



Beschlussvorlage 2020/095	Referat	Baureferat
	Abteilung	Abt. 30, Baureferat
	Verfasser(in)	

Gremium	Termin	Vorlagenstatus
Stadtrat	28.05.2020	öffentlich

**Sanierung und Umnutzung des Wittelsbacher Schlosses;
- Umsetzung der Cateringküche im Erdgeschoss -**

Beschlussvorschlag:

Der Stadtrat nimmt die Ausführungen der Verwaltung zur Kenntnis und erkennt grundsätzlich die Notwendigkeit der Umsetzung der Cateringküche im Erdgeschoss mit Kosten von rd. 180.000 € brutto an.

Der Umsetzung der Cateringküche im Erdgeschoss des Wittelsbacher Schlosses wird jedoch aufgrund der derzeitigen Krisen- und Finanzsituation bis auf Weiteres zurückgestellt.

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



Sachverhalt:

Sachverhalt:

Ausgangssituation:

Das Planungskonzept zur Sanierung und Umnutzung des Wittelsbacher Schloss zu einem Bürger- und Kulturzentrum aus dem Jahre 2009 sieht zwei sich ergänzende Cateringbereiche, jeweils einen im Erdgeschoss und einen im Obergeschoss vor. Man hatte sich zum Zeitpunkt der Erstellung der Kostenberechnung vom 20.07.2009 als Grundlage für das Schlossbudget darauf verständigt, die Elektrogeräte erst einmal zurückzustellen und dann bei Fertigstellung der Maßnahme festzulegen, welche Geräte im Detail angeschafft werden sollen. Dementsprechend wurden damals für die obere Cateringküche 36.700 € brutto eingesetzt und für die untere Cateringküche 29.700 €. Die obere Cateringküche wurde dann, nachdem man im Schlossausschuss beraten hatte, welche Geräte angeschafft werden, mit ca. 84.000 € abgerechnet. Aufgrund des Fehlens der Cateringküche im EG wurde zumindest ein kleiner Kombidämpfer vorgesehen und angeschafft.

Der Cateringbereich im ersten Obergeschoss ist ausgeführt und somit seit der Eröffnung des Veranstaltungsbetriebes im Oktober 2018 in Betrieb.

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 geplant: eine Getränkekühlzelle einschl. kältetechnischer Versorgung, zwei Kombidämpfer mit Kondensationshauben, eine Unterbau- Gläsergeschirrspülmaschine, eine Hauben-Korbgeschirrspülmaschine mit Zu- und Auslauftisch, ein 600 l Tiefkühlschrank, ein 600 l Kühlschrank, eine Warmgetränkeausgabetheke mit Kaffeemaschine und eine Getränkeausgabetheke mit Kühlzügen und Gläserspülbecken sowie ein Kellnerpass mit Wärmebrücke, Aufsatzschrank und Wärmeschrank im Unterbau. Auf dieser Basis erfolgte die Ausführungsplanung der Lüftungs-, Sanitär- und Elektroinstallation.

Derzeitiger Stand:

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 Grund wurden in diesem Bereich die für den späteren Cateringbetrieb notwendigen Lüftungs-, Sanitär- und Elektroinstallationen nur vorgerüstet und auf die Zwischenwände und den Fliesenbodenbelag verzichtet.

Die Erfahrungen von Seiten des Veranstaltungsmanagements aus 1 ¼ Jahren Betrieb zeigen, dass der Einbau einer Cateringküche im EG für die Vermietung und Bewirtung der EG-Räume und auch des Innenhofes auf Dauer als unumgänglich angesehen wird. Die Notwendigkeit der Vorhaltung dieser Küche wird auch von Seiten der Caterer als essentiell beurteilt.

Umsetzung Cateringküche Erdgeschoss:



Wie oben beschrieben, war in der ursprünglichen Kostenberechnung vom 20.07.2009 ein Großteil der Ausstattungsgeräte optional aufgeführt und nicht in den damals veranschlagten Kosten aufgeführt. Die bisherige Planung und insbesondere der Nutzungsablauf wurde mit dem Veranstaltungsmanagement nochmals detailliert durchgegangen und in Hinsicht auf die aktuellen Bedürfnisse und Anforderungen hinterfragt und somit aktualisiert. Die zwei Räume zwischen Rittersaal und Remise sollten nach aktueller Prüfung mit wenigen Modifikationen, wie anfangs geplant, umgesetzt werden.

In dem, in der Anlage beiliegendem, Plan sowie der Kostenübersicht sind die benötigten Geräte dargestellt und mit aktuellen Kosten, die nach aktueller Schätzung einen Gesamtbetrag von ca. 180.000 € brutto ergeben, hinterlegt. Inwieweit dieser Betrag komplett oder teilweise aus den noch 2020 zur Verfügung stehenden Haushaltsmitteln gedeckt werden kann, kann erst nach Fertigstellung der Schlussrechnungen und des Verwendungsnachweises im Sommer 2020 abgeschätzt werden.

Die Baumaßnahmen für die Cateringküche im EG könnten bei rechtzeitiger Planung ab Sommer 2020 nach Beendigung der Landesausstellung ab Anfang 2021 umgesetzt werden.

Der Beschluss dazu sollte nach Meinungsbildung und Diskussion erfolgen.

Anlagen:

1. WSF-Cateringküche EG - Aktueller Plan der mit Darstellung der Möblierung und Benennung der Geräte
2. WSF-Cateringküche EG - Kostenzusammenstellung (Stand: 08.04.2020 – nicht öffentlich)