



Beschlussvorlage 2020/383	Referat	Baureferat
	Abteilung	Abt. 34, Hochbau
	Verfasser(in)	

Gremium	Termin	Vorlagenstatus
Bauausschuss	12.11.2020	öffentlich

Wittelsbacher Schloss Friedberg - Cateringküche

Beschlussvorschlag:

Der Bauausschuss ermächtigt die Verwaltung, auf Grundlage der Planung vom 12.11.2020 zur küchentechnischen Einrichtung die notwendigen nächsten Projektschritte Ausschreibung, Vergabe und Umsetzung durchzuführen.

Hinsichtlich Spülgerät, Kaffeezubereitung und Kühlung werden folgende Varianten gewählt:

Spülgerät:

- Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage für Geschirr und Gläser
ODER
- Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage nur für Geschirr, sowie Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage nur für Gläser

Kaffeezubereitung:

- Gastronomiegeeigneter Kaffeevollautomat
UND/ ODER
- Gastro-Filterkaffeemaschine

Kühlung:

- Gewerbe-Umluft-Tiefkühlschrank
ODER
- Getränke Kühlzelle mit Kälteregale erweitert um eine Mini-Tiefkühlzelle

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



Sachverhalt:

Projektchronik

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

Der Cateringbereich im Obergeschoss 1 ist bereits ausgeführt und in Betrieb. Der Cateringbereich im Erdgeschoss 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. Auf dieser Basis erfolgte auch die Ausführungsplanung der Lüftungs-, Sanitär- und Elektroinstallation.

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. Die Erfahrungen vonseiten des Veranstaltungsmanagements zeigten zwischenzeitlich, dass der Einbau der Cateringküche wie geplant für die reibungslose Nutzung bei Veranstaltungen notwendig ist.

Am 20.02.2020 erfolgte ein erstes intensives Abstimmungsgespräch zwischen der Abt. 61 – Veranstaltungsmanagement Wittelsbacher Schloss - und dem Caterer „Goldener Stern“, Herrn Fuß bezüglich der küchentechnischen Ausstattung.

In der Stadtratssitzung am 28.05.2020 wurde die Notwendigkeit der Umsetzung der Cateringküche im Erdgeschoss anerkannt.

Im Juni 2020 erfolgte eine ergebnisorientierte Abfrage bei den Caterern „Landmetzgerei Stocker“, „Partyservice Rank“ und Markus Lorenz zu den bisher geplanten Grundrissen, Prozessen und Abläufen der Cateringküche im Wittelsbacher Schloss.



Nach weiterer Abstimmung mit dem Veranstaltungsmanagement des Wittelsbacher Schlosses Friedberg konnte die konkrete küchentechnische Ausstattung schließlich am **16.7.2020** (Vorlage- Nr. 2020/205) in der **Stadtratssitzung** vorgestellt werden. Es wurden folgende Beschlüsse gefasst:

- 1. Der Stadtrat beschließt die Umsetzung der Cateringküche im Erdgeschoss zu Jahresbeginn 2021 ohne die ursprünglich geplanten Kombidämpfer.*
- 2. Der Stadtrat beschließt die Bereitstellung der Finanzmittel, gegebenenfalls auch überplanmäßig.*
- 3. Der Stadtrat ermächtigt die Verwaltung zur Vergabe der Planungsaufträge an Fachplaner und die Bau- und Lieferleistungen auszuschreiben bzw. Angebote einzuholen. Die Planung ist dem Gremium vor Ausschreibung/ Angebotseinholung erneut vorzustellen.*

In Ausführung des Beschlusses Ziffer 3. erfolgt die erneute Vorstellung einer angepassten Planung mit Auswahlvarianten im zuständigen Fachausschuss.

Überarbeitete Planung

Folgende Technik entfällt nunmehr gegenüber der am 16.7.2020 vorgestellten Planung:

- Geschirrsortiertisch mit Handwaschbecken
- Zulauftisch mit Becken und Pendelbrause
- Korbdurchschubspülmaschine und Auslaftisch mit Korbleitbahn
- 1 Arbeitstisch und 4 Tellerhordengestelle
- Kaffeemaschinentisch und Kaffeespezialitätenmaschine (Großgastronomieausstattung) inkl. Wasserfilter

Die Verwaltung schlägt vor, die Planung um folgende neuen Elemente zu ergänzen:

- Umlufthaube mit eingebautem Ventilator im Bereich der Stellflächen der für die jeweilige Veranstaltung gemieteten Kombidämpfer (Beschaffung wurde im Stadtrat am 16.7.2020 unter Ziffer 1 abgelehnt)

Die Kombidämpfer sind in der Regel nicht mit einer Abluftanlage bzw. Raumluftfiltern ausgestattet. Um die Bausubstanz des Wittelsbacher Schlosses durch die Dampfentwicklung der Mietgeräte nicht zu gefährden, ist die Bereitstellung einer fest installierten Umlufthaube hier sinnvoll.



- Ausrüstung der in der Planung bereits vorhandenen Kaltgetränkeausgabe, des Gewerbe-Umluft-Tiefkühlschranks, des Gewerbe- Umluft-Kühlschranks und des Kellnerpasses um Rollen
Dies ermöglicht im vergleichsweise großen Gebäude flexible Bewirtungen, beispielsweise im Innenhof. Die Kostensteigerung ist demgegenüber gering.
- Mobiles Gläserregal zur Verbesserung des mobilen Ausschankprozesses
Dies dient der Verbesserung des mobilen Ausschankprozesses, beispielsweise im Innenhof.

Zwischen folgenden zusätzlichen Ausführungsvarianten ist noch auszuwählen:

- Spülgerät:
 - ➔ Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage für Gläser und Geschirr in Kombination.
Diese Variante bietet den Vorteil, dass mit einem Gerät alles gespült werden kann, so dass die Beladung flexibel ist. Nachteilig wirkt sich aus, dass durch die Verschmutzung des Geschirrs die Gläser – insbesondere bei gehobenen Veranstaltungen - nachpoliert werden müssen.

ODER

- ➔ Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage nur für Geschirr UND Untertisch-Gewerbespülmaschine mit Osmoseanlage nur für Gläser.
Hier werden Geschirr und Gläser getrennt gespült, zu den Vor- und Nachteilen siehe eben. Die Anschaffung und der Wartung von zwei Geräten ist auch kostentechnisch zu betrachten.

Es ist eine Spülvariante zu wählen.

- Kaffeezubereitung:
 - ➔ Gastronomiegeeigneter Kaffeevollautomat
Ein Kaffeevollautomat mit Gastronomieeignung ermöglicht es, Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato etc.) zuzubereiten, die bei gehobenen Veranstaltungen (z.B. Hochzeiten) häufig nachgefragt werden.



UND / ODER

→ Gastro-Filterkaffeemaschine

Eine Filterkaffeemaschine ermöglicht es, bei großen Veranstaltungen an eine Vielzahl von Personen gleichzeitig Kaffee auszuschenken mit vergleichsweise wenig Personalaufwand. Die Auswahl ist indes auf den Brühkaffee beschränkt.

Das Gremium kann sich bei der Kaffeezubereitung auch dafür entscheiden, beides anzuschaffen. Ansonsten sind Alternativen zu wählen.

• Kühlung:

→ Gewerbe-Umluft-Tiefkühlschranks

Der Tiefkühlschrank kann flexibel eingesetzt und auch an anderer Stelle genutzt werden.

ODER

→ Mini-Tiefkühlzelle

Die Kapazität einer Mini-Tiefkühlzelle ist weit größer als bei einem Tiefkühlschrank. Der Platzbedarf ist jedoch auch erheblich grösser und die Zelle ist fest fixiert, daher nicht flexibel verortbar und möglicherweise bei späteren Veränderungen nachteilig.

Die Vorschläge Kühlung sind alternativ zu verstehen.

Die erneut vorgelegte Planung enthält nunmehr also folgende Küchentechnik:

- Getränkekühlzelle mit Kälteregal
- Arbeitstischanlage mit Spül- und Handwaschbecken
- Untertisch-Gewerbespülmaschine (Kombination Gläser und Geschirr) mit Osmoseanlage
- 1 Arbeitstisch fahrbar (offen)
- Arbeitstisch mit Spül- und Handwaschbecken und 2 CERAN-Kochfeldern
- Wandhängeschrank
- Kellnerpass
- Wärmebrücke
- 1 Arbeitstisch fahrbar (3-seitig geschlossener Unterbau)



- Wandboard 1-etagig
- Kaltgetränkeausgabe mit Kühlzügen
- Gewerbe-Umluft-Tiefkühlschrank
- Gewerbe-Umluft-Kühlschrank
- Umlufthaube mit eingebautem Ventilator im Bereich der Stellflächen der Kombidämpfer
- Ausrüstung der in der Planung bereits vorhandenen Kaltgetränkeausgabe, des Gewerbe-Umluft-Tiefkühlschranks, des Gewerbe-Umluft-Kühlschranks und des Kellnerpasses um Rollen für einen mobilen, flexiblen Einsatz
- Mobiles Gläserregal zur Verbesserung des mobilen Ausschankprozesses
- Spülgerät nach Auswahl
- Kaffeezubereitung nach Auswahl
- Kühlung nach Auswahl

Kostenschätzung

28.05.2020	120.000.- €
16.07.2020	81.200.- €
12.11.2020	von 63.700.- € bis 65.700.- €, je nach Entscheidung des Gremiums

Die Umsetzung der Cateringküche EG könnte zum April/Mai 2021 abgeschlossen werden.

Finanzielle Auswirkungen: ja nein

Gesamtkosten:	€	hierauf objektbezogene Einnahmen	€
		Rest-Eigenfinanzierung	€
Haushaltsmittel			
<input checked="" type="checkbox"/> Mittel vorhanden	<input type="checkbox"/> Verw.HH HHSt.:		€
	<input checked="" type="checkbox"/> Verm.HH HHSt.:	3655.9400	140.000,00 €
<input type="checkbox"/> keine Mittel	<input type="checkbox"/> überplanmäßige Mittelbereitstellung erforderlich		
vorhanden oder nur	in Höhe von:		€
teilweise vorhanden	Deckungsmittel:		€

Vorlagennummer: 2020/383



Anlagen:

Anlage 1 – Wittelsbacher Schloss Friedberg – Catering-Küche | Erdgeschoss