

## **GR-Vorlage Nr. 3439**

· Beschluss  
4.2.0 Allgemeines

### **Küchen- und Verpflegungsorganisation; Pflegezentrum im Spitz, Kostenvoranschlag**

#### **Ausgangslage**

Das Pflegezentrum im Spitz ist der Hauptproduktionsstandort für die Verpflegungsleistungen des Standorts Haus A und Haus B mit seinen 96 Bewohnern, Gästen und Besuchern und betreibt von dort die Auslieferung der Mahlzeiten für den Standort Pflegestation Kirchgasse mit seinen 24 Bewohnenden, deren Gäste und den Mitarbeitenden. Auch die Pflegewohnungen 1, 2 und 3 werden aus dem Standort im Spitz mit Nahrungsmitteln, die vor Ort gekocht werden, beliefert. Zudem wird hier täglich das Essen für den Mahlzeitendienst produziert, portioniert und von den freiwilligen Helfern in Zusammenarbeit mit der Spitex verteilt.

Der Bereich Bildung+Kind umfasst die vier Primarschulstandorte Dorf/Feld, Hinterwiden, Nägelimoos und Spitz mit je ca. 250 Primarschülern, dazu kommt der Hort- und Krippenbetrieb der städtischen Krippe mit heute ca. 100 Kindern. Diese werden zurzeit, wenn überhaupt, unterschiedlich verpflegt und stehen zudem vor grossen Veränderungen. Einerseits stehen neue Herausforderungen an die Mittagsverpflegung der Primarschüler an, andererseits werden drei der vier Schulhäuser in den nächsten zwei bis sechs Jahren (2016-2022) total saniert und teilweise neu gebaut.

Als erster Standort wird das Schulhaus Dorf/Feld ab 2016 bis ca. 2019 saniert. Hier soll nach der Sanierung wie in allen anderen Standorten ein Mittagstisch angeboten werden. In der Planung geht man davon aus, dass ca. 50 Schüler täglich mittags verpflegt werden. Diese Zahl wird zukünftig eher zunehmen und könnte langfristig bis zu 100 Schüler pro Tag betragen.

Der Standort Schule Hinterwiden wird ab 2017 einer Totalsanierung unterzogen, die 2020 abgeschlossen sein wird. Auch hier ist wie beim Projekt Dorf/Feld die gleiche Verpflegungssituation geplant.

Im Primarschulgebäude Nägelimoos, das heute bereits einen Mittagstisch für ca. 40 Schüler pro Tag anbietet, wird das Essen durch einen auswärtigen Lieferanten der Firma Compass-Group produziert und angeliefert. Dieses soll voraussichtlich ab 2020 bis 2022 einer Sanierung unterzogen werden.

Der Standort mit der Primarschule Spitz bietet ebenfalls bereits einen Mittagstisch an. Diese ca. 30 Mahlzeiten werden heute in der Küche der städtischen Krippe produziert und von dort durch den Fahrdienst des Pflegezentrums im Spitz angeliefert.

## Bildung + Kind

<b>Dorf/Feld</b>		<b>Nägelimoos</b>
Sanierung 2016 - 2019		Sanierung 2020-2022
ca. 250 SchülerInnen, ca. 50-80 Essen/Tag ab 2019 Mittagstisch geplant		ca. 250 SchülerInnen, ca. 50-80 Essen/Tag Mahlzeiten von Compass group angeliefert (ca. 40 Essen/Tag)
<b>Hinterwiden</b>		<b>Spitz</b>
Sanierung 2017-2020		Ca. 250 SchülerInnen Ca. 50-80 Essen/Tag Mahlzeiten von Hort/Krippe aus geliefert (ca. 30-40 Essen/Tag)
ca. 250 SchülerInnen, ca. 50-80 Essen/Tag noch kein Mittagstisch ab 2018 Mittagstisch geplant		
	<b>Hort/Krippe</b>	
	koht heute für ca. 100 Kinder beliefert Schule Spitz	▲

## Gesundheit + Alter

<b>PZ im Spitz</b>		<b>PS Kirchgasse</b>
96 BewohnerInnen Produziert folgende Essen/Tag: - Intern (Saal, Stationen, Café) 120 - Kirchgasse 24-30 - Mahlzeitendienst 35-50		24 BewohnerInnen
<b>Total ca.180- 200</b>		<b>Pflegewohnungen und Mahlzeitendienst</b>

## Problemstellung

Die Küche des Pflegezentrums im Spitz ist den Anforderungen von 2004 entsprechend eingerichtet, die Platzverhältnisse sind jedoch beschränkt und teilweise zu klein und nicht optimal konzipiert. So liegt die Abwaschküche beim Ausgang zur Cafeteria und dem Speisesaal, verursacht Lärmimmissionen und ist flächenmässig zu klein. Es fehlt an Platz für das Rollmaterial und die Transportwagen. Das Verpflegungsverteilsystem für die Aufbereitung der Speisen vor Ort „Berndorf – Blanco“ ist „end-of-life“ und muss ersetzt werden. Es stellt sich zudem die Frage ob ein grundsätzlicher Marken-/Systemwechsel anzustreben ist. Weitere Geräte, u.a. die Kühlgeräte, Abwaschmaschine, usw. müssen ersetzt werden. Der Küchenboden benötigt eine Totalsanierung, um den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes genügen zu können. Es müssen, da der Ersatz der Küchengeräte und -instrumente aufeinander abzustimmen sind, so oder so Entscheidungen, wie die Verpflegungsorganisation im Pflegezentrum im Spitz für die Zukunft geplant werden soll, getroffen werden.

Immer wieder weist der Lebensmittelinspektor darauf hin, dass für die Küchencrew eine separate Umkleidegarderobe nötig ist.

Die Küche im Betrieb der Krippe ist zwar gut bestückt, hat aber klare Grenzen in Bezug auf Anzahl Mahlzeiten. Das kleine Küchenteam ist sehr effizient und gut aufgestellt, aber mit nur einer Fachperson bei Ausfällen schnell in einer brenzligen Situation. Die heutige Anzahl produzierter Mittagessen von rund 120 ist die obere Grenze für diese Küche.

Weiter müssen gesetzliche Anforderungen, die tendenziell die betrieblichen Freiräume eher eingrenzen als erweitern, berücksichtigt werden. Zum Beispiel sollte in Zukunft die Portionierung der ausgelieferten Speisen nicht mehr in der „warmen Küche“, sondern in der „kalten Küche“ stattfinden. Diese Voraussetzung benötigt einen grösseren Raumbedarf in diesem Teil der Küche.

### **Standortbestimmung**

#### **- Bildung + Kind**

In vier Schulhäuser muss in Zukunft ein Mittagstisch angeboten werden. Es wird von 50 - 70 Mittagessen pro Schulhaus im Endausbau ausgegangen.

#### **- Pflegezentrum im Spitz**

96 Bewohnerinnen und Bewohner wohnen und essen im Pflegezentrum. Weiter wird die Cafeteria mit einer kleinen Karte beliefert. Für den Mahlzeitendienst der Stadt Kloten wird das Essen ebenfalls von der Küche des Pflegezentrums im Spitz zubereitet, ca. 40 - 50 Essen pro Tag aktuell. Hier wird davon ausgegangen, dass durch die Strategie „ambulant vor stationär“ die Anzahl Mahlzeitendienstauslieferungen steigen werden.

In der Pflegestation Kirchgasse sind es 24 - 30 Essen für die Bewohnerinnen und Bewohner.

### **Lösungsvarianten**

Es wurden verschiedene Varianten geprüft, auch mit externer Unterstützung.

1. Zentrale Produktion im Pflegezentrum im Spitz  
Diese Variante zieht einen Umbau und Erweiterung der bestehenden Küche nach sich.
2. Zentrale Produktion „Grüne Wiese“  
Dafür müsste ein neuer Standort für eine Stadtküche gefunden werden.
3. Outsourcing der gesamten Verpflegung der Schule und des Pflegezentrums im Spitz  
Outsourcing aller Leistungen der Mahlzeitenherstellung an externe Produzenten.
4. Teil-Outsourcing der Verpflegung  
Es würde ein Teil in der Küche des Pflegezentrums im Spitz produziert. Der Hort würde weiter selbständig produzieren und die Schulen würden von einem oder mehreren externen Produzenten beliefert.

Der Stadtrat hat sich am 19. Januar 2016 für die Ausarbeitung der Variante 1 entschieden.

Von zentraler Bedeutung für die Produktion in der Küche des Pflegezentrums im Spitz ist die Möglichkeit, individuelle Essenszusammenstellungen anbieten zu können. Die Bewohnerinnen und Bewohner benötigen aus gesundheitlichen Gründen unterschiedliche Angebote, auch kurzfristig, was mit einer externen Anlieferung nicht oder nur erschwert möglich ist. Hier handelt sich um die normalen Menüs, aber auch Diät, Fingerfood, grosse und kleine Portionen usw..

### **Umbau und Erweiterung der Küche des Pflegezentrums im Spitz**

- Grundsätzlich sollen mehr Arbeitsplätze und -flächen geschaffen werden.
- Die Abwaschküche als grosse Lärmbelastung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Bewohnerinnen und Bewohner verbessern durch eine räumliche Trennung, sowie den damit verbundenen Hygieneanspruch berücksichtigen.
- Die Küchenorganisation zukunftsgerichtet planen und die Küchengeräte auf den nötigen neusten Stand bringen.
- Das Verpflegungskonzept den verschiedenen Belieferungssituationen anpassen (inhouse und extern), da die dafür benötigten Geräte sobald als möglich ersetzt werden müssen, ein idealer Zeitpunkt. Eine Reparatur ist nur noch improvisiert möglich, da keine Ersatzteile mehr verfügbar sind, und mit hohen Kosten verbunden.

## **Projektierungskredit I**

Am 23. August 2016 hat der Stadtrat einen Planungskredit von Fr. 110'000 für die Erarbeitung des Kostenvoranschlags bewilligt, der von den Firmen Creativ Gastro AG und Thomet Partner AG sowie diversen Fachplanern erstellt werden soll.

Die Firma Creative Gastro Concept & Design AG hat bereits bei der Gastronomiekonzeption der Variantenerarbeitung mitgewirkt und sich so fundierte Kenntnisse der aktuellen Situation durch die Erarbeitung der Grundlagen für das Beratungsgeschäft im Stadtrat vom 19.01.2016 verschafft.

Die Firma Thomet Partner AG war für den Umbau- und die Erweiterung des Pflegezentrums im Spitz zuständig, kennt die bestehenden Verhältnisse vertieft und ist im Besitz der Baupläne. Auch sind die meisten Fachplaner aus der genannten Zeit noch tätig und kennen die komplexe bauliche Situation sehr gut.

## **Grundlagen**

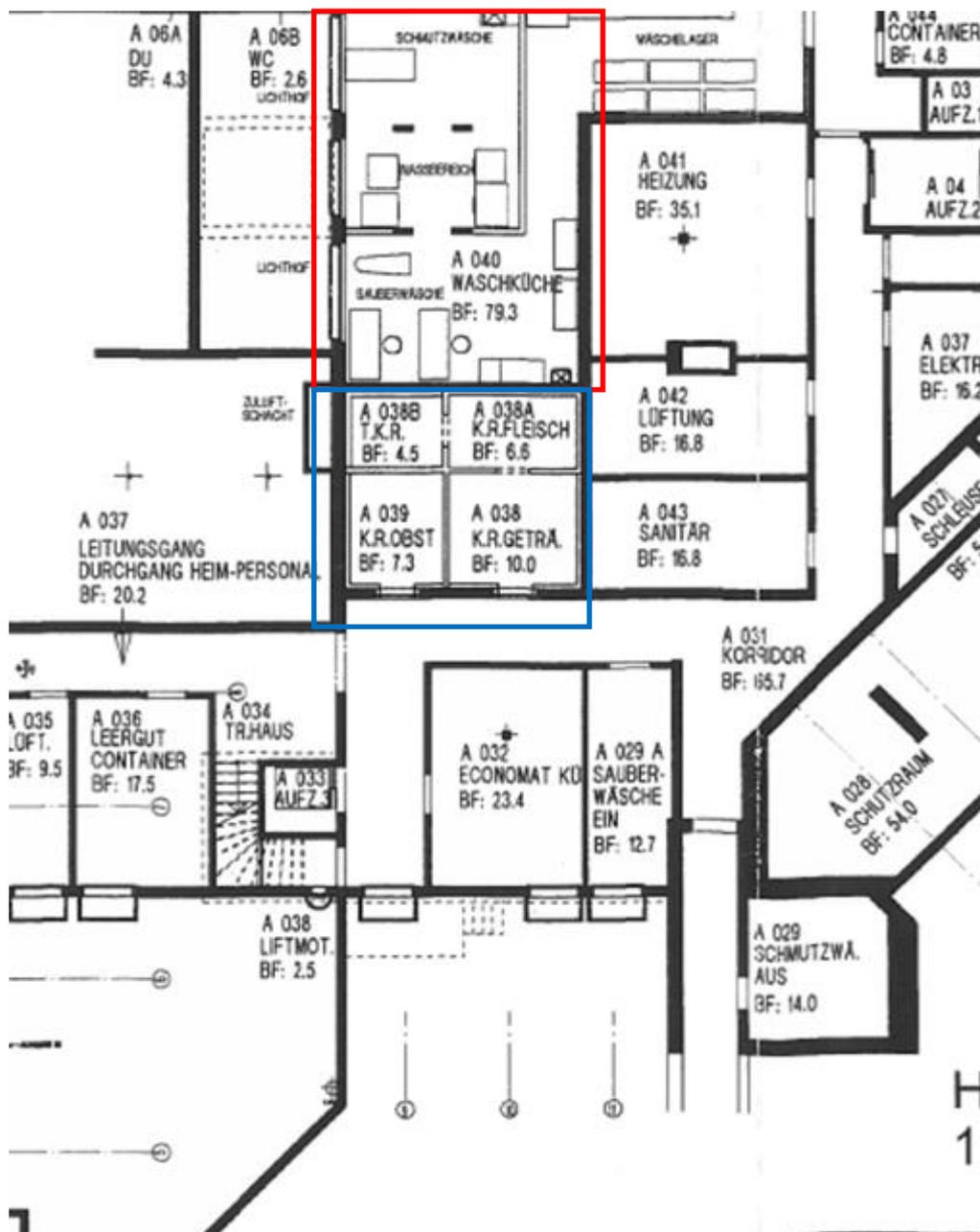
Im Laufe der Erarbeitung der Planungsgrundlagen wurden verschiedene Möglichkeiten evaluiert. Die Erweiterung der Küche erfordert die Anpassung des Lüftungssystems. In den bestehenden Lüftungsräumen besteht keine Möglichkeit, den zusätzlich benötigten Lüftungsteil unterzubringen. Das heisst, es muss Raum geschaffen werden. Da auch die Kühlzellen im Keller ersetzt werden müssen und durch die Lüftungssituation neuer Raum geschaffen werden muss, wurde eine zweite Variante in die Planung einbezogen. Bei dieser ist vorgesehen, den Haus B Garten zu unterkellern, damit der nötige Raum geschaffen werden kann. Weitere Faktoren, die die Erweiterung und den Umbau der Küche beeinflussen, sind die veränderten gesetzlichen Auflagen mit direkten Auswirkungen u.a. auf die elektrischen Installationen.

## **Variante 1**

Die Variante 1 beschäftigt sich nur mit dem Umbau und der Erweiterung der Küche des Pflegezentrums im Spitz. Trotzdem muss auch in dieser Variante durch die Erweiterung der Lüftungsanlage für die Küche, der Garten des Haus B unterkellert werden. In der ersten Phase der Planung ging man davon aus, dass die bestehende Lüftung dafür ausreichen würde. Dies ist nun aufgrund der Abklärungen durch die Fachplaner nicht der Fall. Die Lüftungsanlage muss vergrössert werden, was massive Auswirkung auf den räumlichen und finanziellen Aufwand hat.

## **Variante 2**

Die Variante 2 berücksichtigt zusätzlich eine Optimierung und Erweiterung der Wäscherei/Lingerie des Pflegezentrums im Spitz.



Im Grundriss ist ersichtlich, dass die Kühl- und Gefrierräume (blaue Markierung) direkt neben der Wäscherei/Lingerie (rote Markierung) liegen. Wenn die Kühl- und Gefrierräume, welche sowieso ersetzt werden müssen, an einem anderen Ort untergebracht werden können, kann durch den gewonnenen Platz die Wäscherei erweitert werden. Diese Variante wurde in die Grundlagen der Kostenschätzung als Variante 2 einbezogen. Sie generiert einen hohen betrieblichen Gewinn. Nebst den erwähnten Vorteilen können durch die Erweiterung Abläufe in der Wäscherei optimiert und für die Mitarbeitenden bessere Arbeitsbedingungen geschaffen werden.

Weiter kann durch die Vergrößerung des Haus B Gartens für die Bewohnerinnen und Bewohner, die meisten mit einer dementiellen Erkrankung, ein wichtiger Lebens- und Bewegungsraum geschaffen werden.

### Beeinflussende Faktoren

1. In der Küche, aber vor allem in der Wäscherei und Lingerie, arbeiten auch häufig Einwohnerinnen und Einwohner, die vom Sozialdienst oder aus Arbeitslosenprogrammen für eine Heranführung in den ersten Arbeitsmarkt gefördert werden.

2. Die im Altersleitbild und Alterskonzept ausführlich beschriebene Ausrichtung „ambulant vor stationär“ kann in Zukunft noch breiter unterstützt werden. Einerseits ist es als Überbrückung für eine begrenzte Zeit möglich, für unterstützungsbedürftige kranke oder alte Menschen, die Wäsche zu waschen, andererseits gehen wir davon aus, dass die Lieferung von Mahlzeiten nach Hause zunehmen wird. Im 2016 wurden über 11'000 Mahlzeiten in die privaten Haushalte ausgeliefert. Im Konzept ambulant vor stationär ist dieses Angebot ein wichtiger Pfeiler. Der Stadtrat hat auch den Auftrag gegeben zu klären, ob ein Bedarf für den Mahlzeitendienst am Wochenende besteht.

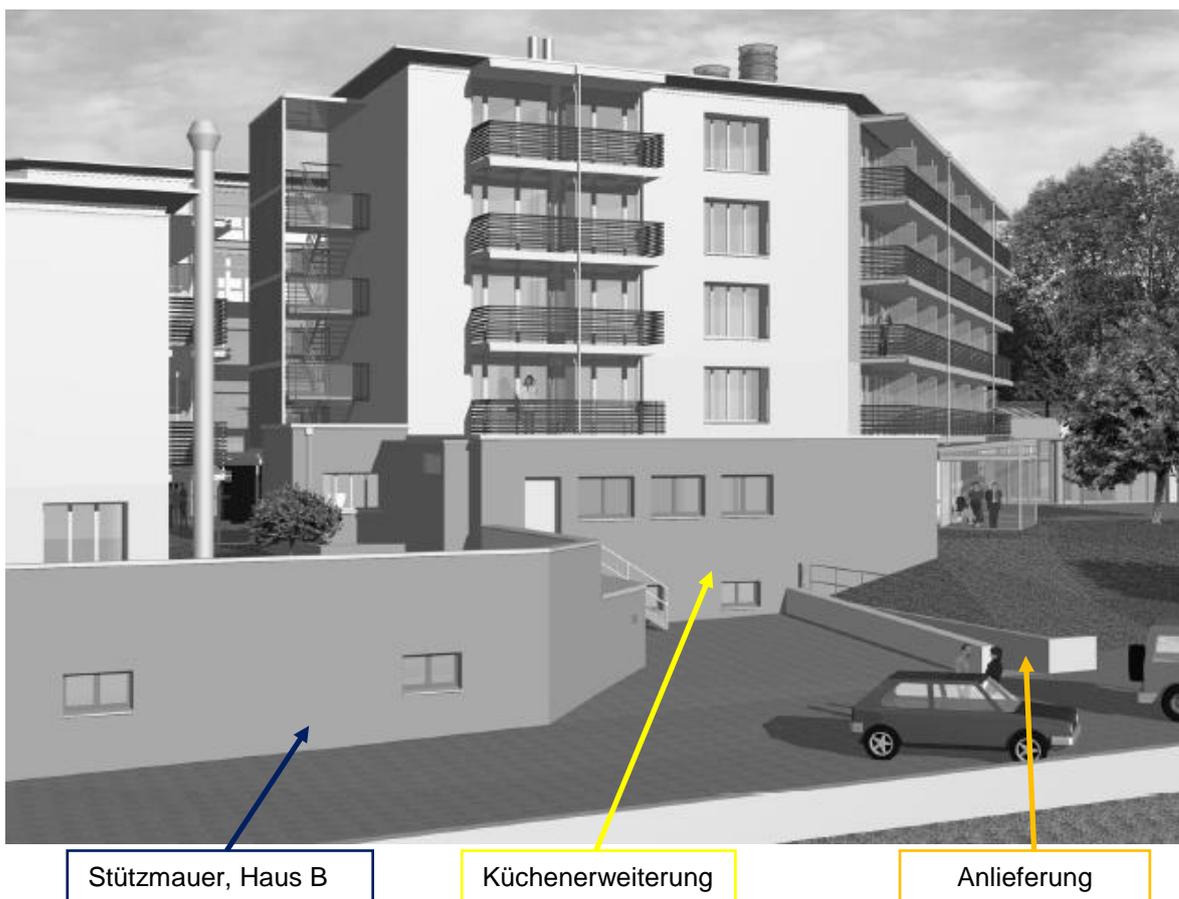
In beiden Varianten ist ein Provisorium der Küche für die Umbauzeit eingerechnet. Das Provisorium wird aus mit allen Geräten ausgerüsteten Containern bestehen.

### **Projektierungskredit II**

Wie bereits erwähnt, wurde das Projekt durch den neuen Raumbedarf nochmals überarbeitet, und der Auftrag für die Erarbeitung des Kostenvoranschlages benötigte einen Zusatzkredit auf der Basis der zu diesem Zeitpunkt vorliegenden Kostenschätzung. Die Erarbeitung und Planung des Umbaus und Erweiterung der Küche und der Wäscherei/Lingerie benötigte umfangreiche Abklärungen des Architekten, des Küchenplaners und der Fachplaner. So mussten in dieser Phase bereits ein Brandschutzfachmann, sowie der Lebensmittelinspektor hinzugezogen werden. Dieser Kredit wurde am 18. April 2017 in der Höhe von Fr. 270'000 vom Stadtrat bewilligt.

### **Vorteile des Projektes**

- Die Küche des PZ im Spitz ist für die nächsten 10-20 Jahre auf dem neuesten baulichen Stand, ebenso die Küchen- und Verpflegungsgeräte.
- Dasselbe gilt für die Waschküche und Lingerie.
- Die Haus B Gartenerweiterung bringt einen bedeutenden Mehrkomfort für die dementiell erkrankten Menschen. Es wird angestrebt, mit Fachpersonen einen demenzgerechten Garten und Aussenraum zu gestalten.
- Es werden ohne Mehraufwand Arbeitsplätze für Menschen, die in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden müssen, geschaffen.
- Die Wäscherei und die Küche können ein längeren Verbleib Zuhause von Einwohnerinnen und Einwohner unterstützen, indem vorübergehend ergänzende Dienstleistungen angeboten werden können, z.B. nicht nur durch Mahlzeitendienst, sondern auch Wäsche waschen, usw.



### Terminplanung

Die Terminplanung wird stark beeinflusst durch die Essenslieferungen an die Schulen, die ab Schuljahr 2018/19 erfolgen soll.

April 2017	Kostenschätzung und Varianten der Umsetzung im Stadtrat
Juli 2017	Kostenvoranschlag zur Genehmigung im Stadtrat
Juli 2017	Überweisung des Geschäfts an die GRPK
November 2017	Evtl. Beschlussgeschäft im Gemeinderat inkl. Bewilligung zur Ausführungsplanung
4. März 2018	Urnenabstimmung
April/Mai 2018	Umbau und Erweiterung der Küche
Ende 2018	Bauvollendung

### Kostenschätzung

Der aktuelle Kostenvoranschlag für das Projekt geht von Gesamtkosten in der Höhe von Fr. 4'074'000 aus (Kostengenauigkeit 10%).

Im Rahmen des Projekts werden nur die Gerätschaften ersetzt, welche ihre Lebensdauer erreicht haben. Dieser Teil der Kosten, sowie auch den Kosten, welche sich aus den Auflagen des Lebensmittelinspektorats und weiteren gesetzlichen Vorgaben ergeben, sind somit als gebunden zu betrachten:

BKP	Bezeichnung	Gebundene Kosten	nicht gebundene Kosten	Total Kosten	
1	Vorbereitungsarbeiten	256'000	163'000	419'000	
2	Gebäude	223'000	2'158'800	2'381'800	
3	Betriebseinrichtungen	637'000	266'500	903'500	
4	Umgebung		-	63'000	63'000
5	Baunebenkosten	73'300	233'400	306'700	
<b>Total</b>		<b>1'189'300</b>	<b>2'884'700</b>	<b>4'074'000</b>	

## Notwendige Kreditbewilligung

Kreditbewilligung	
Total Kosten gemäss KV	4'074'000
./. Projektierungskredit I (StR.: 23.8.2016)	-110'000*
./. Projektierungskredit II (StR.: 18.4.2017)	-270'000*
./. Gebundene Kosten	-1'189'300
<b>Erforderliche Kreditbewilligung Urnenabstimmung</b>	<b>2'504'700</b>

\* Projektierungskredite sind in den BKP enthalten

### Folgekosten

Gemäss § 124 des Gemeindegesetzes in Verbindung mit dem Kreisschreiben der Direktion des Innern über den Gemeindehaushalt §§ 30, 36, 37 ergeben sich folgende jährliche Folgekosten:

	Gebundene Kosten	nicht gebundene Kosten	Total Kosten
Kapitalfolgekosten (*)	118'930	288'470	407'400
betriebliche Folgekosten (**)	35'679	86'541	122'220
personelle Folgekosten	keine	292'500	292'500
indirekte Folgekosten	keine absehbar	keine absehbar	
Investitionsfolgeerträge (***)			
<b>Total</b>	<b>154'609</b>	<b>667'511</b>	<b>822'120</b>

(\*) gemäss dem ab 2019 geltendem Rechnungslegungsstandard HRM2 werden Anlagen gemäss ihrer Nutzungsdauer linear abgeschrieben. Die Nutzungsdauer für Hochbauten wird dabei zwischen 20 und 33 Jahre angenommen. Die Kapitalfolgekosten gemäss neuer Rechnungslegung wären somit deutlich geringer als hier dargelegt.

(\*\*) gemäss Kreisschreiben gilt für allgemeine Hochbauten ein Richtwert von 2.0% und für Kranken- und Pflegeheime ein Richtwert von 4.5%. In der vorliegenden Berechnung wurde mit 3.0% gerechnet.

(\*\*\*) Zur Umsetzung des neuen Konzeptes mit der Belieferung der Schulhäuser, der damit zusammenhängenden Ausweitung des Küchenbetriebs sowie der Erweiterung der Wäscherei werden 3 zusätzliche Stellen benötigt. Für eine Abschätzung wird die Grundbesoldung samt Zulagen im Durchschnitt auf Fr. 65'000 pro Jahr festgelegt. Gemäss Kreisschreiben ist diese Zahl zur Abschätzung der personellen Folgekosten mit dem Faktor 1.5 zu multiplizieren.

3 Stellen x Fr. 65'000 p.a. x 1.5 = Fr. 292'500

(\*\*\*\*) Investitionsfolgeerträge:

Direkt quantifizierbare Folgeerträge aus der Investition ergeben sich keine. Durch die Umsetzung des Vorhabens ergeben sich Synergiegewinne und immaterielle Nutzen, welche schwer in Franken auszudrücken sind. Im Bereich Bildung müssten, falls das Vorhaben nicht umgesetzt wird, die erforderlichen Mahlzeiten extern eingekauft werden (externe Kosten von rund Fr. 270'000). Die Erweiterung des Gartens des Hauses B ermöglicht schwerkranken Menschen eine Erhöhung der Lebensqualität. Die zusätzlichen Möglichkeiten in der Küche sowie der Wäscherei und der Lingerie vereinfachen die Heranführung von Menschen, die arbeitslos oder von der wirtschaftlichen Hilfe abhängig sind, an den ersten Arbeitsmarkt. Und nicht zuletzt wird die Umsetzung des Altersleitbildes und des Alterskonzeptes, welches wenn immer möglich eine ambulante einer stationären Massnahme vorzieht, durch die zusätzlichen Möglichkeiten gefördert wenn nicht gar ermöglicht.

Die demenzgerechte Gartengestaltung wird durch das zweckgebundene Legat „Gelingendes Altern“ finanziert und mit Fachpersonen erarbeitet mit dem Ziel, für die Bewohnerinnen und Bewohner im Haus B einen wichtigen, wohnraumergänzenden Erlebnisbereich zu schaffen. Aus diesem Grund sind dafür keine Kosten in den Kostenvoranschlag eingeflossen.

### **Investitionsrechnung**

Im Investitionsprogramm 2018-2022 wurde auf dem Konto 570.5030.110 insgesamt 3.9 Mio. Franken eingestellt, davon 3.0 Mio. Franken im 2018. Die Differenz zu den hier aufgezeigten Fr. 4'074'000 erklärt sich aus der Erhöhung der Reserve um rund 5%.

### **Ausgabenbewilligung**

Gemäss Art. 6 lit. d) der Gemeindeordnung unterliegen Ausgaben von mehr als Fr. 2'000'000 der obligatorischen Abstimmung durch die Gemeinde (obligatorisches Referendum).

### **Stadtrats-Beschluss:**

1. Das Projekt zum Umbau und Erweiterung der Küche und Waschküche/Lingerie des Pflegezentrums im Spitz (inkl. Küchenprovisorium während der Umbauphase) mit einem Kostenvoranschlag von Fr. 4'074'000 (inkl. MwSt.) wird genehmigt.
2. Für die gebundenen Ausgaben in der Höhe von Fr. 1'189'300 (inkl. MwSt.) für den Umbau und Erweiterung der Küche und Waschküche/Lingerie des Pflegezentrums im Spitz wird zu Lasten der Investitionsrechnung 2017 ff, Konto 570.5030.110, ein Kredit gemäss Gemeindeordnung Art. 33 lit. b bewilligt.
3. Den nicht gebundenen Ausgaben stimmt der Stadtrat zu und beantragt dem Gemeinderat den erforderlichen Kredit in der Höhe von Fr. 2'504'700 (inkl. MwSt.) zu Lasten der Investitionsrechnung 2017 ff, Konto 570.5030.110, zu Handen der Urnenabstimmung zu genehmigen.
4. Die Abteilung Liegenschaften wird mit der Ausarbeitung eines durch den Stadtrat zu genehmigendes Projekthandbuchs beauftragt.
5. Die Abteilung Liegenschaften wird beauftragt, nach der Fertigstellung eine Bauabrechnung zu erstellen.

### Mitteilungen an:

- GRPK des Gemeinderates
- Sekretariat Gemeinderat
- Ressortvorstand Bildung
- Ressortvorsteherin Soziales
- Ressortvorstand Gesundheit und Ressourcen
- Bereichsleiter F + L
- Bereichsleiterin B + K
- Bereichsleiter G + A
- Leiter Liegenschaften

Für Rückfragen ist zuständig: Simon Kuppelwieser, BL G + A, [simon.kuppelwieser@kloten.ch](mailto:simon.kuppelwieser@kloten.ch)  
Marcus Zunzer, Leiter Liegenschaften, [marcus.zunzer@kloten.ch](mailto:marcus.zunzer@kloten.ch)

GEMEINDERAT