

**Erläuterungsbericht zur Haushaltsunterlage Bau (HU-Bau)**

**Teilneubau Krankenhaus Freudenstadt**

**Fachplanung Speisenversorgung**

**03. April 2018**

## Inhalt

7. Speiserversorgung .....	1
7.1. Erläuterungsbericht .....	1

## 7. Speiserversorgung

---

### 7.1. Erläuterungsbericht

Die raumbezogene Einrichtungsliste enthält die betriebliche und küchentechnische Ausstattung gemäß Kostengruppe (KG) 471 und 612 nach DIN 276 für den Teilneubau des Krankenhauses Freudenstadt.

Grundlage ist die Entwurfsplanung des Ingenieurbüro Prof. Dr.-Ing. Vogt Planungsgesellschaft mbH, 04107 Leipzig.

Alle in der Liste aufgeführten Preise enthalten 19 % Mehrwertsteuer und sind aktuelle Beschaffungspreise in EURO. In den Preisen sind, sofern erforderlich, vorbereitende Maßnahmen (z.B. Überprüfung von Anschlüssen, Unterkonstruktionen für deckenhängende Geräte etc.), Montagen, Abnahmen, Einweisungen sowie das zur Inbetriebnahme notwendige Zubehör enthalten.

Die Räume sind nach der DIN 13080 folgenden Funktionsbereichen zugeordnet:

#### 3.01.02 Cafeteria

Die Kostenansätze wurden folgenden Kostenträgern zugeordnet:

- Investitionen gemäß § 12 LKHG (BW) (Förderantrag)
- Investitionen nach § 15 LKHG (BW) (Wiederbeschaffung)
- Nicht förderfähige Kosten (NFF)
- Bestandsübernahme

Diese vier Kostenträger finden sich auf jedem Raumbblatt mit Zuordnung zu dem jeweiligen Ausstattungsgegenstand. Die Kosten wurden in vier Spalten jeweils getrennt aufgeführt und pro Raum addiert.

Die jeweiligen Kosten wurden dann für jede Funktionsstelle addiert und zum Schluss für die gesamte Neubaumassnahme aufgestellt.

Nachfolgend werden die Funktionsbereiche mit den Ausstattungsmerkmalen kurz vorgestellt.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

**HDR GmbH**  
**Josef-Gockeln-Straße 10**  
**40474 Düsseldorf**  
**Tel: 0211 / 863246-0**

**im Auftrag von IB Prof. Dr.-Ing. Vogt Planungsgesellschaft mbH, 04107 Leipzig**

**Funktionsbereiche und Funktionsstellen:****5.06 Speiserversorgung**

Die Küche im Neubau der Rotkreuz-Klinik ist als „Cook & Serve“-Küche konzipiert, d.h. die Speisen werden frisch gekocht und warm verteilt.

Die Ausstattung der thermischen Geräte im Bestand ist zum größten Teil ca. 30 Jahre alt. Eine Druckgar-Braisiere (Multi-Funktionsgargerät 3 GN 1/1) und zwei Kombidämpfer können in den Neubau übernommen werden. Die restlichen thermischen Kochgeräte (Gasbetrieb bzw. Elektrobetrieb) müssen neu beschafft werden, da im Neubau keine Dampfversorgung mehr vorhanden ist. Die vorhandenen Geräte sind auch für eine wirtschaftliche Umsetzung zu alt und verschlissen.

Die Vorbereitungsräume erhalten die üblichen Edelstahl-Arbeitstischanlagen mit Arbeitsfläche, HWB, Ausguß und Spritzschutz

Thermische Kochgeräte:

Multi-Funktionsgerät 2 GN 1/1

Multi-Funktionsgerät 3 GN 1/1 (Umsetzung)

Kombidämpfer 10 GN 1/1 (Umsetzung)

Kochkessel 60 Liter

Kochkessel 40 Liter (2 x ) Diäten

Kochkessel 100 Liter

6-Flammen-Herd

Kombidämpfer 20 GN 1/1

HACCP-Temperatur-Kontroll-und Aufzeichnungssystem für thermische Geräte und Kühlzellen

Spültechnik:

Die Mehrtank-Bandspülmaschine (ca. 6500 mm) und die Topf-und Behälterspülmaschine muß neu beschafft werden (Elektrobetrieb statt Dampf).

Speisenverteilung:

Das lose Speisenverteilsystem und die Tablett-Transportwagen sind vorhanden und können in den Neubau übernommen werden.

Kühlräume und Kältetechnik:

Für die zentrale Kühlung ist eine Kälte-Verbundanlage (Plusbereich) und ein Tiefkühlaggregat mit Leitungsnetz geplant. Von hier werden auch die Kühlstellen in der Personalspeiserversorgung versorgt, damit im Speisesaal keine unnötigen Wärmelasten entstehen.

i.A. Jan Neber

Dipl. – Ing. Medizintechnik