



**Stadt
Luzern**

Stadtrat

Bericht und Antrag

an den Grossen Stadtrat von Luzern
vom 16. Januar 2008 (StB 39)

B+A 2/2008

BZ Eichhof Gastronomie Eichhof Sanierung/Konzept- anpassung

Ausführungskredit

Vom Grossen Stadtrat
beschlossen am
13. März 2008

Bezug zur Gesamtplanung 2008–2012

Leitsatz C:	Luzern fördert das Zusammenleben aller.
Stossrichtung C2:	Die Stadt stellt ein flexibles und vielfältiges Grundangebot an Beratungs- und Unterstützungsmassnahmen sicher. Dies ermöglicht allen Bewohnerinnen und Bewohnern ein Leben in sozialer Sicherheit.
Fünfjahresziel C2.2:	Für betreuungs- und pflegebedürftige alte Menschen wird mit einem bedarfsgerechten Wohn- und Betreuungsangebot eine gute Lebensqualität geboten.
Projektplan:	I41521

Übersicht

Die Zentralküche (heute Küche Gastronomie Eichhof) ist 1972/1973 zusammen mit der Betriebszentrale, dem Haus Rubin, dem Haus Diamant und den Personalhäusern des Betagtenzentrums Eichhof erbaut worden. Sie wurde als eigenständige Dienstabteilung der Bürgergemeinde Luzern geführt. Mit dem Zusammenschluss der Einwohner- und der Bürgergemeinde Luzern im Jahre 2000 wurde die Zentralküche unter dem Namen Gastrodienste der Finanzdirektion der neuen Stadt Luzern zugeteilt. Seit dem 1. Januar 2005 sind die Gastrodienste als Küche Gastronomie Eichhof in der Organisation des Betagtenzentrums Eichhof (BZE) integriert. Das BZE und damit die Gastronomie Eichhof unterstehen der Sozialdirektion, Dienstabteilung Heime und Alterssiedlungen.

Nebst der Fertigung der Mahlzeiten für das BZ Eichhof hat die Küche Gastronomie Eichhof auch den Leistungsauftrag, alle Betagtenzentren der Stadt Luzern mit Mahlzeiten, Mahlzeitenkomponenten und Halbfertigprodukten in der Grössenordnung von rund 60 % des Bedarfs zu beliefern. Die restlichen 40 % werden in den Küchen der Betagtenzentren selbst gefertigt.

Der inzwischen rund 35-jährige Bau und die Betriebseinrichtungen wurden bei Bedarf jeweils punktuell den betrieblichen Erfordernissen angepasst. Umfassende Instandstellungen und betriebliche Optimierungen fanden bisher nicht statt. Um die Betriebsabläufe, die Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften zu überprüfen und erforderliche Anpassungen infolge verschärfter Auflagen gemäss dem neuen Lebensmittelgesetz (LMG) aufzuzeigen, wurde Anfang 2007 eine externe Beratungsstelle beauftragt. In dem daraus resultierenden Bericht („Abläufe Produktionsküche“, Steingruber FM-Beratung, Winterthur) sind verschiedene Mängel (speziell auch im Bereich Lebensmittelhygiene-Vorschriften) festgestellt worden.

Die Küche Gastronomie Eichhof muss an die heutigen baulichen und betrieblichen Anforderungen angepasst werden, und die Betriebsabläufe sind zu optimieren. Entsprechend werden folgende baulichen und betrieblichen Massnahmen getroffen:

- Erneuerung der Boden- und Wandbeläge und der abgehängten Metalldecke
- Erneuerung der Sanitärinstallationen (Kalt- und Warmwasserverteilungen, Enthärtungsanlage, Einbau Öl- und Fettabscheider)
- Anpassung Lüftungsinstallationen
- Erneuerung Warenlift
- Fassadeninstandstellung
- Gewährleistung der Erdbebensicherheit
- Anpassung und Erneuerung der Kühleinrichtungen
- Reorganisation und Anpassung Bereich kalte Küche
- Erneuerung Abwaschmaschine
- Anpassung Umgebungsbereich An-/Auslieferung

Im vorliegenden Sanierungskonzept werden die notwendigen Anpassungen gemäss dem genannten Bericht der Steingruber FM-Beratung und den gesetzlichen Vorgaben des Lebensmittelgesetzes umgesetzt. Zudem sind alle heiklen Punkte und Bereiche mittels CCP (Critical Control Points), Gefahrenanalyse und Risikoabschätzung, überprüft worden, und die entsprechenden Anpassungen sind eingeplant. Die Produktionsabläufe werden optimiert und dadurch wirtschaftlicher. Die Betriebseinrichtungen und -ausstattungen entsprechen den heute üblichen Standards. Die Infrastrukturen sind auf eine zeitgemässe Auftragsabwicklung ausgelegt. Mit der Sanierung wird die Küche auch baulich den geltenden gesetzlichen Vorschriften angepasst, und die notwendigen Instandsetzungsmassnahmen werden durchgeführt.

Vorausgesetzt, die Realisierung kann im Zeitraum vor dem Wiederbezug des Pflegeheimes Haus Rubin (Oktober 2008) bei der derzeit reduzierten Mahlzeitenproduktion erfolgen, wird für die vorgesehene bauliche und betriebliche Sanierung/Konzeptanpassung ein Ausführungskredit von Fr. 2'700'000.– benötigt. Die Arbeitsausführung zu einem späteren Zeitpunkt bedingt eine Küchenprovisoriumslösung von Fr. 540'000.–, welche zum Kredit aufgerechnet werden müsste.

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Die Gastronomie Eichhof	5
1.1 Geschichte der Gastronomie Eichhof	5
1.2 Heutige Strukturen und Angebote	6
1.3 Zukünftige Strukturen und Angebote	7
1.4 Provisoriumsdisposition	8
1.5 Etappierungsmöglichkeiten	10
1.6 Cook and Chill	10
1.7 Abgrenzung/Abhängigkeit vom Projekt Haus Rubin	11
1.8 Anstehende Sanierungen in den Küchen der Betagtenzentren	11
2 Bauprojekt	12
2.1 Sanierungsbeschrieb	12
2.1.1 Sanierungsbeschrieb im Überblick	12
2.1.2 Rohbau und Gebäudehülle	12
2.1.3 Gebäudetechnische Installationen	13
2.1.4 Ausbau	14
2.1.5 Minergie	14
2.2 Teilprojekte	14
2.2.1 Bauliche Teilprojekte, Investitionsbedarf Fr. 1'610'000.–	14
2.2.2 Betriebliche Teilprojekte, Investitionsbedarf Fr. 1'090'000.–	15
3 Investitions- und Betriebskosten	17
3.1 Investitionskosten	17
3.2 Termine	19
3.3 Auswirkungen auf die jährlichen Betriebskosten	19
4 Antrag	21
Anhang	
Grundrisse	

Der Stadtrat von Luzern an den Grossen Stadtrat von Luzern

Sehr geehrter Herr Präsident
Sehr geehrte Damen und Herren

1 Die Gastronomie Eichhof

1.1 Geschichte der Gastronomie Eichhof



Arealübersicht

Die Zentralküche (heute Küche Gastronomie Eichhof) wurde 1972/1973 zusammen mit der Betriebszentrale, dem Haus Rubin, dem Haus Diamant und den Personalhäusern des Betagtenzentrums Eichhof (BZE) realisiert. Die Zentralküche wurde als eigenständige Dienstabteilung der Bürgergemeinde Luzern geführt. Mit dem Zusammenschluss der Einwohner- und der Bürgergemeinde Luzern im Jahre 2000 wurde die Zentralküche unter dem Namen Gastrodienste der Finanzdirektion der neuen Stadt Luzern zugeteilt. Seit dem 1. Januar 2005 sind die Gastrodienste als Küche Gastronomie Eichhof in der Organisation des BZE integriert. Das

BZE und damit die Gastronomie Eichhof unterstehen der Sozialdirektion, Dienstabteilung Heime und Alterssiedlungen.

Nebst der Fertigung der Mahlzeiten für das BZE hat die Küche Gastronomie Eichhof auch den Leistungsauftrag, die Betagtenzentren der Stadt Luzern mit Mahlzeiten, Mahlzeitenkomponenten und Halbfertigprodukten in der Grössenordnung von etwa 60 % des Bedarfs zu beliefern. Die restlichen 40 % werden in den Küchen der Betagtenzentren selbst gefertigt.

Der inzwischen rund 35-jährige Bau wie auch die Betriebseinrichtungen wurden bei Bedarf jeweils lediglich punktuell den betrieblichen Erfordernissen angepasst. Umfassende Instandstellungen und betriebliche Optimierungen fanden bisher nicht statt. Um die Betriebsabläufe, die Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften zu überprüfen und erforderliche Anpassungen infolge verschärfter Auflagen gemäss dem neuen Lebensmittelgesetz (LMG) aufzuzeigen, wurde Anfang 2007 eine externe Beratungsstelle beauftragt. In dem daraus resultierenden Bericht („Abläufe Produktionsküche“, Steingruber FM-Beratung, Winterthur) sind verschiedene Mängel (speziell auch im Bereich Lebensmittelhygiene-Vorschriften) festgestellt worden. In einer Stellungnahme der Gewerbe- und Gesundheitspolizei werden die lebensmittelpolizeilichen Anforderungen ebenfalls explizit umschrieben (Stellungnahme Gewerbe- und Gesundheitspolizei der Stadt Luzern vom 24. Juli 2007). Durch einen externen Sicherheitsbeauftragten wurde die Produktionsküche Gastronomie Eichhof ebenfalls überprüft, um Schwachstellen bezüglich Arbeitssicherheit aufzuzeigen (Bericht betreffend Arbeitssicherheit der NSBIV AG). Der heutige Betrieb erfordert aus diesen Erkenntnissen heraus verschiedenste Anpassungen und Erneuerungen.

1.2 Heutige Strukturen und Angebote

Heute produziert die Küche Gastronomie Eichhof rund 1'400 Mahlzeiten. Diese werden im BZE, den übrigen Betagtenheimen der Stadt Luzern, Mittagstischen und anderen Verpflegungsstandorten abgegeben und serviert. Dazu kommen täglich rund 200 abgepackte Menüs für die Pro Senectute.

Die Küche Gastronomie Eichhof ist gut 35-jährig. Die heutige Infrastruktur entspricht in weiten Teilen dem ursprünglichen Zustand. Lediglich die Apparate wurden punktuell erneuert. Mit der Umstellung auf das sogenannte Cook & Chill wurden vereinzelt Apparate nachgerüstet.

Die Abwaschküche für das Küchengeschirr steht im Bereich der Produktionsräume. Rüst- und Produktionsbetrieb sind ebenfalls nicht getrennt. Gemäss den heute geltenden Vorschriften sind Schmutz- und Sauberzonen aus hygienischen Gründen jedoch strikte zu trennen.

Die Kaltproduktion, speziell derjenigen Gerichte, welche portioniert und verpackt werden, erfolgt heute unzulässig in warmen Räumen. Richtigerweise müssten diese bei max. 15° bis 18° Celsius bearbeitet werden. Die anschliessende Kühlung der Speisen erfolgt in Kühlräumen, welche sich nicht auf dem Fabrikations- und Auslieferungsboden, sondern im Untergeschoss befinden. Die geforderte ununterbrochene Kühlkette kann mehrfach nicht eingehalten werden.

Verschiedene Einrichtungen und Apparate sind so platziert, dass sich heute die Arbeitswege kreuzen und das Personal sich gegenseitig behindert. Die Lager- und Nebenräume befinden sich auf drei verschiedenen Stockwerken, sodass lange Arbeitswege bestehen. Mit dem heutigen Konzept „just in time“ benötigt man nicht mehr dieselbe Anzahl Lagermöglichkeiten wie früher. Damit ändern sich auch die Lagerbedingungen.

Die Auslieferung erfolgt heute – zum Teil bedingt durch die Kühlräume im Untergeschoss – ab verschiedenen Etagen und auf dem ungedeckten Vorplatz der Küche im Freien. Die Küchenabfälle werden heute neben dem Eingang in einem nicht gekühlten Bereich zwischengelagert.

Bei der seinerzeitigen Realisierung der Küche Gastronomie Eichhof existierten hinsichtlich Arbeitssicherheit keine mit den heutigen Auflagen vergleichbaren Vorgaben. Auch die gemäss aktuellem Lebensmittelgesetz und der Hygieneverordnung einzuhaltenden Auflagen sind massiv strenger als die in den 70er-Jahren geltenden Vorschriften. Mit der Einführung der Selbstkontrollpflicht sind die Zuständigkeiten und die Verantwortung neu definiert und an die Betriebe delegiert worden. Die Betriebe ihrerseits verfahren heute bei ihren Kontrollen nach dem CCP-Prinzip (Critical Control Points).

1.3 Zukünftige Strukturen und Angebote

Mit der Sanierung und Ergänzung der Kühlräume wird in erster Linie die geforderte Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette sichergestellt. Dabei werden auch die Arbeitswege kürzer und ergeben einen optimierten Betriebsablauf. Die gekühlten Speisen müssen nicht zuerst aus den Untergeschossen geholt und bereitgestellt werden, sondern können direkt in die Auslieferungsfahrzeuge verladen werden. Es werden also keine Lebensmittel und Speisen im Eingangsbereich „zwischengelagert“. Dies bringt eine höhere Effizienz und ist letztendlich auch eine Qualitätsverbesserung.

Mit der Zusammenlegung der Abwaschküche und der zusätzlichen Abwaschzone wird es möglich, das gesamte Rollmaterial mit Hochdruck in der Waschzone abzuspritzen. Bis anhin wurde das Rollmaterial im Aussenbereich vor der Küche abgespritzt. Durch die Verlegung werden die geforderten Schmutz- und Sauberbereiche getrennt. Es entstehen klar getrennte Zonen und Abläufe.

Die Schaffung von gekühlten Räumen für die Produktion von Salaten, kalten Speisen usw. ist für die Verarbeitung unerlässlich. Hier wird zum Teil mit leicht verderblichen Produkten gearbeitet, welche besonderer Vorsichtsmassnahmen bedürfen, so auch der Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette.

Mit der Überdachung des Vorplatzbereiches kann die An- und Auslieferung in einem von Regen, Schnee und Sonne geschützten Bereich erfolgen. Zudem wird durch die Plafonierung der Plätze unter dem Dach eine ebene Fläche entstehen, die das Verladen vereinfacht.

Mit der Bildung einer gedeckten und abgetrennten Entsorgungszone werden für das Sammeln und Lagern von Abfallstoffen die hygienisch erforderlichen Voraussetzungen geschaffen. Die insbesondere im Sommer unangenehmen Gerüche bei den erwärmten Containern und Gebinden werden eliminiert.

Eine gleichmässige Auslastung des Küchenbetriebs oder sogar eine Frequenzsteigerung kann tendenziell vorausgesagt werden. Ein wachsendes Segment sind die Kinderhorte und Tagesschulen. Es ist mit einem Mahlzeitenzuwachs von bis zu 100 Menüs zu rechnen. Die Nachfrage der Pro Senectute ist ebenfalls steigend; hier zeichnet sich ein Produktionsanstieg für abgepackte Menüs ab. Nebst dem heutigen Kundenstamm wird in Zukunft auch die Heilpädagogische Schule (HPS) in Luzern mit rund 100 Mahlzeiten beliefert werden können.

Die Fusion mit der Gemeinde Littau wird ein weiteres Wachstum des Gastronomiebetriebs Eichhof nach sich ziehen. Im Gesamtbericht der Fachgruppe 12 „Soziales“ wird festgehalten, dass die Integration des Alterszentrums Staffelnhof (mit rund 170 Heimplätzen) in die Dienstabteilung Heime und Alterssiedlungen (HAS) organisatorische Konsequenzen für verschiedene Dienstleistungsbereiche mit sich bringt. Namentlich wird dabei der Küchenbereich und die Übernahme des Kochverfahrens Cook & Chill erwähnt. Die Produktion der zusätzlich erforderlichen Mahlzeiten in der Küche Gastronomie Eichhof kann dabei gewährleistet werden. Die Voraussetzung hierfür ist, dass der zu beliefernde Betrieb über die erforderlichen Cook-&-Chill-Komponenten verfügt. Die personelle Situation muss jedoch – zusammen mit dem Staffelnhof – noch genauer geklärt werden. Die IV- und sozialen Arbeitsplätze in der Küche des Staffelnhofs sollen aber grundsätzlich übernommen werden und ein Ausweiten des „Rüstens“ von Frischprodukten für die Küche Gastronomie Eichhof ermöglichen. Damit kann eine zusätzliche Qualitätssteigerung erreicht werden.

1.4 Provisoriumsdisposition

Die Ausführung der Sanierung und der Konzeptanpassung der Küche Gastronomie Eichhof im Sommer 2008 bedarf keiner speziellen Provisoriumsdisposition. Die Produktion der Küche hat während des Umbaus des Pflegeheims Haus Rubin (bis Oktober 2008) lediglich eine Auslastung von rund 60 %. Die strukturellen Anpassungen und die Sanierungsarbeiten können,

bedingt durch die derzeit geringere Auslastung, in verschiedenen Arbeitsphasen bei laufendem Betrieb realisiert werden.

Nach Abschluss des Umbaus Haus Rubin mit dem Bezug durch die Bewohnerinnen und Bewohner wird die Küche Gastronomie Eichhof wieder mit einer Normalauslastung produziert. Während der Sanierung der Küche des Betagtenzentrums Wesemlin werden zusätzliche Dienstleistungsangebote erforderlich. Ebenso zeigt sich eine Produktionsintensivierung durch die HPS, Kinderhorte und Tagesschulen sowie Pro Senectute und Staffelnhof. Um bei voller Auslastung die Mahlzeitenproduktion während eines Umbaus sicherstellen zu können, würde ab Inbetriebnahme des Hauses Rubin ein Küchenprovisorium unumgänglich sein.

Die Provisoriumsdisposition für den Fall einer Sanierung nach Inbetriebnahme des Hauses Rubin beinhaltet die Miete von mobilen Küchencontainern, welche auf dem Parkplatz vor der Küche aufgestellt würden. Die heutigen Kühl- und Lagerräume würden während der Umbauzeit permanent genutzt. Um in den engen Platzverhältnissen des Küchenprovisoriums die erforderliche Produktionsmenge herstellen zu können, wäre ein Arbeiten in zwei Schichtbetrieben erforderlich.

Provisoriumskosten (nur bei Realisierung nach 2008)

Küchencontainer (Miete 3 Monate, Transport, Montage und Demontage)	Fr.	195'000.–
Baumeisterarbeiten	Fr.	65'000.–
Fundamente, Schächte, Beläge	Fr.	70'000.–
Installationen Elektro/Sanitär	Fr.	10'000.–
Honorare	Fr.	10'000.–
Nebenkosten	Fr.	35'000.–
Reserve	Fr.	55'000.–
Interner Aufwand (GMU 15 %)	Fr.	100'000.–
Produktion und Lohnkosten	Fr.	540'000.–
Mehrkosten Produktion, Lohnergänzungen (Schichtarbeit)	Fr.	
Total Provisoriumskosten	Fr.	540'000.–

Mit der sich heute bietenden Möglichkeit, die Sanierung/Konzeptanpassung der Küche Gastronomie Eichhof bei reduziertem Betrieb und ohne zusätzliche Provisoriumskosten durchzuführen, ist die Realisierung auf den Zeitraum Juni bis Oktober 2008 vorgesehen. So können auch die vorliegenden hygienischen, baulichen und betrieblichen Mängel innert nützlicher Frist beseitigt werden. Die vorgängig aufgeführten Provisoriumskosten sind daher in den Investitionskosten nicht enthalten. Eine Verschiebung der Ausführung auf einen späteren Zeitpunkt hiesse, dass zu den Investitionskosten von Fr. 2'700'000.– die Provisoriumskosten von Fr. 540'000.– aufgerechnet werden müssten, was einem Investitionsbedarf von insgesamt Fr. 3'240'000.– entspräche.

1.5 Etappierungsmöglichkeiten

Grundsätzlich ist jede auszuführende Baumaßnahme bei einem in Betrieb stehenden Lebensmittel verarbeitenden Betrieb aus Hygienegründen speziell heikel. Bei der Arbeitsplanung wurden deshalb die Betriebs- und Produktionsabläufe der Küche Gastronomie Eichhof eingehend mit den einzelnen Arbeitsabläufen der Bauausführung abgeglichen. Es zeigte sich, dass es sinnvoll ist, die Arbeiten im eigentlichen Küchenbereich nicht zu etappieren. Der Betrieb würde länger beeinträchtigt, und die Bauimmissionen wären dieselben. Die einzelnen Küchenbereiche werden während der Umbauarbeiten mittels stabiler Staubwände gegen Verschmutzungen abgeschottet. Durch den momentan reduzierten Produktionsbetrieb und die Arbeitsausführung in der Sommerzeit kann seitens des Küchenbetriebs nach Bedarf die Speiseauswahl so weit variiert werden, dass Betrieb und Bauablauf gleichzeitig laufen können.

Eine mögliche Etappierung der Bauarbeiten könnte der Aussenbereich darstellen. Dieser tangiert den Küchenbetrieb lediglich bei der An- und Auslieferung. Die Sanierung der Fenster ist mit den Arbeiten des Küchenbereichs verbunden. Die Sanierung der Fassadenelemente, das Erstellen des Vordachs und die Neuasphaltierungen bilden somit die mögliche Etappe Aussenbereich.

Die Vorteile der Ausführung als Einheit überwiegen jedoch gegenüber einer ohnehin nur beschränkt durchführbaren Etappierung. Hierbei ist wiederum die momentan reduzierte Produktion des Küchenbetriebs von entscheidendem Vorteil.

1.6 Cook and Chill

Auf Anfang 2004 wurden die Küchen der Betagtenzentren und die Küche Gastronomie Eichhof auf die Kochmethode Cook & Chill mit modernen Gerätschaften umgerüstet. Betriebsoptimierungen oder bauliche Anpassungen wurden dabei nicht angegangen.

Die Implementierung des Systems bedingte auch die Anpassung der einzelnen Küchen der Betagtenzentren, damit diese sowohl fertig angelieferte Menükomponenten als auch die in Eigenregie hergestellten Menüs oder Mahlzeiten weiterhin anbieten können.

Mit einem Minimum an Investitionen wurde ein maximaler Beitrag zur Verbesserung der Gastronomiekultur für die Heimbewohner/innen erreicht. Mit der neuen Kochmethode gelang es, mehrere Stellen zu reduzieren und die Heimgastronomie wesentlich wirtschaftlicher auszugestalten. Die gesetzten qualitativen Zielsetzungen (kürzere Warmhaltezeiten in den Heimküchen, Qualitätssicherung durch Kälteschock in der Küche Gastronomie Eichhof, höhere Nährwerte der Speisen, verbesserte Präsentation, Produktivitätssteigerung mit ausgegli-

chenem Energieverbrauch, höherer Organisationsspielraum für Lagerung, Transport und Lieferung) konnten erreicht werden.

Die dreijährige Erfahrung hat gezeigt, dass die Kochmethode Cook & Chill, also das zeitliche Trennen von Produktion und Verzehr von Mahlzeiten mit der Kaltauslieferung, die ideale Produktionsart ist, die auch weiterhin die Anforderungen der Kunden an Leistungsfähigkeit, Angebotsvarianten und Qualität sichern kann. Eine Alternative bietet sich nicht an.

1.7 Abgrenzung/Abhängigkeit vom Projekt Haus Rubin

Bei der Sanierung und dem Umbau des Hauses Rubin wird ausschliesslich das Pflegeheim Haus Rubin umgebaut und saniert. Weder die Küche Gastronomie Eichhof noch die für die Energielieferung und -verteilung des BZE konzipierte Betriebszentrale wurden in das Sanierungskonzept miteinbezogen.

1.8 Anstehende Sanierungen in den Küchen der Betagtenzentren

Die notwendigen Anpassungen der Küchen in den anderen Betagtenzentren werden mit den jeweiligen Sanierungen und Umbauten vorgenommen. Entsprechend sind die Investitionen nicht im vorliegenden Bericht und Antrag integriert.

BZ Wesemlin

Die Küche des Betagtenzentrums Wesemlin ist seit 25 Jahren in Betrieb. Mit dem bewilligten Kredit für den Umbau und die Sanierung des Hauses Morgenstern wird die Küche den heutigen Bedürfnissen entsprechend angepasst, und die notwendigen Sanierungsmassnahmen werden getroffen.

BZ Dreilinden

Im Betagtenzentrum Dreilinden ist die Küche im Haus Pilatus situiert. Die inzwischen 30 Jahre alte Küche benötigt Anpassungen und Instandsetzungen. Mit den vorgesehenen Erneuerungen (Haus Pilatus und Häuser Rigi) wird die Küche den betrieblichen Anforderungen angepasst.

BZ Rosenberg

Die bestehende, aus den 80er-Jahren stammende Abwaschmaschine wird 2008 im Rahmen eines Budgetkredits ersetzt. Zudem werden die Betriebsabläufe optimiert und den geltenden hygienischen Anforderungen angepasst (Trennung Sauber-/Schmutzzone).

2 Bauprojekt

2.1 Sanierungsbeschreibung

2.1.1 Sanierungsbeschreibung im Überblick

Bauliche Massnahmen

Das Gebäude entspricht dem Baustandard der 70er-Jahre. Um die Bausubstanz aufrechtzuerhalten, sind Massnahmen erforderlich. Im Gebäudeinnern sind mehrere Instandhaltungsmassnahmen geplant.

Die vorgesehenen Massnahmen stellen eine sanfte Sanierung der Küche Gastronomie Eichhof dar. Für bauliche Eingriffe und die gebäudetechnischen Installationen gilt grundsätzlich das Prinzip: Wertvolle Substanz wird erhalten und nachhaltig genutzt, neue oder ergänzende Massnahmen sollen wirtschaftlich und zweckmässig sein.

Betriebliche Massnahmen

Sich kreuzende Arbeitsabläufe und lange Arbeitswege werden optimiert und im Rahmen der Sanierungen eliminiert. Der bisherige Betrieb verteilte sich auf drei Etagen. Durch die Raum- und Platzoptimierungen kann sich der Küchenbetrieb nun neu auf zwei Geschosse beschränken. Dadurch werden Räume von insgesamt rund 378 m² als wertvolle Lager- und Abstellräume dem Haus Rubin abgetreten.

Der Bereich kalte Küche wird vergrössert und klimatechnisch verbessert. Im Fabrikationsbereich müssen neue Kühlzellen geschaffen werden. Alte Einrichtungen auf den verschiedenen Geschossen werden saniert oder, wenn nicht mehr benötigt, aufgelöst.

Die Küchenabfälle müssen ausserhalb der Produktionsküche gekühlt und zwischengelagert werden. Die Kühlbereiche der Küchenabfälle (Container) befinden sich ausserhalb des Gebäudes. Hier werden Lagerungsoptimierungen vorgenommen und für die Kehrrichtentsorgung eine geschlossene Zone geschaffen.

Die Auslieferung der Speisen und die Anlieferung der Waren erfolgt über den Vorplatz der Küche Gastronomie Eichhof. Mit einem neuen Vordach wird ein witterungsgeschützter An- und Auslieferungsbereich geschaffen.

2.1.2 Rohbau und Gebäudehülle

Vorgesehen ist das Reinigen und Instandsetzen der Waschbetonoberfläche, die Hydrophobierung der Elemente und eine transparente Versiegelung. Bei den geschalteten Betonflächen wird der vorhandene Anstrich entfernt und die Betonoberfläche in Stand gesetzt. Die freigelegten Stahlverankerungen der Fassadenelemente werden neu korrosionsschutzbehandelt. Die heutigen Fenster sind sanierungsbedürftig. Die Gläser sind zum Teil blind und wärmetechnisch nicht mehr ausreichend. Die Fensterrahmen werden belassen und die Fensterflügel vollumfänglich ersetzt. Der bestehende Sonnenschutz mit der automatischen Steuerung wird in Stand gestellt.

Das Flachdach wurde im Jahre 1997 erneuert. Hier liegt kein Handlungsbedarf vor.

Erdbebensicherheit

Das BZE befindet sich in der Gefährdungszone Z1 für Erdbeben. Mit der bestehenden Tragstruktur können nicht alle auftretenden horizontalen Beschleunigungskräfte aufgenommen und in den Baugrund geleitet werden. Die beiden Lift- und Treppenhauskerne genügen nicht zur Aussteifung. Es müssen statische Verstärkungen eingebaut werden.

2.1.3 Gebäudetechnische Installationen

Im Bereich der Haustechnik werden veraltete oder nicht mehr gebrauchte Installationen fachtechnisch korrekt ausgebaut, entsorgt und durch neue Systeme und Leitungen ersetzt bzw. ergänzt.

Elektroinstallation

Die Erschliessung der Elektroverteiler erfolgt ab der bestehenden Unterverteilung der Gastronomie, welche vor Kurzem erneuert wurde. Die vorhandenen Steigzonen können vollumfänglich weiterverwendet werden. Die erforderlichen Neuinstallationen und Anschlüsse erfolgen unter Berücksichtigung der aktuellen Normen und Vorschriften.

Lüftungsinstallation

Die Lüftungsanlage wird den neuen Gegebenheiten angepasst. Die bestehenden Monoblöcke können weiterverwendet werden. Die Luftführung in der Produktionsküche wird neu kontrolliert geführt, und die Abluft muss mit entsprechenden Kanalgängungen dem neuen Raumkonzept angepasst werden. Um die erforderlichen Raumwerte im Bereich der kalten Küche erreichen zu können, sind zusätzliche Kühlmassnahmen erforderlich. Aufgrund der neuen Brandabschnitte sind entsprechende Brandschutzmassnahmen in verschiedenen Kanalbereichen einzubauen.

Die bestehende Kälteanlage und die Kühlzellen wurden seit Eröffnung der Küche Gastronomie Eichhof nie erneuert und werden ersetzt. Bedingt durch die Konzeptbereinigung werden im Bereich der Produktion neue Kühlzellen erstellt und alte aufgelöst.

Heizungsinstallation

Das bestehende Blockheizkraftwerk (BHKW) mit dem ergänzten Heizkessel aus dem Jahre 1999 dient weiterhin als Wärmeerzeugungsanlage für das gesamte BZE und für den Gastronomiebereich. Ergänzende Massnahmen sind nicht erforderlich.

Sanitäre Anlagen

Bei den sanitären Installationen wurde festgestellt, dass bei den Wasserleitungen eine unregelmässige Korrosionsschicht vorliegt. Verschiedene Zuleitungen sind unkontrollierbar in der Bodenkonstruktion einbetoniert. Leitungstücke wurden stillgelegt oder abgehängt. Um längerfristig eine hygienisch einwandfreie Trinkwasserversorgung der Küche sicherzustellen, werden die Wasserleitungen ersetzt.

Die Verteilbatterie im Untergeschoss wird ebenfalls ersetzt, da die alten Armaturen nicht mehr funktionstüchtig und bedienbar sind. Die sanitären Apparate werden grösstenteils

beibehalten. Veralterte und defekte Armaturen werden durch handelsübliche Produkte ersetzt.

Die bestehende Geschirrspülanlage und die Wasserenthärtungsanlage werden ersetzt. Das anfallende Abwasser der Küche fliesst jetzt noch direkt und ungefiltert in die Kanalisation. Gemäss heute geltenden Normen und Vorschriften muss ein Öl-/Fettabscheider eingebaut werden.

2.1.4 Ausbau

Der bestehende Bodenbelag mit Porphyrlplatten ist sehr rutschig und undicht. Der Unterlagsboden mit den eingebetteten Leitungen ist durchnässt und entsprechend bauphysikalisch und hygienisch problematisch. Der gesamte Boden der Produktionsküche wird mit einem fugenlosen und säurebeständigen Fliesbelag versehen, welcher die Anforderungen an die Hygiene und an die Rutschfestigkeit in einer Grossküche erfüllt. Die Steinzeug-Wandplatten werden, wo notwendig, ergänzt oder ersetzt.

Die abgehängte Metalldecke weist bei den Deckenplatten und an den Aufhängungen Korrosionsschäden auf. Die abgehängte Metalldecke inklusive Beleuchtung wird ersetzt.

2.1.5 Minergie

Bei der vorgesehenen Sanierung werden ausser den Fenstern keine thermischen Bereiche saniert. Die vorgesehenen neuen Fensterflügel erfüllen jedoch die Minergiequalität (Minergiemodul).

2.2 Teilprojekte

Die Ausarbeitung des Projekts zeigt einen Handlungsbedarf im betrieblichen und im baulichen Bereich. Um die Massnahmen und den damit verbundenen Investitionsbedarf transparent darzustellen, werden die betrieblichen und die baulichen Bereiche als Teilprojekte separat dargestellt.

2.2.1 Bauliche Teilprojekte, Investitionsbedarf Fr. 1'610'000.–

Teilprojekt Bau 1: Erneuerung Boden, Wandplatten und Decke, Kosten Fr. 620'000.–

Aufgrund der fehlenden Feuchtigkeitsabdichtung des Bodenbelags aus Porphyrlplatten ist der gesamte Bodenaufbau des Gastrobereiches Produktion mit einer Fläche von 607 m² durchnässt. Immer wieder tropft es in den darunter liegenden Rohrboden. Dies ist hygienisch und bautechnisch sehr problematisch. Zudem ist der Porphyrlplattenbelag sehr rutschig. Der Boden wird saniert und mit einem rutschhemmenden Epoxi-Belag versehen. Der Kleber der Wandplatten löst sich. Die Plattenwände werden in Stand gestellt.

Die abgehängte Metalldecke zeigt Korrosionsstellen bei der Abhängkonstruktion und bei den Metallplatten. Eine Korrosion der gesamten Decke stellt aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen ein Risiko dar. Die Decke mit der integrierten Beleuchtung wird erneuert.

Teilprojekt Bau 2: Sanitärinstallationen, Kosten Fr. 585'000.–

Die bestehende verzinkte Kalt- und Warmwasserverteilung zeigt Korrosionsstellen auf. Die Leitungen werden erneuert. Das gesamte Abwasser des Gastrobereichs wird ohne Öl- und Fettabscheider, obwohl dies heute gefordert wird, direkt in den Abwasserkanal geleitet. Vorschriftsgemäss soll ein Öl- und Fettabscheider eingebaut werden. Die Abwasserleitungen werden kontrolliert und gereinigt. Ebenfalls wird die 35-jährige, unterhaltsintensive Enthärungsanlage ersetzt.

Teilprojekt Bau 3: Anpassung Lüftungsinstallation Fr. 130'000.–

Die Zu- und Abluftinstallation ist veraltet und nicht effizient. Die Zuluft wird über die abgehängte Decke unkontrolliert zugeführt. Die Abluft erfolgt kontrolliert. Bedingt durch dieses System ergeben sich Kurzschlüsse der Zu- und Abluft, und der Luftaustausch findet nicht überall statt. Mit der neuen Verteilung der Zuluft via Drallauslässe kann der erforderliche Luftaustausch gewährleistet werden.

Teilprojekt Bau 4: Erneuerung Warenlift, Kosten Fr. 115'000.–

Der 35-jährige, technisch veraltete Warenlift erfüllt die heutigen Sicherheits- und Hygienevorschriften für eine Betriebsküche nicht mehr. Nebst der Alarmierung sind auch die alten von Hand bedienbaren Türen betrieblich problematisch. Anstelle einer aufwendigen Sanierung und Aufrüstung des bestehenden Lifts über rund Fr. 84'000.– ist der Ersatz mit einer neuen Liftanlage vorgesehen.

Teilprojekt Bau 5: Fassadeninstandstellung, Kosten Fr. 110'000.–

An den Fassaden wurden seit der Erbauung keine Sanierungen oder Unterhaltsarbeiten vorgenommen. Um die Bausubstanz aufrechtzuerhalten, ist die Instandsetzung und der Schutz der Waschbeton-Fassadenelemente, das Ersetzen der alten Fugen und der Ersatz der Fensterflügel notwendig. Der bestehende Sonnenschutz mit der automatischen Steuerung wird in Stand gesetzt.

Teilprojekt Bau 6: Erdbebensicherheit, Kosten Fr. 50'000.–

Um die Erdbebensicherheit gemäss den heutigen gültigen Normen zu erreichen, werden die bestehenden Tragstrukturen verstärkt.

2.2.2 Betriebliche Teilprojekte, Investitionsbedarf Fr. 1'090'000.–**Teilprojekt Betrieb 1: Kühleinrichtungen, Kosten Fr. 560'000.–**

Die Kühlräume mit ihren technischen Einbauten haben nach 35 Jahren das Ende ihrer Lebensdauer erreicht. Im Gesamten hat die Küche Gastronomie Eichhof heute neun Kühlräume. Mit der betrieblichen Anpassung werden zwei grosse Kühlräume im Untergeschoss aufgelöst und die Flächen dem Pflegeheim Haus Rubin abgetreten. Die verbleibenden sieben Kühlräume werden saniert. Neu hinzu kommen auf der Produktionsebene drei kleinere Kühlräume. Mit der Aufhebung, der Erneuerung und der Sanierung der Kühlräume können insgesamt Energieeinsparungen von rund 30'000 kWh/a (entspricht etwa Fr. 6'000.–/Jahr) erreicht werden.

Teilprojekt Betrieb 2: Kalte Küche, Kosten Fr. 165'000.–

Der Bereich der kalten Küche soll betrieblich angepasst und optimiert werden. Das bestehende lange Förderband in der warmen Küche wird durch ein kürzeres Förderband ersetzt und im Bereich der kalten Küche integriert. Um die Raumtemperatur in der kalten Küche auf die erforderlichen 15° bis 18° Celsius zu reduzieren, muss die Luft unabhängig von der warmen Küche geführt und gekühlt werden. Zudem wird der Bereich der kalten Küche auch räumlich von der warmen Küche besser abgetrennt.

Teilprojekt Betrieb 3: Erneuerung Abwaschmaschine, Kosten Fr. 130'000.–

Im Zusammenhang mit dem Umbau Haus Rubin ist die Abwaschmaschine provisorisch umplatziert. Bei der Rückführung dieses Gerätes an den ursprünglichen Standort ist es angezeigt, die Maschine einer Gesamtrevision zu unterziehen. Die Revisionskosten dieser aus dem Jahr 1998 stammenden Maschine belaufen sich auf Fr. 72'000.–. Eine neue Abwaschmaschine kostet Fr. 127'000.–. Dabei würde die alte Anlage für Fr. 30'000.– in Zahlung genommen. Somit entstehen rein gerätebezogen für eine Neuanschaffung Mehrkosten von rund Fr. 40'000.–. Da die neue Geschirrspülanlage hinsichtlich Strom-, Wasser- und Chemikalienverbrauch umweltfreundlicher ist und im Vergleich zur heutigen Anlage jährlich rund Fr. 13'000.– günstiger betrieben werden kann, wird auf die Revision der alten Anlage verzichtet und diese durch eine Neuanlage ersetzt. Die Wirtschaftlichkeit dieser Anschaffung ist nachhaltig und gerechtfertigt.

Teilprojekt Betrieb 4: Umgebungsbereich, Kosten Fr. 235'000.–

Die Warenanlieferung, die Warenausgabe und die Entsorgung befinden sich in derselben Zone. Die Container und die losen Abfuhr (Karton, Glas, Grünabfuhr usw.) werden mit einem Sichtschutz versehen. Das bestehende Vordach ist sehr klein und schützt den Ein- und Ausladebereich nicht vor Witterungseinflüssen. Mit dem neuen, grösseren Vordach kann das Ein- und Ausladen sowie die Abfallentsorgung geschützt vor Witterungseinflüssen erfolgen. Infolge der Senkungen im Vorplatzbereich bestehen unnötige Absätze und Hindernisse für den Warenumschlag. Um die Senkungen aufzuheben, wird ein Teilbereich entlang der Fassade neu nivelliert und asphaltiert.

3 Investitions- und Betriebskosten

3.1 Investitionskosten

Die vorliegende Kostenberechnung basiert zum grossen Teil auf Richtofferten. Die Angaben der Unternehmer wurden zur Kontrolle den eigenen Erfahrungszahlen gegenübergestellt. Die Fachingenieure haben in ihren Fachgebieten die Kosten ebenfalls mittels Richtofferten gefestigt.

- Der Genauigkeitsgrad des Kostenvoranschlages beträgt $\pm 10\%$.
- Schweizerischer Baupreisindex vom 1. April 2007 mit 115,8 Punkten.
- Die Mehrwertsteuer ist mit 7,6 % im Kostenvoranschlag enthalten.
- Die Ausmassreserven betragen max. 5 %.
- Das Gesetz über die öffentlichen Beschaffungen vom 19. Oktober 1998 und die Verordnung zum Gesetz über die öffentlichen Beschaffungen vom 7. Dezember 1998 gelten als Grundlage für die Ausschreibung und Vergabe der Unternehmerarbeiten.

Kostenzusammenstellung in Franken:

BKP	Arbeitsgattung	Baukosten Fr.
1	Vorbereitungsarbeiten	0.00
2	Gebäude	2'099'000
21	Rohbau 1	150'000
22	Rohbau 2	80'500
23	Elektroanlagen	214'000
24	Heiz., Lüft., Klimaanlage	374'000
25	Sanitäranlagen	400'000
26	Transportanlagen	110'000
27	Ausbau 1	167'000
28	Ausbau 2	344'500
29	Honorare	309'000
3	Betriebseinrichtungen	150'000
4	Umgebung	227'000
41	Roh- und Ausbauarbeiten	180'000
46	Kleine Trasseebauten	17'000
6	Reserve	37'000
8	Aufwand intern	130'000
	Besteller SOD 3 % von BKP 1–5, 9	65'000
	Ersteller IMMO 3 % von BKP 1–5, 9	65'000
9	Ausstattung	22'000
Total	Sanierung/Umbau Küche Gastronomie Eichhof	2'700'000

Die Provisoriumskosten von Fr. 540'000.– sind in den Investitionskosten nicht eingerechnet, da die Ausführung auf die noch bestehende reduzierte Küchenproduktivität im Zeitraum Juni bis Oktober 2008 vorgesehen ist.

Kredit und Zuständigkeit

Das Vorhaben untersteht dem fakultativen Referendum.

Kennwerte

Mit diesem Projekt werden keine zusätzlichen Flächen geschaffen. Durch die Umstrukturierung werden einzelne Flächen nicht mehr benötigt und als Abstellräume dem Pflegebereich des BZE übergeben.

	Bestehend	Abgabe Flächen	Total
Geschossflächen nach SIA 415 (Produktion und Lager)	1'699 m ²	378 m ²	1'321 m ²
Geschossflächen nach SIA 415 (Produktion)	607 m ²	0 m ²	607 m ²
Investitionskosten in Fr. (Produktion und Lager)			
pro m ² BKP 2 inklusive Honorar			1'589.–
pro m ² Gesamtinvestition			2'044.–

3.2 Termine

Durch die derzeitige – umbaubedingte – Stilllegung des Pflegeheimbetriebs im Haus Rubin ist eine Reduktion des Küchenbetriebs Gastronomie Eichhof gegeben. Die Bauausführung in der Produktionsküche soll daher abgestimmt auf die Bauarbeiten im Haus Rubin erfolgen. Der Produktionsbetrieb in der Küche Gastronomie Eichhof wird während der Sanierungsarbeiten weitergeführt. Daher ist eine detaillierte Koordination der Bauarbeiten mit dem Küchenbetrieb zwingend erforderlich. Weil in den Sommermonaten die Menüs flexibler gestaltet werden können, ist die Arbeitsausführung auf die Sommerzeit eingeplant.

Vorausgesetzt, dass über den nachgesuchten Baukredit ab April 2008 verfügt werden kann, sind folgende Termine vorgesehen:

Baubeginn: Juni 2008

Fertigstellung: Oktober 2008 (Bezug Pflegeheim Haus Rubin)

3.3 Auswirkungen auf die jährlichen Betriebskosten

Stromkosten	Energieeinsparung	Kosteneinsparung
	kWh/a	Fr./a
Energieeinsparung Erneuerung Kühlräume (Kompressoren/Dämmungen)	20'000	4'000.–
Rückbau von zwei grossen Kühlräumen sowie drei neue kleine Kühlräume	10'000	2'000.–
Neues Splittgerät für kalte Küche	–3'000	–600.–
Energieeinsparung Abwaschmaschine (Heizung/Motoren)	14'900	2'980.–
Total Stromeinsparung	41'900	8'380.–

Heizkosten

Die Fläche der Produktion bleibt unverändert. Bedingt durch den vergrösserten und gekühlten Bereich der kalten Küche wird tendenziell weniger Energie für das Heizen benötigt. Die Beheizung der Produktionsküche ist jedoch marginal, da im normalen Küchenbereich primär der Betrieb der Kocheinrichtungen und -geräte für relativ hohe Raumtemperaturen verantwortlich ist. Speziell beheizt werden lediglich die angegliederten Bürozone, welche unverändert bleiben.

Wasserverbrauch

Der Ersatz der Abwaschmaschine bringt, bedingt durch die neue, effizientere Technologie, Einsparungen.

Total Einsparungen Wasser

**Einsparung
Wasserverbrauch**
m³/a

467

**Kosteneinsparung
Wasserverbrauch**
Fr./a

1'200.–

Personalkosten

Mit der strukturellen Anpassung des Küchenbetriebs und den effizienteren Arbeitsabläufen können 50 Stellenprozente eingespart werden.

Total Einsparung Personalkosten

**Kosteneinsparung
Personal**
Fr./a

40'000.–

4 Antrag

Im vorliegenden Sanierungskonzept werden die notwendigen Anpassungen gemäss dem Bericht „Abläufe Produktionsküche“ (Steingruber FM-Beratung) und den gesetzlichen Vorgaben des Lebensmittelgesetzes umgesetzt. Zudem sind alle heiklen Punkte und Bereiche mittels CCP (Critical Control Points) überprüft und entsprechende Anpassungen berücksichtigt. Die Produktionsabläufe werden optimiert und werden dadurch wirtschaftlicher. Die Betriebseinrichtungen und -ausstattungen entsprechen den heute üblichen Standards und erfüllen die für eine zeitgemässe Auftragsabwicklung notwendigen Kriterien. Mit der Sanierung wird die Küche auch baulich den geltenden gesetzlichen Vorschriften angepasst, und die notwendigen Instandhaltungsmassnahmen werden getroffen.

Mit der Ausführung der Arbeiten während der umbaubedingten Stilllegung des Hauses Rubin kann auf eine bei voller Mahlzeitenproduktion der Küche Gastronomie Eichhof sonst unumgängliche Provisoriumslösung von zusätzlichen Fr. 540'000.– verzichtet werden.

Gestützt auf die vorangehenden Ausführungen beantragt Ihnen der Stadtrat, für die Sanierung und Konzeptanpassung der Produktionsküche Gastronomie Eichhof einen Ausführungskredit von Fr. 2'700'000.– zu bewilligen.

Luzern, 16. Januar 2008

Urs W. Studer
Stadtpräsident



Toni Göpfert
Stadtschreiber

Der Grosse Stadtrat von Luzern,

nach Kenntnisnahme vom Bericht und Antrag 2 vom 16. Januar 2008 betreffend

BZ Eichhof, Gastronomie Eichhof, Sanierung/Konzeptanpassung Ausführungskredit,

gestützt auf den Bericht der Sozialkommission,

in Anwendung von Art. 13 Abs. 1 Ziff. 2, Art. 29 Abs 1 lit. c, Art. 61 Abs. 1, Art. 68 Ziff. 2 lit. a
und Art. 69 lit. a Ziff. 3 der Gemeindeordnung der Stadt Luzern vom 7. Februar 1999,

beschliesst:

- I. Für die Sanierung und Konzeptanpassung der Küche Gastronomie Eichhof wird ein Kredit von Fr. 2'700'000.– bewilligt. Die Aufwendungen sind dem Projekt I41521.01, Fibukonto 503.05, zu belasten.
- II. Der Beschluss gemäss Ziffer I unterliegt dem fakultativen Referendum.

Luzern, 13. März 2008

Namens des Grossen Stadtrates von Luzern

Beat Züsli
Ratspräsident

Toni Göpfert
Stadtschreiber





