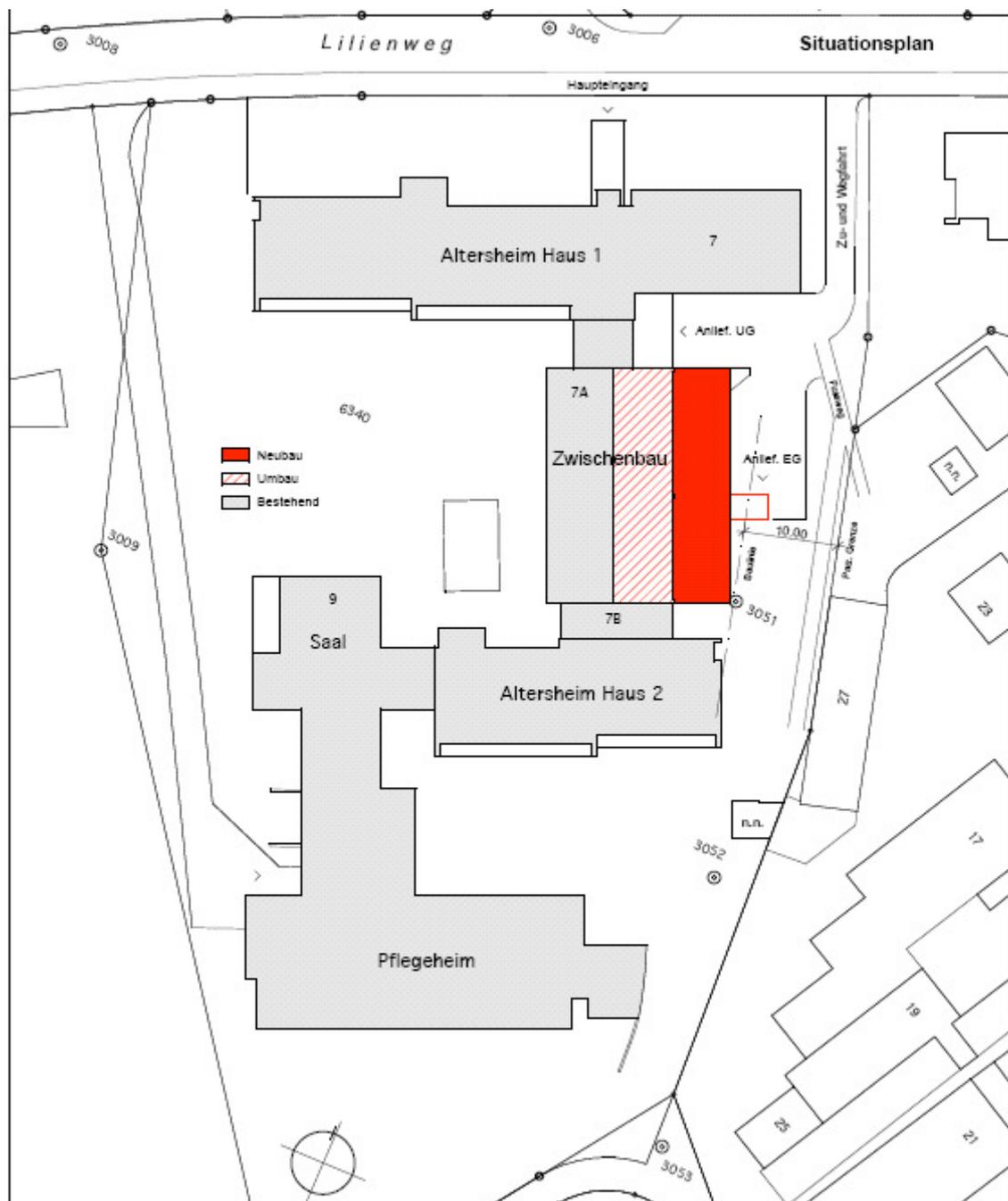


## Parlamentssitzung vom 8. Mai 2006

Bericht und Antrag  
des Gemeinderates an das Parlament

betreffend

### Alters- und Pflegeheim Lilienweg Köniz, Umbau Heimküche, Lagerräume und Esssaal, Verpflichtungskredit



## 1. Orientierung / Kurzinformation

Das Altersheim Lilienweg wurde im September 1960 eröffnet. Es bot damals 40 Bewohnerinnen und Bewohnern Platz. Die Heimküche wurde für diese Heimgrösse konzipiert.

Im Frühsommer 1973 wurde das Pflegeheim mit 36 Betten eröffnet. Eine Erweiterung der Küche war damals nicht möglich. Es wurden lediglich Anpassungen innerhalb der Küche vorgenommen und entsprechend grössere Geräte angeschafft.

1976 wurde der Mahlzeitendienst für Auswärtige mit ca. 30 bis 40 Mittagessen pro Tag ins Leben gerufen. Heute bereitet das Küchenpersonal in diesem Bereich von Montag bis Freitag bis zu 100 Hauptmahlzeiten pro Tag zu. Im Rahmen der institutionellen Unterstützung selbständig lebender Senioren ist hier ein steigender Bedarf zu verzeichnen.

Der Antrag, den Küchenumbau gleichzeitig mit der Gesamtsanierung der Wohntrakte des Altersheimes (1997 - 1999) zu realisieren, wurde damals aus Kostengründen abgelehnt.

Der aktuelle Küchenbetrieb entspricht nicht mehr den heutigen (Hygiene-) Vorschriften, da alle anfallenden Arbeiten im Küchenbereich in ein und demselben Raum erledigt werden müssen. Eine Trennung zwischen Schmutz- und Sauberzone ist nicht möglich, da die Abwaschmaschine in der Produktionsküche integriert ist.

Diese Ausgangslage führte zu einem Projekt für die Sanierung und Erweiterung der Heimküche.

Wird das Projekt realisiert, ist das Heim am Lilienweg in der Lage, neben der Verpflegung für die 84 stationären Bewohner, rund 200 Essen für Externe zu produzieren.

Für den Mahlzeitendienst bedeutet dies eine willkommene Kapazitätserweiterung. Zudem wäre eine Erweiterung auf 7 Liefertage gegenüber heute deren 5 möglich.

## 2. Heutige Situation

Gesamthaft werden mit der heutigen Infrastruktur maximal 200 Mittagessen pro Tag zubereitet (Bewohner, Bewohnerinnen, Personal und Mahlzeitendienst). Die räumlichen Kapazitäten sind damit vollständig ausgereizt. Das Lebensmittelinspektorat hat in den letzten Jahren die Einrichtungen verschiedentlich kritisiert und auf die hygienisch unzulänglichen Abläufe hingewiesen. Dank der sorgfältigen Arbeit des Personals und der umsichtigen Betriebsführung konnten bisher gesundheitliche Probleme, welche auf diese Umstände zurückzuführen wären, vermieden werden.

Es gibt keinen expliziten Lieferanteneingang; der Warenumschatz muss teilweise in der Küche erfolgen.

Durch die äusserst engen Raumverhältnisse gibt es kaum Abstellflächen. Das Anrichten der Mahlzeiten wird dadurch sehr aufwändig und zeitintensiv. Zudem sind die Arbeitsplätze im Küchenbetrieb sehr eng bemessen. Auch beim Rückschub des Mahlzeitendienstes und im Bereich der Abwascherei entstehen, als Folge der fehlenden Flächen, problematische Situationen.

Die Trennung der Schmutz- und Sauberzone ist unmöglich, da sich die Abwaschmaschine in der Produktionsküche befindet. Die Maschine verursacht grossen Lärm und in den Sommermonaten herrscht eine enorme Hitze (über 40°C).

Es ist kein Office vorhanden, wo die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen die Mahlzeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner oder ihr eigenes Essen abholen können. Unbefugte Personen betreten die Küche, was den gültigen Hygienevorschriften widerspricht. Ebenso fehlt eine Trennung zwischen der warmen und kalten Küche.

Für die Lagerung der zu kühlenden Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Milch, Gemüse) ist nur ein einziger Kühlraum im Keller vorhanden. Durch häufiges Begehen wird die Anlage überbeansprucht.

Der kleine vorhandene Warenlift erlaubt nur geringe Warenmengen ohne Personenbegleitung zu transportieren.

Die elektrische Verteilung (Schaltschrank) musste kürzlich infolge eines Kabelbrandes bereits provisorisch repariert werden.

Fast alle Küchengeräte, inklusive jene in den Nebenräumen, sind veraltet und müssen in nächster Zeit ersetzt werden. Erneuerungen wurden im Hinblick auf die Sanierung der Küchenräumlichkeiten, sinnvollerweise wo immer möglich, aufgeschoben.

Dies trifft vor allem auch auf die Abwaschmaschine und die Kühl- und Tiefkühlräume zu. Die technisch veralteten Anlagen sind störungsanfällig und arbeiten unwirtschaftlich und mit entsprechend hohen Betriebskosten.

Im Bereich des Speisesaales fehlen heute Abstellmöglichkeiten für Gehhilfen (Rollatoren) und Rollstühle, so dass diese in der Verkehrsfläche (Durchgang zum Pflegeheim) oder in der Cafeteria abgestellt werden müssen.

Aufgrund dieser Sachverhalte wurde auch das Betriebskonzept überprüft und den aktuellen Anforderungen entsprechend angepasst.

### **3. Zukünftige Bedürfnisse**

Die im Planungsbericht und Konzept festgelegten Ziele zum „Altersleitbild 2005“ beinhalten neben den stationären Angeboten unter anderem auch ältere Menschen so zu unterstützen, dass sie länger selbständig in ihrer angestammten Umgebung bleiben können. Auch im Bericht der Alterskonferenz der Gemeinde Köniz zur Altersplanung 2015 wird einer bedarfsgerechten ambulanten Versorgung der älteren Bevölkerung grosses Gewicht beigemessen. Im Sinne einer ausgewogenen, vielseitigen Ernährung und täglichen Kontakten zur Aussenwelt kommt dem Mahlzeitendienst dabei eine zentrale Rolle zu.

Aufgrund der demographischen Entwicklung bzw. Überalterung wird der Mahlzeitendienst noch zusätzlich an Bedeutung gewinnen.

Eine entsprechende Erweiterung des Mahlzeitendienst-Liefergebietes ist anzustreben. Eine Belieferung der Kunden an Wochenenden sollte ermöglicht werden. Ausserdem könnte die Belieferung von kleinen, privaten Wohngruppen (eine Hauptmahlzeit pro Tag) in Betracht gezogen werden. Denkbar wäre ausserdem eine Zusammenarbeit mit der Pro Senectute. Diese erwägt den Mahlzeitenproduzenten zu wechseln (Cateringfirmen erfüllen die Anforderungen an seniorengeeignete Mahlzeiten erfahrungsgemäss nur bedingt).

Die ganztägige Verpflegung der stationären Bewohner am Lilienweg in Köniz und im Witschihaus in Niederscherli stellt mit ihren sich verändernden Bedürfnissen (leichte Vollkost, vegetarische Menüs, Diabetes-, Pürrier- und Turmixkost) auch in Zukunft den Grundauftrag der Heimküche dar.

Die Heimküche muss den aktuellen Vorschriften bezüglich Hygiene vollumfänglich entsprechen. Im Weiteren sollen sowohl die aktuellen betrieblichen und technischen Anforderungen erfüllt werden. Auch im Bereich des Energieverbrauchs sind die aktuellen Vorgaben zu erfüllen. Der Optimierung der Betriebs- und Personalkosten muss jetzt und in Zukunft mehr denn je Rechnung getragen werden.

### **4. Projektbeschreibung**

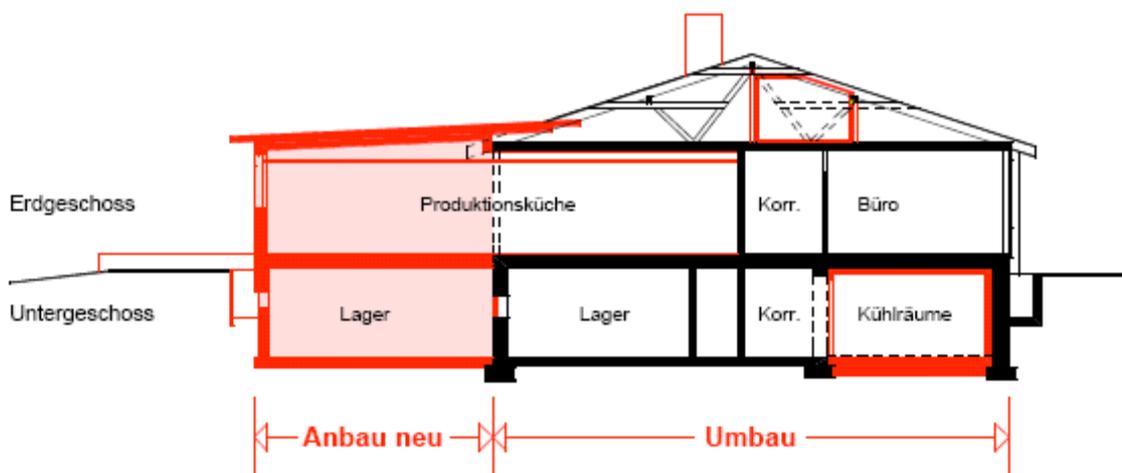
Das Projekt umfasst folgende Umbau- und Sanierungsmassnahmen:

Der Küchen- und Esssaaltrakt wird vergrössert. Die Erweiterung umfasst sowohl die Räume im Untergeschoss (80m<sup>2</sup>) wie auch im Erdgeschoss (150m<sup>2</sup>). Der heutige Küchenraum und der Esssaal werden mit dem Anbau zusammen den aktuellen Bedürfnissen entsprechend umgebaut. Die wichtigsten Baumassnahmen sind hier aufgelistet:

- Umbau/Kapazitätserweiterung der Küche aufgrund der dringend notwendigen räumlichen Trennung des reinen und unreinen Arbeitsbereiches, der Speisenvorbereitung und -ausgabe sowie der kalten und warmen Küche.
- Installation einer neuen, räumlich getrennten Abwaschstrasse mit entsprechendem Vorraum für den Rückschub des Leergutes des Mahlzeitendienstes.
- Einbau eines begehbaren Warenaufzugs, um optimale Arbeitsabläufe bei der Auslieferung von Mahlzeiten zu gewährleisten.
- Sanierung und Erneuerung der elektrischen Installationen.
- Einbau einer neuen, zeitgemässen Lüftungsanlage im Dachraum.
- Ersatz der veralteten fest installierten Küchengeräte.
- Umgestaltung des Esssaals: Ein Teil des heutigen Esssaals muss für die Erweiterung der nebenan liegenden Küche genutzt werden. Zusätzlich soll Raum für Gäste / Patienten der Kurzzeit- und Übergangspflege erstellt werden. Diese müssen heute aus

Platzgründen die Mahlzeiten auf der Wohngruppe einnehmen. Ein „Parkplatz“ für Rollatoren und Rollstühle erlaubt es, diese ausserhalb der notwendigen Verkehrsfläche abzustellen.

- Ersatz der alten, energiefressenden Kühlräume im Untergeschoss durch eine moderne Anlage mit Wärmerückgewinnung.
- Schaffung eines Containerraumes und zusätzlicher Lagerräume für Behältnisse des Mahlzeitendienstes im Untergeschoss.
- Provisorische Installationen während der Umbauphase.



Querschnitt Zwischenbau M. 1:200

## 5. Erstellungskosten / Investitionsplan

Kostenvoranschlag (Genauigkeitsgrad +/- 10%) Baupreisindex Espace Mittelland, Stand April 2004 108.5 Punkte.

|   |  |                     |
|---|--|---------------------|
| BKP 1   | Vorbereitungsarbeiten                        | 79'500.00           |
| BKP 2   | Gebäude                                      | 955'500.00          |
| BKP 3   | Betriebseinrichtungen                        | 674'500.00          |
| BKP 4   | Umgebung                                     | 21'500.00           |
| BKP 5   | Baunebenkosten                               | 49'500.00           |
| BKP 6   | Provisorien                                  | 43'000.00           |
| BKP 7   | Bearbeitungsreserve durch Kanton festzulegen | 0.00                |
| Total Anlagekosten ohne Mehrwertsteuer            |  | 1'823'500.00        |
| Mehrwertsteuer 7.6%                               |  | 138'500.00          |
| Total Anlagekosten inkl. Mehrwertsteuer           |  | 1'962'000.00        |
| Bereits durch GR bewilligter Projektierungskredit |  | - 115'000.00        |
| <b>Zu bewilligender Ausführungskredit</b>         |  | <b>1'847'000.00</b> |

Die ermittelten Gebäudekosten (pro m<sup>3</sup> gemäss SIA Norm 116) betragen für die Neu- und Umbauteile Fr. 543.00/m<sup>3</sup>.

Im Investitionsplan sind die entsprechenden Beträge enthalten.

## **6. Subventionen / Folgekosten**

Die definitive Zusicherung betreffend Zuführung der Ausführungskosten in die Lastenverteilung des Kantons Bern erfolgt nach Vorliegen der Genehmigung durch das finanzkompetente Organ der Gemeinde.

## **7. Was geschieht bei einer Ablehnung des Kreditantrages**

Die Produktionsküche müsste unter Verzicht auf den Mahlzeitendienst in den bestehenden Räumlichkeiten saniert werden. Die Abwaschmaschine müsste aus dem heutigen Küchenraum entfernt und im Bereich der bestehenden Nebenräume unter Raumverlust neu installiert werden. Der Ersatz der Küchengeräte steht mit oder ohne Sanierung an. Trotz möglicher Personaleinsparungen würde sich die Herstellung der Mahlzeiten für das Haus verteuern. Eine Neuplanung unter Kostenfolge wäre unumgänglich.

## **8. Antrag**

Der Gemeinderat unterbreitet dem Parlament folgenden

### **Beschlussesentwurf**

1. Für den Umbau der Heimküche, der Lagerräume und des Esssaales im Alters- und Pflegeheim am Lilienweg in Köniz wird ein Kredit von Fr. 1'847'000.00 zuzüglich allfälliger Teuerung zu Lasten Konto Nr. 320.503.0240 bewilligt.
2. Der Gemeinderat wird ermächtigt, Änderungen, die im Laufe der Bauausführung im Interesse des Werkes notwendig werden, vorzunehmen, sofern sie den Rahmen des Raumprogrammes und des Kredites nicht sprengen.
3. Dieser Beschluss steht unter Vorbehalt, dass die Kosten der Lastenverteilung zugeführt werden können.

Köniz, 14. März 2006

**Der Gemeinderat**