hebeanlage Fabrikat Hierner funktioniert eine Pumpe nicht mehr.

Nötige Maßnahmen:

Es sind die gesamte Trinkwasserinstallation und sanitären Gegenstände für alle Bereiche zu erneuern. Durch die gesamte langfristige Nichtnutzung sind die gesamten Trinkwasserleitungen nach der neuen DIN 1988 nicht mehr zu verwenden mit Ausnahme des zentralen Anschlusses.

Hier sind die die neue DIN 1988 und die neue Trinkwasserversordnung vor allem hinsichtlich Trinkwasserhygiene zu beachten. Ebenfalls ist der Werkstoff verzinkte Leitungen für Warmwasser nicht mehr geeignet.

Für den Bereich Abwasser sind die gesamten Anschlüsse in der Küche zu demontieren und zu erneuern. Nicht mehr verwendete Anschlüsse und Einrichtungen werden demontiert und rückgebaut, damit keine Stagnationen in den Leitungen entstehen können. Die Hebeanlage ist zu ertüchtigen.

Für alle neuen Geräte werden die Anschlüsse neu errichtet. Für die Aktivierung der Brunnentechnik wird der erforderliche Aufwand als Option ausgewiesen.

Alle Leitungsanlagen sind brandschutztechnisch zu ertüchtigen.

Heizungstechnik

Bestand

Im Bestand ist eine zentrale Heizungsanlage mit mehreren Heizkreisen für die Gaststätte wie folgt vorhanden.

1. 2 Gaskessel mit in Summe 235 KW
2. Heizkreis FB-Heizung Gastraum und UG
3. Lüftung
4. Heizkörper

Die zentrale Heiztechnik und die Heizanlagen befinden sich in einem annehmbaren Zustand.

Brandschutz bei den Rohrleitungen ist nicht vorhanden. Der Gastraum und das UG sind mit FB-Heizung aus Kunststoff verlegt mit einer Regelung Firma Laing GmbH aus 71686 Remseck. Hier kann die Funktion nicht ohne weiteres beurteilt werden. Es sind die Lüftungsanlagen Gastraum WC, Gastraum bei Küche und Kegelbahn UG mit Heizregister ausgestattet.

Nötige Maßnahmen:

Für die Ertüchtigung des Bestandes sind folgende Installationen erforderlich:

- Brandschottungen der Heizleitungen Heizzentrale und Verteilleitungen
- Brandschottungen der Heizleitungen FB-Heizung
- Umbau und Verlegung von Heizleitungen wegen Umbau Lüftung Gastraum
- Demontage und Erneuerung von Heizkörpern ca. 5 Stck
- Demontage und Wiedermontage von Heizflächen
- Erneuerung der Regelung-, Schalt- und Pumpentechnik FB-Heizung

Dabei wird bei obenstehenden Maßnahmen nur von der Ertüchtigung des Bestandes ausgegangen ohne eingreifende Änderungen des Gastraumes bzw. evtl. Änderung des Heizsystems.

Raumluftechnik

Bestand:

Es sind folgende Anlagen im Bestand vorhanden:

- Lüftung vorderer Gastraum, Standort Decke WC, Lüftung Gastraum, Standort Decke seitlich oberhalb Küche, Lüftung Kegelbahn, Raum im UG, Lüftung WC UG, Abluft Küchenhaube, Abluft Spülküche

Es sind alles Zu- und Abluft-Anlagen ohne Wärmerückgewinnung. Auslässe und Luftverteilung sind vorhanden. Brandschutzklappen sind nur zum Teil vorhanden. Die Lüftung Gastraum im Deckenbereich bei Küche ist ohne ersichtlichen Brandschutz nach Lüftungsanlagenrichtlinie erstellt worden. Die Abluft Küche ist brandschutztechnisch nicht in L90 über Dach ausgeführt.

Nötige Maßnahmen:

Folgende Maßnahmen sind aus unserer Sicht erforderlich:

- Erneuerung Abluft Küche
- Erneuerung Abluft Spülküche
- Verlegung Lüftung Gastraum von Decke ins UG
- Änderung/Anpassung der Luftverteilung
- Nachrüsten WRG bei Lüftungsanlagen Gastraum und Kegelbahn
- Erneuerung Regelung und Schalttechnik der Anlagen
- Erneuerung der Dunstabzüge
- Ertüchtigung Brandschutz Lüftungsleitungen

Die obenstehenden Maßnahmen stellen die erforderlichen Installationen gemäß den allgemeinen Regeln der Technik dar. Im Rahmen einer Gesamtbeurteilung eines Brandschutz-Sachverständigen sind alle Belange des Brandschutzes in Verbindung mit den Lüftungsanlagen nochmals zu überprüfen. Der Einsatz von Wärmerückgewinnungsanlagen in der Lüftung ist durch die ENEC vorgeschrieben. Das Versetzen der Lüftung Gastraum aus dem Deckenbereich ins UG ist brandschutztechnisch geboten. Die Ertüchtigung des Dachraumes baulich ist aus unserer Sicht nicht möglich. Für die Kleinanlage Lüftung Decke WC gehen wir von einer Befreiung/Vereinfachung eines Brandschutz-SV durch baulichen Brandschutz aus.

Sonstige Maßnahmen

Abbruch

Es sind Abbrucharbeiten Sanitär insgesamt, Demontage von Heizflächen und Heizleitungen, Lüftungskanälen und Rohren sowie für die Ertüchtigung der Leitungsanlagen nach LAR erforderlich.

Die Lüftung Gaststätte ist aus Gründen des Brandschutzes zu versetzen in das UG.

Es sind daher mehrere Aussparungen erforderlich.

Brandschutz

Alle Maßnahmen für den Brandschutz erfolgen nach Prüfungszeugnissen bzw. bauaufsichtlichen Zulassungen für Brandschottungen der gesamten Leitungen aller Gewerke.

Der bestehende Brandschutz wie z.B. F 90 bei Geschossdecken und F30 bei Flurwänden wurde nicht betrachtet. Alle Rohrleitungen sind ohne Brandschottungen erfolgt und sind dringend zu ertüchtigen.

Schallschutz

Es gibt keine besonderen Anforderungen an den Schallschutz im Bereich der Technischen Ausrüstung. Die DIN – Vorschriften sind einzuhalten.

Kostenschätzung HLS (netto) IB Siegel für alle Maßnahmen:

Heizungstechnik ca. 15.500,00 €

Sanitärtechnik ca. 99.500,00 €

Raumluftechnik ca. 68.500,00 €

Gebäudeautomation ca. 18.000,00 €

Gesamtkosten: 201.500,00 € netto

Hiervon Anteil Küche: ca. 66.500 € netto (Variante Verkleinerung)

Sofern die große Küche beibehalten wird, würden Mehrkosten in Höhe von ca. 10.000 € netto für die zusätzliche Dunstabzugshaube anfallen.

Einsparmöglichkeiten (Maßnahmen, die ggf. auch später erfolgen können):

Einsparungen sind wie folgt möglich:

- Entfall WRG Lüftungsanlagen (Küche, Kegelbahn, Gastraum) 8.330,00 Euro brutto
- Reduzierung Küche (geringere Lüftung und Sanitär) 12.000-17.900 Euro brutto (nur bei verkleinerter Küche)
- Erhalt WC-Anlagen zum Teil 4.700 Euro brutto
- Warmwasseraufbereitung (erst später) ca. 10.000 €
- Ertüchtigung der Hebeanlage (erst später) ca. 5000 €

Summe Einsparmöglichkeiten: ca. 41.000 € brutto

Weitere Optionen (sind nicht zwingend sofort nötig) sind:

Brunnentechnik ca. 14.300 Euro brutto

Erneuerung Heizzentrale Verteiler 15.000 Euro brutto

(in 2-3 Jahren erforderlich)

Sanierung Elektrotechnik:

Das IB Kasprowski wurde von der Verwaltung mit der Überprüfung der Elektroanlagen beauftragt und hat hierfür eine Machbarkeitsstudie erarbeitet.

Erforderlichen Maßnahmen:

Sicherheitsbeleuchtung:

Für die Gaststätte ist keine Sicherheitsbeleuchtung vorhanden. Es werden Fluchtwegpiktogramme vorgesehen.

Niederspannungsschaltanlagen:

Die vorhandenen Niederspannungsschaltanlagen sind seit Inbetriebnahme der Gaststätte in dem Elektroraum im Kellergeschoss untergebracht und sind nicht mehr auf dem aktuellen Stand der Technik. Die Hauptverteilung und die Unterverteilungen müssen im Zuge der Umbaumaßnahme ausgetauscht werden.

Die Küchenverteilung wird ebenfalls an den neuen Stand der Technik angepasst. Für den Back-Shop wird eine Vorrüstung für eine eigene Zählung sowie eine eigene Verteilung vorgesehen.

Niederspannungsinstallationsanlagen:

Die vorhandenen Installationsanlagen werden im Zuge der Umbaumaßnahme erneuert und an die neuen technischen Vorschriften angepasst. Im Küchenbereich werden die Installationen an die Vorgaben der Küchenplanung angepasst. Für die Küche wird eine Energieoptimierung vorgesehen. Der Brandschutz muss in den Umbaubereichen geprüft und ggfs. erneuert werden.

Beleuchtungsanlagen:

Die Beleuchtungsanlagen werden in den Umbaubereichen entsprechend den Anforderungen vorgesehen.

Erdungs- und Blitzschutzanlagen:

Der Potenzialausgleich wird den Erfordernissen angepasst. Die vorhandene Blitzschutzanlage scheint den geltenden Vorschriften zu entsprechen und wird nicht erneuert.

Starkstromanlagen, Sonstiges:

Nicht angetastete Installationen müssen werden auf die Einhaltung der Vorschriften überprüft und bei Bedarf erneuert werden. Die vorhandenen Installationen werden demontiert und fachgerecht entsorgt.

Telekommunikationsanlagen:

Die Schwachstromverteiler werden sternförmig von den Übergabepunkten versorgt.

Video-Gegensprechanlage

Eine Gegensprechanlage ist nicht vorhanden. Eine Sprechanlage ist für den Bereich der Küche und der Kegelbahn geplant. Eine Vorrüstung für die Aufschaltung auf eine Telefonanlage wird vorgesehen.

Lautsprechanlage:

Eine Beschallung der Gaststätte erfolgt derzeit über eine Stereoanlage. Im Zuge eines Umbaus wird das Leitungsnetz für die Lautsprecher neu installiert und den Bedürfnissen angepasst.

Antennenanlagen:

Das Leitungsnetz und die Anschlussdosen werden den neuen Bedürfnissen des Umbaus angepasst.

Brandmeldeanlage

In der Gaststätte ist keine Brandmeldeanlage vorhanden. Wir empfehlen den Einbau einer Brandmeldeanlage

Übertragungsnetze:

Im Gebäude ist keine dienstneutrale Verkabelung vorhanden. Im Zuge des Umbaus wird eine dienstneutrale Verkabelung vorgesehen.

Technische Anlagen in Außenanlagen:

In den Außenbereichen werden nach Erfordernis Beleuchtungskörper angeordnet.

Grobkostenschätzung IB Kasprowski:

Sicherheitsbeleuchtung: 4.000,00 €

Verteilungen: 16.300 €

Lichtsteuerung über KNX: 4.500,00 €

Verlegesysteme, Leitungen 21.000,00 €

Installationsgeräte: 3.600,00 €

Brandschutzmaßnahmen: 4.000,00 €

Abnahmen: 1.300,00 €

Bestandsunterlagen: 1.600,00 €

Beleuchtung: 36.000,00 €

Telekommunikationsanlagen: 2.000,00 €

Antennenanlage: 1.400,00 €

Übertragungsnetze: 4.800,00 €

Demontagen: 12.000,00 €

Gesamt netto: 112.500,00 € / 133.875,00 € brutto

Maßnahmen, die nicht zwingend notwendig sind bzw. später erfolgen können, aber empfohlen werden:

Störmeldeanlage: 2.500,00 €

Verlegesysteme, Leitungen Gastraum 4.000,00 €

Energieoptimierung für Küche 9.000,00 € (ist jedoch bei der Küchenleistung technischer Stand)

Außenbeleuchtung: 3.450,00 €

Gegensprechanlage: 2.800,00 € (für die betriebliche Abwicklung empfohlen)

Lautsprechanlage: 4.350,00 €

Brandmeldeanlage: 14.000,00 € (Abhängig von Forderung Brandschutzkonzept)

Gesamt netto: 40.100,00 € / 47.719,00 € brutto

Gesamtkosten brutto inkl. empfohlener Maßnahmen: 181.594,00 €**Erforderliche Baumaßnahmen Hochbau gem. Angabe AB Weber:**

Restaurant:

- Dachstuhlkonstruktion reinigen und hell lasieren inkl. Fahrgerüst	ca. 16.500.- €
netto	

- Bodenbeläge teilweise austauschen, überarbeiten und auffrischen	ca. 27.500.- € netto
---	----------------------

- Tische und Stühle innen neu	ca. 60.000.- € netto
-------------------------------	----------------------

- WC-Trennwände und Garderoben neu	ca. 18.500.- € netto
------------------------------------	----------------------

Restaurant mit Bar und Kegelbahn:

- Wandvertäfelung reinigen und überarbeiten, mit Öl bzw. Lack nachbehandeln, inkl. Brüstungen und Holzabdeckungen	ca. 44.900.- € netto
---	----------------------

Restaurant, Kegelstüberl, Flur, Küche, WC Bereich und Kellernebenräume:

- Farbanstrich weiß	ca. 32.500.- € netto
---------------------	----------------------

- Parkett schleifen und lackieren (Kegelstüberl)	ca. 5.500.- € netto
--	---------------------

Restaurant mit Nebenräumen:

- Fenster überarbeiten, Beschläge neu justieren, Farbanstrich außen	ca. 24.500.- € netto
---	----------------------

- Treppenbeläge Fugen reinigen und beschädigte Teile austauschen	ca. 9.500.- € netto
--	---------------------

- Innentüren wiederherstellen	ca. 18.500.- € netto
-------------------------------	----------------------

Küche:

- Küchenboden und Fliesen neu	ca. 45.000.- € netto
Umbau Backshop:	
- Backshopeinrichtung inkl. Türausbruch und Eingangstüre mit Vordach	ca. 40.000.- € netto
Außenbereich:	
- Zwischenwand im Wirtschaftshof mit Tor (Anlieferung Küche)	ca. 9.000.- € netto
- Gartenmöblierung, Sonnenschirme	ca. 30.000.- € netto
Gesamtsumme (netto)	ca. 381.900,00 €
Bruttosumme:	ca. 454.461,00 €

Herr Weber wird in der Sitzung anwesend sein und sein Konzept erläutern.

Zusammenfassung Gesamtkosten Verkleinerung Küche inkl. empfohlener Maßnahmen:

KG 300 Bauwerk 381.900 € netto
 KG 400 (Heizung, Lüftung, Sanitär) 201.500,00 € netto
 KG 400 (Elektro, Blitzschutz) 152.600,00 € netto
KG 600 Küche 161.200,00 € netto
 Summe 300-600 897.200,00 € netto
Zzgl. Baunebenkosten (20%) KG 700 179.440,00 € netto
 Gesamtkosten 1.076.640,00 € netto
+19% MwSt. 208.074,16 €
 Gesamtbaukosten 1.281.201,60 € brutto gerundet: 1.281.000 € brutto

Hierin sind mögliche Einsparmöglichkeiten in Höhe von ca. 90.000,00 € (inkl. KG 700) brutto enthalten. Sofern diese eingespart werden sollen, würden sich die Gesamtkosten mit Verkleinerung der Küche auf 1.191.000,00 € belaufen.

Zusammenfassung Gesamtkosten Beibehaltung Küche inkl. empfohlener Maßnahmen:

KG 300 Bauwerk 381.900 € netto
 KG 400 (Heizung, Lüftung, Sanitär) 211.500,00 € netto
 KG 400 (Elektro, Blitzschutz) 152.600,00 € netto
KG 600 Küche 168.400,00 € netto
 Summe 300-600 914.400,00 € netto
Zzgl. Baunebenkosten (20%) KG 700 182.880,00 € netto
 Gesamtkosten 1.097.280,00 € netto
+19% MwSt. 208.483,20 €
 Gesamtbaukosten 1.305.763,20 € brutto gerundet: 1.306.000 € brutto

Hierin sind mögliche Einsparmöglichkeiten in Höhe von ca. 78.000,00 € (inkl. KG 700) brutto enthalten. Sofern diese eingespart werden sollen, würden sich die Gesamtkosten mit Verkleinerung der Küche auf 1.228.000,00 € belaufen.

In beiden Varianten sind keine Kosten für Ausstattung, wie Teller, Gläser, Geschirr, Besteck, usw. enthalten. Hier muss noch eine Klärung über GB 1 mit dem potenziellen Wirt im Zuge des Pachtvertrags erfolgen.

Für den Haushalt 2012 wurden anteilig Baukosten und Baunebenkosten für das Ortsteilzentrums Hochbrück in Höhe von 250.000 € bereitgestellt.
 Im Haushalt für 2013 wurden 1.000.000,00 € Baukosten und 210.000 € Baunebenkosten für den Umbau der Gaststätte angemeldet.

Aus Sicht der Verwaltung sollte darauf geachtet werden, eine Sanierung durchzuführen, die baulich nachhaltig – also keine Sonderwünsche von Interessenten – wirkt. Bei Einbaugeräten kann man auf Wünsche eingehen.

Aktuell wird hierzu noch eine fachliche Stellungnahme des Gaststättenverbandes eingeholt.

Derzeit wird noch geprüft, ob es baulich und wirtschaftlich Sinn macht, den Bereich Küche und Gaststätte in zwei Bauabschnitte aufzuteilen.

Ein Kosteneinsparpotential bieten unter Umständen Verhandlungen mit Brauereien hinsichtlich Bierlieferverträge, da es nicht unüblich ist, dass Brauereien sich an Möblierung bzw. Schankanlage usw. beteiligen.

Die Verwaltung versucht, bis zum Beginn der Haushalts-Beratungen Antworten auf die offenen Fragen zu haben.

II. BESCHLUSSANTRAG:

ohne Beschlussfassung

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- zugestellt ☐
- als Tischvorlage an den Stadtrat ☐
- als Tischvorlage an den Ausschuss ☒

ANLAGE(N):

- zugestellt ☐
- als Tischvorlage an den Stadtrat ☐
- als Tischvorlage an den Ausschuss ☒

- Anlage 1_ Plan Küche verkleinert EG + UG
- Anlage 2_ Grobkostenschätzung Küche klein
- Anlage 3_ Plan Küche groß_EG
- Anlage 4_ Grobkostenschätzung Küche groß