



Stadtrat

Rathaus, Marktgasse 58, CH-9500 Wil 2
E-Mail stadtrat@stadtwil.ch
Telefon 071 913 53 53, Telefax 071 913 53 54

Wil, 10. Februar 2010

Bericht und Antrag an das Stadtparlament

Erneuerung der Mensa im Kollektivtrakt Lindenhof

1. Schul- und Sportanlage Lindenhof

Zentrale Rolle der Mensa

Die Schul- und Sportanlage Lindenhof umfasst die Schulbauten der Primarschule, der Oberstufe, des Berufsbildungszentrums sowie den Kollektivtrakt mit Turnhallen, Musikzimmern, Aula und Mensa. Der Kollektivtrakt wurde im Jahre 1987 dem Betrieb übergeben und ist seither Dreh- und Angelpunkt zwischen den Schulbauten. Er wird rege zu Schul- und Freizeitwecken genutzt.

Die Mensa weist 176 Sitzplätze auf und ist während des Schulbetriebs geöffnet. Der Pächter Ruedi Wiesli betreibt die Mensa mit viel Initiative und Elan und hat das Angebot zusätzlich mit Anlässen an Abenden und Wochenenden ausgeweitet.

Zustand

Baulich und architektonisch wirkt die Anlage wie aus einem Guss und stellt eine Einheit dar. Der bauliche Zustand des Kollektivtrakts darf generell als gut bezeichnet werden. Gebäudestruktur und Haustechnik sind gut unterhalten und funktionstüchtig. Die Infrastruktur der Mensa ist indes nicht mehr zeitgemäss, weist Abnützungserscheinungen und funktionale Mängel auf.

Ausblick

Die Aussenhüllen der Schulbauten bedürfen in den nächsten Jahren einer Sanierung, da diese teilweise verwittert und schadhaft sind. Dabei ist die Energiebilanz der Bauten zu verbessern, ohne die gesamtheitliche Architektursprache der Anlage zu beeinträchtigen. Bezüglich der Infrastruktur der Mensa besteht dringender Handlungsbedarf.



Seite 2

Projektierungsauftrag

Der Stadtrat hat mit Beschluss vom 27. Mai 2009 einen Projektierungskredit von Fr. 50'000.-- genehmigt. In der Folge arbeitete das Departement Bau, Umwelt und Verkehr in Zusammenarbeit mit der auf Gastronomieeinrichtungen spezialisierten Firma Klaus Architekten und Innenarchitekten AG, Mettmens-tetten, einen Projektvorschlag inklusive Kostenschätzung aus.

2. Mensa im Kollektivtrakt der Schul- und Sportanlage Lindenhof

Zustand

Die Buffetanlagen der Mensa sind teilweise technisch überholt und einzelne Komponenten, welche ihre Funktionstüchtigkeit eingebüsst haben, müssen ersetzt werden. Die Kühlvitrinen der Buffetanlagen entsprechen nicht mehr den Anforderungen, welche das kantonale Lebensmittelinspektorat verlangt.

Im Küchenbereich müssen einzelne Gastrogeräte wie Spülmaschinen, Kippkessel und –bratpfannen sowie Kühlschränke ersetzt werden. Dazu sind bauliche Änderungen notwendig, damit den Anforderungen neuester Gerätegenerationen entsprochen werden kann.

Anforderungen

Im Rahmen der unumgänglichen (haus-) technischen Sanierungen drängt sich eine Bereinigung des bestehenden, unzulänglichen Anlagenlayouts auf.

Der Betrieb einer Mensa ist darauf ausgelegt, dass zu Stosszeiten, also während der Schul- und Mittags-pausen, ein grosser Andrang von Gästen schnell und effizient bewältigt werden kann. Dies setzt voraus, dass die Arbeitsabläufe zwischen Produktion und Ausgabe rationell und lückenlos funktionieren und dass der Personenfluss von den Mahlzeiten- und Getränkeausgaben zur Kassierstation ohne Wartezeiten erfolgt. Qualitativ einwandfreie Produkte und eine rasche Ausgabe bezwecken, eine möglichst hohe Anzahl von Lernenden und Lehrpersonen zum Verweilen vor Ort zu bewegen und der Abwanderung zu Verpflegungsmöglichkeiten ausserhalb der Schulanlage vorzubeugen.

Die aktuell lineare Anordnung der Buffetanlage mit zwei parallel verlaufenden Theken schränkt die Frequentierung stark ein. Angesichts der in den vergangenen Jahren veränderten Kundenanforderungen und der damit verbundenen Erweiterung der Angebotsvielfalt an Speisen und Getränken verfügt das Layout der Anlage über kein Potenzial, mehr Gäste bedienen zu können. Stattdessen müssen Gäste vermehrt - in Kolonnen - warten, der Personenfluss stockt und die Kontrolle durch und die Übersicht für Mitarbeitende ist beeinträchtigt.

Zusätzlich zur suboptimalen Anordnung der Buffettheken hemmt die Anordnung der Küche den Arbeitsablauf. Die hinterliegende Küche ist durch ein Economat, worin auch kalte Speisen zubereitet werden können, von der Buffetanlage abgeschnitten. Der Produktionsfluss verläuft in die falsche Richtung, sollte um 90 Grad gedreht werden und direkt der Ausgabestelle zudienen. Auch wäre die kalte Küche klar von der warmen abzutrennen, damit eine Vorproduktion vor den Stosszeiten der Hauptessenszeit ohne betriebliche Beeinträchtigungen möglich ist.



Ausblick

Mit einem erneuerten, grossflächigeren Ausgabebereich für Mahlzeiten kann die Frequenz erhöht werden. Dies erfordert eine Neugestaltung und Flächenausweitung des Buffetbereichs sowie entsprechende Anpassungen im Gästeaufenthaltsbereich.

Mit der Änderung des Produktionsflusses in der Küche wird die Produktivität erhöht. Diese Änderung erfolgt aus Kostengründen im Zusammenhang mit der Anschaffung einer neuen Gerätegeneration, deren Dimensionen unausweichlich zu baulichen Anpassungen bei Sockeln, Zuleitungen, Abläufen und Ablufteinrichtungen führen.

3. Projekt zur Erneuerung der Mensa

Erneuerung der Buffetanlagen

Anstelle der bestehenden linearen Buffetanordnung, entlang welcher sich zwei Personenkolonnen bedienen können, was zu Stau führt und die Übersicht über das Angebot einschränkt, soll ein Free-Flow-Bereich geschaffen werden. Dieser zentralen Verkehrszone werden zwei Ausgabestellen, welche direkt an die hinterliegende Küche angeschlossen sind, für warme Mahlzeiten und eine Ausgabestelle für kalte Mahlzeiten zugeordnet. Direkt an diese Mittelzone soll eine Längstheke anschliessen, welche fensterseitig als Auflaufzone dient, in welcher sich die Gäste mit Tableaus und Besteck ausrüsten, und raumseitig als Display mit einem Getränke- und Kioskangebot dient, an dessen Ende sich eine Kassastation befindet.

Diese Anordnung der Bedienungstheken ermöglicht, Teile der Anlage ausschliesslich als Speisenausgabe während der Hauptessenszeiten zu betreiben und sie während der Nebenbetriebszeiten zu schliessen. Während den Nebenbetriebszeiten beschränkt sich ein Grundangebot auf die Längstheke. In Spitzenzeiten besteht zudem die Möglichkeit, eine zweite Kasse einzurichten.

Die Anordnung der Buffetanlage ermöglicht, dass für spezielle Anlässe der Innenraum zum Foyer hin erweitert werden kann. Im bisherigen Gästeaufenthaltsbereich entfallen durch den erhöhten Flächenbedarf für die Buffets 20 Sitzplätze; diese werden durch eine neue Möblierungsanordnung im Galeriegeschoss kompensiert. Die aktuelle Sitzplatzanordnung entlang der Fensterpartie wird dem grösseren Raumbedarf geopfert. Als Ausgleich zu diesem Attraktivitätsverlust sollen Hochtische geschaffen werden, welche über die neue, niedrigere Buffetanlage hinaus einen Ausblick in den Hofbereich ermöglichen.

Erneuerung der Küche

Die Geschirrwashmaschinen, Kippkochkessel-/Bratpfannenkombination und ein Combi-Steamer stehen am Ende ihres Einsatzzyklusses. Ein Ersatz dieser Geräte erfordert bauliche und technische Anpassungen, da neue Geräte europäische Normmasse aufweisen. Diese Ersatzmassnahmen würden Kosten von rund Fr. 260'000.-- verursachen, ohne dass die unbefriedigende Layout-Situation in der Küche und die nicht rationellen Arbeitsabläufe behoben würden. Zudem könnten arbeitsrechtliche Bedingungen nur unter Gewährung einer zusätzlichen Arbeitspause eingehalten werden, was zu einer Erhöhung des Arbeitsaufwandes führen würde.



Deshalb sieht das Konzept für eine Gesamtsanierung der Küche vor, das Economat aufzuheben, diese Fläche mit der Küche zu vereinen und die Geräteanordnung um 90 Grad zu drehen. Durch diese Massnahme wird ein direkter Produktionsablauf zu den Speiseausgaben ermöglicht. Der bestehende Kochherd wurde kürzlich ersetzt und kann weiterverwendet werden. Mehrere Geräte und Installationen sollen ersetzt und Boden, Wände, Decken sowie die Lüftung müssen angepasst werden.

4. Baukosten

Der nachfolgend aufgeführte Kostenvoranschlag wurde von der Klaus Architekten und Innenarchitekten AG, Mettmenstetten, ermittelt. Er basiert auf Unternehmerofferten und weist eine Genauigkeit von +/- 10 % auf:

BKP	Arbeitsgattung	Kosten in Fr.
112	Vorarbeiten, Abbrüche	43'665.00
311	Baumeisterarbeiten	29'825.00
322	Spenglerarbeiten	4'000.00
325.1	Spezielle Dichtungen	10'000.00
330	Elektroanlagen inkl. Beleuchtungskörper	73'373.00
340	Heizungsanlagen	2'000.00
344	Lüftungsanlagen	78'069.00
346	Gewerbliche Kälteanlagen	37'131.00
350	Sanitäranlagen	31'000.00
358	Chromstahl- und Buffetanlagen	210'180.00
358.2	Maschinen und Apparate	56'450.00
371	Gipsarbeiten	18'285.00
373	Schreinerarbeiten	20'000.00
374	Spezialverglasungen	17'900.00
375	Schliessanlage	1'000.00
381	Bodenbeläge	34'000.00
382	Wandbeläge	12'000.00
383	Deckenverkleidungen	15'817.00
385	Innere Oberflächenbehandlungen	10'000.00
387	Baureinigung	8'000.00
900	Mobiliar	41'500.00
930	Geräte, Apparate	12'000.00
980	Beschriftungen	5'000.00
999	Unvorhergesehenes/Reserve	70'000.00
390	Honorare	88'000.00
500	Baunebenkosten	20'000.00
	Total exkl. MwSt.	949'195.00
	7,6 % MwSt.	72'139.00
	Total inkl. MwSt.	1'021'334.00
	Rundung	-334.00
	Investitionskosten total	1'021'000.00



5. Kredit und Finanzierung

Baubeitrag des Kantons St. Gallen / Baukredit

Aufgrund des Mietvertrags mit dem Kanton St. Gallen, welcher das Berufsbildungszentrum in der Schul- und Sportanlage Lindenhof betreibt, beteiligt sich dieser gemäss ausdrücklicher Vorschrift im Vertrag mit 43 % an den Investitionskosten für Erneuerungen und Instandhaltungen im Kollektivtrakt. Bei einem Kostenvoranschlag von Fr. 1'021'000.-- entspricht dies einem Beitrag von Fr. 439'000.--. Für die Stadt Wil verbleiben Kosten von netto Fr. 582'000.--.

Finanzierung / Folgekosten

Für eine Mensaerneuerung ist in der Investitionsrechnung des Voranschlags 2010 unter dem Konto 121.5040.146 ein Betrag von Fr. 570'000.-- berücksichtigt.

Die Abschreibungen richten sich nach dem Abschreibungsreglement und betragen 10 % des Buchwerts. Die entsprechenden Abschreibungsquoten werden erstmals der Rechnung 2011 belastet.

6. Terminplan

Es ist vorgesehen, die Erneuerung während der Sommer-Schulferien im Jahre 2010 auszuführen. Die Bauzeit wird voraussichtlich acht Wochen dauern, sodass während der ersten Wochen nach den Schulferien ein provisorischer Betrieb mit reduziertem Angebot organisiert werden muss.

7. Zuständigkeit

Gemäss Art. 35 Abs. 3 lit. f Gemeindeordnung ist das Stadtparlament zuständig für einmalige Ausgaben bis Fr. 1 Million. Der Kreditbeschluss für die Erneuerung der Mensa im Kollektivtrakt Lindenhof liegt damit in der abschliessenden Kompetenz des Stadtparlaments.

8. Antrag

Herr Präsident
Sehr geehrte Damen und Herren

Der Stadtrat unterbreitet Ihnen folgenden Antrag:

Für die Erneuerung der Mensa im Kollektivtrakt Lindenhof sei ein Kredit von netto Fr. 582'000.- zu bewilligen.



Seite 6

Stadt Wil

Dr. iur. Bruno Gähwiler
Stadtpräsident

Christoph Sigrist
Stadtschreiber

Nur für die Mitglieder des Parlaments:
4 Pläne vom 1.12.2009/18.9.2009
2 Visualisierungen vom 1.11.2009