



LANDKREIS LÜNEBURG
DER LANDRAT

Gebäudewirtschaft	Vorlagenart	Vorlagennummer
Verantwortlich: Beyer, Detlef Datum: 20.03.2019	Beschlussvorlage	2019/099
	Öffentlichkeitsstatus: öffentlich	

Beratungsgegenstand:

Berufsbildende Schule III; Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche für die Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik mit begleitender Sanierung des Untergeschosses im Trakt 3

Produkt/e:

111-320 Liegenschaftsverwaltung/Gebäudemanagement

Beratungsfolge:

Status Datum Gremium

Ö 02.04.2019 Ausschuss für Hochbau und Energiesparmaßnahmen

N 26.04.2019 Kreisausschuss

Anlage/n:

1 Übersichtsplan (Luftbild)

1 Grundriss

1 Ansichten

1 Sanierungskonzept der Schule

1 Kostenzusammenstellung

Beschlussvorschlag: Der vorgestellten Planung für die Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche für die Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik mit begleitender Sanierung des Untergeschosses im Trakt 3 der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg wird zugestimmt. Für die Sanierungsanteile sind Mittel aus dem Zweiten Teil des Kommunalinvestitionsförderungsprogramm (KIP II) einzubinden. Die Verwaltung wird beauftragt, das Vorhaben auszuschreiben und zeitnah umzusetzen.

Sachlage:

Die über 35 Jahre alte Gastronomieküche der Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg ist abgängig und genügt nicht mehr den Ansprüchen einer richtlinienkonformen Unterrichtsarbeit. Davon hat sich der Ausschuss bei einer gemeinsamen Begehung am 05.04.2016 bereits direkt vor Ort ein Bild machen können.

Die Schule hat daraufhin im Mai 2016 ein umfassendes Raum- und Sanierungskonzept erarbeitet, welches jetzt noch einmal aktualisiert worden ist. Das aktualisierte Konzept liegt der Vorlage an.

Gemäß hierzu eingeholter schulfachlicher Stellungnahme ist das Konzept in sich schlüssig. Die Geräte in der Gastronomieküche befinden sich auf einem stark veralteten Stand. Nach Auffassung der Landesschulbehörde sollte ein Austausch vorgenommen werden, um den Anforderungen an eine zeitgemäße Küche gerecht zu werden und den Betrieben eine entsprechende Ausbildung zu bieten. Die derzeitige Küche gibt dies nicht mehr her. Zudem befinden sich einige Geräte, z.B. die große Schwenkpfanne, in einem so desolaten Zustand, dass die Schule die Sicherheit nicht mehr garantieren kann. Hygienebestimmungen können nicht eingehalten werden. So gibt es zum Beispiel keine ausreichende Anzahl an getrennten Waschbecken für das Säubern von Nahrungsmitteln und zum Händewaschen.

Der jetzige Aufbau der Küche und des angegliederten Gastraumes entspricht nicht mehr den Anforderungen an einen modernen Unterricht. Zudem ist der Gastraum, der als Unterrichtsraum für den Service genutzt wird, zur Küche hin nicht akustisch abgetrennt. Auch der zusätzliche Raum, der durch einen Anbau geschaffen werden soll, wird aus schulfachlicher Sicht befürwortet. Dieser entlastet die beengte Raumsituation und kann sowohl vom Service für Arbeiten, wie Flambieren, als auch von den Köchen für die theoretische Vorbereitung auf das praktische Kochen genutzt werden.

Im Zuge der Haushaltsberatungen wurden für diese Erweiterungs- und Sanierungsmaßnahme in den Haushalt 2018 ein Planungsansatz von 200.000 € und in den Haushalt 2019 ein Ansatz für die Umsetzung in Höhe von 1.300.000 € eingestellt, die aus der Kreisschulbaukasse (KSBK) finanziert werden sollen. Diese Ansatzplanung beruhte mangels Erfahrungswerten mit Großkücheneinrichtungen auf einer groben Schätzung.

Mit der weiteren Planung wurde im vergangenen Jahr Architekt Jörg Sündermann aus Lüneburg beauftragt, der dafür wegen seiner hohen Auslastung eine Bürogemeinschaft mit Architektin Uta Kraake aus Ellringen eingegangen ist. Für die Einrichtungsplanung wurde ein Küchenfachplaner hinzugezogen. Die Ausführungsplanung wurde in zahlreichen Planungsgesprächen intensiv mit der Schule abgestimmt. Das Ergebnis der abgestimmten Planung liegt der Vorlage als Grundriss und Ansicht an und wird in der Sitzung detailliert vorgestellt.

Im Hinblick auf das beschlossene Sanierungsprogramm für die Berufsbildenden Schulen und die dafür bereitgestellten Mittel hat die Verwaltung die Planer gebeten, neben der Erneuerung der Gastronomieküche auch die Umgestaltungs- und Sanierungsbedarfe der umliegenden Bereiche im Untergeschoss des Gebäudetrakts 3 mit in den Blick zu nehmen, da hier aus Gründen der Wirtschaftlichkeit größerer Ausschreibungspakete eine Gesamtsanierung anzustreben ist.

Zusätzlich aufgenommen in die Planung wurden die Aufwertung der Flurbereiche, der Einbau neuer Brandschutztüren gemäß dem vorliegenden Brandschutzkonzept, die Sanierung der vorhandenen und Schaffung neuer, notwendiger Sanitäranlagen, die Umgestaltung und Sanierung der Umkleidebereiche, die Umstrukturierung und Neuorganisation von Teilen des Lagers und der Putzmittlräume, die Schaffung von Lagerräumen in Küchennähe sowie der Umbau des ehemaligen Öltankraumes zum Lager.

Die Kosten für das Gesamtpaket summieren sich gemäß beigefügter Zusammenstellung der Architekten auf rund 3 Mio. €. Davon entfallen rund 2 Mio. € auf die Erweiterung und Sanierung der Gastronomieküche und rund 1 Mio. € auf die begleitende Umgestaltung und Sanierung der sonstigen Bereiche im Untergeschoss.

Der o.a. KSBK-Ansatz von 1,5 Mio. € ist auskömmlich für die Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche. Zur Finanzierung der baubegleitenden Maßnahmen in der Großküche und die sonstigen Bereiche im Untergeschoss schlägt die Verwaltung vor, einen entsprechenden Anteil der für das Sanierungsprogramm der Berufsbildenden Schulen bereitstehenden Mittel aus dem Zweiten Teil des Kommunalinvestitionsförderungsprogramms (KIP II) einzusetzen und bittet um Zustimmung für die Umsetzung des Gesamtpakets.