

Grosser Gemeinderat, Vorlage

Nr. 1691

Schul-/Ferienheim Gottschalkenberg: Sanierungsarbeiten im Gastronomiebereich, Baukredit

Bericht und Antrag des Stadtrates vom 1. Oktober 2002

Das Wichtigste im Überblick

Der Baukredit von CHF 1'285'000.00 dient der Sanierung und Erneuerung des Gastronomiebereiches, bestehend aus Küche, Restaurant/Buffer, Aufenthaltsraum Personal und diversen Vorratsräumen.

Damit werden Restaurant- und Kücheneinrichtungen nach über 26-jährigem Einsatz ersetzt. Das neue Betriebskonzept hat sich bereits bewährt, so dass die neue, funktionell einzurichtende Küche, aber auch der angepasste Buffet- und Wirtschaftsbe- reich erweiterte Nutzungen ermöglichen. Der Gastronomiebereich soll kundenfreundlicher, wirtschaftlicher und den gängigen Energie- und Lebensmittelvorschriften konform geführt werden.

Sehr geehrte Frau Präsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir unterbreiten Ihnen hiermit ein Kreditbegehren zur Sanierung des Gastronomiebereiches im Schul- und Ferienheim Gottschalkenberg. Unseren Bericht gliedern wir wie folgt:

1. Ausgangslage
2. Projekt
3. Kosten
4. Termine
5. Ausblick
6. Antrag

1. Ausgangslage

Auf der Suche nach einem Schul- und Ferienheim für die Stadtzuger Jugend prüfte der Stadtrat in den 50-er Jahren verschiedene Optionen. Letztlich schlug er den Stimmberechtigten den Liegenschaftsverkauf „Gottschalkenberg“ vor. Die Einwohnergemeindeversammlung genehmigte am 25. April 1957 den Grundstückerwerb im Wert von CHF 397'000.00.

Der ursprüngliche Landwirtschafts- und spätere Kur- respektive Internatsbetrieb wurde in den Jahren 1976 (Gastronomieanbau, Tiergehege) und 1983 (Wohnhaus) erweitert. Seit vielen Jahren erfreut sich der „Gottschalkenberg“ bei Jung und Alt grosser Beliebtheit; das Gasthaus in wunderschöner Naturlandschaft ist entsprechend gut frequentiert. Das aktuelle Pachtverhältnis (seit 1. April 2001) gibt den Betreibern erweiterte Nutzungsmöglichkeiten für Beherbergungen, stellt andererseits aber auch höhere betriebliche Anforderungen, insbesondere im Verpflegungsbereich.

Die Küchen- und Restaurationseinrichtungen sind grossmehrheitlich 26-jährig und weisen die üblichen Alterungsschäden auf. Der Reparaturaufwand ist in den letzten Jahren merklich gestiegen und die Betriebssicherheit kann länger je weniger gewährleistet werden. Zudem werden Bestimmungen der Energie- (fehlende Wärmerückgewinnung) und Lebensmittelgesetzgebung (küchenhygienische Anforderungen) nicht eingehalten. Eine Erneuerung des Gastronomiebereichs ist daher notwendig, wobei die bisherige Charakteristik des Ausflugsrestaurants gewahrt bleiben soll.

Das Parlament hat am 21. Mai 2002 den Projektierungskredit (GGR-Vorlage Nr. 1653) im Betrage von CHF 85'000.00 zu Lasten der Investitionsrechnung ohne Gegenstimme bewilligt. Im Finanzplan 2002 - 2006 (GGR-Vorlage Nr. 1632) sind die Sanierungsarbeiten für das Jahr 2003 vorgesehen. Nicht zuletzt aus wirtschaftlichen Gründen (Pachtausfall) berücksichtigen die geplanten Unterhaltsarbeiten die ordentlichen Betriebsferien jeweils im Monat Februar.

Bautechnische Beurteilung

Die Lüftung entspricht nicht mehr den heute geltenden hygienischen und lüftungstechnischen Ansprüchen. Es fehlt einerseits die gesetzlich vorgeschriebene Wärmerückgewinnung, andererseits resultiert ein überdurchschnittlicher Energieverbrauch zufolge ungenügender Belüftung. Insgesamt wird nur rund die Hälfte der Gaststube ausreichend belüftet. Gerade die begehrten Sitzplätze an der Fensterfront sind davon betroffen (Stichworte: Temperaturrückgang, Zuglufterscheinungen), was ökologisch nicht mehr zu verantworten ist.

Das Buffet wirkt durch seine langgezogene Anordnung überdimensioniert und erweist sich insbesondere in Spitzenzeiten als wenig funktional. Die heutige Konzeption verhindert rationelle Arbeitsabläufe (Küche - Buffet - Service), ist dadurch personalintensiver und schränkt die Möblierbarkeit des Restaurants ein. So erweist sich die starre Beleuchtung mit hängenden Deckenlampen als unzweckmässig. Die künftige Ausstattung ist generell flexibler und damit kundenorientierter zu wählen.

Undichte und teilweise blinde Holzfenster setzen die Gastlichkeit (Zuglufterscheinungen für Gäste und Personal) herab; es resultiert ein ungenügender Wärmedämmwert,

was gerade aufgrund der Höhenlage (1'164 m ü M) energetisch unverantwortlich erscheint.

Schalltechnische Messungen ergaben überlange Nachhallzeiten im Restaurant. Zuzufolge fehlender Schalldämmung resultiert bereits bei niedriger Belegung ein grosser Geräuschpegel und schmälert damit die Gemütlichkeit.

Ein Grossteil der eingesetzten Küchenapparaturen hat die Lebensdauer erreicht und muss ersetzt werden. Sämtliche Apparaturen, die noch mit FCKW-haltigen Kühlmitteln im Einsatz stehen, sind gesetzlich nicht mehr zugelassen. Sie müssen durch Geräte mit FCKW-freien Betriebsmitteln ersetzt werden.

2. Projekt

Dieses Bauvorhaben umfasst die Sanierung/Erneuerung von Küche, Buffetanlage, Restaurant, Personalaufenthalts- und Vorratsräumen. Es werden schwerpunktmässig folgende Ziele angestrebt:

- aktuelle Gesetzes- und Verordnungsbestimmungen einhalten (z. B. Energiegesetz, Lebensmittelverordnung)
- Gastlichkeit erhöhen (Zugluft minimieren, Geruchsimmissionen reduzieren, komfortablere und flexiblere Restaurantausstattung)
- Umweltschutzmassnahmen (Energiebilanz verbessern, Einsatz FCKW-freier Geräte)
- Lüftungsanlagen (Küche und Restaurant) erneuern
- Kücheneinrichtungen den veränderten Anforderungen anpassen
- Arbeitsbedingungen verbessern
- Unterhaltskosten reduzieren

Das Herzstück eines jeden Restaurationsbetriebes ist die Gaststube. Der Gastlichkeit kommt somit besondere Aufmerksamkeit zu. Die Lüftungskanäle müssen komplett neu verlegt werden, da mit der bisherigen Kanalführung die Wärmerückgewinnung und eine ausgleichende Belüftung über die gesamte Restaurationsfläche nicht realisierbar ist. Das geplante Lüftungssystem sorgt für eine deutliche Verbesserung der Luftqualität im Restaurant. Der neue Monoblock (Erklärung: Zulufterwärmer mit integrierter Wärmerückgewinnung) wird wiederum im Kellergeschoss platziert. Eine neue Akustikdecke bringt eine wesentliche schalltechnische Verbesserung. Die Fensterfronten werden entsprechend dem Energiegesetz erneuert. Falzdichtungen und Wärmeschutzglas erhöhen die Behaglichkeit und sind umweltfreundlicher. Das Restaurantmobiliar wird grossmehrheitlich ersetzt, da eine Restauration des 26-jährigen Mobiliars kostspielig wäre. Für die bisherige Ausstattung (inkl. Beleuchtungskörper) wird rechtzeitig vor Baubeginn nach einem Abnehmer gesucht. Mit einer flexibleren Beleuchtung kann die Pächterin in Zukunft gezielter auf die Kundenwünsche von Gruppenreisenden oder Veranstaltern eingehen.

Die neue Buffetanlage gibt dem Raum eine Symmetrie. Sie wird durch die Neusituierung stärker in den Raum integriert und damit zum Blickfang für Besucherinnen und Besucher. Gleichzeitig erfolgt mit einer neuen Wand ein getrennter Zugang zur Waschstrasse und es werden die Verkehrsflächen insgesamt für das Service- und Buffetpersonal optimiert. Der bestehende Bodenbelag (Klinker) wird nach dem Buffet-

umbau ergänzt und instandgestellt. Aus Kostengründen wurde auf Gesamterneuerung des Bodenbelags verzichtet.

In der Küche werden alle stark dampfenden Apparaturen konzentriert angeordnet. Darüber liegt neu eine spezielle Abluftdecke; die restlichen Deckenflächen erhalten eine Zuluft-Decke. Die Abluft der separaten Küchenlüftung erfolgt aus bautechnischen Gründen über einen zu erstellenden Kamin hinter dem Haus. Der Kamin wird dank bestehender Bepflanzung im Böschungsbereich kaum mehr sichtbar sein und die Geruchsmissionen für Pensionäre und Gäste minimiert. Mehrheitlich müssen die Küchengeräte aufgrund der langjährigen Einsatzzeiten ersetzt werden; neuere Apparate wie Universalmaschine, Vakuumgerät, Combi-Dämpfer, Hold-O-Mat, Doppelfriteuse, Drucksteamer und Salamander werden wieder verwendet und sind bei der Küchenplanung berücksichtigt. Allgemeinverbindliche Hygienebestimmungen verlangen die gänzliche Erneuerung der Bodenkonstruktion in der gesamten Küchenanlage sowie Verputzarbeiten und das Aufziehen von Keramikwandplatten.

Aus Umwelt- und Energiespargründen werden zwei getrennte Kühlbereiche eingerichtet. Dadurch können die Geräte im Küchen- und Buffetbereich kostengünstiger da ohne Eigenkühlung betrieben werden. In den Vorratsräumen wird eine der bestehenden Kühl-/Tiefkühlzellen im Rahmen dieser Gesamtsanierung ersetzt. Der Ersatz war ursprünglich im Jahre 2004 zu Lasten der Laufenden Rechnung vorgesehen (Kostenpunkt CHF 35'000.00) und würde dannzumal den Pachtbetrieb über Gebühr strapazieren (Zugang nur via Küche möglich). Aufgrund der Lebensmittelverordnung müssen die bestehenden Vorratsräume im Bereich Boden, Wände, Decken, Abstellflächen instandgestellt werden.

Mit den vorgesehenen Investitionen soll der Gastronomiebetrieb auf Jahre hinaus den erhöhten Anforderungen an Gastlichkeit, Hygiene, Umweltschutz, Gebäudeunterhalt und Betriebsführung standhalten. Das Restaurant wird im frischeren „Outfit“ ein gemütlicher und einladender Treffpunkt sein und weiterhin ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt bleiben.

3. Kosten

Die Ausgangsbasis für den Projektierungskredit bildete eine „Kostenschätzung“ von CHF 800'000-- für die Erneuerung und Modernisierung von Restaurant und Küche. Im Verlaufe der Detailplanung von Küche, Restaurant mit Lüftungsanlage, Beleuchtung, Buffeteinrichtungen etc. zeigte sich, dass weitere Aufwendungen zwingend notwendig sind, namentlich:

- Zusätzliche bauliche Anpassungen, insbesondere im Bereich der Lüftung durch gänzlich neue Kanalführungen und unter Berücksichtigung einer Wärmerückgewinnung und besserer Dämmwerte
- Die Neuerstellung der Restaurantdecke mit Beleuchtung als Folge der neuen Lüftungsanlage und einer Verbesserung der Akustik
- Zusätzliche Auflagen der Gebäudeversicherung in Bezug auf Sicherheit und Brandschutz
- Erneuerung des gesamten Lagerbereiches mit Kühlanlagen zur Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung

Für die auszuführenden Bauarbeiten, Installationen und Einrichtungen wurde im Rahmen der Projektierung eine Submission als Grundlage des vorliegenden Kostenvoranschlages durchgeführt.

BKP	Arbeitsgattung	Kosten CHF
1	Vorbereitungsarbeiten	27'000.00
2	Gebäude	1'100'000.00
5	Baunebenkosten	15'000.00
7	Umbaureserve und Rundung	53'000.00
9	Ausstattung	90'000.00
	TOTAL BAUKREDIT	1'285'000.00
	davon Mehrwertsteuer 7.6%	90'000.00

	Gliederung der Baukosten nach Massnahmen	Kosten CHF
	Planungsarbeiten mit Kostenvoranschlag	85'000.00
	Neue Küchenanlage und Buffet	350'000.00
	Haustechnische Installationen	430'000.00
	Bauliche Massnahmen	315'000.00
	Baunebenkosten	15'000.00
	Ausstattung	90'000.00
	TOTAL	1'285'000.00
	davon Mehrwertsteuer 7.6%	90'000.00

Gemäss § 6 der Gemeindeordnung der Stadt Zug unterstehen Ausgabenbeschlüsse im Kompetenzbereich des Grossen Gemeinderates dem fakultativen Referendum.

4. Termine

Die geplante Ausführung der Sanierungsarbeiten berücksichtigt die ordentlichen Betriebsferien (insgesamt vier Wochen) und ist für **Anfang Februar bis Mitte April 2003** vorgesehen. Für die über die Betriebsferien hinausreichende Bauzeit entfällt der anteilmässige Pachtzins (gemäss Pachtvertrag). Damit die Arbeiten in dieser kurzen Zeit ausgeführt werden können ist eine längere Tagesarbeitszeit sowie eventuell Samstagarbeit vorgesehen.

5. Ausblick

Mit der notwendigen Sanierung im Gastronomiebereich können die Betriebssicherheit längerfristig gewährleistet und die pächter- und verpächterseitigen Unterhaltskosten spürbar reduziert werden. Zusammen mit den aktuellen Nutzungsmöglichkeiten der

Betreiberfamilie sowie dem auf Umsatz basierenden Pachtzins (Umsatzzunahme 1. Trimester gegenüber Vorjahresperiode: + 18 %) also eine Investition in die Zukunft. Der beliebte Ausflugsort „Gottschalkenberg“ wird mit einer zweckmässigen Erneuerung des Restaurationsbereiches zweifelsfrei noch an Attraktivität gewinnen. Nach den Pensionsgästen (sanfte Renovation Lagerhaus im letzten Jahr) können nun auch die Besucherinnen und Besucher sowie das Personal von verbesserten Betriebsabläufen/Arbeitsbedingungen sowie einer erfrischenden Restaurantatmosphäre profitieren.

6. Antrag

Wir beantragen Ihnen,

- auf die Vorlage einzutreten,
- für die Sanierung des Gastronomiebereiches im Schul- und Ferienheim Gottschalkenberg einen Baukredit von CHF 1'285'000.00 zu Lasten der Investitionsrechnung zu bewilligen.

Zug, 1. Oktober 2002

Christoph Luchsinger, Stadtpräsident

Albert Rüttimann, Stadtschreiber

Beilagen:

- Beschlussesentwurf

B e s c h l u s s des Grossen Gemeinderates von Zug Nr.

betreffend Schul-/Ferienheim Gottschalkenberg, Sanierungsarbeiten im Gastronomiebereich; Baukredit

Der Grosse Gemeinderat von Zug **beschliesst** in Kenntnis von Bericht und Antrag des Stadtrates Nr. 1691 vom 1. Oktober 2002:

1. Für Sanierungsarbeiten im Gastronomiebereich des Schul- und Ferienheims Gottschalkenberg wird ein Baukredit von CHF 1'285'000.00 zu Lasten der Investitionsrechnung bewilligt. Preisbasis Zürcher Baukostenindex 1. April 2002, 110.0 Punkte.
2. Der Kredit erhöht oder senkt sich bis zum Zeitpunkt der Vertragsausfertigung entsprechend dem Zürcher Baukostenindex für die entsprechende Arbeitsgattung. Nach Vertragsabschluss erfolgt die Berechnung der Teuerung aufgrund der KBOB-Richtlinien (Konferenz der Bauorgane des Bundes).
3. Dieser Beschluss tritt unter dem Vorbehalt des fakultativen Referendums gemäss § 6 der Gemeindeordnung sofort in Kraft. Er ist im Amtsblatt zu veröffentlichen und in die Amtliche Sammlung der Ratsbeschlüsse aufzunehmen.
4. Der Stadtrat wird mit dem Vollzug beauftragt.

Zug,

Ruth Jorio, Präsidentin

Albert Rüttimann, Stadtschreiber

Referendumsfrist: