

Beratungsfolge Vorlage ist für alle hier angegebenen Sitzungen bestimmt	Sitzungstermin
Ausschuss für Bildung, Kultur und Sport	04.03.2020
Ausschuss für Bau, Vergabe, Feuerschutz und Ordnungsangelegenheiten	18.03.2020 Sitzung wurde abgesagt!
Haupt- und Finanzausschuss	24.03.2020 Sitzung wurde abgesagt!
Rat	31.03.2020

Raumkonzept für die Gesamtschule Haan Projektfreigabe

Beschlussvorschlag:

Die Projektfreigabe für die Planung der Erweiterung der städt. Gesamtschule auf Basis des in der Sitzung des BKSA am 13.03.2019 vorgestellten Raumkonzeptes von Herrn Dr. Garbe wird erteilt. Hinsichtlich der Küche ist die

- Variante 1 Frischküche, ausgelegt auf die Herstellung von durchschnittlich 800 Essen/Tag
- Variante 2 Regenerierküche, ausgelegt auf die Aufbereitung von durchschnittlich 375 Essen/Tag

zu berücksichtigen.

Sachverhalt:

Der Rat der Stadt Haan hat in seiner Sitzung am 09.04.2020 das im BKSA am 13.03.2019 vorgestellte und der Sitzungsvorlage 40/024/2019 beigefügte Raumkonzept als Grundlage für die weitere Planung beschlossen. Neben der Schaffung von Klassen, Differenzierungs- und Lehrerräumen für eine Jahrgangsstufe, geht es auch und vor allem um den Neubau einer Mensa in multifunktional nutzbarer Ausrichtung. Ein zentraler Aspekt hierbei ist die noch zu treffende Entscheidung, ob die neue Mensa mit einer Frischkoch- oder Regenerierküche ausgestattet werden soll.

Zur Entscheidungsfindung als Grundlage für den Einstieg in die finale Planung und damit der Projektfreigabe dienend, wurde die Erstellung eines Betreiberkonzeptes beauftragt. Dieses sollte vor allem Aufschluss über

- ▶ die Größe (Flächenbedarf) und Kosten der neu zu errichtenden Küche und Angaben zur Küchenform sowohl für eine Frischkoch- als auch eine Regenerierküche
- ▶ die Logistik (Personaleinsatz, Essensausgabe vor Ort, Essensausgabe an den verschiedenen Objekten bei einer Frischkochküche
- ▶ den Personalbedarf
- ▶ die Sachkosten und die realistisch zu erhebenden Essensentgelte
- ▶ die mögliche Organisationsform eines Mensabetriebs, Vor- und Nachteile von Fremd- und Eigenbetrieb
- ▶ sowie die wirtschaftliche Betrachtung beider Varianten

geben. Idee bei einer Frischkochküche war, auch andere städtische Einrichtungen mit beliefern zu können. Für die weitere Darstellung wurde der externe Fachberater daher um Annahme von zwei Szenarien gebeten

1. Neben der Essensversorgung in der Gesamtschule soll sowohl das Gymnasium als auch die derzeit in städtischer Trägerschaft betriebenen Kindertageseinrichtungen und die OGS Don-Bosco-Schule versorgt werden. Zugrunde gelegt wurden dabei täglich durchschnittlich 530 Essen zzgl. Nachmittagssnack etc.
2. Zusätzlich zur v.g. Versorgung sollte die Belieferung von weiteren Einrichtungen (Kita- und/oder OGS-Einrichtungen) im Stadtgebiet untersucht werden. Angenommen wurde eine Ausweitung um 570 Essen auf insgesamt durchschnittlich 1.100 Essen/Tag

und im Vergleich dazu die Kosten (Investitions- und Betriebskosten) für eine Regenerierküche (cook&chill/cook&freeze) darzustellen. Letzteres basiert auf der Annahme, dass die Essensversorgung bei dieser Variante nur für die Schüler/innen der Gesamtschule auszuliegen ist und die Versorgung an den anderen Standorten, wie bisher, dezentral erfolgt.

Neben den Vertretern von Schulverwaltung und Gebäudemanagement waren in einem Workshop der Leiter der Gesamtschule, die Kitaleitungen und die OGS-Leitung vertreten, um die inhaltlichen und logistischen Anforderungen an die Essensversorgung in den jeweiligen Einrichtungen fachlich und pädagogisch zu begleiten.

Das Betreiberkonzept ist dieser Vorlage als Anlage beigelegt. Im Rahmen einer aktuellen Abstimmung zwischen Verwaltung und externem Berater wurde geklärt, dass die Wirtschaftlichkeitsberechnungen noch um eine Aufstellung erweitert werden müssen und zwar, ob und wenn ja wann bei der Variante 2 „Regenerierküche“ der

wirtschaftliche Vorteil der geringeren Investitionskosten durch höhere Betriebskosten aufgezehrt wird. Des Weiteren wurde entschieden, bei der Variante 1 „Frischkochküche“ von einer gemittelten Anzahl von durchschnittlich 800 Essen/Tag auszugehen. Dies bildet einen von der Verwaltung als derzeit realistisch zu betrachtenden Mittelwert „Anzahl Essen/Tag“ ab. Diese Darstellungen lagen zum Zeitpunkt der Vorlagenerstellung noch nicht vor und werden daher zeitnah nachgereicht.

In der Beratungsvorlage 40/024/2019 wurden als erste Schätzung für die Baumaßnahme 2.800 qm Bruttogeschossfläche und 11 Mio € Baukosten (ohne Einrichtung) zugrunde gelegt.

Stellungnahme Amt 65:

Hinweis: alle nachfolgend erwähnten €-Beträge sind brutto Beträge einschließlich der z.Z. gültigen MwSt von 19 %.

Die Ermittlung der Gesamtprojektkosten von 11 Mio € für den Haushalt 2020 basierten ohne tiefere Vorplanungen auf einem ersten groben Layout Konzept mit insgesamt 2.800 qm Bruttogeschossfläche (BGF) am vorhandenen Standort und den damals aktuellen BKI (Baukosteninformationszentrum) Kostenannahmen von ca. 2.140 € pro qm BGF sowie einer aus der einschlägigen Fachliteratur angehaltenen Größe von ca. 600 qm BGF für eine Frischkochküche für diesen Standort plus 600 qm BGF für Speiseraum mit Neben- und Technikflächen also einem Mensa-Geschoss von 1.200 qm BGF. Kosten für jegliche Küchenausstattung incl. Großgeräte und Dunstabzüge waren als Sonderausstattung nicht in den Baukosten enthalten.

Mit Fortschreiten der Bearbeitungstiefe, insbesondere mit den von der S&F Gruppe als Küchenfachplaner zugearbeiteten Flächen und Kostenannahmen (siehe Betreiberkonzept S&F) incl. der Küchengroßgeräte ergibt sich für das Bauvorhaben (Stand heute) folgende Kosten- und Flächenentwicklung mit entsprechend angepassten Kostenprognosen:

Veränderungen:

Der Anfang 2019 auf Grundlage von BKI Kennwerten aus 2018 getroffene Kostenansatz von 2.140 € pro qm BGF wurde überprüft; durch Rückrechnung aktueller Angebote ergibt sich heute auf Grund der Hochkonjunktur im Bauwesen ein realistischer Ansatz von 2.500 € pro qm BGF. Dies macht allein eine Kostensteigerung von ca. 1,5 Mio € aus.

Wegen der entfallenden Schulhoffläche im Bereich des Erweiterungsbaus, der aber insgesamt größeren Schüler und Lehrerzahl am vollausgebauten Gesamtschulstandort gegenüber dem aktuellen Genehmigungsstand, wird eine grundlegende Überarbeitung der Schulhof- und Stellplatzflächen, ggf. auch ein Garagengeschoss erforderlich werden; dies könnte sich grundsätzlich wegen der Hanglage des Erweiterungsbaus anbieten. Die Kosten hierfür beliefen sich auf bis zu 2 Mio €. Hier soll im Laufe der weiteren (Schulhof-) Planung geprüft werden, in wie weit sich günstigere Alternativen bei einer Gesamtanpassung und Erweiterung der Außenanlagen und Konkreteren Kenntnissen über die Gründungssituation darstellen lassen.

Für das Mensa-Geschoss weist S&F als Fachplaner gegenüber dem bisherigen Ansatz von 1.200 qm BGF folgenden Flächenbedarf aus:

Regenerierküche cook&chill /cook&freeze : ca. 925 qm BGF
Frischkochküche: ca. 1.750 qm BGF
Flächendifferenz der Varianten: 825 qm BGF

Die Kosten pro qm BGF für diesen Bereich beziffert S&F aus seinen aktuellen Erfahrungswerten unter Berücksichtigung der Region mit 4.165 €/qm BGF (ohne Nebenkosten) einschließlich der Großküchengeräte und Lüftungsanlagentechnik. Extrahiert man daraus die Küchengroßgeräte verbleibt noch ein Kostenansatz von ca. 3.570 / qm BGF für diesen Bereich mit hohem Installationsgrad, umfangreicher Lüftungstechnik und besonderen Anforderungen an Hygiene und Wasserbeständigkeit der Oberflächen. Das Mensageschoss wird deshalb mit diesem Kostenansatz gesondert gerechnet, was den überproportionalen Kostenanstieg bei Erhöhung der Küchenflächen erklärt.

Aktualisierte Kostenprognosen (Projektkosten) für 2 Erweiterungsbau-Varianten:

Regenerierküche: ca. 13 Mio €
(mit einem Mensageschoss von ca. 925 qm BGF, Erw-Bau insgesamt 2.725 qm BGF)

Frischkochküche: ca. 18 Mio €
(mit einem Mensageschoss von ca. 1.750 qm BGF, Erw-Bau insgesamt 3.550 BGF)

Zusätzliches Risiko bei beiden Varianten aus ggf. erforderlichem Garagengeschoss: bis zu 2 Mio €

Kostendämpfende Effekte aus Verlagerung von Technikbereichen einer großen Küche in ein tatsächlich notwendiges Garagengeschoss oder anderer Flächenoptimierungen können erst im weiteren Planungsprozess herausgearbeitet werden.

Der Neubau muss zum Schuljahr 2023/2024 mit Einlaufen der gymnasialen Oberstufe fertig sein, so dass eine Projektfreigabe zum jetzigen Zeitpunkt zwingend notwendig ist. In der Sitzung des BKSA wird der Projektleiter von S&F anwesend sein, das beigefügte Konzept erläutern und für Fragen zur Verfügung stehen.

Finanz. Auswirkung:

s. Vorlage. Bei Entscheidung für die große Variante ist die Aufstellung eines Nachtragshaushaltes kraft Gesetz erforderlich.

Anlagen:

Betreiberkonzept Mensa Gesamtschule