

- Beschluss**
 Wahl
 Kenntnisnahme

Vorlagen Nr. 23/003/2017

öffentlich

Fachbereich: Liegenschaftsamt Bearbeiter/in: Christoph Schnatze	Datum: 04.01.2017 Az.: 23-4 / CS
--	-------------------------------------

Beratungsfolge	Termine	Art der Entscheidung
Bauausschuss	02.02.2017	Vorberatung
Ausschuss für Schule und Sport	13.02.2017	Vorberatung
Kreisausschuss	23.03.2017	Beschluss

Ertüchtigung der Cafeteria am Berufskolleg Niederberg in Velbert

- Finanzielle Auswirkung ja nein noch nicht zu übersehen
 Personelle Auswirkung ja nein noch nicht zu übersehen
 Organisatorische Auswirkung ja nein noch nicht zu übersehen

Beschlussvorschlag:

Die Verwaltung wird mit der Ertüchtigung der Cafeteria am Berufskolleg Niederberg in Velbert beauftragt.

Die Verwaltung wird die politischen Gremien im weiteren Verfahren rechtzeitig beteiligen.

Fachbereich: Liegenschaftsamt Bearbeiter/in: Christoph Schnatze	Datum: 04.01.2017 Az.: 23-4 / CS
--	-------------------------------------

Ertüchtigung der Cafeteria am Berufskolleg Niederberg in Velbert

1. Anlass der Vorlage

1. Historie

1.1 Errichtung einer Mensa

Der Kreistag stellte am 20.12.2010, nach Vorberatung des Bau- und Planungsausschusses und des Kreisausschusses, im Rahmen der Verabschiedung des Haushaltes 2011 / 2012 die Mittel für den Neubau der Mensa am Berufskolleg Neandertal für die Haushaltsjahre 2012 und 2013 sowie für den Neubau der Mensa am Berufskolleg Niederberg für die Jahre 2013 / 2014 zur Verfügung.

In einer gemeinsamen Sitzung des Bau- und Planungsausschusses und des Ausschusses für Schule und Kultur am 15.09.2011 wurde das Konzept für die Errichtung der Mensa am Berufskolleg Neandertal, das in seinen Rahmenbedingungen für alle Mensen an Berufskollegs des Kreises gelten sollte, vorgestellt.

Dem oben genannten Beschluss folgend wurde parallel zur Errichtung der Mensa am Berufskolleg Neandertal im Jahr 2013 mit der Planung einer Mensa für das Berufskolleg Niederberg begonnen. In Abstimmung mit der Schule, dem Amt für Schule und Sport und dem Liegenschaftsamt wurde seitens des beauftragten Fachplaners ein Konzept erstellt. Die Kostenschätzung für die Realisierung dieses Projektes belief sich auf rd. 3,0 Mio €. Im Anschluss an die Konzepterstellung wurde die Vergabe des Baus an einen Generalunternehmer in die Wege geleitet.

Nachdem am 04.09.2013 die Mensa am Berufskolleg Neandertal eröffnet wurde, stellte sich heraus, dass der Betrieb der Mensa in Mettmann nicht wie erwartet läuft und zu einem monatlichen Verlust führt, da die Anzahl der Mittagessen deutlich unter der Prognose liegt.

In der Folge wurde die Planung zur Errichtung der Mensa am Berufskolleg Niederberg in der Sitzung des Kreisausschusses am 02.12.2013 aufgegeben und das bereits eingeleitete Vergabeverfahren hinsichtlich der Bauleistung aufgehoben.

1.2 Ertüchtigung der Cafeteria

Da die Notwendigkeit einer Verpflegung am Berufskolleg Niederberg jedoch weiterhin besteht, wurden im Rahmen der Haushaltsberatungen 2014 durch den Kreisausschuss bzw. Kreistag am 02. bzw. 09.12.2013 Mittel zur Planung der Ertüchtigung der am Berufskolleg Niederberg vorhandenen Cafeteria bereitgestellt.

2. Sachverhaltsdarstellung

2.1. Planungsprozess

Entsprechend dieses Beschlusses begann die Verwaltung im Jahr 2014 mit der Planung der Ertüchtigung der Cafeteria. Der Auftrag an den Fachplaner umfasste die Planung für die Ertüchtigung der Cafeteria inklusive einer Prognosestudie zu den Bedürfnissen / Nachfrage der Kunden und einer Prognose der Wirtschaftlichkeit des Betriebs.

Die Planung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit der Schule, dem Amt für Schule und Bildung und dem Liegenschaftsamt. In mehreren Gesprächen wurden unterschiedliche Bau- und Bewirtschaftungsformen, Produktionsverfahren und eine erste Kostenkalkulation diskutiert. Als Basis für die Prognose zu den Bedürfnissen / Nachfrage der Kunden und der Wirtschaftlichkeit des Betriebs wurde im November 2014 eine Kundenzählung in der derzeitigen Cafeteria durchgeführt.

Auf der Grundlage der im Rahmen der Gespräche festgelegten Rahmenbedingungen sowie der Ergebnisse der Prognosestudien wurde im Anschluss seitens des Fachplaners die Vorplanung erstellt einschließlich der technischen Gebäudeausrüstung und Küchentechnik.

Der erste Entwurf der Vorplanung, der drei Varianten enthielt, lag im Januar 2015 vor. Hierbei wurden alle Bedarfe der Schule berücksichtigt. Die Kostenschätzung für die Umsetzung lag bei rd. 1,6 Mio €.

Mit Blick auf die Haushaltslage und die Erfahrungen in Mettmann wurden die Vorschläge erneut überarbeitet. Gemeinsam mit der Schule wurden durch die Verwaltung die Varianten geprüft. Schließlich entschied sich die Schule, auf einige Wünsche zu verzichten und auch Abstriche in manchem Ausstattungsdetail zu machen. Die so im Konsens gefundene Planung lag innerhalb des Budgets von 600.000 Euro.

Es war geplant, im Bauausschuss am 10.09.2015 die Planung vorzustellen und die Beauftragung zur Umsetzung zu erhalten. Auf Grund der angespannten Haushaltslage und der ausgesprochenen Haushaltssperre wurde das Projekt jedoch bis 2017 zurückgestellt.

2.2. Vorstellung der Planung

Anders als bei der Mensa im Berufskolleg Neandertal beschränkt sich die bauliche Ausstattung für das Berufskolleg Niederberg auf ein Minimum.

Das reduzierte Speisenangebot ermöglicht eine weniger personal- und damit kostenintensive Betriebsführung.

- kein Freeflow-Bereich mit verschiedenen Ausgabetheken und Selbstbedienung, sondern Cafeteria-Ausgabe-Bereich mit teilweiser Bedienung durch das Personal
- Bezahlung direkt an den Ausgabebereichen und nicht an separaten Kassen
- nur eine Theke für klassisches Mittagessen, zwei weitere für Impulsware und Snacks
- Heißgetränke und Trinkwasserautomaten zur Selbstbedienung und direkten Bezahlung

Des Weiteren werden bei der nun umzusetzenden Variante nur notwendige Veränderungen an dem bisherigen Betrieb vorgenommen. Wie bereits oben ausgeführt, wurde die seitens des Fachplaners erstellte Planung mehrfach auf mögliches Einsparpotential geprüft und daraufhin angepasst.

2.3. Darstellung der notwendigen Arbeiten und Kosten

2.3.1 IST-Zustand

- Die bestehende Cafeteria im Berufskolleg Niederberg steht im Hinblick auf Küchentechnik und Verkaufsbereich im Eigentum des jetzigen Pächters. Es handelt sich um ein in das Gebäude geschobenes Modul für Verkauf und Speisenzubereitung. Die Räumlichkeiten sowie das Mobiliar des Gastraums werden seitens des Kreises Mettmann bereit gestellt.
- Es ist zu beachten, dass die durch den Pächter genutzten technischen Anlagen nicht dem heutigen Stand der Technik entsprechen und Vorschriften der Arbeitssicherheit und Hygiene nur noch unzureichend erfüllt werden können. Die Cafeteria weist derzeit keine für die Zubereitung von Speisen notwendige Küche und andere sanitäre Einrichtungen inkl. Personalräume auf.
- Auf Grund der Enge der Räumlichkeiten sind keine geregelten Arbeitsabläufe möglich.
- Ferner existiert eine nur unzureichend funktionierende Lüftung, so dass durch den Betrieb der Cafeteria eine erhebliche Geruchsbelastung in den nahe gelegenen Fluren und Klassen besteht.
- Die Ausgabe der Lebensmittel erfolgt derzeit über Einweg-Geschirr / -Besteck.

2.3.2 Notwendige Arbeiten

Bei einer Ertüchtigung der Cafeteria sind dementsprechend folgende Arbeiten zwingend notwendig:

- Abriss vorhandener Wände und Erstellung neuer Wände zur Aufteilung des großen Bereichs in kleinere Räume (Lager, Spüle, Küche, Ausgabe etc.)
- Schaffung der Grundlagen für einen den Anforderungen an Arbeitssicherheit, Hygiene und den aktuellen Stand der Technik entsprechenden Betrieb durch Installation einer Lüftungsanlage, Erneuerung der Elektroverteilung.
- Schaffung von Personalräumen (Umskleiden und WC) für die Mitarbeiter im Untergeschoss.
- erstmalige Beschaffung der benötigten Anlagen und Ausstattungsgegenstände für die Küche und den Verkaufsbereich
- Installation einer Spülküche.

2.3.3 Kosten

Im Rahmen der Planung wurden sämtliche Möglichkeiten der Kostenreduzierungen geprüft und ausgeschöpft. Die aktuelle Planung beinhaltet nun nur den absoluten Mindestumfang der Arbeiten. Die Kosten für die bauliche Umsetzung dieser Planung betragen rd. 600.000 €.

Ein großer Teil der Kosten entfällt auf die Errichtung der notwendigen technischen Anlagen (135.027 € ohne die nutzungsspezifischen Anlagen). Da hier derzeit keine bzw. nur eine unzureichende Ausstattung besteht, handelt es sich um notwendige Kosten, die für einen den rechtlichen Anforderungen entsprechenden Betrieb der Cafeteria notwendig sind.

Weitere 141.110 € fallen für die baulichen Maßnahmen an Wänden und Decken des Gebäudes an. Wie oben bereits beschrieben, besteht die derzeitige Cafeteria aus einem in das Gebäude geschobenen Modul für Verkauf und Speisenzubereitung und dem eigentlichen Gastraum. Bei Entfernung des Moduls besteht keinerlei räumliche Trennung für Küchen- und Verkaufsbereich sowie Gastraum, d.h. hier bleibt ein völlig leerer Raum übrig, der für einen Küchenbereich erst von Grund auf strukturiert werden muss. Es ist eine Trennung und damit Schaffung einzelner Räume durch die Erstellung von Wänden etc. vorzunehmen. Ggfs. sind zusätzlich noch Arbeiten am Boden vorzunehmen.

Die Kosten für die Positionen Küchen-, Spül- und Ausgabeeinrichtungen sowie Einrichtung des Gastraums (Kostengruppe 470) und Ausstattungsgegenstände (Kostengruppe 610) betragen 173.400 € (zum Vergleich Mensa Berufskolleg Neandertal 464.100 €). Hier wurde sich auf das Minimum der notwendigen Gerätschaften beschränkt. Diese Kosten sind in der beiliegenden Darstellung rot hervorgehoben.

Für die Aufstellung / Miete von Fertigbaumodulen inkl. entsprechender Versorgungsleitungen auf dem Gelände der Schule, die zum vorübergehenden Betrieb der Cafeteria während der Bauzeit außerhalb des Gebäudes notwendig sind, wird mit Kosten i.H.v. ca. 30.000 € gerechnet. Da diese nicht für die eigentliche Ertüchtigung der Cafeteria anfallen, sind sie in der Kostenschätzung nicht enthalten, werden aber zur Darstellung der Gesamtprojektkosten der beiliegenden Kostendarstellung angefügt.

Des Weiteren ist derzeit nicht bekannt, welcher Bodenbelag sich unter dem Küchen- / Verkaufsmodul des derzeitigen Pächters befindet. Im schlimmsten Fall ist der Untergrund lediglich gepflastert, was zur Folge hätte, dass zuerst noch eine Dämmung, das Aufbringen von Estrich etc. erfolgen müsste. Diese Kosten (ca. 30.000 €) sind, da es sich um eine Eventualposition handelt, noch nicht in der Kostenschätzung enthalten, werden aber der Vollständigkeit halber der beiliegenden Kostendarstellung angefügt.

2.3.4 Zeitplan

Folgender Zeitplan ist für die Maßnahme avisiert:

1. Ausschreibung und Vergabe der Planerleistung	März bis Mai 2017
2. Vergabe der Planerleistung	Ende Mai 2017
3. Planung und Ausschreibung	Juli bis November 2017
4. Vergabe der Bauleistung	Dezember 2017
5. Ausführung	Januar bis Mai 2018

2.4. Aspekte aus Schulträgersicht

Durch die Erkenntnisse am Berufskolleg Neandertal wurde der vergleichbare Neubau einer Mensa am Berufskolleg Niederberg aufgegeben. Gleichwohl besteht weiterhin der Bedarf und Anspruch auch das Berufskolleg Niederberg als gesunde Schule weiterzuentwickeln.

Alle Berufskollegs sind gleichermaßen gehalten, die Standorte zukunftsorientiert zu sichern. Sie müssen sich in dem enormen Konkurrenzdruck der umliegenden Großstädte positionieren. Dies erfolgt überwiegend über das Bildungsangebot und über sogenannte weiche Standortfaktoren wie einer Verpflegungssituation sowie dem Gesamtauftritt der Berufskollegs. Verstärkt gilt dies für ein Berufskolleg mit einem Unterrichtsangebot auch in den Abendstunden, wie es in Velbert vorgehalten wird.

Daher liegt der Anspruch einer Ertüchtigung der Cafeteria nicht nur bei einem reinen Technikaustausch sondern auch bei einer Umgestaltung und Attraktivitätssteigerung in einem angemessenen Rahmen. Im Vergleich zu anderen Berufskollegs handelt es sich um einen durchaus vergleichbaren Standard.

Ein weiterer Aspekt ist, dass eine Erweiterung des Essenangebotes für die GigS-Klassen (Ganztagsberufsschule in der gesunden Schule) in der bestehenden Situation vor Ort nicht möglich ist. Bisher wird das Essen speziell für diesen Personenkreis extern bestellt und angeliefert. Die Vereinbarung mit der Kreishandwerkerschaft sieht vor, dass die Jugendlichen in der dualen Ausbildung über den ganzen Tag eine gesunde Verpflegung erhalten, d.h. die Versorgung mit Getränken über den ganzen Schultag, ein gesundes Frühstück und mittags eine gesunde Warmverpflegung. Zur Einhaltung dieser Vereinbarung ist es Ziel, die Verpflegung dauerhaft am Standort ohne Anlieferung anbieten zu können.

Die von S&F entwickelte Planung wird seitens aller im Planungsprozess Beteiligten favorisiert. Diese Variante bietet die beste Nutzung der Räumlichkeit mit dem wirtschaftlich geringsten Aufwand, welcher nötig ist, und verändert den Charakter der Cafeteria darüber hinaus jedoch nachhaltig. Durch die Möglichkeit der Trennung von Küche und Gastraum ist eine multifunktionale Nutzung des Aufenthaltsraumes durchgängig möglich. Das Berufskolleg verzeichnet für sich dadurch eine deutliche Stärkung des Gesamtauftritts.

Die technischen Vorrichtungen für eine Zubereitung der Speisen nach Cook & Chill stehen nach dem Umbau in der Küche grundsätzlich zur Verfügung. Im Zuge der Beratungen im Planungsprozess wurde die Vorgabe eines Cook & Chill-Konzeptes als Bedingung für einen Betrieb jedoch aufgegeben, so dass es absolutes Ziel ist, einen flexiblen und gewinnorientierten Betrieb zu ermöglichen. Seitens der Schulleitung werden diese Zielsetzungen deutlich unterstützt, hier besteht ein Konsens, nur minimale Rahmenvorgaben, wie z.B. die Öffnungszeiten, vorzugeben. Das unternehmerische Risiko liegt grundsätzlich alleine beim Pächter. Vorgaben durch enge Rahmenbedingungen mittels eines differenzierten Betreiberkonzeptes entfallen. Der Betreiber soll freie Gestaltungsspielräume haben, um durch ein nachfrageorientiertes Speisenangebot flexibel und wirtschaftlich agieren zu können.

Im Rahmen der Analyse der verschiedenen Varianten zur Ertüchtigung der Cafeteria wurde auch die Wirtschaftlichkeit des anschließenden Betriebs betrachtet. Die ausgewählte Planung unterlag einer wirtschaftlichen Bewertung durch die mit der Vorplanung beauftragte Firma S&F Consulting GmbH. Diese Prognose der Wirtschaftlichkeit kommt zu dem Ergebnis, dass der Betrieb der Cafeteria für einen Betreiber wirtschaftlich möglich ist.

Die durchgeführte Prognose basiert jedoch auf branchenüblichen Kennzahlen. Diese Betrachtung weist viele Variablen auf, die nur nach bestem Wissen geschätzt werden können. Beispielsweise werden hier pauschalisierte Annahmen zu Verpflegungseinheiten und Personaleinsatz getroffen, welche sich je nach Betriebskonzept erheblich unterscheiden können. Ein gewisses Risiko bzgl. der Wirtschaftlichkeit bleibt demnach bestehen.

Der Erfolg des Betriebs liegt im Risiko des Betreibers. Um überhaupt einen Pächter finden zu können, verlangt die Verwaltung eine Pacht / Miete im alleruntersten Marktsegment. Dennoch kann von keiner Seite eine absolute Gelingensgarantie abgegeben werden.

2.5. Fazit

Im Haushalt 2017 ist ein Betrag von 660.000 € veranschlagt. Auf Grund der derzeitigen Situation in der Cafeteria (Eigentumsverhältnisse, Ausstattung sowie bei einer Ertüchtigung zu erfüllende Vorgaben) können weitere Einsparungen als die bereits vorgenommenen und in der Kostenschätzung berücksichtigten nicht vorgenommen werden.

Bedingt durch die Tatsache, dass wesentlich Erweiterungen / Verbesserungen am Gebäude vorgenommen werden, ist es möglich, den Großteil der Maßnahme als Investition im Haushalt zu veranschlagen (rd. 360.000 € investiv und rd. 300.000 € konsumtiv).

Die bisherigen positiven Erfahrungen mit dem Angebot des Pächters am Berufskolleg in Velbert erlauben die Annahme des geringsten Risikos für den Kreis Mettmann, bei einer gleichzeitig zufriedenstellenden Versorgung der Schüler- und Lehrerschaft am Berufskolleg.

Finanzielle Auswirkungen (Angaben in €)

Produkt	01.13.04	Technisches Gebäudemanagement; Berufskollegs
----------------	-----------------	---

Ergebnisplan	Erträge	2017	2018	2019	2020
	¹ Ansatz der Maßnahme	13.000	0	0	0
	² Neuer Ansatz	13.000	0	0	0
	Differenz	0	0	0	0
	Aufwände	2017	2018	2019	2020
	¹ Ansatz der Maßnahme	301.300	0	0	0
	² Neuer Ansatz	301.300	0	0	0
Differenz	0	0	0	0	

Finanzplan	Einzahlungen	2017	2018	2019	2020
	¹ Ansatz der Maßnahme	0	0	0	0
	² Neuer Ansatz	0	0	0	0
	Differenz	0	0	0	0
	Auszahlungen	2017	2018	2019	2020
	¹ Ansatz der Maßnahme	660.000	0	0	0
	² Neuer Ansatz	660.000	0	0	0
Differenz	0	0	0	0	

¹ bitte den Ansatz der Maßnahme wie im Haushaltsplan aufgeführt eintragen

² bitte den ggfs. neuen, geänderten Ansatz für die Maßnahme eintragen

Ergebnisplan	<input checked="" type="checkbox"/> Haushaltsmittel stehen im Planjahr im EP zur Verfügung, davon 301.300 € <input checked="" type="checkbox"/> im Haushaltsplan (Zeile 13) <input type="checkbox"/> durch genehmigte üpl./apl. Mittel <input type="checkbox"/> durch Übertragung aus Vorjahr/en <input type="checkbox"/> durch Auflösung von Rückstellungen	<input type="checkbox"/> Haushaltsmittel stehen im Planjahr im EP nicht zur Verfügung Deckungsvorschlag <input type="checkbox"/> ja bei Produkt <input type="checkbox"/> teilweise bei Produkt in Höhe von <input type="checkbox"/> zu beantragende üpl./apl. Mittel bei Produkt in Höhe von <input type="checkbox"/> nein
Finanzplan	<input checked="" type="checkbox"/> Haushaltsmittel stehen im Planjahr im FP zur Verfügung, davon 660.000 € <input checked="" type="checkbox"/> im Haushaltsplan (Zeile 13 TEP, Zeile 25 TFP) <input type="checkbox"/> durch genehmigte üpl./apl. Mittel <input type="checkbox"/> durch Übertragung aus Vorjahr/en Haushaltsmittel wurden in der mittelfristigen Finanzplanung <input type="checkbox"/> bereits berücksichtigt <input type="checkbox"/> noch nicht berücksichtigt und werden im nächsten Haushaltsplan veranschlagt	<input type="checkbox"/> Haushaltsmittel stehen im Planjahr im FP nicht zur Verfügung Deckungsvorschlag <input type="checkbox"/> ja bei Produkt <input type="checkbox"/> teilweise bei Produkt in Höhe von <input type="checkbox"/> zu beantragende üpl./apl. Mittel bei Produkt in Höhe von <input type="checkbox"/> nein

Gesamtsumme (bei Investitionen):

358.700 €

Nutzungsdauer in Jahren (bei Investitionen)

10 - 20 Jahre in Abhängigkeit vom Anlagegegenstand

Die Kosten der Gesamtbaumaßnahme betragen 660.000 € (zzgl. Planungsleistungen i.H.v. 50.000 €, die bereits in 2015 erbracht wurden). Davon werden 271.300 € konsumtiv für notwendige Umbauten benötigt. Weitere 30.000 € sind konsumtiv veranschlagt für die Schaffung einer Interimslösung während der Bauphase. Für die Neuanschaffung der notwendigen Küchenausstattung sowie investive Baumaßnahmen werden Kosten in Höhe von 358.700 € kalkuliert.

Bei den Erträgen handelt es sich um aktivierte Eigenleistungen für durch das Liegenschaftsamt erbrachte Bauherren- und Projektsteuerungsleistungen sowie Eigenplanungen.

Zusätzlich sind seitens des Amtes für Schule und Bildung bei Produkt 03.01.04 30.000 € für die Beschaffung von geringwertigen Wirtschaftsgütern, wie zum Beispiel Küchengeräten, veranschlagt.

Anlagen

1 Kostenübersicht

2 Gegenüberstellung Bestand / Neu