

**Sitzungsvorlage 2023/174**

Verfasser:  
Amt für Architektur und Gebäudemanagement,

Stand: 04.07.2023

Az.

Beteiligung:  
Amt für Bildung, Soziales und Sport  
Stadtkämmerei

Technischer Ausschuss	12.07.2023	öffentlich
-----------------------	------------	------------

**Gemeinschaftsunterkunft Goldene Uhr, Saarlandstraße 44  
Umbau der bisherigen Hotelküche zur Selbstversorgerküche  
- Sachbeschluss**

**Beschlussvorschlag:**

1. Dem Umbau der ehemaligen Hotelküche in der Geflüchtetenunterkunft Goldene Uhr zur Selbstversorgerküche einschließlich notwendiger Anpassungsarbeiten der Brandmelde-technik und Entfluchtung mit geschätzten Projektkosten von 200.000 € wird zugestimmt.
2. Den überplanmäßigen Auszahlungen wird zugestimmt. Die Finanzierung erfolgt durch Minderausgaben in gleicher Höhe unter dem Auftrag 7.211001.027.005 (GS Oberzell, Digitalisierung + Zusammenlegung), Kostenart 78710000, Haushaltsplan 212.

### **Ausgangslage und wirtschaftliche Bewertung**

Die Unterkunft Goldene Uhr wurde von der Stadt Ravensburg gekauft, um bei hohem Unterbringungsdruck von ukrainischen Kriegsflüchtlingen keine Sporthallen im Stadtgebiet belegen zu müssen. Die Unterkunft hat Platz für rund 90 Personen. Dabei musste aber auf Fremdversorgung der untergebrachten Personen zurückgegriffen werden. Dies soll nun geändert und auf Selbstversorgung umgestellt werden. Dies dient unter anderem der besseren und eigenverantwortlichen Tagesstrukturierung der Kriegsflüchtlinge. Sie werden voraussichtlich noch länger bleiben müssen und sollen so in der Eigenverantwortung gestärkt werden.

Aufgrund der gebotenen Reaktionsschnelle wurden bei der Übernahme der Goldenen Uhr keine großen Veränderungen in der Küche vorgenommen. Die Küche wurde ab dem Einzug der Geflüchteten als Aufbereitungsküche genutzt. Das Essen wird seit Ende Januar von der Stiftung Liebenau geliefert (Frühstück und Abendessen: kalt, Mittagessen: warm). Das Personal zur Vor- und Nachbereitung des Essens sowie zur Essensausgabe stellt ein externes Dienstleistungsunternehmen.

Eine Selbstversorgung der Bewohner ist somit bis zum heutigen Zeitpunkt nicht möglich. Momentan sind 83 Geflüchtete aus der Ukraine in der ehemaligen Goldenen Uhr untergebracht. Davon sind über 60 % SGB II-Empfänger. Die restlichen Bewohner beziehen SGB XII Leistungen. Einen Kostenbeitrag von SGB II-Empfängern einzufordern ist bis zum jetzigen Zeitpunkt rechtlich schwierig und nicht eindeutig geregelt.

Das Essverhalten jeder einzelnen Person ist individuell. Auch die Kultur der Ukraine kann in einer Großküche, die bei der Stiftung Liebenau für die Allgemeinheit ausgelegt ist, nicht ausgelebt werden. Hierzu gehört ebenfalls das Einkaufen und Zubereiten ihres eigenen Essens. Um dieses Grundbedürfnis sicherstellen zu können muss ein Umbau der Küche vorgenommen werden.

Aus wirtschaftlicher Sicht ist der Umbau zu einer Selbstversorgerunterkunft angezeigt. Auch in allen anderen Unterkünften der Anschlussunterbringung wird nicht dauerhaft ein Catering mit drei Mahlzeiten am Tag zur Verfügung gestellt. Das war lediglich im Übergang von der kurzfristigen vorläufigen Unterbringung und zur schnellen Verfügbarkeit von Kapazitäten in der Anschlussunterbringung erforderlich und zu rechtfertigen.

Ein Cateringbetrieb bei einer nun auf längere Dauer angelegten Unterkunft - der Krieg in der Ukraine dauert an und eine kurz- oder auch mittelfristige Rückkehr in die zerstörten Gebiete ist unwahrscheinlich - ist zu personalaufwändig und damit kostenintensiv. Es müsste sonst über einen längeren Zeitraum Personal im 2-Schicht-Betrieb mit Ausfallabsicherung an jedem Tag bereitgestellt werden. Ebenso sind die Beschaffungskosten für ein zentrales Catering höher als der individuelle Einkauf jedes einzelnen Flüchtlings für die Eigenversorgung. Dafür muss aber die technische Voraussetzung für eine Selbstversorgung mit warmen Essen gegeben sein. Das ist in einer Großküche nicht möglich und zulässig. Es bedarf einzelner Kochstellen und Kühlschränke. Die Kosten für das Catering sind in der Flüchtlingsunterbringung rechtlich nur für den Anfangszeitraum der Unterbringung gesichert. Sie sind aber immer höher als die im Regelsatz ausgewiesenen Beträge für Ernährung. Daher ist aus einer Kostenbetrachtung immer auch die Selbstversorgung die anzustrebende Versorgung in einer Unterkunft der Anschlussunterbringung.

Die Investition in eine Selbstversorgerküche sind in der Langfristbetrachtung rentierliche Kosten, da den investiven Aufwendungen Minderausgaben im Bereich der Personalbereitstellung und Catering, somit Minderausgaben im Ergebnishaushalt gegenüberstehen.

### **Umbaumaßnahme**

Nach der Übernahme des Hotels und Bereitstellung zur Geflüchtetenunterkunft, wurde die über 25 Jahre alte Gastronomieküche der Goldenen Uhr der Cateringfirma als Vorbereitungsraum zur Essensausgabe mit geringfügigen Änderungen zur Verfügung gestellt. Ein-

zelle vorhandenen Küchengeräte mussten aus Sicherheitsgründen außer Betrieb genommen und entsorgt werden. Der Caterer nutze die Küche und angrenzende Räume (Nebenraum und 2 Kühlzellen), um tiefgekühlt angelieferte Speisen aufzubereiten und an die Bewohner auszugeben.

### **Erforderliche, bauliche Maßnahmen:**

Zunächst müssen die brandschutztechnischen Anforderungen erfüllt werden (Technik und Brandschutzabtrennung), damit die Küche die baurechtlichen Auflagen erfüllt. Weiter sind die Versorgungsanschlüsse den erhöhten elektrischen Zusatzverbräuchen der neuen Herde anzupassen. Dies bedingt Anpassungsarbeiten der Verkabelungen und eine Erneuerung der Unterverteilung für die Küche und die angrenzenden Räume. Die ehemalige Gasversorgung wird zurückgebaut. Die vorhandene große Ablufthaube über der Herdinsel kann instandgesetzt und weiterverwendet werden. Diese allein genügt jedoch nicht für das Absaugen der zehn geplanten Elektroherde, weswegen zusätzliche Abluftgeräte und -kanäle nachzurüsten sind.

Damit die Bewohner der Goldenen Uhr ihre Speisen vorbereiten können sind ausreichend Arbeitsflächen bereitzustellen. Die Küchenausstattung wird aus hygienischen und Haltbarkeitsgründen in Edelstahl ausgeführt. Zum Reinigen der Küchenutensilien und des persönlichen Essgeschirrs werden acht Einzelspülen eingebaut. Für die Lagerung der Lebensmittel werden zusätzliche Kühlschränke in den Hotelzimmern nachgerüstet. Eine Lagerung in gemeinschaftlich genutzten Kühlschränken bewährt sich erfahrungsgemäß nicht. Lediglich für eine kleine Anzahl an sehr kleinen Zimmern werden abschließbare Doppelkühlschränke bereitgestellt. Im Gegenzug ermöglicht die Ausstattung der Zimmer mit Kühlschränken die Außerbetriebsetzung zweier Bestandskühlräume.

### **Umsetzung**

Die Neuausstattung ist im Rahmen der genehmigten Nutzungsänderung abgedeckt und erfordert keine zusätzliche Baugenehmigung. Die Umbauarbeiten sollen sehr zeitnah von den Firmen ausgeführt werden, die bereits die Inbetriebnahme der Unterkunft vorbereiten haben. Eine Fertigstellung und Inbetriebnahme im 4. Quartal 2023 wird angestrebt.

<b>Kosten und Finanzierung:</b>
---------------------------------

Die Finanzierung erfolgt durch Minderausgaben in gleicher Höhe unter dem Auftrag 7.211001.027.005, Haushaltsplan Seite 212, GS Oberzell, Digitalisierung + Zusammenlegung, 1. BA.

<b>Finanzhaushalt (investive Auszahlungen und Einzahlungen)</b>	
<b>Gesamtkosten der Maßnahme</b>	<b>200.000 €</b>
<b>Mittelbereitstellung im Haushaltsplan</b>	<b>0 €</b>
Auftrag	Noch festzulegen
Bezeichnung	Noch festzulegen
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	78710000 Auszahlungen für Hochbaumaßnahmen
<b>außerplanmäßige Mehrauszahlung</b>	<b>200.000 €</b>
<b>Abdeckung</b>	<b>200.000 €</b>
Auftrag, PS-Projekt oder Kostenstelle	7.211001.027.005
Bezeichnung	GS Oberzell, Digital.+Zusammenlegung, 1. BA
Seite im Haushaltsplan	212
Sachkonto (Kostenart) und Bezeichnung	78710000 Auszahlungen für Hochbaumaßnahmen
<b>ergebniswirksame Folgekosten im Ergebnishaushalt</b>	

<b>jährliche Folgekosten netto gesamt</b>	<b>10.000 €</b>
davon Sachaufwand	10.000 €
davon Abschreibungen (Durchschnitt)	20.000 €

### Klimawirkungsprüfung:

#### Einschätzung der CO<sub>2</sub>-Relevanz

	Hat der Beschlussgegenstand voraussichtlich Auswirkungen auf die CO <sub>2</sub> -Bilanz der Stadt Ravensburg?	
	<b>Ja</b> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <b>positiv</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>negativ</b>	<b>Nein</b> <input type="checkbox"/>

#### 1. Menge der CO<sub>2</sub>-Emissionen

- gering** → bis ca. 3 t CO<sub>2</sub> / Jahr (entspricht < 6,3 MWh<sub>el</sub> / 12 MWh Erdgas / 13.800 PKW km)  
 **mittel** → bis ca. 130 t CO<sub>2</sub> / Jahr (entspricht < 270 MWh<sub>el</sub> / 525 MWh Erdgas / 600.000 PKW km)  
 **erheblich** → über ca. 130 t CO<sub>2</sub> / Jahr (entspricht > 270 MWh<sub>el</sub> / 525 MWh Erdgas / 600.000 PKW km)

#### 2. Dauer der CO<sub>2</sub>-Emissionen

- kurz** → max. 1 Jahr  
 **mittel** → 1 Jahr bis 10 Jahre  
 **langfristig** → 10 und mehr Jahre

#### Textliche Begründung der Einschätzung (Kurzversion)

Mit der Bereitstellung und Nutzung der Selbstversorgerküche geht ein erhöhter Wasser- und Stromverbrauch sowie Aufwendungen für Wartung und Reparatur einher. Durch den Wegfall der Essenzubereitung beim Caterer reduzieren sich dort die Verbräuche und Emissionen. Gesamtbilanziell ist ein Mehrverbrauch bzw. Mehranfall an Emissionen zu erwarten.

**Folgende Maßnahmen wurden getroffen, um die CO<sub>2</sub>-relevanten Auswirkungen zu optimieren:**

Es werden Geräte mit hoher Energieeffizienz eingesetzt.

**Weitere Alternativen wurden geprüft / werden zur Prüfung empfohlen:**

nein

#### Anlage/n:

Anlage 1: Grundriss Küchenplanung