

Der Bürgermeister

Postanschrift: Stadtverwaltung 53754 Sankt Augustin

An die
Fraktionen
im Rat der Stadt Sankt Augustin

im Hause
(per GroupWise/E-Mail)

und
Herrn Günter Austria-Zink
(per E-Mail)

Dienststelle Bürgermeister- und Ratsbüro Ratsbüro, Markt 1	
Auskunft erteilt: Herr Holland	Zimmer: 402
Telefon (0 22 41) 243-0	Durchwahl: 394
Telefax (0 22 41) 243-430	Durchwahl: 77394
E-Mail-Adresse: guenther.holland@sankt-augustin.de	
Internet-Adresse: http://www.sankt-augustin.de	

Besuchszeiten	
Rathaus	Bürgerservice (Ärztehaus)
montags: 8.30 - 12.00 u. 14.00 - 18.00 Uhr, dienstags bis freitags: 8.30 Uhr - 12.00 Uhr	montags und donnerstags: 7.30 Uhr – 18.00 Uhr, dienstags und mittwochs: 7.30 Uhr – 14.00 Uhr, freitags: 7.30 Uhr – 12.00 Uhr

Besuchen Sie die 11. Sankt Augustiner Wirtschaftsbühne am 25./26. April 2015 im Stadtzentrum. Weitere Infos unter www.wirtschaftsbuehne.de

Ihr Schreiben vom

Ihr Zeichen

Mein Zeichen
BRB-Holl.

Datum
27.04.2015

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

Anfrage der CDU-Fraktion, DS-Nr. 15/0121, vom 21.04.2015

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantworte ich die o.a. Anfrage wie folgt:

Frage 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?

Antwort:

Der Haushaltsplan sieht derzeit keine Mittel für eine Sanierung des Hallenbades Menden vor, die eine nachhaltige und langfristige Nutzung sicherstellen.

Im Zuge der Erstabrechnung wurden für das Hallenbad in Menden keine Rückstellungen gebildet.

In einem Gutachten wurde seinerzeit bescheinigt, dass sich das Hallenbad Niederpleis insgesamt in einem besseren Zustand befand. Für die nachhaltige Sanierung dieses Bades hat die Verwaltung daher Rückstellungen in der Eröffnungsbilanz vorgesehen.

Frage 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?

Antwort:

Der aktuelle Haushaltsplan sieht im Bereich der Bäder Mittel für die laufende Instandhaltung in Höhe von insgesamt 83.570,-- Euro vor.

Frage 3:

Ist vorgesehen, dass der Betrieb des Hallenbades Menden nachhaltig und langfristig auch bei anstehenden Reparaturen aufrechterhalten bleiben soll?

Siehe Antwort zu Frage 4

Frage 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?

Antwort:

Die Verwaltung hat gegenüber der Politik stets betont, das Hallenbad Menden so lange in Betrieb zu halten, soweit notwendige Reparaturen wirtschaftlich vertretbar sind. Eine konkrete Wertgrenze ist dabei nicht definiert.

Sollten Reparaturen oder größere Instandhaltungen notwendig werden, die die bereitgestellten Mittel für die laufende Bauunterhaltung übersteigen, muss der Rat über die Bereitstellung dieser Mittel entscheiden.

Sollte dieser Fall eintreten, wird die Verwaltung sodann auch eine Aussage zur Wirtschaftlichkeit treffen.

Frage 5:

Ist für den Fall, dass ein Betrieb des Hallenbades Menden (siehe Frage 4.) wirtschaftlich nicht mehr vertretbar ist, die Einstellung des Hallenbadbetriebes vorgesehen?

Antwort:

Siehe Antwort zu Frage 4

Frage 6:

Sind für den Fall der Einstellung des Hallenbadbetriebes Planungen für eine nachhaltige langfristige Nachnutzung gegeben? Wenn nein, ist dann von einem nutzungsfreien Leerstand der Infrastruktur Hallenbad Menden auszugehen?

Antwort:

Siehe Antwort zu Frage 4.

Frage 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?

Antwort:

Siehe Antwort zu Frage 4

Frage 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?

Antwort:

siehe auch unter 9.

Der Zugang zur Heizungszentrale und die Räume im Keller selbst müssen (bis ggf. andere Lösungen gefunden werden) für Wartungszwecke stets gemäß Arbeitsstättenrichtlinien sicher zugänglich sein. Dies bedeutet dass folgende Anlagen in Betrieb bleiben müssen:

- Beleuchtung
- Beheizung
- Belüftung

Kosten für diese Art der Betriebserhaltung können erst nach genauerer Betrachtung ermittelt werden.

Frage 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?

Antwort:

Siehe Antwort zu Frage 4.

Frage 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?

Antwort:

In der Zeit, in der das Hallenbad leer stehen würde, wären mindestens die Unterhaltungskosten für die Aufrechterhaltung der Zugänglichkeit der Heizungszentrale zu berücksichtigen. Das Verschließen der großen Fensterfront und/oder das großräumi-

ge Einzäunen mit Bauzaun sind je nach prognostizierter Leerstandszeit zu empfehlen. Ein Eindringen Fremder in die Heizungszentrale sollte auf jeden Fall verhindert werden.

Frage 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.

Antwort:

Auf die Beantwortung der CDU-Anfrage vom 18.07.2011 (Drucksache 11/0324) wird verwiesen. Es wird ferner darauf verwiesen, dass für den Schulsport nur unter Einbeziehung beider Hallenbäder in Menden und Niederpleis, die notwendigen Zeiten für das Schulschwimmen sichergestellt werden können.

Frage 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?

Antwort:

Da es hierzu keinen politischen Auftrag gibt, werden derartige Überlegungen verwaltungsseits solange nicht angestellt.

Frage 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?

Antwort:

Aus schulischer Sicht eignet sich die bestehende Aula sowohl für schulische Veranstaltungen als auch für die Durchführung des Unterrichtsfachs „Darstellen und Gestalten“.

Zu bedenken ist, dass es aus den – auch ohne Abbildung der Mensafunktion in der Aula – heraus existierenden Forderungen zur Nachbesserung des Brandschutzes sowie Belüftung und ggf. der Herstellung von Barrierefreiheit / Inklusion heraus bauliche Maßnahmen gibt, die einen Einfluss auf die Nutzbarkeit für Schule und Vereine in der derzeitigen Form haben.

Bleibe die Aula unverändert erhalten, können die Vereine diese wie bisher nutzen. Im derzeitigen Status quo sind die Vereine mit der Aula weitgehend zufrieden, ein Opti-

mierungspotenzial wäre eine verbesserte Entlüftung. Zu bedenken ist, dass in jedem Fall die derzeitigen Küchenräume zwecks Errichtung des Fachraumtraktes abgerissen werden. Eine Küchennutzung ist für Veranstaltungen in der Aula unabdingbar und wird an anderer Stelle vorgesehen werden.

Frage 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?

Antwort:

Der Kiosk ist Teil des Verpflegungskonzeptes und soll vorzugsweise am eingeplanten Ort (in Mensa-Nähe) umgesetzt werden.

Der WC-Trakt muss für schulische Zwecke errichtet werden. Der bisher der Hauptschule zugeordnete WC-Trakt wird zukünftig der Grundschule zugeschlagen.

Für die Platzierung des Kiosks ist die Nähe zur Mensa ausschlaggebend. Daher muss im Zweifelsfall im Bereich des Hallenbades - bei Umnutzung als Mensa - eine Möglichkeit zur Unterbringung des Kiosk baulich hergestellt werden, dies ggf. auch als Anbau mit entsprechender Umgestaltung der Außenanlagen und Plätze.

Frage 15:

Gibt es ein Verpflegungskonzept für die Mensa im Schulzentrum Menden? Wenn ja, wie sieht dieses aus? Wenn nein, warum ist keines erstellt worden?

Antwort:

Das derzeitige Verpflegungskonzept für das Schulzentrum Menden ist Bestandteil der öffentlichen Catering-Ausschreibung im Jahr 2013 gewesen (Leistungsverzeichnis). Eine „Mensa-AG“, die sich fortlaufend mit der Qualitätsentwicklung befasst, tagt zweimal jährlich und setzt sich aus Lehrkräften, Schüler- und Elternvertretern sowie Vertretern des Schulträgers und des Caterers zusammen.

Bestandteil des Leistungsverzeichnisses ist u.a. die Verpflegungsart und der -umfang, die Pausenverpflegung (Kiosk-Angebot) und die Preisgestaltung. Aus baulichen Gründen (Containermensa) wird das derzeitige Essen als Warmverpflegung angeboten. Derzeit soll das Essensangebot mindestens zwei Menülinien beinhalten, von denen eine vegetarisch sein muss. Ein Essen muss den Bedürfnissen muslimischer Schüler/innen entsprechen. Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart zu kennzeichnen. Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Gemüse, gegart oder als Rohkost umfassen. Alternativ kann Obst als Dessert als Bestandteil des Menüs angeboten werden.

Das Essen wird nach den HACCP-Verordnung sowie nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) hergestellt.

Frage 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 welchen Verfahren soll die Verpflegung zubereitet werden?

Antwort:

Für die Schulverpflegung im Schulzentrum Menden ist künftig eine Verpflegung im Cook-and-Chill-Verfahren vorgesehen.

Frage 17:

Beschränkt sich die in den Planungen (beide Varianten) vorgesehene Kalküche auf die Zubereitung von Salat und Frischobst? Wenn nein, wofür dient diese dann?

Antwort:

Die Kalküche ist für die Zubereitung von Salat, Frischobst ggf. anderen Kaltspeisen vorgesehen. Sie muss jedoch aus hygienischen Bestimmungen vom Rest der Küchenbereiche separiert werden.

Frage 18:

Sind zwischen der Variante 1 und der Variante 2 unterschiedliche Funktionen bzw. Fähigkeiten für die Kalküche vorgesehen?

Antwort:

Nein, die Variante 1 ist auf ein Minimum des notwendigen Platzes reduziert worden unter Beachtung der brandschutzrechtlichen und statischen Erfordernisse.

Bei Variante 2 muss aus bautechnischen Gründen sowie der Statik die Brandwand auf einer Säulenachse zur Aufstellung kommen, so dass bei dieser Variante der Platz etwas großzügiger bemessen werden kann, als in Variante 1. Dies zu Lasten der maximalen Sitzplatzanzahl in der Aula.

Frage 19:

Wofür stehen die in den Planungen aufgeführten Abkürzungen NK 1 und TK und welche Funktionalitäten sind darunter zu verstehen?

Antwort:

TK = Tiefkühlung zur Gefriergutlagerung (-18° C)

NK = Nasskühlung / Normalkühlung zur Gemüse- und Lebensmittellagerung (4° C)

Frage 20:

Welche Produktionsverfahren sind in der Warmküche in der a) Variante 1 und b) Variante 2 vorgesehen? Warum unterscheiden sich die technischen Ausstattungen?

Antwort:

Grundlage beider Varianten ist das mit dem Caterer abgestimmte Anforderungsprofil des FB 5, das in beiden Varianten erfüllt wird.

Grundlage der Planung für beide Varianten ist, dass das Essen in einer Zentralen Küche eines Caterers zubereitet und dann zum Transport und Lagerung bis auf Lagertemperatur herunter gekühlt wird.

Dieses vorgekochte Essen wird in der Küche lediglich aufbereitet und je nach Essenszusammenstellung in der Küche lediglich bestimmte Beilagen zusätzlich gekocht, z. B. Nudel, Reis etc. Ggf. wird eine Essenslinie mit geringen Aufwand wie z. B. eine Suppe ergänzend hergestellt.

In der Variante 1 werden die 3 notwendigen Konvektomaten in einer anderer Zusammensetzung (20 * 1GN, 10 * 1GN und 6 * 1 GN , die letzten beiden als Turm) zur Aufstellung kommen und durch zwei Frima / Flexichef in der Küchenzeile zur Frischensenzubereitung - nur zum Beikochen - unterstützt. Diese Aufteilung geschieht vor dem Hintergrund, dass die notwendigen drei Konvektomaten für die Essensregenerierung von 400 Essen für drei bis vier Essenslinien in der Version 1 aufgrund des begrenzten Platzes so zur Aufstellung kommen.

Frage 21:

Was soll in dem Trockenlager getrennt nach Variante 1 und Variante 2 gelagert werden?

Antwort:

In beiden Varianten werden im Trockenlager Materialien wie Nudeln, Reis und Gewürze etc. gelagert.

Frage 22:

Gibt es ein extra Geschirrlager? Wenn nein, wo soll das Geschirr gelagert werden?

Antwort:

Aufgrund des begrenzten Platzes wird in der Variante 1 auf einen separaten Raum als Geschirrlager verzichtet. Das Geschirr wird in der Variante 1 an den vor der Rückwand der Essensausgabe neben den Kühlschränken aufgestellten Schränken gelagert werden, soweit es nicht in Tellerspendern etc. bereits untergebracht ist.

In der Variante 2 kann ein separates Geschirrlager zur Verfügung gestellt werden.

Frage 23:

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

Antwort:

Die entsprechenden Müllsammelbehälter werden in den Arbeitsräumen nach Erfordernis vorgesehen.

Es ist ein Konfiskatkühler entsprechender Größenordnung vorgesehen, dessen Anordnung derzeit im Bereich des Müllplatzes angedacht ist. Parallel hierzu wird derzeit ebenso geprüft diesen Nasskühler in unmittelbarer Nähe der Spülküche anzuordnen, so dies aus Schulnutzungsgesichtspunkten und Gesichtspunkten des Brandschutzes möglich ist.

Mit freundlichen Grüßen
In Vertretung:



Rainer Gleß
Erster Beigeordneter