In der Sitzung des Ausschusses für Schule und Sport am 18.06.09 wurde die Verwaltung beauftragt, sich bzgl. einer Lösung der Küchen - / Mensa-Situation in der OGS mit der Schule und dem Förderverein zusammenzusetzen. In der Zwischenzeit haben mehrere Gespräche stattgefunden, zuletzt am 29.10.09. Teilnehmer waren Frau Müller, Frau Orti von Havranek, Herr Dierich, Herr Satzer und Frau Zwicker.
Ergebnis:
Eine „Frischeküche“ ist aufgrund der hierfür benötigten Quadratmeterzahl (90), der Unterhaltungskosten sowie der Anschaffungskosten (ca. 150.000,- Euro – allein die Kücheneinrichtung ohne Anschlüsse, technischen Ausbau etc.) unwirtschaftlich und daher nicht umsetzbar. Für den Betrieb würden außerdem 4 Arbeitskräfte benötigt.
Cateringküche: Kosten ca. 100.000,- Euro. Die Anwesenden sind sich einig, dass aufgrund o.g. Umstände nur diese Küchenform umsetzbar ist. Frau Zwicker hat Herrn Dierich Kontaktdaten verschiedener Catering-Firmen zukommen lassen, damit ein Probeessen vereinbart werden kann. Es wird auf die Notwendigkeit einer Spülstrasse hingewiesen. Die Zubereitung eines Nachmittags-Snacks sowie die Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse sollen weiterhin möglich sein. Die alte Küchentechnik soll so weit wie möglich integriert werden.
Des Weiteren wurde der Entwurf des Grundrisses entsprechend der o. g. Küchenplanung einvernehmlich modifiziert. Er ist in der Anlage beigefügt.
Um eine weitere Lehrer-Toilette zu schaffen, soll ggf. in der Mädchen-Toilette ein WC abgetrennt werden.
Nach Abschluss dieser Grundrissmodifikation wird nun die externe Architekturleistung ausgeschrieben.