

Stadt Heidelberg

Drucksache:
0128/2014/BV

Datum:
24.04.2014

Federführung:
Dezernat III, Amt für Schule und Bildung

Beteiligung:
Dezernat V, Kämmereiamt

Betreff:

**Interimslösung während der Sanierung der Küche
Internationale Gesamtschule Heidelberg:**
- Erhöhung der Ausführungsgenehmigung für die
Umsetzung einer Interimslösung
- Bereitstellung überplanmäßiger Mittel in 2014

Beschlussvorlage

Beratungsfolge:

Gremium:	Sitzungstermin:	Behandlung:	Zustimmung zur Beschlussempfehlung:	Handzeichen:
Bau- und Umweltausschuss	13.05.2014	Ö	() ja () nein () ohne	
Haupt- und Finanzausschuss	28.05.2014	Ö	() ja () nein () ohne	
Gemeinderat	05.06.2014	Ö	() ja () nein () ohne	

Beschlussvorschlag der Verwaltung:

Der Bau- und Umweltausschuss sowie der Haupt- und Finanzausschuss empfehlen folgenden Beschluss des Gemeinderates:

- 1. Der Gemeinderat stimmt für die Realisierung einer Interimslösung der Erhöhung der Ausführungsgenehmigung zur Sanierung der Küche an der Internationalen Gesamtschule Heidelberg von 3.548.400 Euro um 301.600 Euro auf 3.850.000 Euro zu.*
- 2. Er stellt für 2014 überplanmäßige Mittel in Höhe von 200.000 Euro zur Verfügung. Die Deckung erfolgt bei den Schlüsselzuweisungen PSP 1.61.10.01.20.01.*

Finanzielle Auswirkungen:

Bezeichnung:	Betrag:
Ausgaben / Gesamtkosten:	3.850.000 €
Ausführungsgenehmigung Sanierung Küche (DS 0034/2014/BV)	3.548.400 €
Erhöhung Interimslösung	301.600 €
Einnahmen:	
Finanzierung:	
• Ansatz im Finanzplanungszeitraum 2013-2016	3.000.000 €
• üpl. Mittelbereitstellung in 2014	200.000 €
• Zusätzliche Veranschlagung ab 2015	650.000 €

Zusammenfassung der Begründung:

Die Sicherstellung der warmen Mittagsverpflegung von Schülerinnen und Schüler an der Internationalen Gesamtschule Heidelberg (IGH) während der Sanierung der Küche der IGH soll durch eine angemietete Containerküche auf dem Schulgelände erfolgen.

Begründung:

1. Ausgangslage

Die Ausführungsgenehmigung zur Sanierung der Küche in Höhe von 3.548.400 € wurde am 13.03.2014 durch den Gemeinderat erteilt (siehe DS 0034/2014/BV).

Damit auch während der Sanierung der Küche der IGH eine warme Mittagsversorgung für die Schülerinnen und Schüler sichergestellt ist, wurden mit oben genannter Beschlussvorlage bereits verschiedene Varianten aufgezeigt, die hinsichtlich ihrer Umsetzbarkeit, Qualitätserhaltung und Wirtschaftlichkeit geprüft wurden.

2. Prüfung möglicher Alternativen der Essensversorgung während der Sanierung

Zur fachlichen Unterstützung wurde Frau Sabine Chilla, Diplom-Oecotrophologin und Inhaberin des Beratungsunternehmens Pro-Schulverpflegung, hinzugezogen. Es wurden, unter anderem, verschiedene Lösungen intensiv diskutiert, die jedoch zu hohen Prozesskosten, sowohl im Bereich der Logistik, als auch im Bereich der Investitionen vor Ort nach sich gezogen hätten. In Verbindung mit den qualitativen Nachteilen der Außenanlieferung und der geringen Flexibilität, die den derzeitigen Standards in der Schule bei Weitem nicht entsprechen, schied diese Alternative aus.

Unter Berücksichtigung und Abwägung aller zu beachtenden Faktoren wie Wirtschaftlichkeit, Erhalt der Essensqualität, Erfüllung der hygienischen Voraussetzungen und arbeitsschutzrechtlichen Vorgaben verbleibt somit nur die temporäre Aufstellung einer Interimsküche. Mit einer Konzeption aus Produktion der Speisen vor Ort und einer teilweisen Umstellung der Speisekomponenten durch Erhöhung des Convenienceanteils kann der beste Kompromiss zwischen Qualität und Wirtschaftlichkeit erreicht werden und somit weiterhin die gewohnt sehr gute Speisequalität erhalten bleiben.

Die weitergehenden Untersuchungen haben ergeben, dass ein geeigneter Standort zur Aufstellung von Küchencontainern mit unmittelbarem Gebäudeanschluss auf einer hochliegenden Grünfläche an der Ostseite der Mensa liegt. Die Containerküche hat somit einen unmittelbaren Anschluss an die Mensa, in der die vorhandene, fahrbare Essenausgabe ebenfalls an die Ostseite verlegt wird, um eine kreuzungsfreie Andienung aus den Containern zu ermöglichen (Anlage 1).

Federführend für die Lieferung und Unterhaltung der Interimsküche ist der heutige Betreiber der Schulküche, die Firma Apetito, im Auftrag der Bau- und Servicegesellschaft mbH, die mit der Durchführung der Küchenanierung und der Übergangslösung im Rahmen des Schulsanierungsprojektes beauftragt ist.

3. Kosten Interimslösung

Nach Klärung der Ver- und Entsorgungsfragen, Abstimmung der lebensmittelhygienischen Anforderungen und der brandschutztechnischen Auflagen wurde hierzu eine Planung erstellt und die Kosten für die vorbereitenden Maßnahmen, die Aufstellung, die einjährige Vorhaltung und den Rückbau der Küchencontainer ermittelt.

Position:	Bezeichnung:	Währung:	Betrag:
300	Bauwerk- und Baukonstruktion (Container inkl. Miete)	€	155.900
400	Bauwerk – Technische Ausrüstung	€	60.000
500	Außenanlagen	€	2.700
	Unvorhergesehenes	€	15.000
700	Baunebenkosten	€	68.000
	Insgesamt	€	301.600

Die Gesamtkosten belaufen sich demnach auf 301.600 €, die dem Projekt der Schulküchensanierung zuzuordnen sind. Das Gesamtprojekt Küchensanierung einschließlich Interimslösung während der Bauzeit beträgt somit 3.850.000 €.

Im Haushaltsplan und in der mittelfristigen Finanzplanung sind für die Maßnahme insgesamt 3,0 Mio. € eingestellt. Von den zusätzlich erforderlichen Mitteln in Höhe von 850.000 € müssen 200.000 € in 2014 überplanmäßig bereitgestellt werden; die Deckung erfolgt bei den Schlüsselzuweisungen PSP 1.61.10.01.20.01. Die restlichen 650.000 € sind in den kommenden Haushalten zu veranschlagen.

4. Zeitliche Durchführung

Nach Erteilung der zu beantragenden Baugenehmigung ist der Aufbau der Containerlösung in den Sommerferien 2014 geplant, um mit Beginn des Schuljahres 2014/15 die Essenversorgung sicher zu stellen.

Die Sanierung der Küche beginnt ebenfalls mit den Sommerferien, sodass dort die wesentlichen Abbruch- und Entkernungsarbeiten in der schulfreien Zeit durchgeführt werden können. Mit Beginn des Schuljahres 2015/16 soll somit die Interimsküche rückgebaut sein und die sanierte Schulküche in Betrieb gehen.

Prüfung der Nachhaltigkeit der Maßnahme in Bezug auf die Ziele des Stadtentwicklungsplanes / der Lokalen Agenda Heidelberg

1. Betroffene Ziele des Stadtentwicklungsplanes

Nummer/n: (Codierung)	+ / - berührt:	Ziel/e:
SOZ 9	+	Ausbildung und Qualifizierung junger Menschen sichern Begründung: Die Sanierung der Küche trägt zu einer Verbesserung der Essensversorgung der Schülerinnen und Schüler an Heidelberger Schulen bei.

2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

gezeichnet

Dr. Joachim Gerner

Anlagen zur Drucksache:

Nummer:	Bezeichnung
01	Pläne Interimsküche