

## Grosser Gemeinderat, Vorlage

### **Alterszentrum Herti: Sanierung Küche und Lüftung; Baukredit**

Bericht und Antrag der Geschäftsprüfungskommission vom 19. Dezember 2016

Sehr geehrter Herr Präsident  
Sehr geehrte Damen und Herren

Im Namen der Geschäftsprüfungskommission (GPK) des Grossen Gemeinderates der Stadt Zug erstatte ich Ihnen gemäss den §§ 13 und 20 GSO folgenden Bericht:

#### **1. Ausgangslage**

Ich verweise auf den Bericht und Antrag des Stadtrates Nr. 2414 vom 25. Oktober 2016 sowie auf den Bericht und Antrag der BPK Nr. 2414.1 vom 5. Dezember 2016. An der BPK Sitzung vom 5. Dezember 2016 wurde zudem eine Besichtigung vor Ort zusammen mit den BPK-Mitgliedern durchgeführt.

#### **2. Ablauf der Kommissionsarbeit**

Die GPK behandelte die Vorlage an ihrer ordentlichen Sitzung am Montag, 19. Dezember 2016. An der freiwilligen Besichtigung gemeinsam mit der BPK nahmen drei Mitglieder der GPK teil. Diese Führung vor Ort war sehr instruktiv, so konnten doch diverse Fragen vor Ort direkt geklärt werden. Die GPK-Sitzung fand dann zwei Wochen später in vollständiger Siebner-Besetzung und in Anwesenheit von Urs Jenny, Creative Gastro Concept & Design AG, statt. Von der Verwaltung anwesend waren Stadtratsvizepräsident André Wicki, Vorsteher Baudepartement, Stadtrat Urs Raschle, Vorsteher Departement SUS, Paul Knüsel, Leiter Hochbau, Stadtrat Karl Kobelt, Vorsteher Finanzdepartement sowie Andreas Rupp, Finanzsekretär. Auf die Vorlage wird eingetreten.

#### **3. Erläuterungen der Vorlage**

Nach den einführenden Worten der beiden Stadträte und den Ausführungen von Paul Knüsel, Leiter Hochbau, wurde die GPK anhand einer ausführlichen Präsentation von Urs Jenny in das Projekt eingeführt. Die zentrale Küche, welche bereits über 30 Jahre alt ist und die nie saniert oder angepasst wurde (keine energiesparende Induktionsherdplatten), entspricht schon länger nicht mehr den geforderten betrieblichen, aber auch nicht mehr den geltenden hygienischen, energetischen und gesetzlichen Vorschriften. Zudem sind heute verschiedene betriebliche Abläufe selbst für den Laien erkennbar umständlich, ja teilweise sogar unsinnig.

Aus diesem Grund soll die gastronomische Einrichtung und wichtige Elemente der veralteten und in die Jahre gekommenen Haustechnik so bald wie möglich auf einen einwandfreien neuen Stand gebracht werden. Der geplante Umbau umfasst zentrale Punkte des ganzen Betriebes, inklusive Haustechnik. Während des ganzen Umbaus soll neben dem Pflegeheim ein unabhängiges Küchenprovisorium aufgebaut werden, in welchem die nahtlose Weiterarbeit im Bereich Küchenproduktion unmittelbar vor Ort sichergestellt werden kann.

#### **4. Beratung**

Es bleibt vorgängig anzumerken, dass sich alle Termine der stadträtlichen Vorlage um rund einen Monat nach vorne verschieben, da die GPK die Vorlage anstatt am 21. November 2016 anlässlich der Budgetsitzung 2017, erst am 19. Dezember 2016 behandeln konnte. Trotzdem sollte das Bauprogramm innerhalb der geplanten Zeit realisiert werden können. Eine zeitweise durch das Baudepartement vorschnell angedrohte, nochmalige Verschiebung auf 2018 erwies sich zum Schluss als gegenstandslos. Es konnten für die vorbereitende Arbeit der GPK in der Zwischenzeit einige interessante Abklärungen und zusätzliche Informationen eingeholt werden, die besonders in Bezug auf die hohen Kosten erste falsche Eindrücke korrigierten und das Verständnis für die bestehenden Probleme vertieften. Unter anderem betreffen die geplanten Sanierungsarbeiten nicht nur die ganze Küche, sondern was kostenmässig wesentlich ist, es betrifft auch Teile der veralteten Haustechnik (z.B. Lüftung) und hat auf weitere Teile des Pflegeheimes entscheidende Auswirkungen. Dies gilt gerade auch in energetischer Hinsicht und sollte helfen die teuren Mitarbeiterstunden im Küchen- und Abwaschbereich zu optimieren.

Es wurde aus dem Kreise der GPK-Mitglieder die Frage aufgeworfen, warum die hygienischen Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden können, da dies doch auch in schlechter eingerichteten Küchen (z.B. Zivilschutz und Militär) mit guter Schulung sehr wohl möglich sei. Die Frage wurde so beantwortet, dass eines der grössten Probleme der Küche des Alterszentrums Herti sei, dass viele der täglichen Abläufe und mögliche Arbeitsprozesse mangelhaft ausgeführt werden. Man müsse sich z.B. mit sauberem Geschirr durch Bereiche verschieben, welche nicht sauber und schon gar nicht hygienisch seien, was vom Lebensmittelinspektorat seit Jahren stark kritisiert werde. Ausserdem seien gerade die Abwaschmöglichkeiten absolut nicht optimal und zudem sei ein grosser Teil der Ausstattung in der Küche noch aus Holz. Das ist ein absolutes No-Go in einem solchen Bereich, gerade in der heiklen Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kommission diskutierte auch darüber, ob die nun gewählte Lösung auch zukunftstauglich sei. Dabei konnte uns Urs Jenny aus seiner langjährigen und breiten Erfahrung aufzeigen, dass die gewählte Option die einzig richtige darstellt. Als Begründung für die Wahl einer Frischküche wurden von ihm mehrere Argumente aufgeführt. Für eine zentrale Lösung müssten neun bis zehn Betriebe zusammengelegt werden, welche dann keine Fertigungsküchen mehr hätten, sondern nur regenerieren würden. Dies würde dazu führen, dass das Alterszentrum Herti seine Küche sogar flächenmässig vergrössern müsste, da die Küche im Alterszentrum Frauensteinmatt keine Kapazitäten für eine Produktionsküche hat. Erfahrungen aus anderen Kantonen und Städten zeigen, dass diese radikalen Umstellungen nicht immer gelungen sind und man wieder zu traditionellen Lösungen zurückkehrt. Zum anderen schränkt eine „Cook and Chill“-Küche das mögliche Angebot beträchtlich ein. Das sei bei Heimen mit praktisch 100% Stammgästen recht problematisch. Urs Jenny versicherte der GPK, dass die vorliegenden Pläne zukunftsgerichtet und nutzerorientiert aufgestellt wurden. Obwohl Cook and Chill in Betracht gezogen wurde, hat man sich schliesslich für das System der Frischküche entschieden, in welchem vor Ort die Nahrung zubereitet wird und anschliessend auf die Stockwerke verteilt wird. Diese Lösung wurde während der Besichtigung vom 5. Dezember 2016 vorgestellt.

Es wird auf das Inkrafttreten des neuen Taxtools aufmerksam gemacht, welches definiert, dass Heime Rückstellungen bilden müssen, um zukünftige Investitionen finanzieren zu können. Trotzdem ist die Stadt Zug dem Alterszentrum Herti den Umbau an der Küche schon länger schuldig. Ausserdem hat die Stadt Zug bereits eigene Rückstellungen in der Höhe von aktuell CHF 16 Mio. gebildet. Daraus kann nun die Investition getätigt werden.  
Die BPK stimmte seinerzeit der Vorlage grossmehrheitlich zu.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass der Betrag für die Küchensanierung und Investition ins Alterszentrum Herti auf den ersten Blick hoch erscheint. Bei genauer Analyse darf erkannt werden, dass es sich um ein nachhaltiges und sinnvolles Projekt handelt, welchem zugestimmt werden sollte, sind doch die Planungsarbeiten seit Jahren immer wieder unterbrochen und aufgeschoben worden. Wir danken an dieser Stelle der BPK und der Heimleitung für die Möglichkeit die Küche zu besichtigen. Ebenfalls sei an dieser Stelle Urs Jenny für seine kompetenten Erläuterungen und zielorientierten Hinweise gedankt.

## **5. Zusammenfassung**

Aufgrund der zur Verfügung stehenden Informationen und in Kenntnis des Bericht und Antrages des Stadtrates Nr. 2414 vom 25. Oktober 2016 empfiehlt die GPK die Vorlage zur Annahme.

## **6. Antrag**

Die GPK beantragt Ihnen,

- auf die Vorlage einzutreten, und
- für die Sanierung von Küche und Lüftung im Alterszentrum Herti einen Baukredit von brutto CHF 2'690'000.00 einschliesslich MWST zulasten der Investitionsrechnung, Konto 2222/5040.10, Objekt Nr. 993, zu bewilligen.  
Der Betrag wird den Einnahmen der Investitionsrechnung Objekt 993, Herti: Küchenausbau und Lüftung; durch Entnahme aus den Rückstellungen gutgeschrieben und dem Bilanzkonto 2085.02, Rückstellungen Sanierung AZZ Immobilien AZZ, entnommen.

Zug, 12. Januar 2017

Für die Geschäftsprüfungskommission  
Philip C. Brunner, Kommissionspräsident