

Vorlage Nr.: GB II/354/2018
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: GB II Bau - Planung - Umwelt
Stichwort: Bürgerhaus Restaurant - Vorentwurf
Aktenzeichen.:
Datum: 02.05.2018
Verfasser: Peters Nadine

TOP

Bürgerhaus Garching - Vorstellung Vorentwurf Restaurant

Beratungsfolge:

| | |
|------------|----------|
| Datum | Gremium |
| 15.05.2018 | Stadtrat |

I. SACHVORTRAG:

Der Haupt- und Finanzausschuss hat in seiner Sitzung am 16.03.2017 beschlossen, das Restaurant im Bürgerhaus auf Basis der in der Stadtratssitzung vom 24.11.2016 vorgestellte Machbarkeitsstudie - Variante 1 zu verkleinern.

Das beauftragte Fachplanungsbüro Alfred Fischer aus Augsburg hat auf Basis des Konzepts "Caféhaus" in Abstimmung mit der Verwaltung 2 Planungsvarianten zur Verkleinerung der Küche erarbeitet. Dabei ist aber Planungsmaßgabe, dass die Küche sämtliche anderen Konzepte in diesem verkleinerten Rahmen auch abdeckt. Die Ergebnisse werden nun als Vorentwurf mit Kostenschätzung vorgestellt. Nach Diskussion und Abstimmung durch den Stadtrat, wird eine Variante als Entwurf auch unter Beteiligung der übrigen Planer ausgearbeitet.

Das Büro Fischer wird bei der Sitzung anwesend sein und die Varianten erläutern.

Variante 1: Einrichtung und technische Ausstattung für Wiener Café oder Café-Bistro und Ratskeller plus Saalverpflegung (Bankett) - Vergabe an einen Betreiber.

Details:

- Die zeitgemäße technische Ausstattung der Bistro-Küche ermöglicht dem Betreiber die problemlose Versorgung der Gäste, sowohl im Café als auch im Ratskeller (UG)
- Die Ausstattung der Bankett-Küche/Ausgabe mit modernen, energiesparenden Geräten garantiert einen reibungslosen Ablauf bei der Versorgung der Gäste im Bürgersaal
- Die gesamte Speisenproduktion erfolgt im Haus (Ausnahme: Kuchen, Torten, Pralinen etc. werden zugeliefert)
- Ein implementiertes, modernes Garverfahren (Cook&Chill) ermöglicht zeitversetztes Garen sowie die Herstellung und Lagerung von Kühlkost, für die Versorgung von Café/Bistro, Ratskeller und Bürgersaal
- Bankett Speisen werden zunächst als Kühlkost gelagert, Warmspeisen vor Ausgabe auf Verzehrttemperatur erhitzt und sofort serviert. Dies garantiert dem Gast Speisen von sehr hoher Qualität.
- Gesamte Getränkelage erfolgt im Haus
- Getränkeversorgung über drei Zapfanlagen für Bier und AFG, in Kombination mit Flaschenausschank und einer mobilen Getränke/Cocktail-Bar
- Vorhaltung des gesamten Equipments (Non-Food) im Haus

- Reinigung von Utensilien, Geschirr- und Gläsern über leistungsfähige Spülmaschinen im Haus
- Die gleichzeitige getrennte gastronomische Versorgung aller Betriebsteile ist problemlos möglich

Nachteile für den Bauherrn:

- Investition in Einrichtung und technische Ausstattung der Bankett-Küche, einschließlich zusätzlicher Kühl- und Lagermöglichkeiten
- Erhöhte Investition in die Gebäudetechnik (HLS / Elektro)
- Investition in die Ertüchtigung vorhandener Speisen- und Lastenaufzüge
- Investition in Umbau und Sanierung bestehender Gästebereiche

Vorteile für Bauherrn und Vermieter:

- Hohe Flexibilität bei Annahme und Planung zusätzlicher Veranstaltungen (Saalauslastung)
- Breit gefächertes Angebot möglicher Dienstleistungen für potentielle Mieter / Veranstalter
- Rasche Reaktionsmöglichkeit auf „Unvorhergesehenes“
- Hohe Anpassungsfähigkeit des Treffpunktes und Veranstaltungsortes „Bürgerhaus“ an künftige Herausforderungen
- Ein Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange im Bürgerhaus

Vorteile für Betreiber:

- Breit gefächertes, qualitativ hochwertiges Angebot an Speisen und Getränken für die gesamte gastronomische Versorgung des Bürgerhauses
- Hohe Flexibilität bei Preisgestaltung und Personalplanung
- Rasche Reaktionsmöglichkeit auf „Unvorhergesehenes“

Hinweis: Aus brandschutztechnischen Gründen ist im Bürgersaal künftig keine Buffettverpflegung (Selbstbedienung) mehr möglich!

Kostenschätzung Variante 1:

Küchenplanung KG 460: **563.916,84 € brutto** (Summe Variante 1 + Untergeschoss)

Ergänzung Grobkosten für Gesamtmaßnahme (Schätzung Verwaltung):

KG 200: ca. 180.000 € brutto

KG 300: ca. 100.000 € brutto

KG 400: 420.000 € brutto (siehe Kostenschätzung Machbarkeitsstudie)

KG 600: 10.000 € (nur Ansatz, da Ausstattung beim Pächter)

Zugabe Sicherheit 10% : 127.391,68 € brutto

Summe Baukosten KG 200-600: 1.401.308,40 brutto

Zzgl. Baunebenkosten KG 700 (ca. 20%): 280.261,68 € brutto

Gesamtkosten ca. 1.681.571,08 € => ca. 1.700.000 € brutto

Variante 2 - die getrennte Vergabe der gastronomischen Versorgung im Bürgerhaus

- 1.) Einrichtung und technische Ausstattung für Wiener Café / Café-Bistro und Ratskeller
= Betreiber-1

2.) Bankett-Ausgabe mit Minimalausstattung (Sicherstellung der Hygiene / Raumreinigung)
= externer Caterer

Details zu 1.)

- Einrichtung und technische Ausstattung in Küche, Café-Bistro und Ratskeller sind zu Vorentwurf-1 weitgehend identisch
- Die Bewegungs- / Drehflächen von Gastro-Bereich und Saalausgabe werden, bis auf den gemeinsamen Zugang bei Anlieferung und Entsorgung, durch bauliche Maßnahmen, strikt getrennt

Anpassungen zu 1.)

- Die Durchschub-Gläerspülanlage (Spülbereich EG) entfällt
- Der Raumbedarf für den verbleibenden Geschirrspülbereich im EG wird geringer
- Die Anordnung der Topfspüle im EG erfolgt näher zur Geschirrspüle EG
- Geschirr- und Gläserlager im UG entfällt
- Fahrbares Equipment für Geschirr- und Gläserlagerung entfällt

Details zu 2.)

Nachteile für Bauherrn und Vermieter:

- Jede Veranstaltung muss mit einem oder mehreren Caterern neu verhandelt werden
- Während bewirteter Veranstaltungen sind im Außenbereich größere Flächen für Fahrzeuge, Kühlcontainer etc. des beauftragten Caterers vorzuhalten
- Schwankungen in der Speisenqualität sind programmiert
- Begrenztes Speisenangebot (nicht jede Speise eignet sich zum Warmhalten)
- Speisen können durch „Warm“-Anlieferung (Verlust an Qualität) nicht in der gewünschten Frische zum Gast gebracht werden
- Etwaige Pausenversorgung der Gäste mit Getränken und kleine Snacks ist vom Caterer nur mit hohem Aufwand an Personal, Equipment, dadurch vergleichsweise hohen Verkaufspreisen, zu bewerkstelligen
- Von außen wahrnehmbare Unterschiede in Service- und Speisenqualität können insgesamt weniger Buchungen nach sich ziehen

Vorteile für Bauherrn und Vermieter:

- Vergleichsweise geringe Investitionskosten für bauliche Ertüchtigung und Ausstattung der Bankett-Ausgabe
- Großes Einsparpotential durch Wegfall von Lager- und Kühlflächen sowie technischem Gerät für die Frischeversorgung
- Keinerlei Entsorgungskosten (Caterer nimmt sein komplettes Equipment, Schmutzgeschirr und Gläser sowie Speisereste und sonstige Abfälle, nach Ende der Veranstaltung, ausnahmslos mit)
- Keinerlei Reinigungskosten (Caterer hinterlässt die Bankett-Ausgabe grundgereinigt und desinfiziert)
- Geringe Folgekosten für die Vorhaltung von Reinigungs-, Putz- und Desinfektionsmittel

Vorteile für Betreiber-1:

- Konzentration auf Betrieb von Café-Bistro und Ratskeller
- Vergleichsweise geringe Personal- und Betriebskosten

Kostenschätzung Variante 2:

Küchenplanung **KG 460: 379.644,87 € brutto** (Summe Variante 2 + Untergeschoss)

Ergänzung Grobkosten für Gesamtmaßnahme (Schätzung Verwaltung):

KG 200: ca. 180.000 € brutto

KG 300: ca. 100.000 € brutto

KG 400: 420.000 € brutto (siehe Kostenschätzung Machbarkeitsstudie)

KG 600: 10.000 € (nur Ansatz, da Ausstattung beim Pächter)

Zugabe Sicherheit 10% : ca. 108.965,00 € brutto

Summe Baukosten KG 200-600: 1.198.609,87 brutto

Zzgl. Baunebenkosten KG 700 (ca. 20%): 239.721,00 € brutto

Gesamtkosten ca. 1.438.330, 87 € => ca. 1.450.000 € brutto

Die vorgestellten Vorentwurfsvarianten beinhalten lediglich die Küchenplanung. Die weiteren Sanierungsarbeiten, wie neue Raumaufteilung Clubräume, Anpassung Hochbau und Sanierung Haustechnik, wie Lüftung, Sanitär, Elektro, Brandschutz ist derzeit noch nicht beplant und wird dann nach Festlegung der umzusetzenden Variante erfolgen. Für diese Bereiche sind die Kosten daher nur anhand der Grobkostenschätzung der Verwaltung auf Grundlage der für den Haushalt 2018 ermittelten Kosten sowie den Kosten aus der Machbarkeitsstudie dargestellt.

II. BESCHLUSS:

Der Stadtrat nimmt den Sachvortrag zur Kenntnis und beschließt eine der folgenden Varianten zur weiteren Bearbeitung freizugeben.

- Variante 1
- Variante 2

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

Anlagen:

Kostenermittlung Küchenplanung Untergeschoss

Kostenermittlung Küchenplanung Variante 1

Kostenermittlung Küchenplanung Variante 2

Vorentwurf Variante 1 – UG

Vorentwurf Variante 1 – EG

Vorentwurf Variante 2 – UG

Vorentwurf Variante 2 – EG

