

Vorlage der öffentlichen Sitzung des Gemeinderats



Stadtverwaltung
WALLDORF

Walldorf, 19.06.2024

Nummer GR 104/2024	Verfasser Herr Tisch	Az. des Betreffs 022.30	Vorgänge TUPV 25.06.2024 AstR 18.06.2024 GR 20.02.2024 GR 25.04.2023 GR 13.12.2022
------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--

TOP-Nr.: 9

BETREFF

Neubau Pflegeheim - Küchenkonzeption

HAUSHALTSAUSWIRKUNGEN

Mittel sind im städtischen Haushalt für die Maßnahmen vorzusehen.

HINZUZIEHUNG EXTERNER

./.

BESCHLUSSVORSCHLAG

Der Gemeinderat nimmt die Informationen mit der Variantenuntersuchung für die Essensversorgung für die Pflegeeinrichtungen zur Kenntnis und beschließt

1. die Vollküche im bestehenden Pflegeheim Astor-Stift für eine Versorgung der beiden künftigen Einrichtungen zu erhalten und zu sanieren und im Neubau Pflegeheim eine Ausgabe-/ Verteilküche einzuplanen und
2. die Sanierung der Küche des bestehenden Pflegezentrums zeitnah zu planen und umzusetzen, sowie die notwendigen Mittel im Haushalt 2025 vorzusehen.



SACHVERHALT

Nach dem Wettbewerb und der Beauftragung der Planungsleistungen für den Neubau des Pflegeheims am Astoria-Kreisel soll nun zügig die Planung fortgeführt werden. Dazu sind jedoch auch die offenen raumwirksamen Parameter für das Projekt zu klären. Dies betrifft insbesondere die Frage der Küche, welche eingeplant werden soll. Im Wettbewerb waren die Flächen einer Ausgabeküche im Raumprogramm mit ca. 80 m² ausgewiesen worden, um eine Flächenvorhaltung in den Entwürfen berücksichtigt zu haben. Dabei war klar, dass die Frage der Essensversorgung und Bereitstellung im Zuge der Planungsvorbereitungen noch zu klären und zu definieren ist. Dabei sollte auch die Frage der Essensbereitstellung für die bestehende Einrichtung einbezogen und im Sinne eines Konzeptes für beide Einrichtungen beleuchtet werden, um die Essensversorgung insgesamt zu betrachten.

Daher ist man auf das Planungsbüro Seewörster, Wiesloch, als erfahrenes Küchen-planungsbüro zugegangen, um die Fragestellung untersuchen zu lassen. Dabei wurde auch der Bestand im Astor-Stift begutachtet, um diesen in die Überlegungen einbeziehen zu können. Für die künftige Versorgung der beiden Häuser wurden Varianten untersucht. Dabei ist auch klar, dass eine grundständige Essenszubereitung mit eigenen Zubereitungsküchen an beiden Standorten hinsichtlich notwendiger Räumlichkeiten, Aufwand und Personaleinsatz nicht wirtschaftlich und sinnvoll ist. Das Küchenplanungsbüro Seewörster hat eine entsprechende Untersuchung angestellt.

Bestandsanalyseküche Küche Astor-Stift:

Der Bestand der Zubereitungsküche im Astor-Stift, Winterstraße 8, wurde hinsichtlich der Flächen, der Ausstattung, der technischen Gerätschaften und des baulichen Zustandes durch das Büro untersucht und analysiert. Dabei wurde auch die mögliche Kapazität betrachtet. Die Küche im Astor-Stift ist von ihrer Dimensionierung und Ausstattung darauf ausgelegt, maximal bis zu 300 Essen am Tag produzieren zu können. Der Küchenbereich im Erdgeschoss hat eine Fläche von 124 m² und zusätzliche Flächen im Untergeschoss mit 115 m² sowie ergänzende Flächen im Außenbereich. Technikflächen sind auch auf dem Dach untergebracht. Die Gesamtfläche des Küchenbereiches liegt bei 258 m², so dass dies auch in der Dimension einer Küche entspricht, welche 300 Verpflegungsteilnehmer (VT) versorgen kann.

Der bauliche Zustand der Küche ist aufgrund des erfolgten baulichen Unterhalts für eine Küche, die nun fast 25 Jahre alt ist, ganz gut. Dennoch unterliegen bei solchen Küchen die Geräte einer durchschnittlichen Lebensdauer von 15 Jahren, so dass Geräte auch zu ersetzen sind, was teilweise schon erfolgt ist. Turnusgemäß sind nach 20 Jahren durchaus Sanierungen an solchen Küchen vorzunehmen. Insbesondere der Küchenblock für die Zubereitung ist in die Jahre gekommen und auch ein großer Energiefresser. Die Firma bzw. der Anbieter des Kochblocks ist nicht mehr auf dem Markt, so dass keine Ersatzteile mehr verfügbar sind. Ein Ersatz ist in den nächsten Jahren zwingend notwendig, was dann auch die energetische Bilanz verbessern dürfte. Mit dem Küchenblock ist auch die Elektroverteilung zu erneuern. Für die Küchentechnik ist dabei der Strom einziger Energieträger. Der Gesamtanschlusswert der Küchentechnik liegt bei ca. 210 kW.

Daneben ist auch noch das eine oder andere Küchengerät auszutauschen. Weiterverwendet werden können z. B. die Korbtransport-Spülmaschine, die Speisetransportwägen, die Salatwaschmaschine und der Kombidämpfer.

Bei der Kältetechnik sind Umbauten notwendig, um das Kältemittel, welches nur noch in Bestandsanlagen eingesetzt werden darf und in den nächsten Jahren vom Markt genommen wird bzw. deutlich verteuert wird, gegen neue Kältemittel zu ersetzen, welche langfristig genutzt und eingesetzt werden dürfen. Hierzu ist ein Umbau der Kältetechnik vorzunehmen. Für die Küche im Bestand der Astor-Stiftung steht, auch wenn die Küche in einen guten baulichen Erhaltungszustand ist, dennoch eine Sanierung an. Hierzu wurden Grobkosten ermittelt. Diese sehen für Demontagen 30.000 €, für die Küchentechnik ca. 262.000 €, für die Kältetechnik 95.000 € vor. Zu diesen Kosten ist auch noch eine Interimslösung zur Essensversorgung mit zu betrachten, für die Kosten in Höhe von 178.000 € angesetzt wurden, so dass die Sanierungskosten in Höhe von ca. 625.000 € brutto erforderlich macht. Die Sanierung würde jedoch auch jenseits der Frage des Neubaus in den nächsten Jahren im Raum stehen.

Künftiger Bedarf Verpflegungsteilnehmer:

Zur Ermittlung der künftig benötigten Essen wurden die entstehenden Bedarfe hinsichtlich der Verpflegungsteilnehmer (VT) mit dem Astor-Stift nochmals aktuell abgestimmt. Derzeit werden aus der Bestandsküche ca. 108 VT versorgt. Diese setzen sich zusammen aus den Bewohnern der 58 Pflegeplätzen, 23 VT als externe Besucher im Astorstift, 25 VT als Essen mobil außer Haus und 2 VT aus dem Personal.

Für den Bedarf wurden die aktuellen Zahlen mit einer Prognose für das neue Haus kombiniert. Dabei werden folgende Anzahl an Verpflegungsteilnehmer prognostiziert:

Astor-Stift, Winterstraße 8

Bestand 58 Pflegeplätze	58	Verpflegungsteilnehmer
Besucher extern	25	Verpflegungsteilnehmer
Essen mobil	25	Verpflegungsteilnehmer
Essen Personal	6	Verpflegungsteilnehmer
Summe Bestand	114	Verpflegungsteilnehmer

Neubau Pflegeheim, Bürgermeister-Willinger-Straße

100 Pflegeplätze neu	100	Verpflegungsteilnehmer
Tagespflege	16	Verpflegungsteilnehmer
Essen Personal	15	Verpflegungsteilnehmer
Summe Neubau	131	Verpflegungsteilnehmer

Summe gesamt 245 Verpflegungsteilnehmer

Aufgrund der Prognose wird von einer Anzahl von 245 VT ausgegangen, dabei sind es 114 interne und externe VT im Bestand und 131 VT im Neubau. Denkbar wäre auch, dass ein Teil der Bewohner des Betreuten Wohnen im Neubau mit den 19 Wohneinheiten auch

Verpflegungsangebote wünschen. Daher könnte sich die Anzahl der VT auch auf ca. 260 VT erhöhen.

Insgesamt geht man davon aus, dass mit beiden Häusern eine Küche insgesamt für 300 VT auszulegen ist, welche über eine entsprechende Zubereitungsküche zu versorgen sind. Dies würde es erlauben noch einen gewissen Puffer an Versorgungsangeboten anbieten zu können.

Flächenbedarf Ausgabeküche und Zubereitungsküche:

Die Größe einer Zubereitungsküche orientiert sich an der Anzahl der Essen die zubereitet werden sollen, unabhängig vom Standort. Bei 100 VT wird eine Fläche von 150 m² benötigt, bei 200 VT ist dies eine Fläche von 200 m² und bei 300 VT eine Fläche von 260 m². Der Flächen- & Gerätebedarf einer reinen Ausgabeküche bei ca. 100 VT liegt bei 80 m². Beim prognostizierten Bedarf bis zu 260 Essen bzw. VT ist ein Flächenbedarf für die Zubereitungsküche von mindestens 260 m² für eine Küche mit 300 VT notwendig. Dabei gliedert sich der Flächenbedarf der Küchen in einen Anlieferungs- und Entsorgungsbereich, gekühlte und ungekühlte Lagerung, Bereich Vorbereitung und Vorfertigung, Zubereitung und Portionierung, Spülanlage sowie Verkehrsflächen und Technikräume. Diese Flächen differenzieren sich je nach Auslegung und Gesamtgröße. Für die weitere Betrachtung wird daher eine Verpflegungsküche mit 300 VT und einer Fläche von mindestens 260m² betrachtet.

Hierzu wurden für die Varianten Grobkosten ermittelt.

Variantenuntersuchung:

Für die Zubereitung der Speisen wurden über die Untersuchung die Küchen unterschiedliche Varianten analysiert. Dabei wurde zuletzt die Größe der Küche im Sinne der Prognose der Verpflegungsteilnehmer nochmals aktualisiert, wie auch die Baukosten an die aktuelle Baupreisentwicklung in Brutto- Kosten angepasst.

Variante A: Astor-Stift Sanierung Zubereitungsküche/Neues Pflegeheim Ausgabeküche

Bei dieser Variante wurde betrachtet, die Küche am jetzigen Standort Winterstraße 8 so herzustellen, dass Sie langfristig als Zubereitungsküche für beide Häuser dienen kann. Die Küche am jetzigen Standort wird saniert, damit neben dem aktuellen Bedarf an Essen für das Haus auch die Warmanlieferung des neu geplanten Pflegeheimes mit gewährleistet werden kann. Im neu geplanten Pflegeheim wird eine Ausgabeküche geplant, um angeliefertes Essen ausgeben und verteilen zu können oder Speisen jenseits des Mittagessens vorbereiten zu können. Kosten für die Sanierung der Bestandsküche würden in Höhe von 625.000 € anfallen und die Ausgabeküche im Neubau würde mit maximal 80 m² geplant und mit Kosten in Höhe von ca. 587.000 € Kosten vorgesehen, so dass Gesamtkosten insgesamt von 1.212.000 € zu erwarten wären.

Variante B: Astor-Stift Umplanung zur Ausgabeküche/Neues Pflegeheim Zubereitungsküche

Bei dieser Variante würde die Küche im neu geplanten Pflegeheim als Zubereitungsküche für die beiden Häuser für 300 VT mit einer Fläche von mindestens 260 m² geplant, so dass eine Versorgung am neuen Standort und eine Warmauslieferung an die bestehende Einrichtung möglich ist. Die Bestandsküche Winterstraße 8 würde umgeplant und so hergestellt, dass sie als Ausgabeküche für den Bedarf vor Ort funktioniert. Dabei würden die Flächen für die Küchen im

Wesentlichen belassen, da die nicht notwendigen Flächen nur mit hohem baulichem Aufwand anderen Nutzungen zugeführt werden könnten. Diese Variante würde im umzubauenden Bestand Kosten in Höhe von 214.000 € erzeugen. Im Neubau entstehen mit der größeren notwendigen Fläche Kosten von 1.917.000 €, so dass insgesamt Gesamtkosten in Höhe von 2.131.000 € für die max. 300 VT entstehen.

Kostenvergleich:

Die auf Basis einer Grobkostenschätzung ermittelten Kosten zu den beiden Varianten sind in der Tabelle nochmals vergleichend aufgeführt.

Baukosten Schätzung brutto	Variante A		Variante B	
	Astor-Stift (Bestand)	Neubau Pflegeheim	Astor-Stift (Bestand)	Neubau Pflegeheim
Küche für 300 VT	Astor-Stift: San. Zubereitungsküche Neubau Pflegeheim: Ausgabeküche		Astor-Stift: Umbau zur Ausgabeküche Neubau Pflegeheim: Zubereitungsküche	
Demontage Küchentechnik	30.000 €	0 €	24.000 €	0 €
KG 471- Küchentechnik	262.000 €	95.000 €	95.000 €	262.000 €
KG 477- Kältetechnik	95.000 €	12.000 €	12.000 €	95.000 €
KG 300+ 400- Bauwerk	60.000 €	480.000 €	83.000 €	1.560.000 €
Kosten Interimsversorgung	178.000 €	0 €	0 €	0 €
Gesamt	625.000 €	587.000 €	214.000 €	1.917.000 €
Gesamtkosten Variante	1.212.000 €		2.131.000 €	
Differenz	919.000 €			

Bei der vergleichenden Betrachtung der Varianten A und Variante B kommt es zu einer Kostendifferenz von 919.000 €. Wobei die baulichen Mehrkosten für die zusätzlich zu errichtende Fläche von 180 m² im Neubau für die Zubereitungsküche zusätzlichen Baukosten von 1.080.000 € entspricht. Die Variante „A- Astor-Stift Sanierung Zubereitungsküche/ Neues Pflegeheim Ausgabeküche“ stellt sich im Vergleich der Varianten als günstiger dar.

Ergänzende Aspekte zu den Varianten:

Aufgrund der Nähe des Astor-Stift zum Neubau des Pflegeheims ist eine Warmanlieferung sehr gut möglich. Aufgrund der geringen Distanz von rund 800 m und einer Fahrtzeit von ca. 2 Minuten kann davon ausgegangen werden, dass das Essen für die Bewohner des Neubaus mit dem entsprechenden Temperaturniveau und gleicher Qualität, wie im Bestandshaus, in dem die Zubereitungsküche steht, angeliefert und verteilt werden kann. Eine gute frische Essensversorgung kann gewährleistet werden.

Dabei ist es vorgesehen, das Essen nach der Anlieferung direkt in die Wohngruppen zu bringen. Dort werden die Essen direkt portioniert und warm ausgegeben. Die Ausgabeküche würde daher eher bei den anderen Mahlzeiten jenseits des Mittagessens entsprechend Speisen verteilen.

Dabei ist auch zu betrachten, dass heutzutage nicht jeder Neubau eines Pflegeheims mit einer eigenen Zubereitungsküche ausgestattet wird. Hier ist nach Auskunft unserer Berater die

Warmanlieferung von Essen eher die Regel. Daher wäre es auch kein ungewöhnliches Konzept, das Essen aus dem Astor-Stift zu liefern, zumal die Distanz der Lieferung vergleichsweise sehr gering ist. Auch bei Änderungen im Sinne des Betriebs der beiden Einrichtungen, kann mit der Ausgabeküche im Neubau in Verbindung mit einer Anlieferung die Essensversorgung gut ermöglicht werden.

Dabei bestünde über die Kapazität der Bestandsküche in der Winterstraße 8 auch noch eine Reserve bei spezifischen Situationen, zusätzlichen Bedarf jenseits der prognostizierten 260 VT zu versorgen. Über die bestehende EU-Zulassung der Küche kann auch extern geliefert werden. Eine weitere längerfristige Nutzung des Bestandshauses als Pflegeeinrichtung steht hinsichtlich des notwendigen Bedarfes an Pflegplätzen auch nicht in Frage. Bei einer weiteren Nutzung der Küche im Bestand, wäre auch kein Rückbau der Vollküche notwendig.

Die Herstellung der gleichen Kapazitäten für die Zubereitungsküche im Rahmen des Neubaus an der Bürgermeister-Willinger-Straße wie im Bestand, wäre mit deutlichen höheren Kosten von rund einer Million € verbunden und ließe sich wirtschaftlich sicherlich weniger darstellen.

In der Planung zum Neubau sind bislang Flächen für eine Ausgabeküche vorgesehen und gut unterzubringen. Grundsätzlich ließen sich im derzeitigen Stadium auch noch ergänzende Flächen für eine Zubereitungsküche berücksichtigen, wobei man auch hier davon auszugehen wäre, dass man diesen Funktionsbereich auch dort auf zwei Ebenen unterbringen müsste. Dies müsste jedoch planerisch noch berücksichtigt werden. Aufgrund der umlaufenden Pflegezimmern in den Obergeschossen des Neubaus wäre die Lage einer solchen Zubereitungsküche im Neubau unterhalb von Pflegezimmern.

Für die weitere Planung zum Neubau Pflegeheim ist es wichtig und unerlässlich, dass eine Entscheidung im Sinne der Küchenkonzeption baldmöglichst getroffen wird, um die Planungen sinnhaft weiterführen zu können.

Fazit:

Durch das Planungsbüro Seewöster, Wiesloch wurde unter anderem auch aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten empfohlen, die Küche im Astor-Stift zu sanieren und künftig als Zubereitungsküche für beide Häuser zu betreiben. Im neuen Pflegeheim wurde die Realisierung einer Ausgabeküche empfohlen. Die Grobkostenschätzung weist eine Differenz von 919.000 € zwischen den beiden Lösungen auf. Daher wird die Sanierung und Nutzung der Zubereitungsküche im Astor-Stift, Winterstraße 8, als sinnvoll und wirtschaftlicher zur Umsetzung vorgeschlagen. Neben den dargestellten Kosten sprechen auch die weiteren aufgezeigten Aspekte für die vorgeschlagene Lösung.

Eine Sanierung der Bestandsküche müsste dabei vor der Inbetriebnahme des neuen Pflegeheims erfolgen, um dann mit der Belegung des Neubaus längerfristig die Essensversorgung gewährleisten zu können. Daher wäre die notwendige Sanierung der Bestandsküche im Astor-Stift auch anzugehen, Mittel für 2025 bereitzustellen und die Planung zur Sanierung in die Wege zu leiten, um die Maßnahme entsprechend umsetzen zu können.

Vorberatungen:

Der Astor-Stiftungsrat hat sich mit der Küchenkonzeption zu den Pflegeheimen in seiner Sitzung vom 18. Juni 2024 befasst und beraten. Der Astor-Stiftungsrat sprach sich mehrheitlich dafür aus, die Vollküche im bestehenden Pflegeheim Astor-Stift für eine Versorgung der beiden künftigen Einrichtungen zu erhalten und zu sanieren und im Neubau Pflegeheim eine Ausgabe-/Verteilküche einzuplanen. Der Astor-Stiftungsrat ersucht darüber hinaus mehrheitlich den Gemeinderat, die Sanierung der Küche des vorhandenen Pflegezentrums zeitnah umzusetzen und die notwendigen Mittel im HH 2025 bereitzustellen.

Der Ausschuss für Technik, Umwelt, Planung und Verkehr hat in seiner Sitzung am 25.06.2024 das Thema ebenfalls intensiv vorberaten und die Varianten diskutiert. Der Ausschuss empfiehlt dem Gemeinderat mehrheitlich die Umsetzung der vorgeschlagenen Variante A mit der Sanierung der Zubereitungsküche im Bestand des Astor-Stift und dem Einbau einer Ausgabeküche im Neubau Pflegeheim als Basis der weiteren Ausführung. Dem Gemeinderat wird ebenfalls mehrheitlich empfohlen, die Sanierung der Küche des vorhandenen Pflegezentrums zeitnah zu sanieren, die Planungen aufzunehmen und die notwendigen Mittel im HH 2025 bereitzustellen.

Mit der Festlegung der Küchenkonzeption als Planungsgrundlage soll die Planung für den Neubau des Pflegeheims zeitnah weitergeführt und eine Sanierung der Bestandsküche im Astor-Stift vorbereitet werden.

Matthias Renschler
Bürgermeister