

Projekt **Mannschaftskaserne 2, Emmen**

Dokument **Sanierung Küche, Ausgabe, Kiosk und Lager  
(Phase 21, Vorstudie)**

Offene Punkte sind in roter Schrift erfasst

Auftraggeber **Armasuisse, Pascal Germann**

Phase **Vorstudie**

Inhalt **Kurzstudie Sanierung Küche, Ausgabe, Kiosk und Lager**

Dateiname **Kurzstudie Sanierung Gastro Ph\_21 KASERNE EMMEN - 190703.docm**

Autor  
**HPMISTELI**  
WIR SCHAFFEN GASTRO-WELTEN

Ersteller **Peter Zemp, Hans Peter Misteli**

Erstellungsdatum **14.06.2019**

Index Datum **03.07.2019, revidiert am 10.07.2019**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
1.1	Ausgangslage	3
1.2	Rahmenbedingungen	3
1.3	Auftrag	3
1.4	Gliederung Kosten	3
<b>2.</b>	<b>Analyse</b>	<b>4</b>
2.1	Generelles	4
2.2	BKP Bau	4
2.3	BKP Lüftung	4
2.4	BKP 346 Gewerbliche Kälte	4
2.5	BKP 358 Einrichtungen Küche, Ausgabe, Lager, Kiosk und Spüle	5
2.6	Gesamte Haustechnik	5
<b>3.</b>	<b>Massnahmen</b>	<b>6</b>
3.1	Generelles	6
3.2	BKP Bau	6
3.3	BKP Lüftung	6
3.4	BKP 346 Gewerbliche Kälte	6
3.5	BKP 358 Einrichtungen Küche und Office	7
3.6	Gesamte Haustechnik	7
<b>4.</b>	<b>Kostenschätzung exkl. MwSt +/- 25 %</b>	<b>8</b>
4.1	BKP Bau	8
4.2	BKP Lüftung	8
4.3	BKP 346 Gewerbliche Kälte	8
4.4	BKP 358 Einrichtungen Küche und Office	8
4.5	Gesamte Haustechnik	9
4.6	Gesamtkosten	9
4.7	Preise	10
4.8	Nicht gerechnete Leistungen	10
<b>5.</b>	<b>Empfehlung</b>	<b>11</b>
5.1	Generelles	11
5.2	Weitere Schritte	11

## 1. Einleitung

### 1.1 Ausgangslage

Die Militärküche wurde 1984 erstellt und während ca. 25 Jahren betrieben. Seit ca. 10 Jahren wird sie nicht mehr benutzt und ist somit stillgelegt.

Die Küche soll wieder in Betrieb genommen werden. Hierzu wird von der Armasuisse eine Studie benötigt, die aufzeigt, welche Massnahmen für eine Wiederinbetriebnahme getroffen werden müssen und in welcher Grössenordnung die Kosten anfallen werden.

### 1.2 Rahmenbedingungen

Grundlage für die Beurteilung sind die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung sowie die neuzeitlichen Produktionsmethoden und Produktionsapparate auf dem Markt.

Die Infrastruktur muss die tägliche Verpflegung von bis zu 300 Frühstück, Mittag- und Abendessen sicherstellen können.

### 1.3 Auftrag

Die Firma HPMISTELI & PARTNER AG, wurde von Armasuisse, Herr Pascal Germann beauftragt, eine Kurzanalyse der Küche, Spüle, gewerblichen Kälte und Lüftungsdecke zu erstellen. Der Detaillierungsgrad der Studie entspricht der Phase 21 (Vorstudie). Für die zu erwartenden Investitionen wird eine Grobkostenschätzung +/- 25% erstellt.

### 1.4 Gliederung Kosten

Die Investitionen sind in «zwingend» und «empfohlen» unterteilt werden. Die bestehenden Infrastrukturen, welche weiterverwendet werden können, sind in der Kostenschätzung nicht gerechnet.

## 2. Analyse

### 2.1 Generelles

Die gesamte Anlage ist über 35jährig und hat massive Standschäden aus den letzten 10 Jahren, da sie nicht mehr benutzt wurde.

Grundsätzlich sind die Betriebsabläufe in der Küche, Ausgabe, Spüle und Lager in Ordnung. Einzig die Garderobe im Lebensmittlbereich müssen aus hygienischen Überlegungen umplatziert werden.

Bis auf wenige Elemente müssen die gesamten Einbauten und Apparate ersetzt werden.

Wir empfehlen zudem, die Produktionsapparate dem heutigen Standard (Kombisteamer, Schockfroster/Schnellkühler) anzupassen.

### 2.2 BKP Bau

Eine Anpassung der Anordnung in der Küche ist nicht erforderlich.

Der Boden entspricht der vorgegebenen Rutschfestigkeit R12 nicht und ist an verschiedenen Stellen defekt.

Plättliwände sind soweit in Ordnung und lediglich punktuell zu reparieren. **Eine allfällige Asbest-Belastung ist zu prüfen.**

**Die abgehängte Decke sollte in Ordnung sein.**

**Die Funktionalität der Trennwände im Gastraum wurde nicht geprüft.**

Die Fenster können geöffnet werden. Es sind keine Fliegengitter vorhanden.

### 2.3 BKP Lüftung

**Monoblock und Lüftungskanäle:  
Hierzu können wir keine Aussagen machen. Dies ist durch den Haustechnikplaner zu beurteilen**

Lüftungshaube Küche

Die Lüftungshaube ist gut platziert. Die Beleuchtung ist veraltet und defekt.

Lüftungshaube Spüle

Keine Lüftungshaube vorhanden.

### 2.4 BKP 346 Gewerbliche Kälte

Die 2 gewerblichen Kälteanlagen im Kiosk und die Kühlzellen sind veraltet und nicht mehr funktionstüchtig.

Es ist davon auszugehen, dass die Kältetechnik nicht mehr der heutigen Gesetzgebung und Anforderungen entspricht (neue Kältemittel).

Es ist keine Tiefkühlung vorhanden.

## 2.5 BKP 358 Einrichtungen Küche, Ausgabe, Lager, Kiosk und Spüle

Generell:

Bis auf wenige Einbauten ist die Küche in Gastroqualität und CNS ausgestattet.

Korpusse und Abdeckungen:

Die Holzbeplankungen unter den Abdeckungen sind defekt. Die Einbauten in der Ausgabe veraltet und können mehr repariert werden können (keine Ersatzteile).

Thermische Apparate

Die thermischen Apparate sind 35jährig, weisen massive Standschäden auf. Ersatzteile gibt es keine mehr.

Schränke und Gestelle

Sie sind aus Holz und beschädigt.

Arbeitstische:

Die Arbeitstische fehlen.

Geschirrwaschmaschine:

Maschine ist ins Alter gekommen, hat Standschaden und es gibt keine Ersatzteile mehr.

Salatbuffet:

Salatbuffet ist zu ersetzen. Grösse vom Buffet kann gestiegene Nachfrage nach Salaten nicht genügend abdecken).

Ausgabe:

Gesamte Anlage ist ins Alter gekommen, inkl. den eingebauten thermischen Apparaten.

Lager:

Anordnung Lager überdenken.

## 2.6 Gesamte Haustechnik

**Ist ein Fettabscheider vorhanden respektive erforderlich?**

Die Haustechnik-Anschlüsse und Leitungen sind in die Jahre gekommen und müssen voraussichtlich saniert werden.

Das Wasser kommt braun und relativ warm aus den Leitungen und entspricht somit wohl nicht mehr den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung.

Diese Kosten können durch uns nicht abgeschätzt werden und muss durch den HLKS-Planer bearbeitet werden.

### 3. Massnahmen

#### 3.1 Generelles

Details zu den Nachfolgenden Massnahmen können aus dem Bericht «Bestandsaufnahme aktuelle Situation» vom 14. Juni 2019 entnommen werden (gemäss Tickets).

#### 3.2 BKP Bau

Zwingend:

- Fliegengitter bei Fester, welche geöffnet werden können, anbringen oder Öffnung der Fenster unterbinden (Ticket 3)
- Boden reparieren, Kittfugen zu Bodenwannen ersetzen (Ticket 3, 23)
- Rollladen Kiosk ersetzen
- **Rollladen Speiseausgabe ersetzen, prüfen ob es ein Brandabschnitt ist (Ticket 6)**
- **Anlieferung Türe geht gegen innen auf, Fluchtweg erforderlich (Ticket 8)**
- **Anlieferung Türe streichen (Ticket 8)**
- Garderoben an anderen Standort verschieben (Ticket 8)

Empfehlung:

- Neuer Boden mit Rutschfestigkeit R12 (Ticket 3, 4).

#### 3.3 BKP Lüftung

Zwingend:

- Mit Lüftungsspezialist Zustand Monoblock prüfen, evtl. ersetzen.
- Lüftungskanäle reinigen (Ticket 22).
- Lüftungshaube revidieren, Lichtquellen ersetzen (Ticket 22)
- Lüftungshaube in Spüle nachrüsten (Ticket 4)

Empfehlung:

- keine

#### 3.4 BKP 346 Gewerbliche Kälte

Zwingend:

- Kühlzelle inkl. Aggregat ersetzen (Ticket 26).
- Kühlaggregat für Vitrine und Kühltürblenden ersetzen (Ticket 2)

Empfehlung:

- Kombizelle mit Plus- und Minuskühlung evtl. an anderem Standort.
- Zentralkühlung anstelle einzelner Aggregate
- Zusätzlicher Schockfroster/Schnellkühler (Ticket 3)

### 3.5 BKP 358 Einrichtungen Küche und Office

Zwingend:

Küche

- Handwaschbecken und Schlauchhaspel in Küche fehlt (Ticket 3).
- Thermische Apparate ersetzen, Bestückung den heutigen Möglichkeiten anpassen (Ticket 9, 10, 15, 16, 17)
- Salatbuffet ersetzen (Ticket 11)
- Utensiliengestell ersetzen (Ticket 12)
- Materialschränke ersetzen durch CNS-Schränke (Ticket 14)
- Arbeitstische fehlen und müssen ersetzt werden (Ticket 21)
- **Bodenwannen prüfen und evtl. ersetzen (Ticket 23)**

Ausgabe:

- Tablarschank ersetzen (Ticket 18)
- Bainmarie ersetzen (Ticket 19)
- Wärmeschrank und Abdeckung ersetzen, neue Aufbauten mit Spuckschutz (Ticket 20)

Spüle:

- Holzschrank mit CNS-Schrank und Ein- und Auslauftisch ersetzen (Ticket 4)
- Ausguss revidieren (Ticket 4)
- Geschirrwashmaschine ersetzen (Ticket 25)

Lager:

- Anordnung Lager überdenken

Anlieferung:

- Holzschränke in CNS ersetzen (Ticket 8)

Kiosk:

- Komplette CNS-Anlage und Vitrine ersetzen (Ticket 2)
- Zusätzliches Handwaschbecken falls produziert wird (Ticket 2)

Putzraum:

- Fehlendes Becken nachrüsten (Ticket 24)

Gastraum:

- keine

Empfehlung:

- Zusätzliches Salatbuffet, da Nachfrage nach Salaten gestiegen ist
- Vorbereitung- und Rüstabdeckung evtl. ersetzen (Ticket 13)
- Geschirrwashmaschine evtl. mit Doppelkorbmaschine ersetzen (Ticket 25)

### 3.6 Gesamte Haustechnik

Zwingend:

- Sämtliche Zuleitungen prüfen, falls nötig ersetzen

Empfehlung:

- Raumanordnung Haustechnik prüfen (z.B. Wasseraufbereitung in Heizzentrale)

#### 4. Kostenschätzung exkl. MwSt +/- 25 %

##### 4.1 BKP Bau

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
Generell: Wände, Boden, Decke sanieren	X	
Generell: neuer Boden mit R12	X	
Küche: Fliegengitter an Fenster	X	
Kiosk: Rollläden voraussichtlich ersetzen	X	
Speiseausgabe: Rollläden (Brandabschnitt)	X	
Anlieferung: Türe Öffnung (Fluchtweg), streichen	X	
Anlieferung: Garderobe an anderen Standort platzieren	X	
Total Kosten	Anderes Gewerk	Anderes Gewerk

##### 4.2 BKP Lüftung

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
Monoblock prüfen und revidieren oder ersetzen	X	
Lüftungskanäle reinigen	X	
Küche Lüftungshaube revidieren und Lichtquellen ersetzen	X	
Spüle: Lüftungshaube neu	X	
Total Kosten	Anderes Gewerk	Anderes Gewerk

##### 4.3 BKP 346 Gewerbliche Kälte

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
Küche: Kühlzelle mit Aggregat neu	20'000	
Kombizelle (+ / - Kühlung), Mehrpreis	10'000	
Schockfroster/Schnellkühler		15'000
Kiosk: Kühlaggregat ersetzen	3'000	
Total Kosten	33'000	15'000

##### 4.4 BKP 358 Einrichtungen Küche und Office

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
Küche:		
Handwaschbecken, Schlauchhaspel neu	5'000	
5 Therm. Produktionsapparate ersetzen	145'000	
Salatbuffet revidieren	2'000	



Zusätzliches Salatbuffet		15'000
Utensiliengestell ersetzen	5'000	
Vorbereitung / Rüsten		10'000
Materialschränke in CNS	12'000	
Arbeits-tische mobil fehlen	8'000	
Bodenwannen ersetzen		10'000
Ausgabe:		
Tablarschrank ersetzen	8'000	
Bainmarie ersetzen	15'000	
Wärmeschrank ersetzen	7'000	
Abdeckung neu mit Spuckschutz	9'000	
Spüle:		
Holzschrank in CNS sowie Ein- und Auslauftisch ersetzen	20'000	
Ausguss revidieren (Mehrpreis neu)	1'000	2'000
Geschirrwashmaschine, Option: Doppelkorb (Mehrpreis)	12'000	10'000
Anlieferung:		
Holzschranke mit CNS ersetzen	8'000	
Kiosk:		
CNS-Korpuse und Vitrine ersetzen	48'000	
Putzraum:		
Becken nachrüsten	2'500	
<b>Total Kosten</b>	<b>307'500</b>	<b>47'000</b>

#### 4.5 Gesamte Haustechnik

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
Generelles:		
Prüfen Standorte Haustechnik	X	
Sanitär, Elektriker usw.		
Sämtliche Leitungen prüfen, falls nötig ersetzen	X	
<b>Total Kosten</b>	<b>Anderes Gewerk</b>	<b>Anderes Gewerk</b>

#### 4.6 Gesamtkosten

Massnahme	Zwingend	Empfehlung
BKP Bau	Anderes Gewerk	
BKP Lüftung	Anderes Gewerk	
BKP 346 Gewerbliche Kälte	33'000	15'000
BKP 358 Einrichtungen, Küche, Spüle, Kiosk	307'500	47'000
BKP Haustechnik	Anderes Gewerk	
Reserve 5%	16'500	3'500
<b>Total Kosten exkl. Rabatte, Honorare, MWST</b>	<b>357'000</b>	<b>65'500</b>

#### 4.7 Preise

Die Kostenschätzung basieren auf Listenpreisen ohne Rabatt. Allfällige Spezialkonditionen von Armasuisse sind nicht berücksichtigt.

#### 4.8 Nicht gerechnete Leistungen

- Monoblock für Küchen und Lüftungskanäle
- Wasserenthärtungsanlage und WRG (evtl. für die gesamte Liegenschaft)
- Sanitär, Elektriker, Klima
- Bauarbeiten, Gipser, Maler

## 5. Empfehlung

### 5.1 Generelles

Für eine Wiederinbetriebnahme empfehlen wir die Durchführung der Sanierung.

Sollten die Räumlichkeiten jedoch nicht mehr für die Gastronomie benötigt werden, ist ein Rückbau der gesamten Gastronomieeinrichtung anzugehen.

### 5.2 Weitere Schritte

- Bereinigung der vorliegenden Kurzstudie
- Einholen Kostenschätzungen Haustechnik
- Planungsmandat Vorprojekt
  - genaue Bedürfnisaufnahme
  - Infrastruktur mit Lieferanten testen
  - Bereinigung Kurzstudie und Kosten
  - Entscheid Eingriffstiefe
  - Planung Küche, Spüle, Lager, Kiosk
  - Legende mit approximativen Anschlusswerten
  - Haustechnikplanung
  - Kostenschätzung