

Projekt: **Umbau Küche im Sozialzentrum Wiblingen**
Buchauerstraße 12, 89079 Ulm

- * Sanierung
- * Umbau
- * Neubau
- * SiGeKo
- * Energieberatung
- * Regenerative Energie
- * KfW-Effizienzberatung
- * KfW-Nachweise

Baubeschreibung

Datum: 22.02.2011

1.1. Umnutzung Dienstleistungszentrum

Das Dienstleistungszentrum zieht in die Räume vom Büro Tannenhof und Altentreff um. Die Räume werden mit einem Durchgang in 1,5m Breite verbunden.

Der Archivraum wird zur Küche geschlossen und erhält eine Türe ins DLZ.

Die Türen erhalten ein Frei-Besetz-Signal.

Es wird ein Waschbecken eingerichtet.

Die Beleuchtung wird den Anforderungen angepasst.

Der Wartebereich wird klar strukturiert.

1.2. Küche, bauliche Maßnahmen

Die Küche wird im ehemaligem Dienstleistungszentrum eingebaut. Mit dieser Planung werden die Arbeitsbedingungen aufgrund der natürlichen Belichtung der Küche verbessert.

Die Tische und Stühle werden in der ehem. Küche gelagert.

Das ehem. Stuhllager wird in Lager für Küche und Saalbewirtschaftung, Spülküche und Vorraum geteilt.

Es werden 2 neue Türöffnungen hergestellt.

Der Estrich bleibt erhalten. Im Bereich der Bodenabläufe wird ein Gefälle hergestellt. Der Estrich wird mit Fliesen auf einer Verbundabdichtung belegt.

Der vorhandene Gipswandputz wird mit einer Abdichtung versehen und mit Fliesen belegt.

Die neu zu erstellenden Wände werden als Trockenbauwände auf dem vorhandenen Estrich erstellt. In den wassergefährdenden Bereichen werden geeignete Baustoffe verwendet. Die Wände werden teilweise gefliest.

Die Decken werden mit einer geeigneten Trockenbaukonstruktion bekleidet.

Das vorhandene Türelement zwischen Stuhllager und Saal wird umgebaut, die Türen in die Küche werden als T30-RS Türen ersetzt, bzw. neu eingebaut.

1.3. Küche, Einrichtung

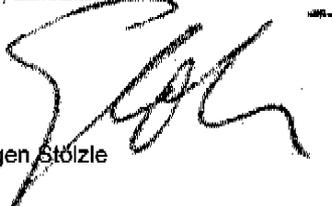
Die sinnvolle und zweckmäßige Küchenausstattung wurde von einem Küchenfachplaner im ausführlichen Gespräch mit den Nutzern festgelegt. Die Mahlzeiten werden im 2-Schichtbetrieb zubereitet.

Auf eine professionelle Ausgabetheke wird verzichtet. Stattdessen werden die vorhandenen Tische verwendet, die aneinandergereiht werden. Für die Essensausgabe sind nur 2 Zubringwagen und Tellerspender erforderlich.

Für Salate und gekühlte Speisen wird im Lager in Nähe der Ausgabe ein Kühlschrank vorgesehen, aus dem die Speisen zeitnah auf die Ausgabestelle gestellt werden. Der Kühlschrank steht außerhalb der Mensazone der Saalnutzung zur Verfügung.

Vorhandene Geräte werden verwendet und angepasst: Herd, Spülmaschine, Arbeitstische mit Waschbecken, Wandregale. Die geringere Leistung des vorhandenen Herds wird durch eine leistungsstärkere Kippfanne ausgeglichen.

Ulm, 22.02.2011



Jürgen Stölzle