

Ihr/e Gesprächspartner/in: Axel Grzeszkowiak

Verteiler: Vorsitzende(r), I, III, IV, FV, BRB, 2, 3, 5, 9

Federführung: 9

Termin f. Stellungnahme: 27.04.2015

erledigt am: 21.04.2015 Holl.

Anfrage

Datum: 21.04.2015

Drucksachen-Nr.: 15/0121

Beratungsfolge	Sitzungstermin	Behandlung
Ausschuss für Schule, Bildung und Weiterbildung / Gebäude- und Bewirtschaftungsausschuss	28.04.2015	öffentlich /

Betreff

TOP 3: Schulzentrum Menden; Vorstellung der Varianten zum Umbau der Aula/Mensa

Alle vorgestellten Varianten führen zu einer Einschränkung der Nutzungsmöglichkeit – insbesondere in Bezug auf Kapazitäten – der Aula. Dieses ist u.a. der schriftlichen Stellungnahme der Schulen und den durch die Vereine kommunizierten Beiträgen entnehmbar. Die – auch von den Schulen – als optimale Lösungen angesehenen Varianten sehen keinen baulichen Eingriff in die bisherige Veranstaltungsnutzfläche der Aula vor (Variante 3 der ersten Variantenvorstellung bzw. Solitärbau einer Mensa).

Aus diesem Grunde sind alle auf dem Schulzentrumsgelände befindlichen Infrastrukturen zu betrachten und auf nachhaltige langfristige Nutzung hin zu hinterfragen. Maßgeblich dabei ist, dass alle notwendigen Funktionalitäten und Fähigkeiten für den Schulbetrieb der Gesamtschule auf dem Schulzentrumsgelände Menden abgebildet werden und dabei ein optimierter Kostenansatz gewählt wird, der den wirtschaftlichen Einsatz der HHM sicherstellt. Dabei sind aber ebenfalls die in der Arbeitsgruppe „Baumaßnahmen an Schulen“ festgelegten Rahmenbedingungen für eine Nutzung der Aula als doppelfunktionale Aula/Mensa zu berücksichtigen.

Aus dieser Sachlage heraus stellen sich für die CDU-Fraktion noch Fragen:

Fragestellung:

1. Sind in den kurz-, mittel oder langfristigen Haushaltsplanungen oder in den Rückstellungen Haushaltsmittel (HHM) für eine Renovierung/Sanierung der Infrastruktur des Hallenbades Menden vorgesehen, die eine nachhaltige und langfristige Nutzung in der Funktion als Hallenbad sicherstellen?
2. Sind für ggf. erforderliche Reparaturen zur Aufrechterhaltung des Betriebes des Hallenbades Menden im aktuellen Haushaltsplan und in den Haushaltsplanüberlegungen kurz-/mittelfristige HHM vorgesehen? Wenn ja, wie hoch ist der HHM-Ansatz?
3. Ist vorgesehen, dass der Betrieb des Hallenbades Menden nachhaltig und langfristig auch bei anstehenden Reparaturen aufrechterhalten bleiben soll?
4. Gibt es bei der Aufrechterhaltung des Betriebes des Hallenbades Menden eine wirtschaftliche Grenze im Falle von Reparaturbedarfen, die aus Sicht der Verwaltung keinen weiteren HHM-Einsatz rechtfertigt? Wenn ja, wo liegt diese?
5. Ist für den Fall, dass ein Betrieb des Hallenbades Menden (siehe Frage 4.) wirtschaftlich nicht mehr vertretbar ist, die Einstellung des Hallenbadbetriebes vorgesehen?
6. Sind für den Fall der Einstellung des Hallenbadbetriebes Planungen für eine nachhaltige langfristige Nachnutzung gegeben? Wenn nein, ist dann von einem nutzungs-freien Leerstand der Infrastruktur Hallenbad Menden auszugehen?
7. Gibt es für den Fall der Einstellung des Hallenbadbetriebes ein Konzept bezüglich Alternativen für die Nutzer sowie der Auswirkungen, die das ggf. auf die Nutzungskapazitäten des Schwimmbades Niederpleis hätte? Wenn ja, wie sieht dieses aus?
8. Entstehen für den Fall eines Leerstandes des Hallenbades Menden trotzdem Aufwendungen aus Gründen des technischen Betriebserhalts, der Verkehrssicherungspflicht oder aus sonstigen Gründen? Falls ja, wie hoch sind diese schätzungsweise?
9. Sind in dem Infrastrukturbereich des Hallenbades Menden technische Einrichtungen oder sonstige Einrichtungen vorhanden bzw. sind sonstige Gründe gegeben, die für den Infrastrukturbereich der Sporthalle Menden notwendig sind? Wenn nein, wäre ein Abriss des Hallenbades Menden für den Fall einer Betriebseinstellung möglich?
10. Ist, wenn ein Abriss aus technischen, haushaltsmäßigen oder sonstigen Gründen nicht machbar ist, nach allgemeiner Lebenserfahrung bei einem Leerstand der Infrastruktur Hallenbad Menden mit Vandalismus an dem Objekt – insbesondere wegen der großen Fensterglasflächen – zu rechnen? Wenn ja, besteht die Möglichkeit, dass dadurch HHM zur weiteren Verkehrssicherungspflicht bzw. Gefahrenabwehr gerade im Schulzentrumsbereich erforderlich werden?
11. Gab es bei der Errichtung der Gesamtschule planerische Überlegungen zur Einbindung der Infrastruktur Hallenbad Menden (nicht in der Funktion als Hallenbad), um erforderliche Funktionalitäten – wie z.B. eine Mensa – abzudecken? Wenn ja, wie

sahen diese aus und sind diese Planungen noch vorhanden? Wenn ja, bitten wir um zeitnahe Zusendung/Vorstellung.

12. Sollten bisher keinerlei Überlegungen zu einer Berücksichtigung der Infrastruktur Hallenbad Menden zur Abbildung der Funktionalität Mensa vorhanden sein, ist die grundsätzliche Unterbringung einer Mensa für 200 Sitzplätze und einer a) Aufwärmküche/Regenerierküche, b) Mischküche oder c) Vollküche zur Abdeckung des vorgesehenen Verpflegungsbedarfes in der o.g. Infrastruktur als nachhaltige langfristige Nutzungsart dennoch umsetzbar? Wenn nein, warum nicht?
13. Werden grundsätzlich, für den Fall einer objektiven Unterbringungsmachbarkeit einer erforderlichen Mensa in der Infrastruktur Hallenbad Menden, die Forderungen der Schulen und der Vereine zu einer optimalen – entsprechend der bisher vorhandenen – Nutzungsmöglichkeit der Aula erfüllt? Wenn nein, welche Forderungen bleiben unerfüllt?
14. Ist davon auszugehen, dass die in der Aula vorgesehenen Baumaßnahmen für Kiosk, WC-Trakt Herren/Damen und „Kleinschulküche“ weiterhin wegen objektiver Erforderlichkeit umgesetzt werden? Kann der Kiosk bei einer Nutzung der Infrastruktur Hallenbad Menden als Mensa auch ggf. dort untergebracht werden?
15. Gibt es ein Verpflegungskonzept für die Mensa im Schulzentrum Menden? Wenn ja, wie sieht dieses aus? Wenn nein, warum ist keines erstellt worden?
16. Welche von den nachfolgenden Verpflegungszubereitungsarten
 - a. Cook and Serve (traditionelles Produktionsverfahren)
 - b. Cook and Hold (Kochen und Warmhalten mit z.B. Thermoporten)
 - c. Cook and Chill (Kochen, Kühlen und Erwärmen)
 - d. Cook and Freeze (Kochen, Gefrieren und Erwärmen)
 - e. Mischküchensystem

ist für die Mensa am Schulzentrum Menden vorgesehen? Falls keine hiervon vorgesehen ist, nach welchem Verfahren soll die Verpflegung zubereitet werden?

17. Beschränkt sich die in den Planungen (beide Varianten) vorgesehene Kalküche auf die Zubereitung von Salat und Frischobst? Wenn nein, wofür dient diese dann?
18. Sind zwischen der Variante 1 und der Variante 2 unterschiedliche Funktionen bzw. Fähigkeiten für die Kalküche vorgesehen?
19. Wofür stehen die in den Planungen aufgeführten Abkürzungen NK 1 und TK und welche Funktionalitäten sind darunter zu verstehen?
20. Welche Produktionsverfahren sind in der Warmküche in der a) Variante 1 und b) Variante 2 vorgesehen? Warum unterscheiden sich die technischen Ausstattungen?
21. Was soll in dem Trockenlager getrennt nach Variante 1 und Variante 2 gelagert werden?
22. Gibt es ein extra Geschirrlager? Wenn nein, wo soll das Geschirr gelagert werden?

23. In welchem Bereich ist die Lagerung von Müll, Speiseresten usw. vorgesehen? Ist eine Kühlung für die Lagerung von Speiseresten vorgesehen?

Wir bitten, die Fragen schriftlich zu beantworten – wenn möglich bis zum 24.04.2015, damit die Antworten in den Fraktionen noch vor der Sitzung besprochen werden können.

Axel Grzeszkowiak

Georg Schell