

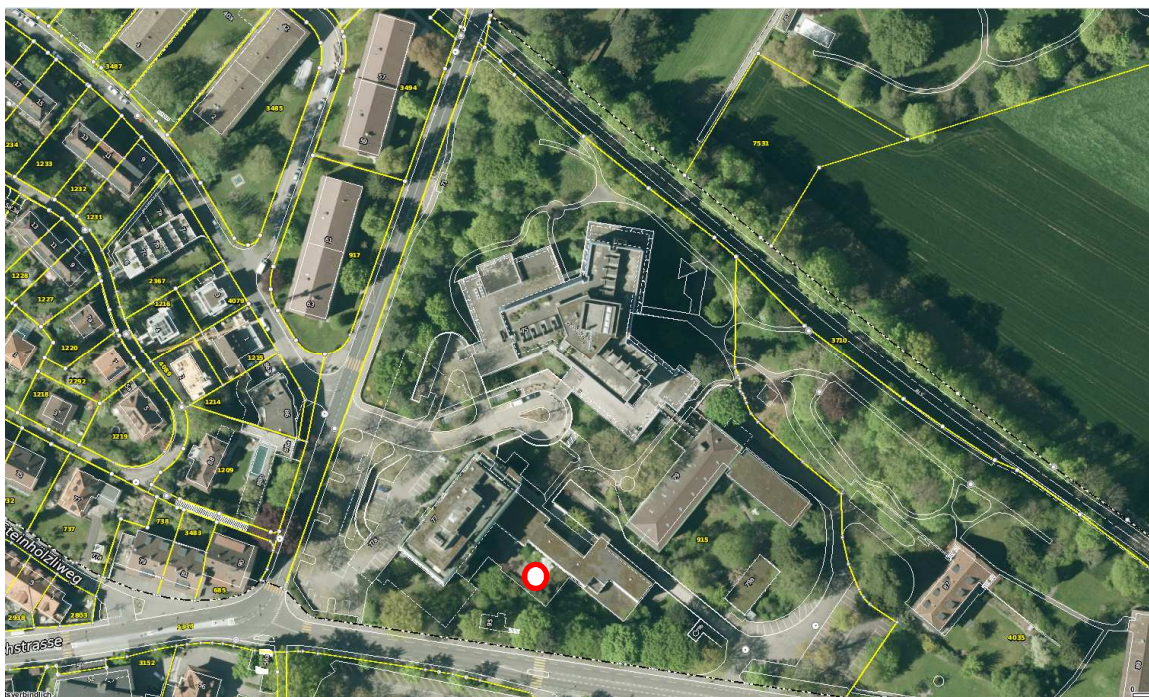
Vortrag des Gemeinderats an den Stadtrat

Einbau Quartierküche im Personalhaus Zieglerspital; Baukredit

1. Worum es geht

Im Personalhaus des Zieglerspitals, das 2015 seinen Betrieb einstellte, befindet sich die ehemalige Spitalküche. Dort soll eine Quartierküche zur Produktion von Mahlzeiten an städtische Kinderbetriebsbetriebe eingerichtet werden. Dabei soll auch das externe Catering einer Firma aus Zürich (Menu & More) abgelöst werden, welche die Einrichtungen bisher belieferte. In der ehemaligen Spitalküche bieten sich baulich günstige Voraussetzungen an, da die Kücheninfrastrukturen mit Kühlräumen, Abwaschstrasse und Lüftungsanlagen noch weitgehend weiterverwendbar sind. Möglich ist ein Betrieb im Sinne einer Zwischennutzung von Anfang 2019 bis zur Umsetzung neuer Bauvorhaben auf dem Areal frühestens Anfang 2024. Das Kompetenzzentrum Arbeit (KA) wird den gesamten Produktionsbetrieb übernehmen und zusätzlich die integrativen Qualifizierungsplätze für langarbeitslose Personen betreuen, welche Bestandteil der Strategie zur Förderung der beruflichen und sozialen Integration in der Stadt Bern 2018 - 2021 des Gemeinderats sind.

Für die Einrichtung der Quartierküche und für die daraus resultierenden notwendigen baulichen Anpassungen in den betroffenen Tagesschulen, Tagesstätten und Kindertagesstätten wird dem Stadtrat ein Baukredit mit Kostendach von insgesamt 2,86 Mio. Franken beantragt.



Luftbild Zieglerspital mit Quartierküche im Untergeschoss Personalhaus West (rot markiert)

2. Ausgangslage

2.1. Nachfrage Mahlzeiten und Verpflegungsmodell

Pro Jahr werden in städtischen Tagesschulen, Tagesstätten und Kindertagesstätten rund 563 000 Mahlzeiten konsumiert, was bei 195 Schultagen durchschnittlich rund 2 888 Mahlzeiten pro Tag ergibt. Die Tendenz der Mahlzeitennachfrage ist steigend.

Der Gemeinderat hat mit GRB 2016-313 vom 2. März 2016 entschieden, zukünftig für die Mahlzeiterstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen das Verpflegungsmodell «Vielfalt» umzusetzen. Dieses besteht aus einem Mix von verschiedenen Verpflegungsformen. Möglich sind damit Produktionsküchen direkt im Schulbetrieb mit konventionellen Kochmethoden sowie Quartierküchen, welche eine definierte Anzahl von familienergänzenden Betrieben mit Speisen beliefern. Weiter sollen mit dem Modell «Vielfalt» eine gewisse Anzahl Arbeitsintegrations-, Ausbildungs- oder Qualifizierungsplätze geschaffen werden.

Anfang 2019 soll die Quartierküche Zieglerspital den Lieferungsvertrag für jährlich rund 106 000 Mahlzeiten durch die Firma Menu & More aus Zürich ablösen. Die Umstellung erfolgt sinnvollerweise während Schulferien und je nachdem etappenweise. Mit der durch das Kompetenzzentrum Arbeit KA betriebenen Quartierküche wird eine ökologischere Produktion (kürzere Transportwege, Verwendung von Mehrweggeschirr) zu gleichem Qualitätsstandard (gemäss den gemeinderätlichen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien) erreicht. Darüber hinaus werden dadurch die vom Gemeinderat gewünschten Integrations- und Qualifizierungsangebote für Stellensuchende geschaffen.

2.2. Quartierküche Zieglerspital

Im Personalhaus des Zieglerspitals wird nun vorgesehen, eine solche Quartierküche einzurichten und zwischen 2019 bis zur Umnutzung des Areals voraussichtlich frühestens anfangs 2024 zu betreiben. Das Areal des Zieglerspitals gehört der Stadt Bern und ist dem Fonds für Boden- und Wohnbaupolitik im Finanzvermögen zugeteilt. Die anfallenden Mietkosten werden dem KA als Betreiberin der Quartierküche verrechnet und über den Betrieb finanziert.

Der Gemeinderat will ab 2024 das Areal neuen Wohn- und Arbeitsnutzungen zuführen, wobei eine Quartierküchennutzung nicht ausgeschlossen wird. Verschiedene Zwischennutzungen mit Verträgen bis Ende 2023 sollen bis zur Neuüberbauung des Geländes die Nutzung von vorhandenem und vermietbarem Raum ermöglichen. Schwerpunkt bildet dabei das Empfangs- und Verfahrenszentrum des Bundes für bis zu 350 Asylsuchende.

Für die Küche kann an diesem Standort von einer Betriebszeit von mindestens fünf bis zehn Jahren ausgegangen werden, bis das Umnutzungsprojekt realisiert wird. Es ist zurzeit noch offen, ob die Küche danach entweder im Personalhaus des Zieglerspitals bleiben kann oder an einen neuen, noch unbekanntem Standort gezügelt wird. Bis zum Vorliegen der Immobilien- und Entwicklungsstrategie Ende September 2018 mit Grobterminplan sind keine verbindlicheren Aussagen möglich. Die Küchenausstattung und Küchengeräte werden aber so gewählt, dass sie an einem anderen Ort wiederverwendet werden können.

An diesem Standort bieten sich für diese Zwischennutzung baulich gute Voraussetzungen an: Die 2015 stillgelegte Grossküche bietet gute An- und Auslieferungsbedingungen, funktionierende Kühlanlagen, eine weiterverwendbare industrielle Geschirrwashstrasse sowie Infrastrukturen für die Elektro-, Heizungs-, Lüftungs- und Sanitäreanlagen. Eine gute natürliche Belichtung durch grosse Fensterflächen ermöglicht gute Arbeitsbedingungen.

Der Gemeinderat beauftragte am 5. Juli 2017 die Präsidialdirektion (Hochbau Stadt Bern), die notwendigen Planungsarbeiten zur Realisierung des Einbaus der Quartierküche im Personalhaus Zieglerspitals aufzunehmen und genehmigte für die Erarbeitung eines Bauprojekts einen Projektierungskredit von Fr. 150 000.00.

3. Der Betrieb

3.1. Grundlage und Ziele für den Betrieb

Als Grundlage für den zukünftigen Betrieb der Quartierküche Zieglerspital hat die Beratungs- und Planungsfirma Pro Culina GmbH aus Seftigen im Auftrag des Sozialamts ein Rahmenkonzept erstellt. Das von Pro Culina erarbeitete Betriebskonzept vom 11. Januar 2018 basiert unter anderem auf folgenden Ausgangspunkten und Zielsetzungen:

- Die qualitativen Anforderungen der Stadt Bern müssen und können mit einer Quartierküche vollumfänglich erfüllt werden.
- Mit einer Quartierküche dieser Grössenordnung können mit einer entsprechenden Ausstattung und entsprechendem Personal integrative und qualifizierende Arbeitsplätze geschaffen werden.
- Mit einer entsprechenden Anzahl Mahlzeiten soll das Kostenziel von Fr. 9.00 pro Tag inkl. Znüni und Zvieri erreicht werden. Dies entspricht dem geltenden Elternbeitrag.
- Eine zweimalige Auslieferung pro Woche an die Kinderbetreuungseinrichtungen kann die Transportwege gegenüber dem heutigen Catering verkürzen.
- Die Betriebsleitungen der Kitas und Tagesschulen sollen ein Mitspracherecht bei der Speiseplanung haben.
- Die Erfassung der Bestellungen soll über den PC (Netzwerk Stadt Bern) oder über mobile Geräte (Tablet, Smartphone) in einem Webshop erfolgen. Sonderwünsche und individuelle Anpassungen der Menus sollen möglich sein.

3.2. Speiseangebot

Die Speiseplanung erfolgt nach den Grundsätzen einer gesunden Ernährung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung sowie gemäss den gemeinderätlichen Qualitäts- und Ernährungsrichtlinien für familienergänzende Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern. Den Grundsätzen der Nachhaltigkeit wird dabei grosse Beachtung geschenkt.

Regionalität und Hochwertigkeit von Grundnahrungsmitteln sind essenzielle Faktoren für gute Endprodukte. Die zukünftige Warenbeschaffung sieht vor, einen Grossteil davon aus regionaler Produktion zu beziehen. Soweit wie möglich sollen regionale Bio-Produkte eingesetzt werden. Ohne qualifizierende Arbeitsplätze wäre eine Verarbeitung von regionalen und ungenormten Gemüse und Früchten im vorgesehenen Ausmass betriebswirtschaftlich kaum möglich. Der Verarbeitungsaufwand wäre andernfalls zu hoch und es müsste auf vorverarbeitete Produkte zurückgegriffen werden. Die Quartierküche ist somit in der Lage, regionale Bio-Produkte zu einem angemessenen Preis zu verarbeiten.

Geplant ist, dass das Speiseangebot ausschliesslich in eigener Produktion an zwei Hauptproduktionstagen in der Woche hergestellt wird. Dies steigert die Effizienz, Speisequalität und minimiert den Food Waste, bedingt aber den Einsatz moderner Kochsysteme sowie moderner Produktionsmethoden. Das Fertigmachen der Speisen inklusive Abschmecken mit anschliessendem Schnellkühlen auf 4 Grad Celsius ermöglicht einen schnellen Garstopp. Die Speisen werden nach Bestellung in vortportionierten Gastroschalen im Kühlraum zwischengelagert. Die Auslieferung erfolgt durch interne Fahrerinnen und Fahrer des KA zweimal wöchentlich mit einem Lieferfahrzeug. Die Anlieferung über die Rampe des ehemaligen Zieglerspitals erweist sich als ideal, ein grosszügiger Wendepunkt ist vorhanden. Es werden keine Anwohnende durch Lärm beeinträchtigt oder durch Rückwärtsmanöver

der Fahrzeuge gefährdet. Die Transportwege gestalten sich als kurz und schonend für die angelieferten Mahlzeiten.

In den Aussenstandorten werden die vorportionierten Speisen in Kühlschränken bis zur Verwendung zwischengelagert und kommen nach dem Aufbereiten in einem professionellen Regeneriergerät (Kombisteamer) zum Essen auf den Tisch. Durch die Lieferung der fertig kommissionierten Speisen entsteht im Vergleich zur heutigen Catering-Lösung kein zusätzlicher Abfall. Die Gastroschalen aus der Quartierküche werden vor Ort im Betrieb vorgewaschen und bei der nächsten Lieferung an die Quartierküche für die Schlussreinigung retourniert.

Das Betriebskonzept betont die Wichtigkeit des Aufbaus einer Partnerschaft zwischen Quartierküche und Abnehmerstandorte: Die Betriebsleitungen in den familienergänzenden Einrichtungen können ihre Bedürfnisse kommunizieren und haben Einfluss auf die Angebotsgestaltung. Die vorgesehene betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation ist daher ein zentraler Punkt für die Akzeptanz gegenüber der Quartierküche – sie stellt die strategische Ausrichtung sowie das operative Geschäft sicher. Der Quartierküche steht organisatorisch eine passende Software zur Verfügung. Damit kann das Funktionieren des prozessorientierten Kochens, des Bestellwesens und der Logistik sichergestellt werden. Dies ermöglicht insbesondere die Verarbeitung der Rückmeldungen durch die Bestellenden punkto Qualität, Quantität und individuellen Wünschen. Dieses Vorgehen bewirkt durch die Vermeidung von Überproduktion eine Minimierung des Food-Waste-Problems.

3.3. Kompetenzzentrum Arbeit KA

Das Kompetenzzentrum für Arbeit KA setzt in ihrem Leistungsauftrag Projekte zur Qualifizierung von Arbeitskräften um. Ein solches Projekt soll auch in der Quartierküche Zieglerspital realisiert werden. Heute haben 71 % der langzeitarbeitslosen Sozialhilfeempfängerinnen und -empfänger keinen formalen Berufsabschluss und sind daher schwieriger in den Arbeitsmarkt vermittelbar. Geeignete Personen aus dieser Zielgruppe können sich durch das Qualifizierungsprojekt Zieglerküche während sechs Monaten im internen dualen System (Betrieb und Bildung) Basisqualifikationen im Berufsfeld Gastgewerbe (Systemgastronomie) aufbauen. Individuelle und bedarfsorientierte Förderung der Grundkompetenzen (Sprache, Mathematik, Informations- und Kommunikationstechnologien etc.) erfolgt vorzugsweise in zusätzlichen und spezifischen Bildungsangeboten. Die Teilnehmenden erhalten nach erfolgreicher Prüfung ein anerkanntes Branchenzertifikat (Gastro Bern) und erhöhen damit ihre Vermittelbarkeit. Es wird nach erfolgreichem Abschluss eine Vermittlungsquote von 70 % in den Arbeitsmarkt angestrebt.

Die Bildungsinhalte orientieren sich in erster Linie an den Ausbildungsgrundlagen (Curriculum) der Berufsausbildung im Gastgewerbe (z.B. Küchenangestellte/r mit Eidg. Berufsattest EBA) und am Bedarf der zukünftigen Arbeitgebenden (Branche) und stellen somit die Anschlussfähigkeit an das Bildungssystem sicher. Das Ausbildungsangebot ordnet sich unterhalb der EBA-Grundbildung an. Bei einer späteren Ausbildung EBA/EFZ können die erworbenen Basisqualifikationen angerechnet und die Ausbildungszeit entsprechend verkürzt werden.

Der Gemeinderat hat mit GRB Nr. 2017-1785 die Strategie zur Förderung der beruflichen und sozialen Integration in der Stadt Bern genehmigt. Die anfallenden Kosten sind im Budget und IAFP der Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) eingestellt.

3.4. Wirtschaftlichkeit

Die geplante Kapazität der Quartierküche Zieglerspital ist ausgelegt auf die Produktion von 153 000 Mahlzeiten pro Jahr, damit betrieblich – zumindest mittelfristig – eine Kostendeckung erreicht werden kann. Die Grösse und Konzeption der Quartierküche würde eine Aufstockung der Produktionskapazität auf 195 000 Mahlzeiten pro Jahr zulassen. Dabei müssten die Kücheneinrichtungen geringfügig

angepasst und eine zusätzliche Produktionsschicht eingeplant werden. Bauliche Massnahmen wären hingegen nicht notwendig

Die BSS sieht als Ablösung der Menulieferungen durch Menu & More aus Zürich aktuell ein Bestellvolumen für rund 110 300 Mahlzeiten pro Jahr an familienergänzende Betreuungseinrichtungen in der Stadt Bern vor.

Gemäss Aussage der BSS ermöglichen die Beschlüsse des Gemeinderats zur Umsetzung des Modells «Vielfalt» (GRB Nr. 2016-313 vom 2. März 2016) und die Betriebsführung der Quartierküche Zieglerspital durch das KA die dringend notwendige Schaffung von Qualifizierungsplätzen im Gastrobereich. Die dadurch geförderte Ablösung von Sozialhilfeklientinnen und -klienten ist sowohl sozial wie ökonomisch zentral, da sie zur (Re)Integration in den Arbeitsmarkt führt und die Stadt Bern von Sozialausgaben entlastet. Vor diesem Hintergrund ist es gerechtfertigt, dass das KA zumindest in der Anfangsphase nicht zu den gleich günstigen Bedingungen wie Menu & More produzieren kann. Zur Verbesserung seiner Wirtschaftlichkeit ist das KA jedoch bemüht, zusätzliche Abnehmende für Mahlzeiten aus der Quartierküche Zieglerspital zu suchen.

Der Gemeinderat hat festgelegt, dass der Betrieb der Quartierküche Ziegler mittelfristig kostendeckend zu erfolgen hat. Er beschloss zudem, dass bei künftigen Sanierungsprojekten von Produktionsküchen geprüft wird, ob eine Belieferung durch eine bestehende Quartierküche möglich ist und die Produktionsküche durch eine Regenerationsküche ersetzt werden kann.

4. Das Projekt

4.1. Quartierküche Zieglerspital

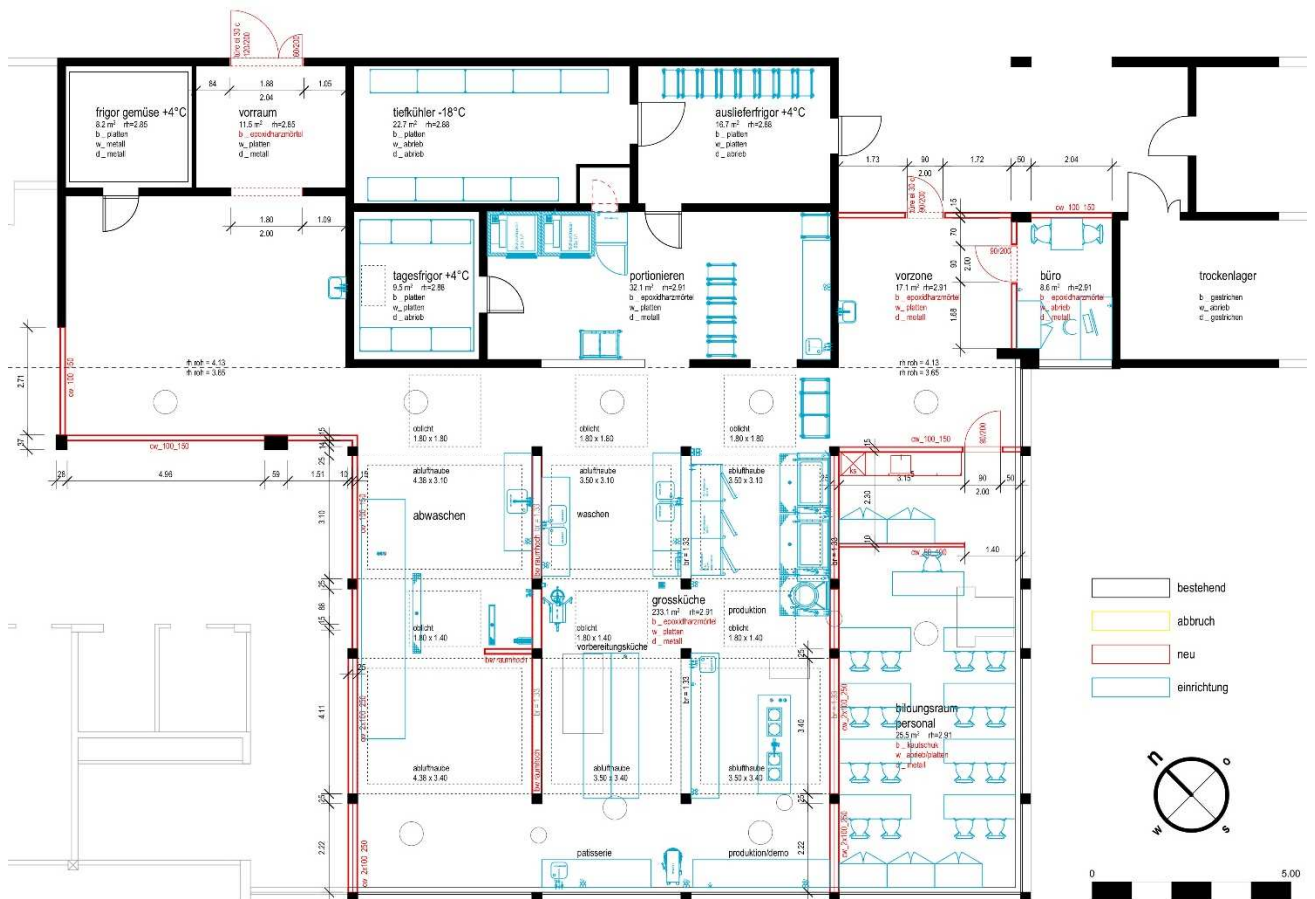
Die bestehende 850 m² grosse Industrieküche des ehemaligen Zieglerspitals ist für den neuen Zweck gut geeignet, flächenmässig jedoch zu gross. Deshalb soll die Fläche durch bauliche Abtrennungen auf rund die Hälfte reduziert und neu vom Hauptkorridor mit einem Türausbruch erschlossen werden. Gemietet werden für den vorgesehenen neuen Zweck insbesondere die mit Lüftungshauben ausgestatteten Produktionsachsen und die noch funktionstüchtigen Kühlraumbereiche. Sämtliche Küchenausstattung und Küchengeräte müssen neu eingebaut und angeschlossen werden. Sie werden so gewählt, dass sie nach Betriebsende an einem anderen Ort wiederverwendet werden können.

Die vorhandene Geschirrspülanlage inklusive Wasserenthärtungsanlage kann an den neu vorgesehenen Standort versetzt und weiterverwendet werden. Die wenigen noch vorhandenen Kücheneinrichtungen von 1976 werden vollständig demontiert und fachgerecht entsorgt. Für das Personal sind genügend Nebenräume vorhanden, bestehende Personalgarderoben können weiterhin benutzt werden. Zusätzlich wird ein Pausenraum zur Verfügung stehen, welcher in Doppelfunktion als Ausbildungsraum dient. Die bestehenden Fenster werden belassen. Der Boden ist zwar noch in einem guten Zustand, erfüllt jedoch die neuen Richtlinien der Rutschfestigkeit nicht. Es wird deshalb zusätzlich ein neuer Fliessmörtelbelag aufgebracht. Die vorhandenen Steinzeug-Wandplatten werden belassen und wo nötig ausgebessert. Die Deckenbeleuchtung muss erneuert und ergänzt werden. Die bestehende, heruntergehängte und gelochte Metallplattendecke wird ersetzt, da diese stark verschmutzt ist und für Nachinstallationen sowieso demontiert werden muss. Die verputzten Wände und die Türen benötigen eine neue Oberflächenbehandlung. Sämtliche Kücheneinrichtungen werden erneuert sowie Geräte und Kleininventar neu angeschafft. Die Brandmeldeanlage muss auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft und angepasst werden. Die Zutrittskontrolle erfordert eine neue Schliessanlage.

Die Raumheizung wird mit neuen Radiatoren entlang den Fensterfronten ergänzt, da beim Kochbetrieb mit modernen Kochgeräten mit erheblich weniger Wärmefall zu rechnen ist. Ein genügendes

Raumklima kann über die bestehenden Lüftungszentralen sichergestellt werden, das Kanalnetz für Zu- und Abluft muss jedoch erneuert werden.

Nach Auskunft des Bauinspektors erfordert das Bauvorhaben ein kleines Baubewilligungsverfahren, insbesondere zur Sicherstellung der vorbeugenden Brandschutzmassnahmen.

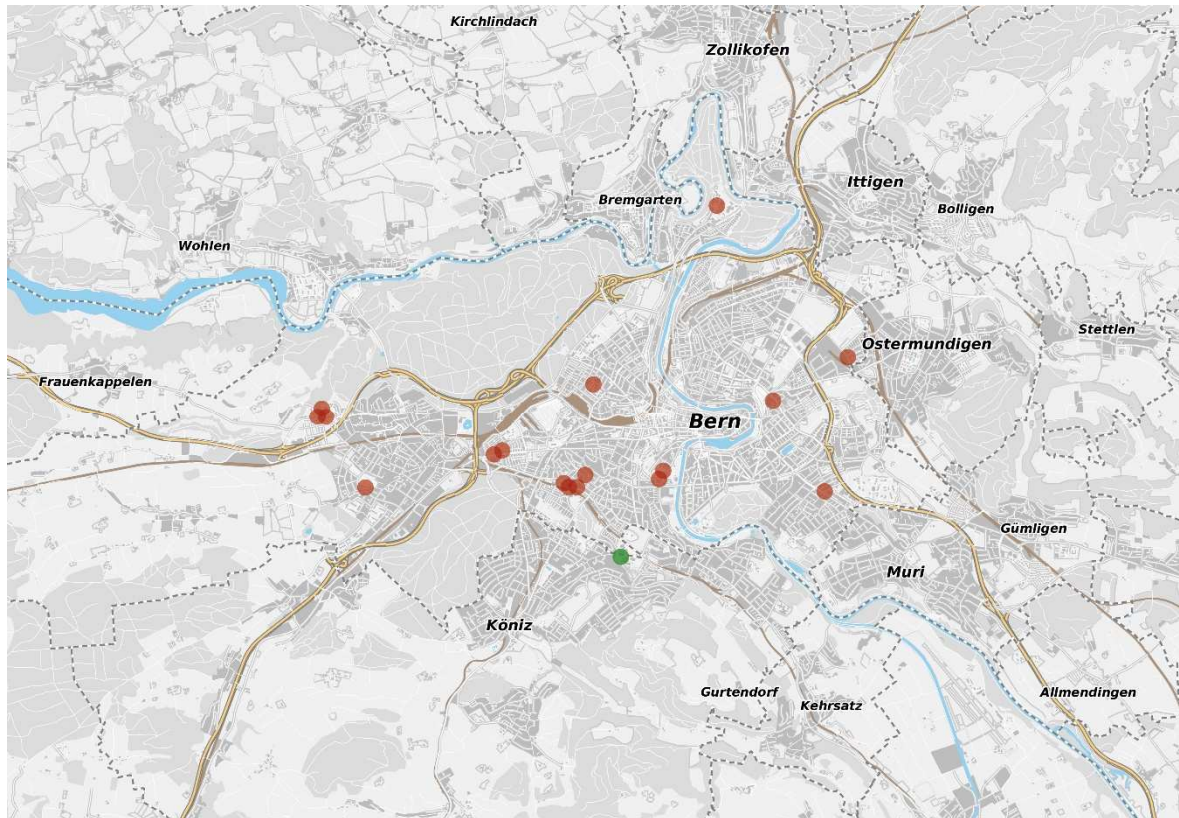


Die Quartierküche im Personalhaus West Zieglerhospital

4.2. Abnehmerküchen

Die BSS sieht als Ablösung der Menulieferungen durch Menu & More aus Zürich aktuell 17 zu beliefernde familienergänzende Betreuungseinrichtungen in der Stadt Bern vor. In den zu beliefernden Einrichtungen müssen bauliche Anpassungen und Ergänzungen mit Küchengeräten vorgenommen werden. Die Mahlzeiten werden in gekühlter Form angeliefert und im Betrieb gelagert, bis sie aufbereitet und serviert werden. Benötigt werden pro Standort, der Anzahl Mahlzeiten entsprechend, Kühlgeräte, Kombi-Steamer, Spülbecken, Geschirrspülmaschine, Arbeitsfläche sowie Möbel zur Aufbewahrung von Geschirr und Besteck. Pro Standort verursacht dies durchschnittliche Kosten von rund Fr. 45 000.00.

Folgende familienergänzende Betreuungseinrichtungen sollen zukünftig von der Quartierküche Zieglerspital mit Mahlzeiten versorgt werden:



Standort Quartierküche Zieglerspital (grün) und Standorte Abnehmerküchen in den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen (rot)

- Tagesschule Bitzios
- Tagesschule Kleine Allmend
- Tagesschule Pestalozzi 2
- Tagesschule Pestalozzi Neubau (ab Sommer 2019)
- Tagesschule Munzinger
- Tagesschule Sulgenbach
- Tagesschule Marzili 1
- Tagi Marzili 2
- Mittagstisch Muesmatt
- Tagesschule Rossfeld
- Tagi Murifeld
- Tagi Ausserholligen
- Kita Ausserholligen
- Tagi Kleefeld
- Kita Weissenstein
- Kita Holenacker
- Tagi Holenacker

4.3. Anlieferungssituation

Entsprechend der Mobilitätspolicy der Stadt Bern vom 20. Dezember 2017 soll der Einsatz von E-Fahrzeugen für die Auslieferung der Speisen geprüft werden. Aus verkehrstechnischer Sicht, verändern sich die aktuell durch Lieferfahrzeuge von Menu & More genutzten Anlieferungssituationen bei den Aussenstandorten nicht. Die Anlieferungen sollen wie bis anhin ausserhalb der Schulzeiten erfolgen. Bei Bedarf können zur Gewährleistung der Verkehrs- bzw. Schulwegsicherheit die einzelnen Anlieferungssituationen nochmals überprüft werden.

5. Nutzen des Geschäfts

Dank einer Quartierküche im Personalhaus Zieglerspital können 17, bis anhin extern von Zürich aus belieferte familienergänzende Betreuungseinrichtungen künftig von Bern aus mit vom KA produzierten, regionalen und hochwertigen Mahlzeiten beliefert werden. Dabei werden die Transportwege für Mahlzeiten, gegenüber einer Belieferung aus Zürich, massiv verkürzt. Die bestehende Kücheninfrastruktur des Zieglerspitals kann weiterverwendet werden: Kühlräume, Lüftungsanlage mit Abzugshauben, Grundinstallationen (Elektro, Sanitär, Lüftung), Abwaschmaschine inkl. Wasseraufbereitungsanlage, Oberflächen (Boden, Wand, Decke). Zudem bestehen eine ideale Anlieferungssituation, Personalgarderoben inkl. Duschen und eine gute natürliche Belichtung.

Für die Umsetzung der Strategie zur beruflichen und sozialen Integration der Stadt Bern 2018 – 2021 ist es zentral, dass die Quartierküche im Zieglerspital gebaut und vom KA betrieben werden kann. Gerade im Gastgewerbe haben Personen ohne Berufsabschluss, aber mit einer Basisqualifizierung höhere Chancen, eine Stelle zu finden und damit vom Sozialhilfebezug abgelöst zu werden. Deshalb benötigt das KA die Qualifizierungsstätte Zieglerküche.

6. Kosten und Finanzierung

6.1. Anlagekosten und Kostendach

Die Anlagekosten für die Realisierung der Quartierküche Zieglerspital betragen 1,87 Mio. Franken. Die daraus resultierenden baulichen Ergänzungen für 17 Aussenstandorte betragen zusätzlich Fr. 770 000.00. Damit ergeben sich Anlagekosten von insgesamt 2,64 Mio. Franken. Der Kostenvoranschlag weist eine Genauigkeit von $\pm 10\%$ auf. Dies ergibt inklusive Kostenungenauigkeit ein Kostendach von 2,86 Mio. Franken.

6.2. Baukosten gemäss Baukostenplan (BKP)

Quartierküche Zieglerspital:

BKP 1 Vorbereitungsarbeiten	Fr.	94 000.00
BKP 2 Gebäude	Fr.	832 000.00
BKP 3 Betriebseinrichtungen	Fr.	617 000.00
BKP 5 Baunebenkosten (inkl. Bauherrenleistungen und Reserven)	Fr.	307 000.00
BKP 9 Ausstattung	Fr.	20 000.00
Anlagekosten Quartierküche Zieglerspital		<u>1 870 000.00</u>

Anlagekosten bauliche Ergänzungen für 17 Abnehmerküchen:

BKP 2 Gebäude	Fr.	332 400.00
BKP 3 Betriebseinrichtungen	Fr.	317 600.00
BKP 5 Baunebenkosten (inkl. Bauherrenleistungen und Reserven)	Fr.	120 000.00
Anlagekosten Abnehmerküchen	Fr.	770 000.00

Total Anlagekosten:	Fr.	2 640 000.00
Genauigkeit Kostenvoranschlag (Kostendachzuschlag $\pm 10\%$ BKP 1-3,9)	Fr.	220 000.00
Baukredit (Kostendach)	Fr.	2 860 000.00

*Kostenindex Hochbau, Espace Mittelland, Oktober 2017, 98.1 Punkte, MwSt. inbegriffen

Der Projektierungskredit von Fr. 150 000.00 ist im Baukredit eingerechnet.

6.3. Kostenüberprüfung

Die beantragten Baukosten bewegen sich mindestens einen Drittel unter den Kosten realisierter vergleichbarer Projekte. Die Anlagekosten pro m² Nutzfläche betragen im Zieglerspital rund Fr. 4 500.00, in vergleichbaren Spital- und Heimküchen je nach Anteil Haustechnik zwischen Fr. 6 000.00 und Fr. 8 000.00.

Grossgeräte und Küchenmöbel werden möglichst in mobiler Ausführung beschafft. Dies ermöglicht nach der Aufhebung dieses Quartierküchenprovisoriums die Weiterverwendung solcher Anschaffungen im Neuwert von rund Fr. 440 000.

6.4. Raumkosten, Amortisation, Heiz- und Betriebskosten

Für das Kompetenzzentrum Arbeit als Nutzer entstehen nachstehende Folgekosten:

Quartierküche

Raumkosten pro Jahr	Fr.	115 000.00
Amortisation Betriebseinrichtung exkl. Honorare über 10 Jahre	Fr.	70 000.00
<u>Voraussichtliche Heiz- und Betriebskosten pro Jahr</u>	Fr.	<u>72 000.00</u>
Zwischentotal voraussichtliche Folgekosten pro Jahr	Fr.	257 000.00

Als Grundlage für die Verrechnung der Nebenkosten werden Lösungen mit separaten Messungen oder Regelungen für Pauschalverrechnungen angestrebt.

Für das Schulamt entstehen durch die Amortisationen der baulichen Aufrüstungen an den Belieferungsstandorten zusätzliche jährliche Folgekosten von Fr. 56 400.00, für das Jugendamt Fr. 34 200.00.

6.5. Wiederkehrende Amortisations- und Kapitalkosten

Gemäss Harmonisiertem Rechnungsmodell 2 (HRM 2) betragen die ordentlichen Abschreibungssätze für das Verwaltungsvermögen im Hochbaubereich zwischen 2,5 und 4 Prozent und im Bereich Mobilien und übrige Sachanlagen 10 Prozent. Bei diesem Vorhaben beträgt der Abschreibungssatz aufgrund der vorgesehenen Umnutzung des Areals 10 Prozent und löst nach Fertigstellung folgende Kosten aus:

Investition	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	10. Jahr
Restbuchwert	2 860 000.00	2 574 000.00	2 288 000.00	286 000.00
Abschreibung 10 %	286 000.00	286 000.00	286 000.00	286 000.00
Zins 1.43 %	40 900.00	36 810.00	32 720.00	4 090.00
Kapitalfolgekosten	326 900.00	322 810.00	318 720.00	290 090.00

7. Voraussichtliche Termine

Bauprojekt mit Kostenvoranschlag	Februar 2018
Baueingabe	April 2018
Baukreditgenehmigung durch Stadtrat	Juni 2018
Baubeginn voraussichtlich	September 2018
Bauende voraussichtlich	Februar 2019

8. Fakultatives Referendum

Die Beschlussziffer 2 (Genehmigung des Projektierungskredits) unterliegt dem fakultativen Referendum nach Artikel 51 Absatz 3 der Gemeindeordnung.

Antrag

1. Der Stadtrat nimmt Kenntnis vom Vortrag des Gemeinderats betreffend Einbau Quartierküche im Personalhaus Zieglerspital; Baukredit.
2. Für die baulichen Massnahmen wird ein Baukredit von Fr. 2 860 000.00 zulasten der Investitionsrechnung, Konto PB17-001, bewilligt. Der Projektierungskredit von Fr. 150 000.00 ist im Baukredit eingerechnet.
3. Der Gemeinderat wird mit dem Vollzug dieses Beschlusses beauftragt.

Bern, 16. Mai 2018

Der Gemeinderat