

Stuttgart, 21.03.2019

## **Eberhardstraße 33 - Erneuerung der Produktionsküche -**

### **Beschlussvorlage**

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Ausschuss für Wirtschaft und Wohnen	Beschlussfassung	öffentlich	29.03.2019
Ausschuss für Umwelt und Technik	Beschlussfassung	öffentlich	02.04.2019
Verwaltungsausschuss	Beschlussfassung	öffentlich	10.04.2019

### **Beschlussantrag**

1. Den baulichen Maßnahmen für die Erneuerung der Produktionsküche gemäß der Kostenermittlung des Hochbauamtes vom 01.03.2019 in Höhe von 1.050.000 EUR wird zugestimmt.
2. Die Gesamtkosten in Höhe von insgesamt 1.050.000 EUR wurden im Haushalt 2018 bereitgestellt.

Die Investitionen werden im Teilfinanzhaushalt 230  
- Amt für Liegenschaften und Wohnen, Projekt 7.239000 -  
Immobilienverwaltung, AuszGr. 78302 -  
Erwerb von beweglichem Anlagevermögen, mit 275.000 EUR und  
in AuszGr. 7871 - Hochbaumaßnahmen mit 346.000 EUR finanziert.  
Die Aufwendungen in Höhe von 429.000 EUR wurden in den  
Bauunterhaltungsmitteln des Amtes für Liegenschaften und Wohnen,  
Amtsbereich 2307030 - Immobilienverwaltung - KAGr 420  
Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen, gedeckt.

## **Begründung**

Die Produktionsküche im Betriebsrestaurant in der Eberhardstraße 33, 5. OG, muss komplett erneuert werden. Die Küchentechnik ist nach über 38 Jahren täglicher Dauernutzung abgängig. Außerdem ist die Abdichtungsebene im Bodenbelag undicht; es kommt immer wieder zu Wasserschäden in dem darunterliegenden Stockwerk.

Die Planung und Dimensionierung der Produktionsküche wurde unter Berücksichtigung der vorhandenen maximalen Stromversorgung vorgenommen. Die neue Produktionsküche ist für die Produktion von bis zu 1.000 Essen täglich ausgelegt.

Gegenstand der Maßnahme ist nur der Bereich der eigentlichen Produktionsküche, ohne die angrenzenden Räume wie Salat- und Spülküche, Ausgabenbereich, Kühlhäuser und Personalbereich.

In den Kosten wurden Maßnahmen für die Kapazitätserhöhung der Kantine Rathaus als einzige Kantine während der Bauzeit berücksichtigt.

Alle wesentlichen Gewerke wurden ausgeschrieben. Es liegen für über 85% der geplanten Bausumme Angebote vor.

Die Maßnahme soll vom 11.06.2019 bis zum 06.09.2019 umgesetzt werden. Da der komplette Kantinenbereich in der Bauzeit stromlos ist, ist während der Bauzeit kein Kantinenbetrieb möglich. Auch die Lärmbelästigung wird nicht unerheblich sein. Die Essensproduktion und Essensausgabe wird während dieser Zeit in der Eberhardstraße 33 nicht möglich sein.

Während der Bauzeit wird die Produktion ausschließlich in der Küche Rathaus stattfinden.

Durch Umstellung der Produktion auf einfach herzustellende Gerichte kann diese erhöht werden. Durch Optimierung und Erweiterung der Bestuhlung wird die Kapazität der Plätze im Speisesaal und auf der Terrasse in der Kantine Rathaus erhöht. Die Terrasse Rathaus soll während der Sanierung mit einem Zelt überdacht werden.

## **Finanzielle Auswirkungen**

Die Gesamtkosten in Höhe von insgesamt 1.050.000 EUR wurden im Haushalt 2018 bereitgestellt.

Die Investitionen werden im Teilfinanzhaushalt 230 - Amt für Liegenschaften und Wohnen, Projekt 7.239000 - Immobilienverwaltung, AuszGr. 78302 - Erwerb von beweglichem Anlagevermögen, mit 275.000 EUR und in AuszGr. 7871 - Hochbaumaßnahmen mit 346.000 EUR finanziert.

Die Aufwendungen in Höhe von 429.000 EUR werden in den Bauunterhaltungsmitteln des Amtes für Liegenschaften und Wohnen, Amtsbereich 2307030 - Immobilienverwaltung - KAGr 420 Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen, gedeckt.

## **Beteiligung Personalvertretung:**

Der Gesamtpersonalrat und der Arbeitssicherheitstechnische Dienst waren in die Planung mit involviert.

**Mitzeichnung der beteiligten Stellen:**

Referat WFB hat die Vorlage mitgezeichnet.

**Vorliegende Anfragen/Anträge:**

-

**Erledigte Anfragen/Anträge:**

-

Dirk Thürnau  
Bürgermeister

Anlagen

- Anlage 1: Baubeschreibung
- Anlage 2: Kostenermittlung vom 01.03.2019
- Anlage 3: Ausführungsplanung vom 06.08.2018

## Baubeschreibung

Die Produktionsküche im Betriebsrestaurant in der Eberhardstraße 33 im 5.OG muss komplett erneuert werden. Die Küchentechnik ist nach über 38 Jahren täglicher Dauernutzung abgängig. Außerdem ist die Abdichtungsebene im Bodenbelag undicht, es kommt immer wieder zu Wasserschäden in dem darunterliegenden Stockwerk.

Die Planung und Dimensionierung der Produktionsküche wurde unter Berücksichtigung der vorhandenen maximalen Stromversorgung vorgenommen. Der Höchstwert der Stromversorgung ist festgelegt, der Trafo des Gebäudes kann nicht ausgetauscht werden. Der Umspannraum im Untergeschoss lässt keinen größer dimensionierten Trafo zu. Die neue Produktionsküche ist für max. 1.000 Essen täglich ausgelegt.

Folgende Sanierungsmaßnahmen sind geplant:

- Die vorhandenen Küchengeräte werden abgebaut und dem Verein „Freunde der Kinder von Tschernobyl Württemberg e.V.“ überlassen. Der Verein wird diese ehrenamtlich abbauen und in einem Erholungsheim für Kinder in Weißrussland wieder aufbauen.
- Geräte, die erst in jüngster Zeit beschafft wurden, wie z.B. der Schockfroster und die Frittierstation, bleiben erhalten. Sie werden während der Bauzeit eingelagert und in die sanierte Küche wieder eingebaut.
- Der gesamte Küchenbereich wird auf den Rohbau zurückgebaut. Die komplette Sanitär- und Entwässerungstechnik wird in diesem Bereich erneuert, ebenso die Elektrotechnik, jeweils bis zur Schnittstelle Unterdecke 4.OG.
- Die Lüftungsanlage inklusive der Lüftungsdecke bleibt erhalten; an der Lüftungsdecke werden nur die Leuchtkörper erneuert.
- Der Boden wird komplett neu abgedichtet und gegen den nicht sanierten Bereich abgeschottet. Es wird ein Verbundestrich eingebaut, die Gerätesockel entsprechend der neuen Planung hergestellt und der Boden und die Wände neu gefliest.
- Als Abschluss der Maßnahme werden die neuen Küchengeräte geliefert, aufgebaut und angeschlossen.
- Die Baustelle wird über den vorhandenen Lastenaufzug im Gebäude angebunden. Der besonders lärmintensive Abbruch wird an einem Wochenende stattfinden.

Zur Sicherstellung der Essensversorgung der Beschäftigten sowie der Weiterbeschäftigung der Mitarbeiter im Küchenbereich sind folgende Maßnahmen geplant bzw. schon vorbereitet:

- Witterungsunabhängige Nutzung der Dachterrasse Rathaus durch Zeltaufbau. Die Möblierung des Wintergartens wird hierzu komplett auf den Außenbereich umgestellt. Tische und Stühle aus dem Betriebsrestaurant Schwabenzentrum werden im Wintergarten aufgebaut.
- Im Speisesaal werden die runden Tische durch rechteckige ersetzt, die mehr Sitzplätze bieten.
- Aufbau einer weiteren Ausgabestelle und Kasse im Bereich des Wintergartens.
- Ausdehnung der Öffnungszeiten auf 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr. Appell an die Essensgäste, verstärkt die Randzeiten zu nutzen sowie durch höhere Aufladesummen der

Essenskarten die Frequenz des Besucherverkehrs zu minimieren. Somit soll auch der Kreuzungsverkehr im Bereich des Hauptzugangs verringert werden.

- Verstärkung des Teams in der Garküche Weimarstraße und Information an die umliegenden Ämter, dieses Angebot zu nutzen
- Frühzeitige Gästeinformation über die Alternativen und die Möglichkeit, ggf. auch im Klinikum Stuttgart zu essen
- Umstellung der Produktion auf einfach herzustellende Gerichte mit Verzicht auf Aktionsessen. Die Produktionsabläufe werden entsprechend angepasst.