

Die Vorsitzende begrüßte zunächst die Vertreter der hks architekturwerkstatt ac Aachen.

Dann stellte Herr König anhand einer PowerPoint-Präsentation die vorgesehene Planung vor. So sieht das Raumkonzept u.a. die Bereiche für Haustechnik, Küche, Versorgungseinrichtungen, Essensausgabe, Cafeteria und dem großen Aufenthaltsraum vor. Vorgesehen ist nicht eine Modulbauweise. Ebenso informierte er über die vorgesehenen Baumaterialien. Die geplante Mensa soll im Wesentlichen an die bestehende Versorgungstechnik des Schulzentrums angeschlossen werden; dies soll aber steuerungsunabhängig geschehen. Bezüglich der Kosten führte Herr König aus, dass zurzeit mit Kosten von ca. 1,93 Mill. € für Gebäude und Außenbereich sowie mit Kosten von ca. 1, 27 Mill. € für die Technik etc zu rechnen sei. Zum Bereich der Küche führte er weiterhin aus, dass die vorgesehene Planung auch eine spätere Erweiterung, falls die Anzahl der auszugebenden Essen auf bis zu 900 erhöht werden muss, zulässt.

Frau Lawnick erläuterte anschließend die geplante Konzeption der Küche. So sieht dieses Konzept vor, dass die Speisen vorbereitet angeliefert werden und hier vor Ort entsprechend aufbereitet (endgegart) werden. So sind 2 Ausgabestationen vorgesehen. Des Weiteren erläuterte sie den Ablauf von der Essensausgabe bis zur Rückgabe des Geschirrs und den notwendigen Reinigungsmöglichkeiten. Die Kosten für diese „Sparversion“ belaufen sich auf ca. 257.000 €. Diese Kosten sind in den Gesamtkosten enthalten. Für eine gehobenere Ausstattung wären dann noch zusätzlich ca. 70.000 € erforderlich.

Dann wurden seitens des Architekturbüros verschiedene Verständnisfragen beantwortet.

Herr Waldästl verwies auf die geplante Nutzung als zusätzliche Versammlungsstätte. Seitens der Verwaltung wurde erläutert, dass der Ausbau dieser Mensa nach den Bestimmungen der Versammlungsstättenverordnung erfolgt und bei einer abendlichen Nutzung nur zusätzliche Betriebskosten anfallen würden. Des Weiteren fragte Herr Waldästl bezüglich der Kostensteigerung von ca. 2,9 Mill. € auf ca. 3,2 Mill. € nach. Hierzu führte die Verwaltung aus, dass bei der Haushaltsanmeldung im Sommer 2009 die Kosten nur geschätzt werden konnten, zum heutigen Zeitpunkt aber aufgrund der vorliegenden Planung die Kosten als realistisch einzuordnen.

Frau Leitterstorf erklärte, dass sie es nicht ganz nachvollziehen kann, dass für die Ausgabe von ca. 600 Essen ein so finanziell hoher Aufwand erforderlich sein muss. Des Weiteren bemängelte sie die Ausstattung des großen Aufenthaltsraumes (so z.B. keine Trennwände, keine kleineren Sitzgruppen etc.). Ferner regte sie an, ob die geplante Cafeteria nicht ausgegliedert und separat angegliedert werden kann; vielleicht auch an einen anderen Betreiber. Herr König verwies in seinen Ausführungen hierzu auf die Funktionalität einer Mensa und die betriebsbedingten Abläufe. Bezüglich eines externen Cafeteriabetreibers bzw. Auslagerung führte Herr König aus, dass dann von mehr Personalkosten auszugehen sei (es würde so z.B. das Aushelfen/Einsetzen des Personals erschwert) und dies letztendlich zu einem höheren Preis für ein Essen führen würde.

Frau Gassen führte aus, dass man sich bei der hier vorgestellten Planung gegen eine Frischkostküche entschieden habe. Frau Lawnick führte daraufhin aus, dass eine Frischkostküche hier bei dieser Größe nicht realisierbar und eine derartige Küche auch personalintensiver sei. Deswegen sei hier das „Cook & Chill“ – Verfahren gewählt worden.

Auf Nachfrage erklärte Herr König, dass die Kosten für die Bodenplatte einschließlich Schächte etc ca. 230.000 € betragen werden. Das hier geplante Gebäude entspricht den Vorschriften der EneV 2009.

Bezüglich der erforderlichen Technik bei einer Abendveranstaltung (z.B. Musikveranstaltung) führte die Verwaltung aus, dass dies hier nicht vorgesehen sei. Dies würde bei 6 - 7 Veranstaltungen im Jahr den Kostenrahmen überschreiten. Deshalb waren hier die Überlegungen dergestalt, dass dann der jeweilige Veranstalter entsprechende Technik (Beleuchtung etc) selbst mitzubringen hat. Für Veranstaltungen wie z.B. Mitgliederversammlungen oder Bürgerversammlung ist die geplante Technik ausreichend. Auch wird wie schon ausgeführt, die Versorgung dieser Mensa mit Strom, Wasser etc. so geschaltet, dass nicht gleichzeitig das gesamte Schulzentrum betroffen ist.

Auf die Frage nach der Benutzung der Küche bei Vermietungen führte Frau Lawnick aus, dass dieser Bereich auch abgetrennt bzw. geschlossen werden kann, so dass hier keine eventuellen Schäden an der Technik oder Geschirr entstehen können. Vielmehr bietet es sich an, dass hier der jeweilige Betreiber der Mensa dann auch entsprechende Speisen/Getränke anbieten könnte.

Herr Puffe führte aus, dass es für eine Entscheidungsfindung innerhalb der Fraktionen hilfreicher sei, wenn man mehrere Varianten für eine Beratung vorliegen haben würde.

Bezüglich der Nachfrage nach den späteren Betriebskosten, Bewirtschaftungskosten etc. führte Herr König aus, dass eine diesbezügliche Berechnung noch nicht vorliegen würde, da sie hierzu nicht beauftragt worden wären. Bezüglich der späteren Ausschreibung teilte die Verwaltung mit, dass hier die einzelnen Gewerke ausgeschrieben werden; eine EU-Ausschreibung erfolgt somit nicht.

Frau Hersel-Everding wies in ihrer Ausführungen daraufhin, dass bei diesem „Cook & Chill“ – Verfahren daraufhin gewirkt werden soll, dass die Essensauswahl auch entsprechend variabel und attraktiv gestaltet werden sollte. Frau Wähler schloss sich diesen Ausführungen von Frau Hersel-Everding an.

Auf die Frage bezüglich des geplanten Anbauens an das bestehende Schulzentrum führte Herr Gleß aus, dass aus seiner heutigen Sicht nicht mit „großen“ Überraschungen hinsichtlich eventueller durchzuführenden Sanierungen zu rechnen sei. Gerade unter diesem Aspekt ist auch der heutige Standort für die Mensa geplant worden. Auf die Frage von Herrn Puffe nach der vorgesehenen Zeitschiene führte Herr Gleß aus, dass dieses Vorhaben zum 31.12.2011 abgerechnet werden sein muss, sonst verfällt der Zuschuss in Höhe von ca. 300.000 €. Der Baubeginn sollte aber spätestens Anfang Oktober 2010 sein.

Herr Maas vertrat in seinen Ausführungen die Auffassung, dass bei der hier vorgestellten Planung Fehler vermieden werden müssten, die bei anderen Bauten gemacht worden sind. Bezüglich der Nachfrage von Herrn Buderus, ob bei der hier vorgestellten Planung auch die Schüler, Lehr und Eltern miteinbezogen worden sind, führte die Verwaltung aus, dass es mehrere Gespräche mit dem Planungsbüro und den Schulleitungen gegeben hat, in denen auch gerade das zu wählende Verfahren bezüglich des Essensangebotes (Frischkostküche oder „Cook & Chill“) angesprochen worden ist.

Im Verlauf der weiteren Aussprache, an der sich u.a. Frau Lüders, Herr Schmitz-Porten Herr Buderus und Herr Grzeszkowiak beteiligten, herrschte Einvernehmen in dieser gemeinsamen Sitzung darüber, dass noch Beratungsbedarf besteht. So solle auch die Variante der Modulbauweise berücksichtigt werden. Ferner bestand Einvernehmen darüber, dass in Kürze eine Besichtigung von 2 bis 3 Mensen durchgeführt werden sollte, an der alle Beteiligten teilnehmen sollten (Vertreter der Verwaltung, Fraktionen, Schulleitung, Schulkonferenz etc).

Seitens der Verwaltung schlug Herr Gleß vor, da noch Beratungsbedarf besteht, dass in Kürze eine Besichtigung von 2 bis 3 Mensen durchgeführt werden soll. Gleichzeitig sollte aber auch der Gebäude und Bewirtschaftungsausschuss im Anschluss an diese gemeinsame Sitzung die weitere Beauftragung durch das Architektenbüro beschließen. Auf Anregung von Herrn Buderus soll in der anschließenden Sitzung des Ausschusses für Schule, Bildung und Weiterbildung ein Antrag gestellt werden, welche Gremien (Schulkonferenz, Elternpflegschaft, Schülervvertretung etc) an den weiteren Beratungen teilnehmen sollten. Hierüber bestand Einvernehmen in der gemeinsamen Sitzung.

Dann schloss die Vorsitzende die Beratung zu diesem Tagesordnungspunkt.