

# Anlage 2 zu Top 6

FD IV.4 – ZGW

30.06.09

An FD III.1

## Zum Protokoll Bildungs-, Kultur- und Sportausschuss vom 04.06.09

### Stormarnschule – Anbau einer Cafeteria

Die Fragen wurden ebenfalls an den Architekten Magnussen und an den Fachplaner für die Technische Gebäudeausrüstung weitergegeben, s. Anlagen.

Zu 1. und 2. Die Küche wurde 2000 als Provisorium mit einer Größe von 28,5 m<sup>2</sup> (einschl. Ausgabe) eingerichtet. Der Ausgabebetresen wurde später verlängert.

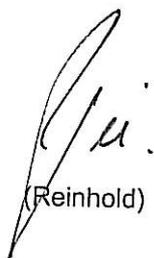
Die Anforderungen an eine gewerblich genutzte Küche sind nicht erfüllt. Bei einem Erhalt der Küche im Kellergeschoss sind die fehlenden Räume nicht unterzubringen. Die technischen Anlagen ließen sich baulich nachrüsten.

Die Trennung zwischen Küche im KG und Essraum im EG wird sich im Betrieb als unbefriedigend herausstellen.

Zu 3. Ja. Hinsichtlich der Bau- und Betriebskosten ist der vorhandene Standort für die Lüftungszentrale günstiger. Zur Zeit wird hierfür nach einer architektonisch vertretbaren Lösung gesucht.

Zu 4. Eine schulische Nutzung ist möglich. Der Bedarf hierfür wäre von der Schulleitung oder Schulverwaltung zu benennen. Ein zweiter Rettungsweg ist gegeben.

Zu 5. Diese Möglichkeit ist gegeben. Da hiervon die architektonischen Belange betroffen sind, wird auf die Aussage von Herrn Magnussen verwiesen.



(Reinhold)

Anlagen: Schreiben v. Büro Magnussen 29.06.09  
Schreiben v. Büro AE-Plan 29.06.09  
Fotos Lüftungsanlage u. Küche

**BV: Cafeteria / Schulmensa Stormanschule Ahrensburg**

**Anfrage zu Ausschuß-Protokoll**

1. Was ist zu tun, um die Küche im Keller zu erhalten?
  - 1.1 Herstellen funktionale Anforderung an Küchenbetrieb für Eigenproduktion
    - Einbau Sozialräume WC / Umkleide mit Schmutzwasserhebeanlage / Rückstauenebene
    - Einbau Einzellagerräume für Ver- und Entsorgung
    - Einbau Fettabscheider / Edelstahlrinnenabläufe
    - Einbau Speisenaufzug
    - Herrichten getrennte Spülküche
    - Herrichten Wand- und Bodenflächen nach gültigen Vorschriften
  - 1.2 Herstellen Anbindung an erdgeschossige Ausgabe mit Treppe und Speiselift  
Der derzeitige Küchenstandort im UG liegt nicht direkt neben dem geplanten Speisesaalbereich, sondern verschoben nach Norden in Richtung Waldstrasse.
  - 1.3 Vorgaben Arbeitsstättenrichtlinien

Nach §23 Raumabmessungen ist für Arbeitsstätten bis 50m<sup>2</sup> eine lichte Raumhöhe von 2,50m erforderlich. ( gewerbliche Nutzung )

In der jetzigen Küche sind 2,48m vorhanden. Die Nachbarräume nach Süden haben eine lichte Höhe von 2,40m.

Es müßte versucht werden, beim Landesamt für Gesundheit und Arbeitssicherheit einen Dispens zu beantragen.

2. Welche Auswirkungen hat ein Verbleib der Küche im Kellergeschoß?

- höherer Personalaufwand durch Trennung Küche und Essensausgabe.
- Schlechte Kommunikation zwischen beiden Raumbereichen, lange Wege
- der 2. Rettungsweg ins Freie für eine Küchennutzung im UG  
( jetzige Außentreppe entfällt ) müßte über Flur / Außentreppe des benachbarten Innenhofes hergestellt werden.

3. Der zweite Essraum ist als Technikraum (Lüftungsanlage für den Söring-Saal vorgesehen. Gibt es Alternativstandorte?

- siehe Schreiben AE- Plan vom 26.06.09
- Umnutzungen von Räumen im Erdgeschoß, im direkten Umfeld des Söringsaals für den Einbau der Lüftungsanlage sind nicht gegeben.  
Der jetzige Standort auf dem Flachdach neben dem Söringsaal ist technisch aufgrund der Nähe zum Söringsaal gut, aber die Lage auf dem Dach / Fuge zwischen Söringsaal und Rundbau formal und gestalterisch eine wenig befriedigende Lösung.
- Die geplante Lage im Untergeschoß des Altbaus ist gestalterisch erstrebenswert, bedingt aber höhere Aufwendungen für die Kanalführung der Lüftungsanlage.
- Eine Anordnung auf dem neuen Dach der Foyererweiterung und Cafeteria führt zu einer gestalterisch und konstruktiv schwierigen Erhöhung des Dachraumes.

4. Welche schulischen Nutzungen sind in den beiden Räumlichkeiten im Kellergeschoß (jetziger Küche, bzw. erster Essraum) möglich?

- Schulische Nutzung möglich. Lt. Schulbaurichtlinie keine Vorgaben zur Raumhöhe. Es gilt die LBO 2009 mind. lichte Höhe 2,40m  
Die Nutzung der Räume muß so angelegt sein, daß ein 2. Rettungsweg ins Freie erhalten bleibt.
- Nutzung als SV- Raum, Schulbibliothek etc.

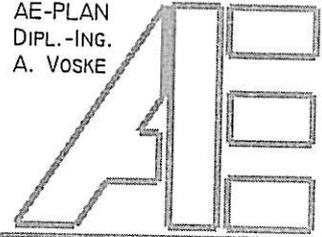
5. Besteht die Möglichkeit, die Außenwand des Foyers / Cafeteria 2m in Richtung Waldstraße zu verlegen?

- Im Bereich der Sporthalle würde ein baukonstruktiv komplizierter und aufwendiger Anschluß an die vorhandene Glasfassade entstehen.
- Im Bereich des östlich gelegenen Altbaus würde der Hofzugang zu den WC's versperrt.  
Der Dachrandanschluß im Bereich oberhalb der vorbeschriebenen Hofzugangstür berührt eine Fensteröffnung der Fassade des Altbaus.
- Möglich wäre es, den Speisesaal in Richtung Waldstraße unter Erhalt der Gebäudeanschlüsse an Sporthalle und Altbau in Richtung Waldstraße zu verschieben. Dabei entstünde eine unbefriedigende Einengung des Zuganges zum Altbau.

aufgestellt

Arne Magnussen

AE-PLAN  
DIPL.-ING.  
A. VOSKE



AE-PLAN \* Humboldtstr. 57-59 \* 22083 Hamburg

Stadt Ahrensburg  
Die Bürgermeisterin; Bauamt  
Frau Reinhold  
Manfred-Samusch-Str. 5  
22926 Ahrensburg

BERATENDE INGENIEURE VDE, BVS  
TECHNISCHE GEBÄUDEAUSRÜSTUNG

E-Mail : AE@AEPLAN.DE  
Telefon: +49 (0) 40 / 227 119- 0  
Telefax: +49 (0) 40 / 227 119 44

Gutachten \* Studien \* Entwürfe  
Planungen \* Ausschreibung  
Bauleitung \* Überwachung Abnahme  
\* Energiekostenoptimierung  
Vertragsberatung \* Projektsteuerung

Elektrotechnik \* Beleuchtungsanlagen  
Kommunikationsanlagen \* DV-Netze  
Leittechnik \* Sicherheitsanlagen  
Fördersysteme \* Raumlufttechnik  
Heizungstechnik \* Sanitärtechnik  
Solaranlagen \* Kraft-Wärmekopplung

**690brR01**

29.06.2009

VK/se

**BV: Neubau Speisesaal Stormarnschule Ahrensburg**  
Ihre E-Mail v. 16.06.09

Sehr geehrte Frau Reinhold,

**Zu 1:**

**Was ist zu tun, um die Küche im Keller zu erhalten?**

- a) Die Küche muss einen Fettabscheider erhalten.
- b) Die Reinigung des Geschirrs muss räumlich getrennt werden.
- c) Behälter zum Transport der Essen müssen angeschafft werden.
- d) Der Transportweg zwischen Koch-Küche im KG und Essenausgabe im EG muss hergestellt werden (z. B. Speiseaufzug).
- e) Zusätzliche Geräte: z. B. Konvektomat, Eidechse
- f) Überprüfung der Küchengeräte
  - Hinweis: Die Küche im KG ist nur als Elternküche, nicht als Gewerbeküche zu nutzen (fehlende Raumhöhe).

**Zu 3:**

**Essraum im Kellergeschoss ist als Technikraum vorgesehen.  
Alternativstandorte?**

Alternativstandorte zum geplanten Lüftungsraum sind:

- a) Der daneben liegende Lagerraum
  - Für die Kanalführung ist dann ein Erdkanal erforderlich.
- b) Alter Standort Zwischenbau mit bauseits optischer Verkleidung der Technik
- c) Auf dem Flurdach der Cafeteria.

Konto Nr. 400 1079 00, Deutsche Bank AG, Hamburg, BLZ 200 700 24, Steuernummer: 71/320/00233

Aus technischer Sicht empfehlen wir, sofern eine akzeptable, gestalterisch ansprechende Lösung gefunden wird, die Variante „b“.

Mit freundlichen Grüßen

**AE-PLAN**

Dipl.-Ing. Arno Voske

