

Vorlage-Nr. 14/26

öffentlich

Datum: 13.10.2014
Dienststelle: Fachbereich 24
Bearbeitung: Herr Elsenheimer / Herr Schmidt

Landschaftsausschuss 24.10.2014 Beschluss

Tagesordnungspunkt:

**LVR-Klinik Köln
Neubau einer Verteilerküche;
hier: Vorstellung der Planung und der Kosten**

Beschlussvorschlag:

Der Planung und den Kosten in Höhe von 3.972.300 € brutto für den Neubau der Verteilerküche für die LVR-Klinik Köln wird zugestimmt. Die Verwaltung wird gemäß Vorlage-Nr. 14/26 mit der Durchführung der Maßnahme beauftragt.

Finanzielle Auswirkungen auf den Haushalt (Ifd. Jahr):

Produktgruppe:	
Erträge: Veranschlagt im (Teil-)Ergebnisplan	Aufwendungen: /Wirtschaftsplan
Einzahlungen: Veranschlagt im (Teil-)Finanzplan	Auszahlungen: /Wirtschaftsplan
Bei Investitionen: Gesamtkosten der Maßnahme:	3.972.300€
Jährliche ergebniswirksame Folgekosten:	
Die gebildeten Budgets werden unter Beachtung der Ziele eingehalten	

In Vertretung

H ö t t e

Zusammenfassung:

Die bestehende Verteilerküche der LVR-Klinik Köln befindet sich noch in ihrem ursprünglichen, 1973 erbauten Zustand. Sie wurde im April 2007 nach Umstellung der Speiserversorgung auf tablettierte Kost stillgelegt. Wegen nachfolgender erheblicher logistischer Probleme des Caterers bei der Speiserversorgung der Patienten, wurde mit Beschluss des Krankenhausausschusses 2 am 24.10.2007 (Vorlage 12/2788) die Speiserversorgung in den ehemaligen Küchenräumlichkeiten als Kommissioniereinheit wieder in Betrieb genommen. Diese Maßnahme konnte keine endgültige Lösung darstellen, da die Räumlichkeiten nur ungenügend den gesetzlichen und organisatorischen Anforderungen an eine Kommissionier- und Spülküche Rechnung tragen konnten. Es fehlten Raumkapazitäten für eine Trennung der Rein- und Unreinbereiche, ausreichende Stellflächen für die Speiserverteilwagen, sowie ausreichend dimensionierte Sozialräume.

Daher mussten bisher die Speiserverteilwagen in der nebenstehenden Garage bei unzulänglichen Hygienebedingungen untergebracht werden. Im Übrigen war die technische Ausstattung der Kommissionierküche in 2007 mit einem Herrichtungsaufwand von 70.000,00 Euro nur provisorisch hergestellt worden, da der Betrieb in diesen Räumlichkeiten nur übergangsweise bis zum Neubau geplant war. Insbesondere die Lüftungsanlage war nicht den Anforderungen einer Spülküche gewachsen. Nicht abgelüftete Feuchtigkeit schlug sich an Fenstern, Decken und Wänden nieder und schädigte die Bausubstanz.

Während des Betriebes zeigten sich schnell weitere Schadensbilder. Insbesondere der Küchenboden wurde wegen der unzureichenden technischen Abdichtung, die für den Betrieb einer Spülstraße offensichtlich nicht ausgelegt war, massiv durchfeuchtet. Dies führte zu ausbrechenden Bodenfliesen, die aufgrund des durchfeuchteten Estrichs nicht fachgerecht ersetzt werden konnten. Auch in den Kellerräumen kam es zur Durchfeuchtung mit der Folge, dass im Flurbereich dauerhaft Feuchteschäden eintraten. Die Räume im Kellergeschoss unterhalb der Küche waren schnell nicht mehr nutzbar, da der Boden und die Wände komplett durchfeuchtet wurden. Zudem führte die ständige Durchfeuchtung zu Schädigungen der tragenden Betondecken.

In 2010 wurden durch das Veterinäramt der Stadt Köln erhebliche bauliche und hygienische Mängel festgestellt, demzufolge der Küchenbetrieb komplett saniert werden musste.

Im Zuge der Planung wurden vier mögliche Lösungsansätze geprüft.

Die Verwaltung schlägt nun den Neubau des Gebäude L (bisheriger Standort) mit Flächenerweiterung auf der Freifläche Wirtschaftshof und Kellergeschoss unter weitgehendem Erhalt der Gebäudesubstanz vor.

Die Gesamtkosten betragen 3.972.284,59 € (brutto) einschließlich Nebenkosten.

Die Kosten teilen sich wie folgt auf:

Instandsetzungsaufwand 1.109.568,88 €

Anteil Neubau Küche 2.032.862,34 €,

Küchentechnik/ -einrichtung 829.853,37 €.

Kosten für Bauherren- und Projektsteuerleistungen (BPS) sind hierin nicht enthalten, da die entsprechenden Leistungen durch die technische Abteilung der LVR-Klinik Köln erbracht werden.

Die Maßnahme wird durch Eigenmittel der LVR-Klinik Köln finanziert.

Begründung der Vorlage Nr. 14/26:

LVR-Klinik Köln Neubau einer Verteilerküche

Hier : Vorstellung der Planung und der Kosten

1. Dienstliche Veranlassung

Die bestehende Verteilerküche der LVR-Klinik Köln befindet sich noch in ihrem ursprünglichen, 1973 erbauten Zustand. Sie wurde im April 2007 nach Umstellung der Speiserversorgung auf tablettierte Kost stillgelegt. Wegen nachfolgender erheblicher logistischer Probleme des Caterers bei der Speiserversorgung der Patienten, wurde mit Beschluss des Krankenhausausschusses 2 am 24.10.2007 (Vorlage 12/2788) die Speiserversorgung in den ehemaligen Küchenräumlichkeiten als Kommissioniereinheit wieder in Betrieb genommen.

Diese Maßnahme konnte keine endgültige Lösung darstellen, da die Räumlichkeiten nur ungenügend den gesetzlichen und organisatorischen Anforderungen an eine Kommissionier- und Spülküche Rechnung tragen konnten. Es fehlten Raumkapazitäten für eine Trennung der Rein- und Unreinbereiche, ausreichende Stellflächen für die Speisenverteilwagen, sowie ausreichend dimensionierte Sozialräume.

Daher mussten bisher die Speisenverteilwagen in der nebenstehenden Garage bei unzulänglichen Hygienebedingungen untergebracht werden. Im Übrigen war die technische Ausstattung der Kommissionierküche in 2007 mit einem Herrichtungsaufwand von 70.000,00 Euro nur provisorisch hergestellt worden, da der Betrieb in diesen Räumlichkeiten nur übergangsweise bis zum Neubau geplant war. Insbesondere die Lüftungsanlage war nicht den Anforderungen einer Spülküche gewachsen. Nicht abgelüftete Feuchtigkeit schlug sich an Fenstern, Decken und Wänden nieder und schädigte die Bausubstanz.

Während des Betriebes zeigten sich schnell weitere Schadensbilder. Insbesondere der Küchenboden wurde wegen der unzureichenden technischen Abdichtung, die für den Betrieb einer Spülstraße offensichtlich nicht ausgelegt war, massiv durchfeuchtet. Dies führte zu ausbrechenden Bodenfliesen, die aufgrund des durchfeuchteten Estrichs nicht fachgerecht ersetzt werden konnten. Auch in den Kellerräumen kam es zur Durchfeuchtung mit der Folge, dass im Flurbereich dauerhaft Feuchteschäden eintraten. Die Räume im Kellergeschoss unterhalb der Küche waren schnell nicht mehr nutzbar, da der Boden und die Wände komplett durchfeuchtet wurden. Zudem führte die ständige Durchfeuchtung zu Schädigungen der tragenden Betondecken.

In 2010 wurden durch das Veterinäramt der Stadt Köln erhebliche bauliche und hygienische Mängel festgestellt, demzufolge der Küchenbetrieb komplett saniert werden musste.

Mit den Planungen zur Instandsetzung des Gebäudes der Verteilerküche wurde unverzüglich begonnen.

Bald nach Planungsbeginn wurde seitens der Dezernatsleitung jedoch die Aufgabenstellung zur Erarbeitung eines ganzheitlichen und klinikübergreifenden Konzepts der Speiserversorgung erteilt.

Dies führte dazu, dass sich eine eigens dafür gebildete Arbeitsgruppe mit dieser Aufgabenstellung intensiv auseinandersetzte und in 2012 die Krankenhausausschüsse mit Vorlage 13/2453 am 6.11.2012 über die Arbeitsergebnisse unterrichtet.

Aufgrund der dadurch gewonnenen Erkenntnisse wurde dann die individuelle Planung am Standort Köln fortgesetzt.

Nach gründlicher Überprüfung der Betriebsabläufe wurde deutlich, dass eine zunächst angedachte Sanierung im laufenden Betrieb und die damit verbundene Schaffung und Gewährleistung hygienischer Mindestanforderungen nicht möglich war.

Daher wurde die Betrachtung auf die unter Punkt 2 dargestellten Lösungsansätze ausgeweitet.

Die Verteilerküche ist seit Juni 2014 geräumt und übergangsweise im Rahmen des Cateringvertrages bis zum 31.01.2015 in einer Ausweichcontainerküche ausgelagert. Danach muss die Speiserversorgung der LVR-Klinik Köln wieder neu ausgeschrieben werden. Sollte es dann zu keinem zeitnahen Vertragsabschluss kommen, müssten die Mietkosten für den weiteren Betrieb der Ausweich-Containerküche i.H.v. monatlich ca. 16.000 € bis zu einem neuen Versorgungsvertrag von der LVR-Klinik Köln übernommen werden.

2. Bauliche und organisatorische Konzeption

Im Zuge der Vorplanung wurden vier mögliche Lösungsansätze geprüft.

A.

Neubau der Kommissionierküche auf einer Freifläche im östlichen Betriebsgelände in Verlängerung zu Gebäude T.

B.

Neubau der Kommissionierküche auf einer Freifläche im südlichen Betriebsgelände zwischen Gebäude E und B.

C.

Abriss des Gebäudes L und Neubau der Kommissionierküche am gleichen Standort.

D.

Neubau Gebäude L (bisheriger Standort) mit Flächenerweiterung auf der Freifläche Wirtschaftshof und Kellergeschoss unter weitgehendem Erhalt der Gebäudesubstanz.

Ergebnis der Prüfung:

Die **Varianten A, B und C** wurden nach eingehender Prüfung verworfen. Dies hatte seine Begründung unter anderem in der ungünstigen logistischen Anbindung an die Stationsgebäude, den oberirdischen Transport der Speisewagen und der zu geringen Größe der vorhandenen Baufelder.

Auch der in Variante C. geplante Teilabriss des Gebäudes L, bei Weiterverwendung des vorhandenen Kellergeschosses, führte auch zu keinem wirtschaftlich realisierbaren Ergebnis.

Variante D.

Neubau Gebäude L (bisheriger Standort) mit Flächenerweiterung auf der Freifläche Wirtschaftshof und Kellergeschoss unter weitgehendem Erhalt der Gebäudesubstanz

Neubau einer Verteilerküche im Bestand des Klinikgeländes. Der eingeschossige Bestandsbau wird im Erdgeschoss und Teilbereichen des Kellergeschosses bis auf den Rohbauzustand entkernt. Dies umfasst auch die derzeitigen sogenannten Garagen. Anschließend erfolgt in den betroffenen Bereichen eine Betonsanierung und Säuberung von Fettrückständen.

An den Außenwänden des Bestandes werden die nicht ausreichend gedämmte Außenhülle und die Fenster sowie Türen demontiert und im Zuge der Baumaßnahme erneuert.

Im Kellergeschoss wird der z.Zt. ungenutzte Raum zu Umkleideräumen mit Duscmöglichkeit für das Küchenpersonal umgebaut. Ein weiterer Bereich wird zum Technikraum umgebaut. Der Umkleidebereich wird an die neue Lüftungsanlage angeschlossen.

Im Erdgeschoss wird die neue Verteilerküche mit neuer Küchentechnik gemäß den Anforderungen des zukünftigen Betriebsablaufs und den dafür erforderlichen Räumen hergestellt. Dazu werden der jetzige Bestandsbau und die Garagenanbauten als Nutzungseinheit mit einem neuen zweigeschossigen Anbau im Innenhof zu einer Verteilerküche mit Personalraum und erforderlichen Nebenräumen verbunden.

In dem hergerichteten Kellergeschoss sowie im Dachgeschoss des geplanten Anbaus sind haustechnische Anlagen vorgesehen (Lüftungsanlage, Fettabscheider). Das Kanalsystem wird den heutigen Anforderungen für den Betrieb der Kommissionierküche angepasst.

Nach Abschluss der Entwurfsplanung stellt das beschriebene Konzept am bisherigen Standort unter weitestgehender Ausnutzung der vorhandenen Gebäudestruktur die wirtschaftlichste, sowie die ablauforganisatorisch sinnvollste Lösung dar.

Die Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien werden nach Fertigstellung der Maßnahme vollständig erfüllt.

Gemäß den Regelstandards des LVR-Gebäude- und Liegenschaftsmanagement (GLM) wird bei der Planung der Einsatz einer Photovoltaik-Anlage berücksichtigt.

Die Ausführung der Baumaßnahme erfolgt in massiver Bauweise.

Aufgrund der erheblichen Mitverarbeitung bestehender Bausubstanz und der besonderen Nutzung als Kommissionierküche kann nach Prüfung der Architekten und Fachingenieure

der Passivhausstandard vollumfänglich nicht realisiert werden. Wo möglich, kommen bauteilbezogene Passivhauselemente zum Einsatz.

Für die Fassade wird eine Gestaltungsart gewählt, welche für die spätere Sanierung der Außenfassaden im gesamten Klinikstandort eingesetzt werden könnte. Dabei soll eine hinterlüftete Metallfassade mit entsprechend dimensionierte Dämmschichtstärke zur Anwendung kommen.

Im Einrichtungstitel sind die für den Betrieb der Kommissionierküche notwendigen Bauteile sowie technische Ausstattung, Geräte und Möbel enthalten.

3. Betriebskonzept

Die Speisenversorgung in der LVR-Klinik Köln wird weiterhin im Cook&Chill-Verfahren betrieben. Eine eigene Speisenproduktion wird nicht vorgehalten. Die Belieferung der Klinikküche mit Speisen erfolgt durch einen Dienstleister in Großbinden.

Ein Speisenbelieferungskonzept nach Ende der Vertragslaufzeit mit dem derzeitigen Vertragsnehmer könnte innerhalb des LVR-Klinikverbundes ebenso realisiert werden wie eine interkommunale Zusammenarbeit mit den Städtischen Kliniken Köln gGmbH.

Beim Cook&Chill-Verfahren werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, anschließend innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4°C gekühlt. Die Einzelportionierung findet in der Kommissionierküche in tablettierter Form statt.

Nach dem Transport auf die Stationen werden die Speisen dort im Transportwagen auf Verzehrttemperatur erwärmt.

Im Einzelnen ergibt sich folgende Betriebsstruktur:

- Einsatz und Lagerung von Cook&Chill-Produkten (Komponenten für Mittagsverpflegung) in der Kommissionierküche.
- Lagerung weiterer Produkte (teils gekühlt), die für die Zusammenstellung von Mahlzeiten (Frühstück, Zwischenverpflegung und Abendessen) vorgesehen sind.
- Zusammenstellung (Tablettierung) der Mahlzeiten unter Einsatz eines Verteilbandes.
- Produktion von Salattellern.
- Bestückung der Speisentransportwagen.
- Logistik zwischen Kommissionierküche und den Klinikgebäuden.
- Regeneration der Speisen auf den Stationen.
- Nach dem Verzehr der Mahlzeiten: Rückführung der Transportwagen in die Kommissionierküche.
- Spülen des gesamten Geschirrs unter Einsatz einer Bandspülstraße.
- Reinigung und Desinfektion der Speisentransportwagen.
- Bereitstellung/Lagerung des Equipments für die erneute Verwendung.

4. Externes Beteiligungsverfahren

Ein Bauantragsverfahren wird seitens der Klinik durchgeführt.

5. Internes Beteiligungsverfahren

Die Beteiligung der Personalvertretung nach LPVG ist eingeleitet.

6. Ökologisches Bauen

Die LVR-Regelstandards des ökologischen Bauens finden für die Baumaßnahme (soweit zutreffend) Anwendung.

7. Baureinigungs- und bauunterhaltungsfreundliches Bauen

Die GLM Regelstandards des baureinigungs- und bauunterhaltungsfreundlichen Bauens werden eingehalten.

8. Gesamtkosten und Finanzierung

Instandsetzungsaufwand	1.109.568,88 €
Anteil Neubau Küche	2.032.862,34 €
Küchentechnik/-einrichtung	829.853,37 €
GESAMT (brutto)	3.972.284,59 €

Die Gesamtkosten betragen 3.972.284,59 € (brutto) einschließlich Nebenkosten. Kosten für Bauherren- und Projektsteuerleistungen (BPS) sind hierin nicht enthalten, da die entsprechenden Leistungen durch die technische Abteilung der LVR-Klinik Köln erbracht werden.

Die Maßnahme wird durch Eigenmittel der LVR-Klinik Köln finanziert.

Im Auftrag

Stölt ing