



Der Landrat

VORLAGEN Nr. 0560/2014

Jever, den 07.10.14

| Sitzung/Gremium | am: | |
|---|------------|------------------|
| Ausschuss für Bauen, Feuerschutz u. Mobilität | 21.10.2014 | öffentlich |
| Kreisausschuss des Landkreises Friesland | 19.11.2014 | nicht öffentlich |

Bezeichnung des Beratungsgegenstandes:

Mögliche Vergrößerung der Mensa an der IGS Friesland-Nord

Beschlussvorschlag:

Die Verwaltung schlägt für die Vergrößerung der Mensa das Konzept 3 vor. Das Konzept 3 bietet die Möglichkeit die Nutzungseinheiten neu und sinnvoll zu strukturieren. Der Freizeit- und Spielbereich ziehen in die jetzige Mensa um. Die räumliche Gestaltung und Atmosphäre sowie die Möglichkeit den Außenbereich mit zu nutzen bieten einen Mehrwert für den Ganztagschulbetrieb. Der vorher baulich voneinander getrennte Jahrgangsbereich findet sich räumlich im Jahrgangsverbund wieder. Die benötigte Fläche für den Speisesaal und den Küchenbereich kann im Bestand realisiert werden. Die mobile Trennwand zwischen Pausenhalle und Speisesaal bietet die Möglichkeit diesen Bereich multifunktional zu nutzen. Die Problematik der Warenanlieferung ist durch einen separaten Zugang neben dem Haupteingang gelöst.

| | | | | | | |
|--|-------------------------------|---|-----------------------|--|--|--|
| Finanzielle Auswirkungen: Ja | | | | | | |
| Gesamtkosten der Maßnahmen (ohne Folgekosten) | Direkte jährliche Folgekosten | Finanzierung: Eigenanteil objektbezogene Einnahmen | | Sonstige einmalige oder jährliche laufende Haushaltsauswirkungen | | |
| 1.098.000 € (Konzept 3) | _____ | _____ | _____ | _____ | | |
| Erfolgte Veranschlagung: Ja, mit 1.098.000 € _____ | | | | | | |
| im <input checked="" type="checkbox"/> Ergebnishaushalt <input type="checkbox"/> Finanzhaushalt Produkt- bzw. Investitionsobjekt: P1.01.11.111.410.195 (HH-Jahr 2015) | | | | | | |
| Vorlage ist in LiquidFriesland abgestimmt worden <input type="checkbox"/> ja, mit folgendem Ergebnis: | | | | | | |
| Teilnehmer: Zustimmung Ablehnung Enthaltung Alternativvorschläge | | | | | | |
| Vorlage betrifft die demografische Entwicklung: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | | | | | | |
| Falls ja, in welcher Art: _____ | | | | | | |
| Vorlage bezieht sich auf | | MEZ Nr. _____ | HSP Nr. _____ | | | |
| _____ | | Sichtvermerke: | | | | |
| Sachbearbeiter | Fachbereichsleiter | Abteilungsleiter | Kämmerei | Landrat | | |
| Beratungsergebnis: | | | | | | |
| Einstimmig <input type="checkbox"/> | Ja-Stimmen _____ | Nein-Stimmen _____ | Enthaltungen _____ | Kenntnisnahme <input type="checkbox"/> | Lt. Beschlussvorschlag <input type="checkbox"/> | Abweichender Beschluss <input type="checkbox"/> |

Begründung:

Die IGS Friesland hat im Jahre 2009 in den ehemaligen Räumlichkeiten der Hauptschule Schortens den Schulbetrieb aufgenommen. In den Folgejahren wurden mit jedem Jahrgangsausgang der Hauptschule und der Realschule, die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten dann von der stetig wachsenden IGS übernommen.

Zu Beginn des Jahres 2011 hatte sich zu diesem Thema eine Arbeitsgruppe gebildet, die sowohl aus Vertretern der Schule als auch des Landkreises Friesland, ehemals FB 11, besteht. Diese Arbeitsgruppe hatte mehrere Male getagt und ein gemeinsames Sanierungs- und Umbaukonzept entwickelt. Einigkeit bestand in diesem sog. „schulischen Bauausschuss“ darüber, dass in den Folgejahren erhebliche bauliche Maßnahmen zur Umsetzung eines tragfähigen Konzeptes notwendig sind. Dieses Konzept sollte sich jedoch auf den baulichen Bestand beschränken, damit räumliche Erweiterungen ausgeschlossen werden können. Das Konzept wurde von der Schulleitung uneingeschränkt unterstützt und fügte sich in die schulische Gesamtkonzeption ein.

Entscheidend war jedoch, dass auch bei Beibehaltung der Schulformen „Realschule“ und „Hauptschule“ erhebliche bauliche Maßnahmen im Innenbereich notwendig geworden wären (beklagenswerter Zustand der Klassenräume, der Fachunterrichtsräume, des Lehrerzimmers, Toiletten, etc.). Die kostenintensiven Maßnahmen für Sanierung/Umbau wären also unabhängig von der weiteren Übernahme durch die IGS anfallen.

Die Gesamtkosten der notwendigen Arbeiten zur Umsetzung des Gesamtkonzeptes verteilt auf die Haushaltsjahre 2011 bis zum Jahre 2019, vorbehaltlich der Finanzierung der Maßnahmen beträgt : **ca. 4.640.000,- € (ohne Erweiterung Mensa und Sanierung Sporthalle)**

Die IGS Friesland-Nord hat am 08.07.2014 einen Antrag auf bauliche Vergrößerung der Mensa an der IGS Friesland-Nord an der Beethovenstraße aufgrund der Einführung des gebundenen Ganztags zum Schuljahresbeginn 2015/2016 gestellt.

Die IGS Friesland-Nord weist mit ihrem oben angeführten Antrag darauf hin, dass der Schulelternrat in seiner Sitzung vom 29.04.2014 beschlossen habe, dass alle Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 bis 7 aufbauend ab dem Schuljahr 2014/2015 mit dem 5. Jahrgang verpflichtend am Mittagessen teilnehmen. Die Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 8 bis 10 nehmen freiwillig das Angebot der Mensa wahr.

Es wird unterstellt, dass die Jahrgänge 5 bis 7 verpflichtend an 4 Tagen im Klassenverband mit dem Klassenlehrer essen, es sollen 2 Blöcke zur Essenseinnahme zur Verfügung stehen (2 x 40 Minuten), jede Klasse erhält innerhalb eines solchen Blockes 20 Minuten zur Mensanutzung, es soll ausreichend Zeit zur Einnahme des Mittagessens gegeben sein, es sollen keine unzumutbaren Warteschlangen entstehen, Schülerinnen und Schüler sollen mit ungefähr Gleichaltrigen (Jahrgänge 5 bis 7 und Jahrgänge 8 bis 10) essen. Somit gehen in der 7. Unterrichtsstunde 150 Schülerinnen/Schüler geschlossen in die Mensa.

In der jetzigen Mensa können 110 Personen (Sitzplätze) gleichzeitig essen, unter Berücksichtigung des zukünftigen Bedarfes seien bis zum „Vollausbau“ der Ganztagschule 220 Sitzplätze notwendig. Da dies im Bestand nicht gegeben ist, wird eine bauliche Erweiterung mit eigener Küche zum August 2015 beantragt.

Mit Schreiben des Landkreises Friesland vom 01.08.2014 wurde der Eingang des oben angeführten Antrags bestätigt, gleichzeitig wurde darauf hingewiesen, dass auch unter Berücksichtigung der Mensakonzeption, dargestellt in der IGS am 12.06.2014, und der Erörterung vom 21.07.2014 zeitnah der Landkreis Friesland als Schulträger der IGS Friesland-Nord prüfen wird, unter welchen Voraussetzungen das Konzept zur Umset-

zung des gebundenen Ganztags umgesetzt werden kann. Für das Schuljahr 2014/2015 sind die notwendigen Voraussetzungen für die Mittagsverpflegung insbesondere der Schülerinnen/Schüler der Jahrgangsstufe 5 geschaffen worden (Konvektomaten zur Erwärmung der Speisen etc.).

Die Fachbereiche 51 und 61 nach dem Erörterungstermin vom 21.07.2014 daran gemacht zu prüfen unter welchen Voraussetzungen das Konzept zur Umsetzung der gebundenen Ganztagschule umgesetzt werden kann.

Voruntersuchungen und Grundlagenermittlung:

- Je Person wird nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ein Platzbedarf zwischen 1,40 qm und 1,70 qm empfohlen. In den nachstehenden Berechnungen für die einzelnen Schuljahrgänge wird der maximale Wert von 1,70 qm zu Grunde gelegt.
- Es wird ausschließlich der Bedarf der Schülerinnen/Schüler des Sekundarbereiches I der IGS Friesland-Nord berücksichtigt, die Schülerinnen/Schüler des Sekundarbereiches II werden aufsteigend mit der 11. Jahrgangsstufe ab dem Schuljahr 2015/2016 die Mensa in der Außenstelle am Mühlenweg in Schortens besuchen.
- Im Gegensatz zur IGS Friesland-Nord wird nicht ein Besuch der Mensa durch Schülerinnen/Schüler der Grundschule Jungfernbusch unterstellt. Seitens der Stadt Schortens wird keine Notwendigkeit gesehen.
- Die Anzahl der Lehrerteilnehmer wird 1: 1 übernommen.
- Die IGS Friesland-Nord unterstellt, dass die Jahrgänge 8 bis 10, die freiwillig das Angebot der Mensa wahrnehmen, mit durchschnittlich 40 % teilnehmen. Diese Jahrgänge werden teilgebunden geführt, siehe oben. Der Sachverhalt ist mithin grundsätzlich vergleichbar mit den seit dem Schuljahr 2011/2012 im Landkreis Friesland vorhandenen Oberschulen, die ebenfalls teilgebunden geführt werden. Die Erfahrung nach mehr als 3 Jahren bei diesen Oberschulen lehrt, dass maximal ca. 20 % der Schülerinnen/Schüler an der Mittagsverpflegung in der Mensa teilnehmen, regelmäßig sind es durchschnittlich ca. 10 %.

Bei den nachfolgenden Berechnungen für die einzelnen Schuljahrgänge wird der von der IGS Friesland-Nord prognostizierte Prozentsatz zu Grunde gelegt, wohl wissend, dass er einen Maximalwert darstellen wird (die IGS Friesland-Nord beruft sich auf die langjährigen Erfahrungen der IGS in Wilhelmshaven). Somit würden bei einer „40%igen Unterstellung“ von den 180 Schülerinnen/Schülern der jetzigen Jahrgänge 6 bis 10 ca. 72 schultätig die Mensa besuchen, bei zukünftig 150 Schülerinnen/Schülern durchschnittlich ca. 60.

Bedarf im Schuljahr 2014/15

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 72 |
| 7 | 72 |
| 8 | 72 |
| 9 | 72 |
| 10 | 72 |
| Gesamt: | 510 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 20 |
| Insgesamt: | 530 \cdot 4 Durchgänge = ca. 133 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 226 qm. Angepasst an die 5. Klassen = mindestens 150 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 255 qm |

Bedarf im Schuljahr 2015/16

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 150 |
| 7 | 72 |
| 8 | 72 |
| 9 | 72 |
| 10 | 72 |
| Gesamt: | 588 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 30 |
| Insgesamt: | 618 ./ 4 Durchgänge = ca. 155 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 264 qm |

Bedarf im Schuljahr 2016/17

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 150 |
| 7 | 150 |
| 8 | 72 |
| 9 | 72 |
| 10 | 72 |
| Gesamt: | 666 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 40 |
| Insgesamt: | 706 ./ 4 Durchgänge = ca. 177 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 301 qm |

Bedarf im Schuljahr 2017/18

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 150 |
| 7 | 150 |
| 8 | 60 |
| 9 | 72 |
| 10 | 72 |
| Gesamt: | 654 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 50 |
| Insgesamt: | 704 ./ 4 Durchgänge = ca. 176 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 300 qm |

Bedarf im Schuljahr 2018/19

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 150 |
| 7 | 150 |
| 8 | 60 |
| 9 | 60 |
| 10 | 72 |
| Gesamt: | 642 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 50 |
| Insgesamt: | 692 \cdot 4 Durchgänge = ca. 173 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 294 qm |

Bedarf im Schuljahr 2019/20

| Jahrgangsstufe | Schülerzahl |
|----------------------|--|
| 5 | 150 |
| 6 | 150 |
| 7 | 150 |
| 8 | 60 |
| 9 | 60 |
| 10 | 60 |
| Gesamt: | 630 |
| Zuzüglich Lehrkräfte | ca. 50 |
| Insgesamt: | 680 \cdot 4 Durchgänge = ca. 170 Personen x 1,70 qm/Pers. = ca. 289 qm |

Größe der vorhandenen Mensa, Freizeitbereich, Raum für Bibliothek etc.

- Die vorhandene Mensa an der Beethovenstraße hat eine Kompletfläche von ca. 185 qm (Essensvorbereitung: ca. 30 qm; Essenseinnahme: ca. 150 qm).
- Die Mensagröße am Standort „Mühlenweg“ liegt bei ca. 150 qm.
- In der Mensa an der Beethovenstraße stehen ca. 110 Sitzplätze zur Verfügung.
- Der jetzige Freizeitbereich für die Ganztagschule beträgt ca. 200 qm.
- Der Bereich, der ursprünglich für die Bibliothek vorgesehen war (ehemals: Lehrerzimmer der Hauptschule, Räume für Schulsekretariat, Schulleiterzimmer etc.) beträgt ca. 365 qm.

Zwischenergebnis:

Im laufenden Schuljahr 2014/2015 wäre nach der oben angeführten Berechnung die jetzige Mensa grundsätzlich nicht ausreichend (Sitzplätze: 110; Bedarf: ca. 150). Wie ausgeführt, ist die Annahme, dass 40 % eines Jahrgangs die Mensa aufsuchen, mehr als optimistisch angesetzt. Insofern sind die vorhandenen 110 Sitzplätze ausreichend, eine Einschätzung, die auch die IGS Friesland mit ihrem oben angeführten Antrag teilt.

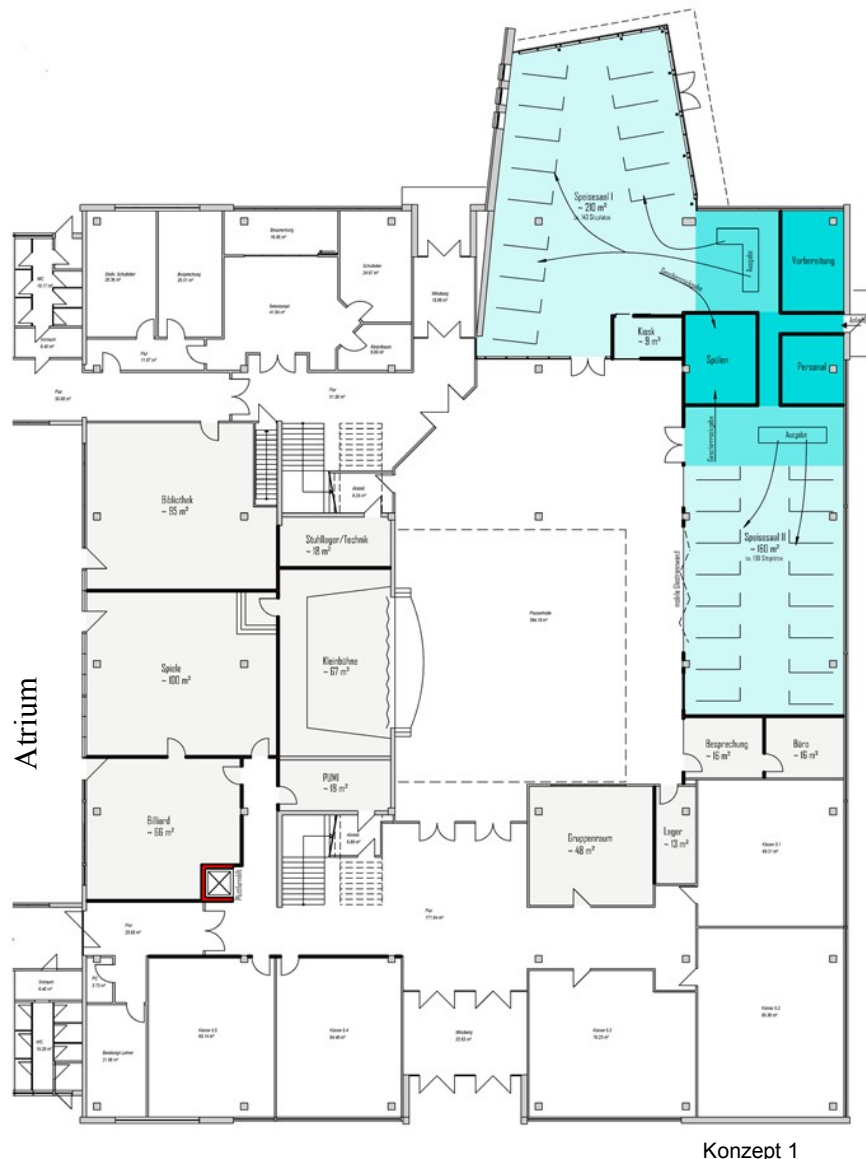
Ab dem Schuljahr 2015/2016 dürfte die vorhandene Mensa jedoch den Anforderungen nicht mehr entsprechen, ein Höchststand an Teilnehmern dürfte im Schuljahr 2016/2017 mit ca. 177 Teilnehmern je Durchgang gegeben sein, eine Größe von ca. 300 qm wäre notwendig. Dieser Bedarf ist nicht mit der vorhandenen Mensa abzudecken. Die IGS Friesland-Nord beantragt mit ihrem oben angeführten Schreiben Räumlichkeiten mit bis zu 220 Sitzplätzen, sie unterstellt, wie oben ausgeführt, dass auch Schülerinnen/'Schüler der Grundschule Jungfernbusch an der Verpflegung teilnehmen: täglich ca. 100. Ein Bedarf wurde durch die Stadt Schortens nicht gemeldet, die Grundschule Jungfernbusch ist Ganztagschule, eine Beköstigung findet in Räumlichkeiten der Schule statt. Aus diesem Grunde wurden diese Schülerinnen/Schüler, wie ausgeführt, nicht berücksichtigt, so dass insgesamt eine Fläche von ca. 300 qm für die Essenseinnahme benötigt wird; zu addieren sind notwendige Räume für Essensvorbereitung/Ausgabe/Nachbereitung etc.

Auf den folgenden Seiten werden mögliche Konzepte zur Realisierung der Mensaerweiterung untersucht:

Prüfung der möglichen Konzepte zu Deckung des gegebenen Bedarfs:

Konzept 1: - Verteilerküche (Realisierung im Bestand)

- Bei einer Verteilerküche würde in einer Großküche die benötigte Speisemenge auf ca. 75 °C erhitzt, sie darf bei einer Ausgabetemperatur von 65 °C nicht länger warm gehalten werden als ca. 3 Stunden, Gemüse nicht länger als ca. 1 Std. Eine Installation einer Verteilerküche im Bestand wäre grundsätzlich möglich, siehe den Grundrissplan unten. Dieses hätte zur Konsequenz, dass u.a. der vorhandene Ganztagschulfreizeitbereich in die Räumlichkeiten des früheren Hauptschullehrerzimmers zu verlegen wäre, Räumlichkeiten, die ursprünglich für die Bibliothek vorgesehen sind. Die Bibliothek würde sich hier ebenfalls wiederfinden, eine weitere Bibliothek wäre ggf. in der ehemaligen Schulhausmeisterwohnung der Realschule Schortens oder auch im Obergeschoss des Gebäudetraktes möglich. Die Gesamtkosten belaufen sich auf ca. **805.000,00 €** (Baukosten: ca. 723.000,00 € Brutto, Inventarkosten: ca. 82.000,00 €).



folgende bauliche und infrastrukturelle Gegebenheiten sind zu beachten:

- Die Erweiterung des Speisesaals erfolgt im baulichen Bestand
- Der Küchenstandort kann ebenfalls im Gebäudebestand realisiert werden
- Die Anlieferung der Waren muss über eine neu herzurichtende Zufahrt an der

- Westseite des Gebäudes gewährleistet werden. → potentielle Unfallquelle
- Wegen der umfangreichen Baumaßnahmen im Küchenbereich kann eine parallele und ungestörte Nutzung der Mensa während des Bauablaufs nicht garantiert werden bzw. die Mensa ist diesem Zeitraum überhaupt nicht zu nutzen.
 - Die Durchführung der Baumaßnahmen innerhalb der Sommerferien ist nicht möglich.
 - Evtl. müssen Ausweichmöglichkeiten (Mühlenweg) bzw. Provisorien (Kosten z. jetzigen Zeitpunkt nicht kalkulierbar) geschaffen werden.
 - Küchengröße ca. 65 qm
 - 2 Speisesäle 370 qm (Speisesaal 1: 210 qm + Speisesaal 2: 160 qm)
 - Speisesaal 2 kann mit einer mobilen Trennwand zur Pausenhalle vergrößert und multifunktional genutzt werden
 - Speisesäle bieten für insgesamt 240 (140+100) Personen gleichzeitig Platz

Konzept 2: - Cook & Chill bzw. Cook & Freeze (Realisierung im Bestand)

- Bei einer Cook & Chill- Küche werden die Speisen in einer Großküche gekocht und anschließend schockgefroren, sie werden sonach in der Mensaküche vor Ort durch Konvektomaten essensfertig zubereitet. Der Vorteil bei diesem Verfahren ist der hohe Nährwert der Speisen, ein Cook & Chill-Verfahren wird zurzeit bei der Mensa des Mariengymnasiums in Jever und ab diesem Schuljahr in der IGS Friesland-Nord praktiziert. Bei dem Cook & Freeze-Verfahren werden die Speisen in einer Großküche zubereitet und sonach tiefgefroren. In der Mensaküche vor Ort werden sie speisefertig zubereitet. Auch bei dieser Speisezubereitung ist ein hoher Nährwert der Speisen garantiert, das Cook & Freeze-Verfahren wird beispielsweise bei den Mensen der Oberschulen in Hohenkirchen, Jever, Bockhorn und Sande praktiziert. Sowohl beim Cook & Chill als auch beim Cook & Freeze-Verfahren werden die Speisen regelmäßig durch frisch zubereitete Salate etc. ergänzt.
- Die benötigte Mensa könnte im Bestand errichtet werden, sie würde sich wiederfinden in der vorhandenen Mensa (ca. 205 qm) sowie in dem jetzigen Freizeitbereich (ca. 140 qm), auf den Lageplan wird verwiesen. Die Gesamtfläche von ca. 345 qm wäre somit bei einem Bedarf von ca. 300 qm ausreichend. Der Ganztagschulfreizeitbereich würde sich in dem Bestand des ehemaligen Lehrerzimmers der Hauptschule wiederfinden, gleichermaßen die Bibliothek, siehe auch Ausführungen zu 7.1.
- Die Kosten belaufen sich auf insgesamt ca. **893.000,00 €** Brutto (Baukosten: ca. 776.000,00 €; Mobilarkosten: ca. 117.000,00 €).
- Etwaige Nachteile: Die Schule weist darauf hin, dass der Freizeitbereich in ange-dachter Form die sich gegenüber dem Freizeitbereich liegenden Klassen im Unterricht stören würde.



Konzept 2

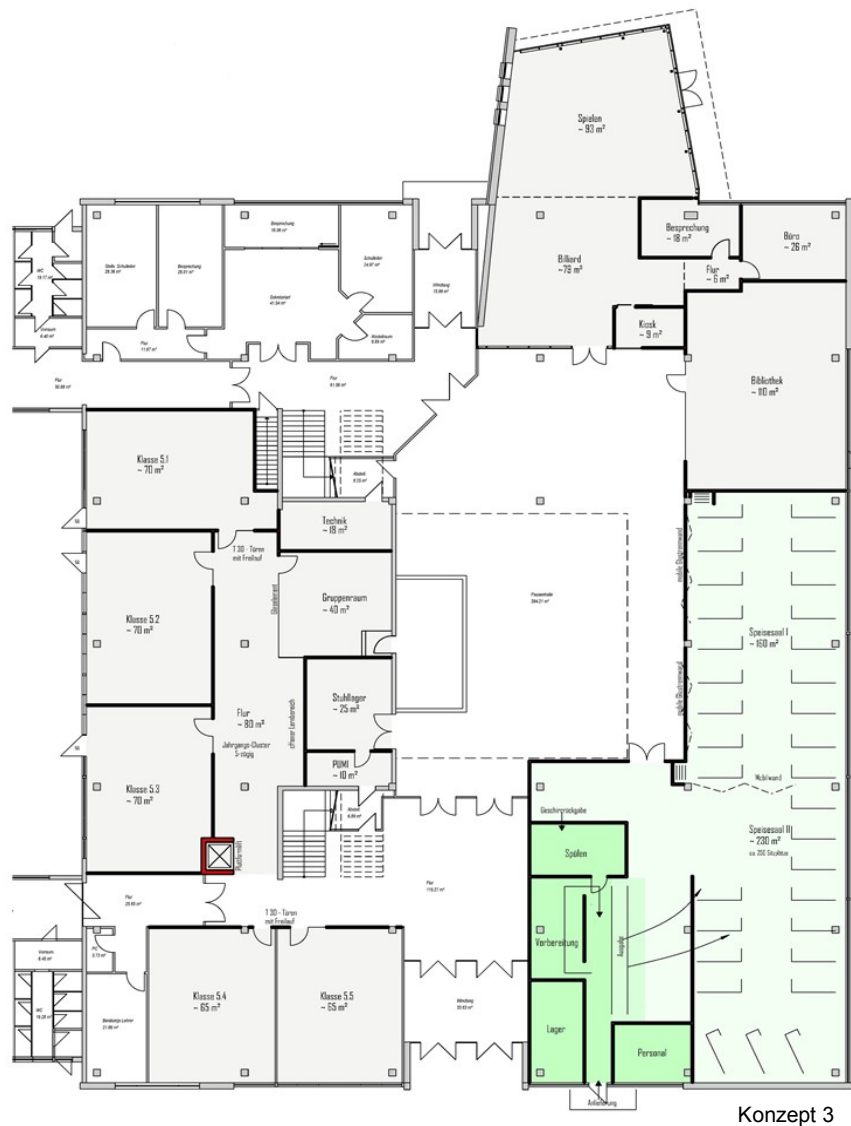
folgende bauliche und infrastrukturelle Gegebenheiten sind zu beachten:

- Die Erweiterung des Speisesaals erfolgt im baulichen Bestand
- Der Küchenstandort kann ebenfalls im Gebäudebestand realisiert werden
- die Anlieferung der Waren muss über eine neu herzurichtende Zufahrt an der Westseite des Gebäudes gewährleistet werden. → potentielle Unfallquelle
- Wegen der umfangreichen Baumaßnahmen im Küchenbereich kann eine parallele und ungestörte Nutzung der Mensa während des Bauablaufs nicht garantiert werden bzw. die Mensa ist diesem Zeitraum überhaupt nicht zu nutzen.
- Die Durchführung der Baumaßnahmen innerhalb der Sommerferien ist nicht möglich.
- Evtl. müssen Ausweichmöglichkeiten (Mühlenweg) bzw. Provisorien (Kosten z. jetzigen Zeitpunkt nicht kalkulierbar) geschaffen werden.
- Küchengröße ca. 65 qm
- 2 Speisesäle 345 qm (Speisesaal 1: 205 qm + Speisesaal 2: 140 qm)
- 2 getrennte Speisesäle schaffen überschaubare und gemütliche Einheiten
- Speisesaal 2 kann mit einer mobilen Trennwand zur Pausenhalle vergrößert und multifunktional genutzt werden
- Speisesäle bieten für insgesamt 230 (145+95) Personen gleichzeitig Platz

Konzept 3: Cook & Chill und Cook & Freeze wie vor, jedoch eine andere räumliche Anordnung (Realisierung im Bestand)

- Zu den Ausführungen zu Cook & Chill und Cook & Freeze siehe die Ausführung zum Konzept 2.
- Auch hier würde die Mensa im Bestand errichtet, dem Grundrissplan ist jedoch zu entnehmen, dass die Mensa mit einer wesentlich größeren Fläche sich komplett in dem Bereich des jetzigen Ganztagschulbereiches und von Klassenräumen wiederfindet; die Klassenräume würden verlagert in den Bereich des ehemaligen Lehrerzimmers der Hautschule, das Jahrgangsprinzip würde auch unter Berücksichtigung eines Gruppenraumes gewährleistet. Der Freizeitbereich würde u.a. in den Bereich der jetzigen Mensa gegeben; die Mensa hätte eine wesentlich größere Fläche als in dem Konzept 2; sie wäre ca. 390 qm groß.
- Die Kosten belaufen sich auf Brutto ca. **1.098.000,00 €** (Baukosten: ca. 981.000,00 €; Mobiliarkosten: ca. 117.000,00 €).

Als Nachteil sind die höheren Kosten zu betrachten, der Vorteil wäre in der größeren Mensa und in der angedachten Lage des Klassentraktes zu sehen, der nicht mehr für eine Irritation der sich gegenüber befindlichen Klassen bedeuten dürfte, siehe Ausführungen zu Konzept 2. Die Warenanlieferung wäre einfacher.

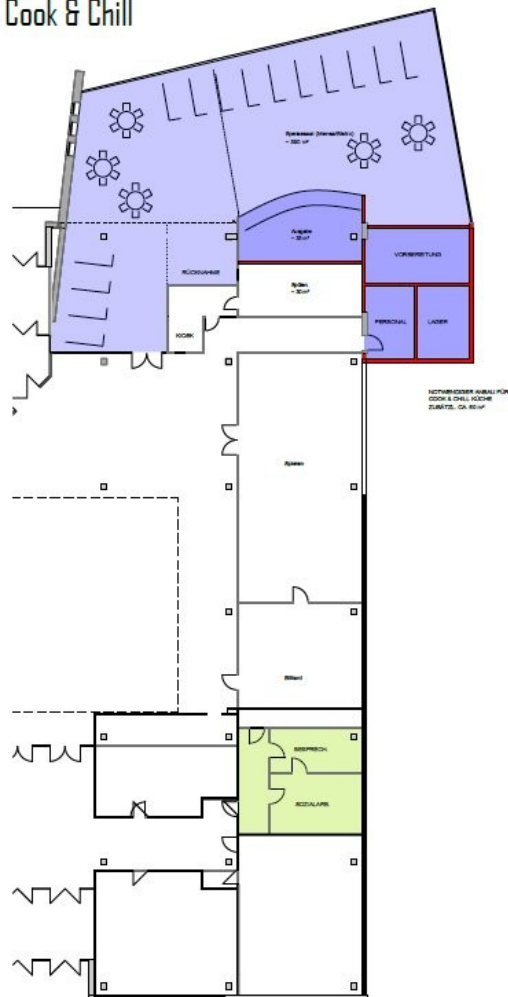


folgende bauliche und infrastrukturelle Gegebenheiten sind zu beachten:

- Die Erweiterung des Speisesaals erfolgt im baulichen Bestand
- Der Küchenstandort kann ebenfalls im Gebäudebestand realisiert werden
- Die Anlieferung kann direkt neben dem Haupteingang erfolgen; keine zusätzliche Erschließung notwendig.
- Konzentrierter Warenfluss und somit weniger Lieferverkehr und weniger potentieller Unfallquellen
- Die Durchführung der Baumaßnahmen können im laufenden Betrieb ohne größere Störung des Unterrichtbetriebes erfolgen:
 1. Herrichtung der umzuverlegenden Klassenräume in Bereich des ehemaligen Lehrerzimmer
 2. Aufbau des Küchenbereichs und Speisesaalteils im Bereich der umverlegten Klassenräume
 3. Umzug der Mensa in die neuen Mensabereich und gleichzeitig Beginn mit den Umbau der restlichen Baumaßnahmen.
- Küchengröße ca. 90 qm
- 1 großer Speisesäle 390 qm - Bei Bedarf trennbar in zwei einzelne Speisesäle (Speisesaal 1: 205 qm + Speisesaal 2: 140 qm)
- Speisesaal 2 kann mit einer mobilen Trennwand zur Pausenhalle vergrößert und multifunktional genutzt werden
- Speisesäle bieten für insgesamt 251 (144+106) Personen gleichzeitig Platz
- Bibliothek ca. 110 qm
- Freizeitbereich befindet sich in der jetzigen Mensa und hat eine direkte Zugang nach Draußen – Außenbereich sofort nutzbar
- Ansiedlung der Klassen im alten Lehrerzimmer und bilden somit wieder ein Jahrgangsverbund. Schaffung von offenen Lehrbereichen

Konzept 4: - Cook & Chill bzw. Cook & Freeze (Realisierung d. baul. Erweiterung)

- Zu den Ausführungen zu Cook & Chill und Cook & Freeze siehe die Ausführung zum Konzept 2.
- Hier würde die Mensa (Speisesaal und Küche) durch eine bauliche Erweiterung realisiert werden (siehe Grundrissplan).
- Die Kosten belaufen sich auf Brutto ca. **1.508.000,00 €** (Baukosten: ca. 1.391.000,00 €; Mobiliarkosten: ca. 117.000,00 €).
- Zu berücksichtigen sind die erheblichen Mehrkosten im Vergleich zu einer Lösung im Bestand, diese Mehrkosten beziehen sich sowohl auf die Investitionskosten als auch auf die laufenden Kosten.



Konzept 4

folgende bauliche und infrastrukturelle Gegebenheiten sind zu beachten:

- Die Erweiterung des Speisesaals erfolgt nicht im baulichen Bestand und bedeutet auch erheblichen Eingriff in den vorhandenen Grünanlagen
- Der Küchenstandort kann ebenfalls nicht im Gebäudebestand realisiert werden
- Der Flächenbedarf für die Produktionsküche beträgt ca. 90qm
- Die Anlieferung der Waren muss über eine neu herzurichtende Zufahrt an der Westseite des Gebäudes gewährleistet werden.
- Potentielle Unfallquelle
- Wegen der umfangreichen Baumaßnahmen im Küchenbereich kann eine parallele und ungestörte Nutzung der Mensa während des Bauablaufs nicht garantiert werden bzw. die Mensa ist diesem Zeitraum überhaupt nicht zu nutzen.
- Die Durchführung der Baumaßnahmen ist auch bei frühzeitigem Maßnahmebeginn zum Ende der Sommerferien 2015 nicht möglich. Gründe hierfür sind: organisatorische, verwaltungstechnische und bauphysikalische sowie bauchemische Prozesse.
- Evtl. müssen Ausweichmöglichkeiten (Mühlenweg) bzw. Provisorien (Kosten z. jetzigen Zeitpunkt nicht kalkulierbar) geschaffen werden.
- 1 großer Speisesaal 390 qm - Sitzplätze für ca. 250 Personen

folgende bauliche und infrastrukturelle Gegebenheiten sind zu beachten:

- Die Erweiterung des Speisesaals erfolgt nicht im baulichen Bestand und bedeutet auch erheblichen Eingriff in den vorhandenen Grün- und Sportanlagen
- Der Küchenstandort kann ebenfalls nicht im Gebäudebestand realisiert werden
- Der Flächenbedarf für die Produktionsküche beträgt ca. 300qm
- Die Anlieferung der Waren muss über eine neu herzurichtende Zufahrt an der Westseite des Gebäudes gewährleistet werden.
- Potentielle Unfallquelle
- Wegen der umfangreichen Baumaßnahmen im Küchenbereich kann eine parallele und ungestörte Nutzung der Mensa während des Bauablaufs nicht garantiert werden bzw. die Mensa ist diesem Zeitraum überhaupt nicht zu nutzen.
- Die Durchführung der Baumaßnahmen innerhalb der Sommerferien ist nicht möglich bzw. auch bei frühzeitigem Maßnahmebeginn zum Ende der Sommerferien nicht möglich. Gründe hierfür sind: organisatorische, verwaltungstechnische und bauphysikalische sowie bauchemische Prozesse.
- Evtl. müssen Ausweichmöglichkeiten (Mühlenweg) bzw. Provisorien (Kosten z. jetzigen Zeitpunkt nicht kalkulierbar) geschaffen werden.
- Einbau von aufwendiger und kostenintensiver sowie wartungsintensiver Ver- und Entsorgungstechnik
- Küchengröße ca. 300 qm
- 1 großer Speisesäle 390 qm - Sitzplätze für ca. 250 Personen
- eingeschränkte Belichtungsverhältnisse des Spielraumes aufgrund des Anbaus

Das Konzept 1 ist aus produktions- und prozesstechnischen Gründen nicht umsetzbar.

Für das Konzept 2 kann festgestellt werden, dass die benötigte Fläche zur Erweiterung der Mensa (Speisesaal, Essensausgabe und Küche) im räumlichen Bestand durchzuführen ist. Der Freizeit- und Spielbereich müsste in den Bereich des ehemaligen Lehrzimmers verlegt werden. Der Warenanlieferung müsste über eine neu anzulegende Zufahrt gewährleistet werden.

Es kann festgestellt werden, dass die benötigte Fläche zur Erweiterung der Mensa (Speisesaal, Essensausgabe und Küche) im räumlichen Bestand bei dem Konzept 3 durchzuführen ist. Der Freizeit- und Spielbereich müsste in den Bereich der jetzigen Mensa verlegt werden. Hierdurch könnte der Außenbereich in die Freizeitgestaltung für Ganztageschulbetrieb mit einbezogen werden. Die Warenanlieferung erfolgt über einen separaten Zugang neben dem Haupteingang. Die Mensa bietet die Möglichkeit einer multifunktionalen Nutzung. Die Klassen haben die Möglichkeit im Jahrgangsverbund näher zusammen zu rücken.

Die bauliche Erweiterung in Form eines Anbaus beim Konzept 4 auf dem südwestlichen Teil des Grundstücks ist grundsätzlich möglich, ist aber aufgrund der vorhandenen freien Flächen im Gebäudebestand nicht erforderlich. Weiterhin sind Probleme der Warenanlieferung und Ver- und Entsorgung im Küchenbereich zu erwarten. Diese Probleme sind ebenfalls auch bei den Konzepten 1 und 2 zu erwarten.

Eine Vollküche, wie im Konzept 5, stellt sehr hohe Anforderungen an das Personal, Technik und Hygiene. Auch ist das Essen nicht grundsätzlich qualitativ hochwertiger als bei den Cool & Chill und Cook & Freeze Verfahren. Zu berücksichtigen sind die erheblichen Mehrkosten für Bau und Unterhaltung. Die bauliche Erweiterung in Form eines Anbaus auf dem südwestlichen Teil des Grundstücks ist grundsätzlich möglich, ist aber aufgrund der vorhandenen freien Flächen im Gebäudebestand und der hohen Baukosten nicht erforderlich.

Die IGS Friesland-Nord hat eine bauliche Vergrößerung der Mensa mit eigener Küche zum August 2015 beantragt.

Nach Auffassung des Schulträgers ist eine Vergrößerung der Mensa notwendig, die Größe, deren Berechnung grundsätzlich konform geht mit der der IGS Friesland-Nord, lässt sich im Bestand realisieren, in dem räumliche Umnutzungen vorgenommen werden, siehe diesbezüglich die Ausführungen zu den Konzepten 2 und 3.

Durch eine Verlagerung/Verschiebung des Freizeitbereiches entweder in die Räumlichkeiten des ehemaligen Hauptschullehrerzimmers (Konzept 2) bzw. in die der jetzigen Mensa (Konzept 3) wäre eine weiterhin ausreichend große Fläche für Freizeitaktivitäten vorhanden

Aus Kostengründen (hier ist nicht nur der Blick auf die reinen Investitionskosten, sondern auch auf die folgenden Bewirtschaftungskosten wie Reinigung, Gas und Strom hinzuweisen), sollte auf bauliche Erweiterung einer Warmküche bzw. einer Cook & Chill Küche verzichtet werden, zumal die Speisenqualität nicht höher einzustufen ist als bei dem Cook & Chill bzw. Cook & Freeze-Verfahren.