



Beschlussvorlage 2018/084	Referat	Baureferat
	Abteilung	Abt. 30, Baureferat
	Verfasser(in)	

Gremium	Termin	Vorlagenstatus
Schlossausschuss	01.03.2018	öffentlich

**Sanierung und Umnutzung des Wittelsbacher Schlosses Friedberg;
- Ausstattung der Cateringküche im 1. Obergeschoss -**

Beschlussvorschlag:

Der Schlossausschuss nimmt die Ausführungen der Verwaltung zur Kenntnis und erkennt die Notwendigkeit der Beschaffung der bisher zurückgestellten Geräte für den Cateringbereich im 1. Obergeschoss an und stimmt deren Beschaffung mit Kosten von ca. 25.000 € brutto zu.

Der Anschaffung eines Kombidämpfers mit Kondensationshaube zur Sicherstellung der Versorgung mit warmen Speisen während des Übergangbetriebes mit einem Kostenansatz von ca. 6.200 € brutto wird zugestimmt / nicht zugestimmt.

anwesend:	für den Beschluss:	gegen den Beschluss:
-----------	--------------------	----------------------



Sachverhalt:

Das Planungskonzept zur Sanierung und Umnutzung des Wittelsbacher Schloss zu einem Bürger- und Kulturzentrum aus dem Jahre 2009 sieht zwei Cateringbereiche, jeweils einen im Erdgeschoss und einen im Obergeschoss vor.

Der Cateringbereich im Erdgeschoss (sh. Anlage 1) zwischen Rittersaal und Remise besteht aus zwei Räumen und ist planerisch für das Aufbereiten und Anrichten von Warm- und Kaltspeisen für große Veranstaltungen und das Spülen der anfallenden Geschirrmengen konzipiert. Dementsprechend wurde eine Getränkekühlzelle einschl. kleinkältetechnischer Versorgung, zwei Kombidämpfer mit Kondensationshauben, eine Unterbau – Gläsergeschirrspülmaschine, eine Hauben-Korbgeschirrspülmaschine mit zu- und Auslauftisch, ein 600 l Tiefkühlschrank, ein 600 l Pluskühlschrank, eine Warmgetränkeausgabetheke mit Kaffeemaschine und eine Getränkeausgabetheke mit Kühlzügen und Gläserspülbecken sowie ein Kellnerpass mit Wärmebrücke, Aufsatzschrank und Wärmeschrank im Unterbau eingepplant.

Der Cateringbereich im 1. Obergeschoss (sh. Anlage 2) befindet sich nördlich des Treppenhauses West und besteht aus der eigentliche Cateringküche, einem Anrichterraum sowie dem Foyer (Fürstengalerie) und ist auf die Ausgabe von Getränken und kalte Speisen und Snacks ausgelegt. Dementsprechend ist im Foyer (Fürstengalerie) eine Getränkebar mit Kühlzügen mit einem Rückbuffet mit Getränkebar für Gläser und in der eigentlichen Cateringküche eine Getränkeausgabetheke mit Kühlzügen und Gläserspülbecken, einem Rückbuffet mit Getränkeausgabetheke für Gläser, eine Unterbau - Gläsergeschirrspülmaschine, eine Warmgetränkeausgabetheke mit Kaffeemaschine, eine Geschirr-Rückgabetheke mit Spülbecken und Handwaschbecken, eine Untertisch - Geschirrspülmaschine, ein Arbeitstisch mit Spülbecken, ein Unterbau mit Schubladenblock und Schiebetüren sowie 3 Getränkekühlschränke vorgesehen.

Auf dieser Basis ist die Ausführungsplanung der Lüftungs-, Sanitär- und Elektroinstallation erfolgt, weshalb im Cateringbereich im 1. Obergeschoss auch kein Starkstromanschluss für einen Kombidämpfer vorgesehen wurde.

Im Vorfeld der Erstellung der Kostenberechnung im Jahre 2010, die dann auch Basis für die Förderverhandlungen und Festlegung des Gesamtbudgets wurde, wurden noch diverse Kosteneinsparungen besprochen. Unter anderem wurde festgelegt, dass aufgrund der Tatsache, dass erst im Rahmen des Betriebskonzeptes festgelegt wird, wie das Cateringmodell aussieht mit Ausnahme der Thekenanlage im Foyer (Fürstengalerie) auf die Anschaffung der Geräte für die Cateringküchen verzichtet wird und daher nur die Grundausstattung mit den Thekenanlagen realisiert werden soll.

Nach Besichtigung des Schlossgebäudes durch Vertreter des Hauses der Bayerischen Geschichte im Rahmen der Bewerbung für die Landesausstellung 2020 hat der Schlossausschuss am 23.02.2016 beschlossen den Einbau des Cateringbereichs im Erdgeschoss bis zum Jahr 2021 zurückzustellen. Aus diesem Grunde wurden in diesem Bereich die für den späteren Cateringbetrieb notwendigen Lüftungs-, Sanitär- und Elektroinstallationen nur vorgerüstet und auf die Zwischenwände und den Fliesenbodenbelag verzichtet. Eine



konzeptionelle Änderung für den Cateringbereich im Obergeschoss ist in diesem Zusammenhang allerdings nicht erfolgt.

Frau Weinfurtnr hat sich als die neue für diesen Bereich zuständige Veranstaltungsmanagerin intensiv mit dem noch verbliebenen Cateringbereich im Obergeschoss auseinandergesetzt. Aus ihrer Sicht ist zur Aufnahme des Veranstaltungsbetriebes die Anschaffung der bisher zurückgestellten Geräte dringend erforderlich. Weiterhin sieht sie die Tatsache, dass in der Übergangszeit keine Warmspeisen aufbereitet werden können als Defizit an und regt die Anschaffung zumindest eines Kombidämpfers an.

Für die Ausstattung des Cateringbereiches im Obergeschoss mit den bisher zurückgestellten Geräten liegt nach Abstimmung der Abt. 61 mit dem Küchenfachplanungsbüro ein Nachtragsangebot der beauftragten Firma in Höhe von ca. 25.000 € brutto vor, das den Einbau folgender Geräte vorsieht:

- 3 Edelstahl Kühlschränke 580 l
- 1 Kaffeemaschine Rundfilter 2 X 5 l Brühsystem
- 1 Geschirrspülmaschine
- 1 Gläserspülmaschine mit externer Osmoseanlage
- 3 Servierwagen mit 3 Borden

Anzumerken ist, dass es sich hierbei um Geräte für den professionellen Betrieb handelt, was sich bei den Spülmaschinen insbesondere auch in der Geschwindigkeit auswirkt und die deshalb kostenmäßig nicht mit dem normalen privaten Haushaltsbereich vergleichbar sind.

Da aufgrund der bereits abgeschlossenen Installationen für Lüftung, Sanitär und Elektro im Cateringbereich im 1. OG eine nachträgliche Berücksichtigung eines Kombidämpfers mit Wasser- und Abwasseranschluss und 400 V Starkstromanschluss nur mit erheblichen Aufwand möglich ist, wird von Seiten der Küchenplanung für den Übergangsbetrieb ein Kombidämpfer mit Kondensationshaube vorgeschlagen, der mit der vorhanden Installation zurechtkommt. Der vorgeschlagene Kombidämpfer benötigt keinen Festwasser- und keinen Abwasseranschluss. Außerdem besitzt das Gerät eine Kondensationshaube für den Wasserdampf. Als Stromversorgung reichen 230V, was aber gegenüber einem Starkstromanschluss eine gewisse Einschränkung der Leistungsfähigkeit mit sich bringt.

Der Kostenaufwand für die Beschaffung beträgt incl. Kondensationshaube ca. 6.200 € brutto. In der Sitzung wird von Seiten der Planung dazu Stellung genommen.

Der Beschluss dazu sollte nach Meinungsbildung und Diskussion erfolgen.

Anlagen:

- 1. Cateringbereich im Erdgeschoss
- 2. Cateringbereich im 1. Obergeschoss