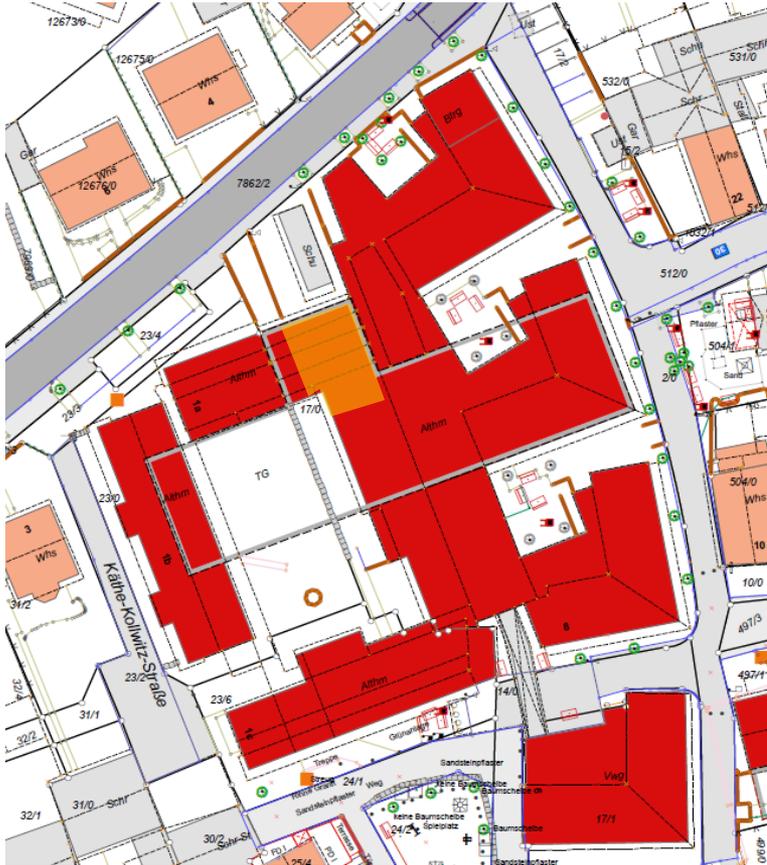
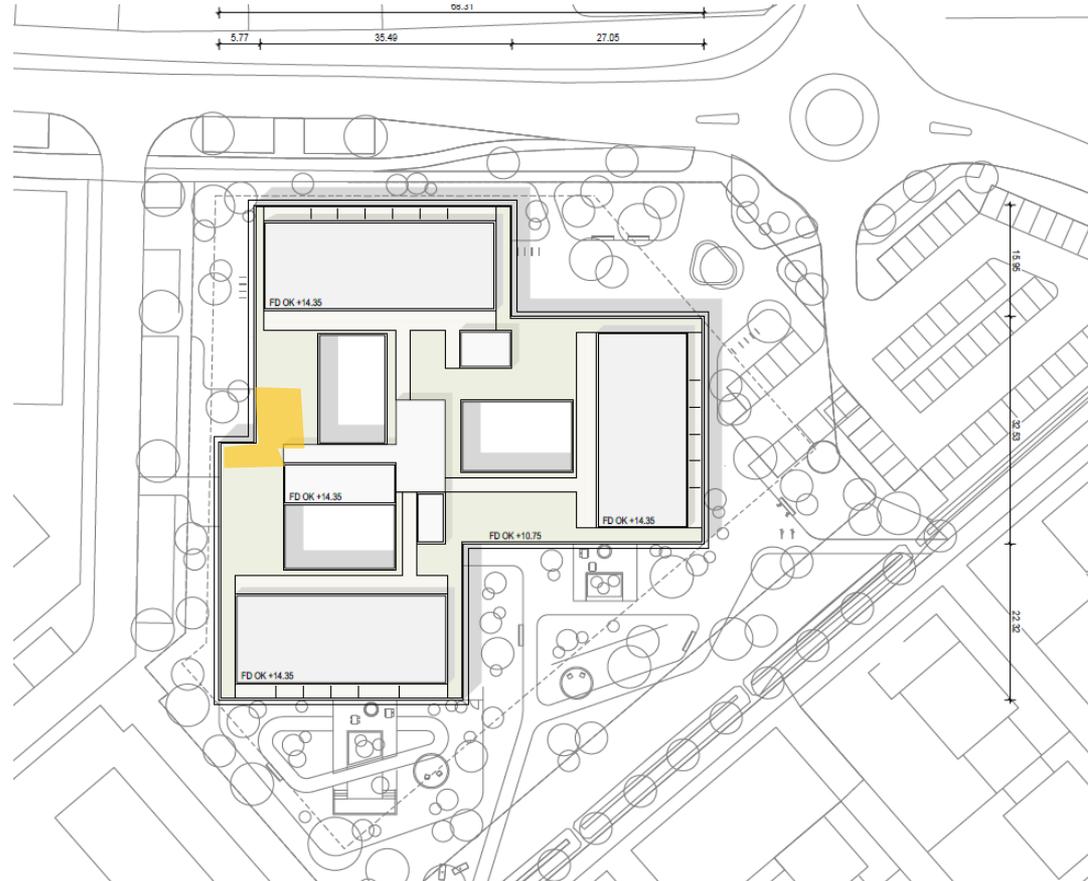


Astor-Stift, Winterstraße 8



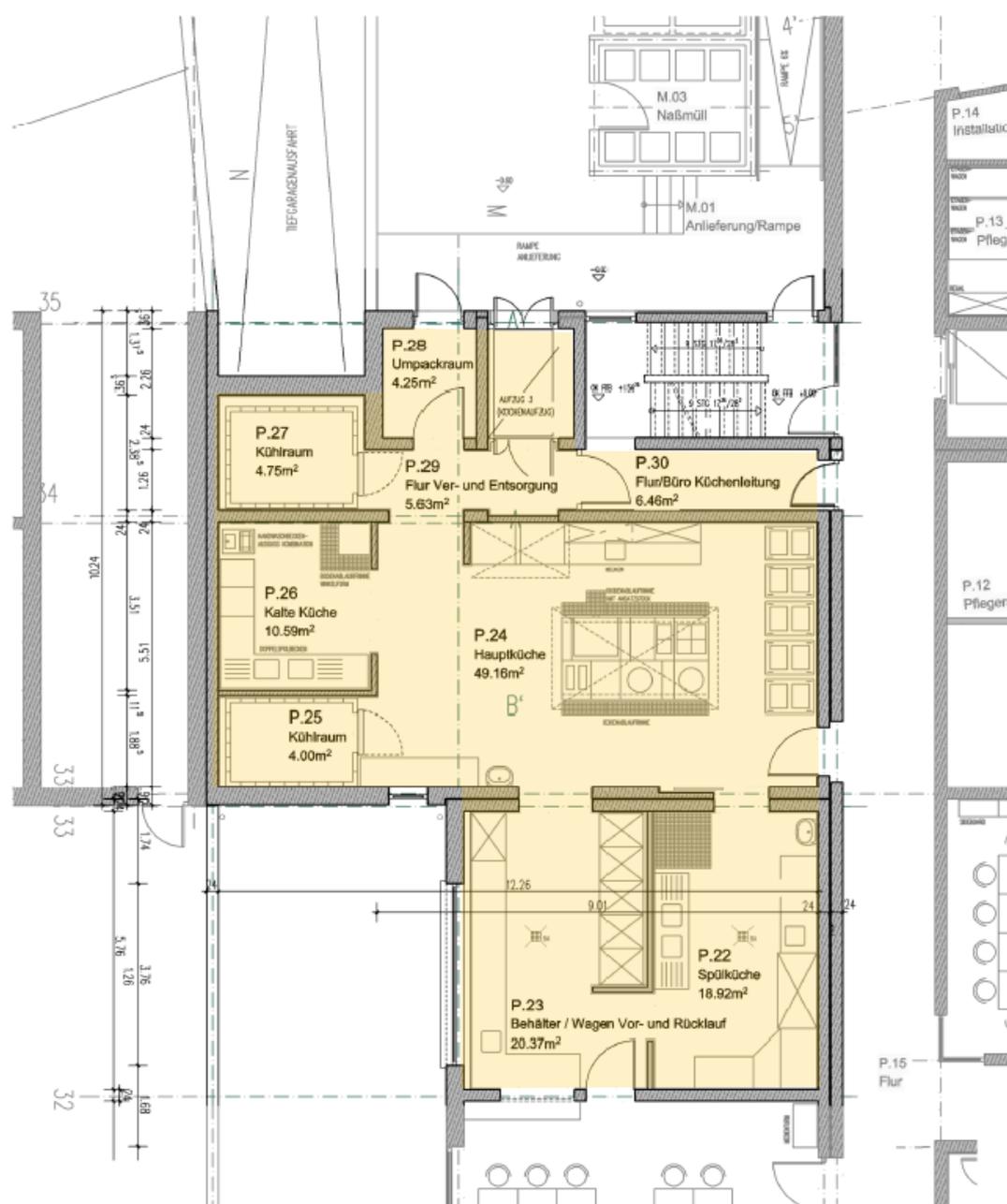
Lageplan mit Küchenbereich

Neubau Pflegeheim, Bürgermeister-Willinger-Straße

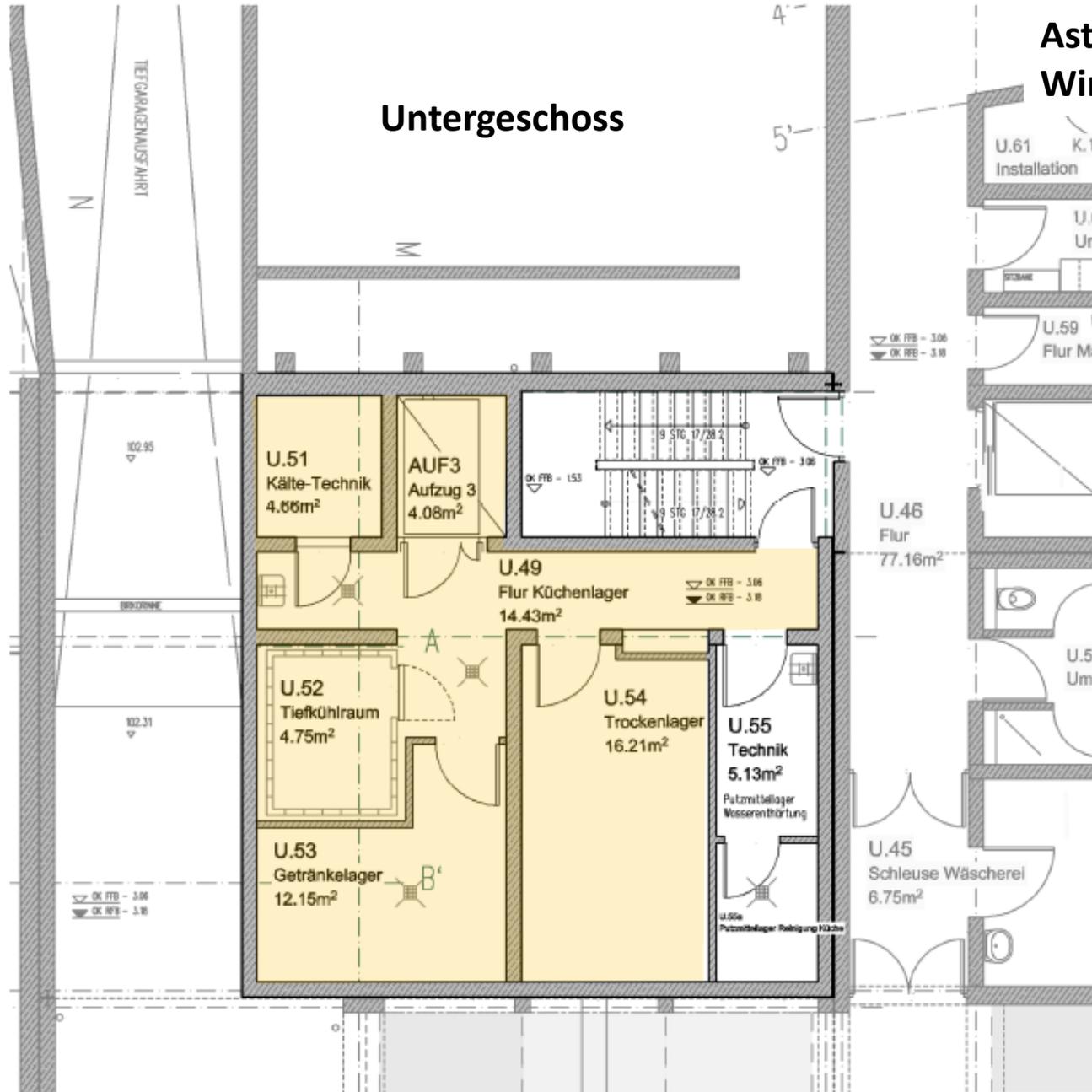


Pflegeheime Walldorf- Küchenkonzept
Untersuchung

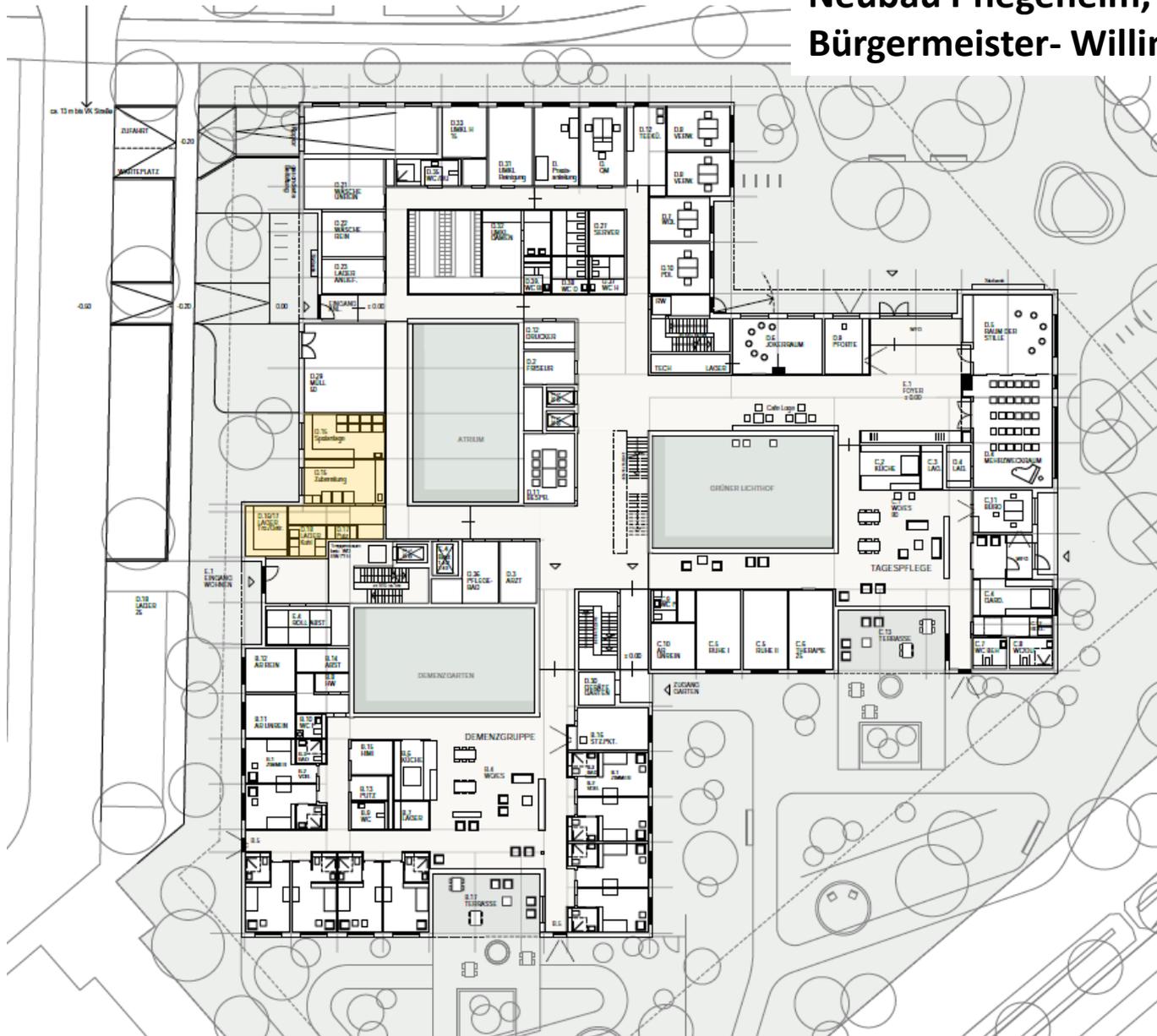
Erdgeschoss



Untergeschoss



Neubau Pflegeheim, Bürgermeister- Willinger-Straße



	Flächen Bestandsküche		Flächenbedarf*		
	Fläche (m ²)	Räume	100 VT	200 VT	300 VT
			Fläche (m ²)	Fläche (m ²)	Fläche (m ²)
Anlieferung/Entsorgung	26,46	P.28, ½ x P.29, ½ M.02, M.03	11	16	22
Gekühlte Lagerung	13,50	U.52, P.25, P.27	9	11	18
Ungekühlte Lagerung	48,36	U.53, U.54, U.22	22	32	37
Vorbereitung/Vorfertigung	10,59	P.26	8	12	16
Zubereitung/Portionierung	69,53	P.23, P.24	34	41	56
Spülanlage	18,92	P.22	23	30	37
Küche Gesamt	187,36		107	142	186
Verkehrsfläche + Personal/Umkleide	61,63	U.49, U55a, U.60, U.62, ½ x P.29			
Technik	9,79	U.51, U.55			
Nebenflächen Gesamt	71,42		43	58	74
Küchenbereich Gesamt	258,78		150	200	260
Aufenthalt/Speisesaal	78,30	P.21			

*Grundlage Flächen:

- Daten aus vergleichbaren Projekten der Ingenieurbüro Seewöster GmbH
- Großküchen Planung-Entwurf-Einrichtung; P. Schwarz et al.; Huss-Medien-GmbH, 2010

	Flächenbedarf Ausgabeküche 75-100 VT		Flächenbedarf Zubereitungsküche 200 VT (davon 100-125 VT außer Haus)	
	Fläche (m ²)	Raum- & Gerätebedarf	Fläche (m ²)	Raum- & Gerätebedarf
Anlieferung/Entsorgung		5 Anlieferung/Schleuse Konfiskatkühler Müll gemeinsam mit Haus	16	Anlieferung/Schleuse Müllkühlzelle Müll gemeinsam mit Haus
Gekühlte Lagerung		8 4 Kühlschränke 1 Tiefkühlschrank	11	Kühl- und Tiefkühlzellen Regale 4 Kühlschränke
Ungekühlte Lagerung		15 Getränkelager Lager Trockenprodukte Putzmittel Regale	32	Getränkelerager Lager Trockenprodukte Putzmittel Non-Food Regale
Vorbereitung/Vorfertigung		0 /	12	Salatwaschmaschine Küchenmotor Arbeitsfläche Arbeitsbecken
Zubereitung/Portionierung		20 Speisenausgabewagen Handwaschbecken Arbeitsfläche Arbeitsbecken Kombidämpfer 10 x 1/1 GN 2-Platten Herd	41	Speisenausgabewagen Handwaschbecken Arbeitsfläche Arbeitsbecken Fritteuse 2x 12 l 2x Kombidämpfer 10x1/1GN Multifunktionsgerät 2/1GN 4-Platten Herd Kessel 100 l Kessel 60 l Schockkühler 10x GN 1/1
Spülanlage		12 Wagenwaschplatz Haubenspülmaschine Spülbecken Handwaschbecken	30	Wagenwaschplatz Doppelkorb-Haubenspülmaschine Doppelbeckenspüle Handwaschbecken
Küche Gesamt	60		142	
Verkehrsfläche + Personal/Umkleide		Flur Umkleide		Flur Umkleide
Technik		Lüftungsanlage Fettabscheider Warmwasserbereitung Elektro UV Enthärtung dezentral		Lüftungsanlage Fettabscheider Warmwasserbereitung Elektro UV Enthärtungsanlage
Nebenflächen Gesamt	20		58	
Küchenbereich Gesamt	80		200	

Flächen- & Gerätebedarf:
 Ausgabeküche & Zubereitungsküche
 unabhängig vom Standort

Baukosten Schätzung brutto-	Variante A	
	Astor-Stift Sanierung: Zubereitungsküche 300 VT	
	Neues Pflegeheim: Ausgabeküche	
	Astor-Stift, Winterstr. 8	Neubau Pflegeheim, BMW-Str.
	Kosten brutto	Kosten brutto
Kosten Demontage/ Umzug Küchentechnik	30.000 €	0 €
KG 471- Küchentechnik	262.000 €	95.000 €
KG 477- Kältetechnik	95.000 €	12.000 €
KG 300+ 400- Bauwerk ohne Küche+ Kälte	60.000 €	480.000 €
Kosten Interimsversorgung	178.000 €	0 €
Gesamt	625.000 €	587.000 €
Gesamtkosten Variante	1.212.000 €	
Differenz	919.000 €	

Variante B	
Astor-Stift Sanierung: Umplanung Ausgabeküche	
Neues Pflegeheim: Zubereitungsküche 300 VT	
Astor-Stift, Winterstr. 8	Neubau Pflegeheim, BMW-Str.
Kosten brutto	Kosten brutto
24.000 €	0 €
95.000 €	262.000 €
12.000 €	95.000 €
83.000 €	1.560.000 €
0 €	0 €
214.000 €	1.917.000 €
2.131.000 €	

Im Neubau 180 m² Fläche mehr notwendig entspricht 1.080.000 € zusätzliche Kosten Gebäude

Fahrtzeit 2 Minuten, 800m Strecke



Keine Qualitätsverlust
durch Transport

Fahrt Astor-Stift- BMW-Straße

Pflegeheime Walldorf- Küchenkonzept
Untersuchung