

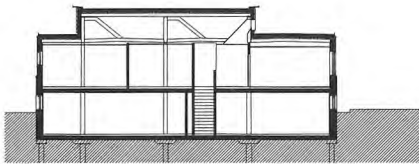
Amt für Grundstücke und
Gebäude des Kantons Bern
Oktober 2006



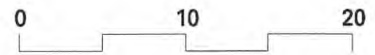
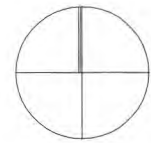
Anstalten Witzwil
Erneuerung des
Versorgungs- und
Wirtschaftsgebäudes



Erdgeschoss



Schnitt



Küche



**Portionierung
Förderband und Speisewagen**



**Bäckerei mit neuen Arbeits-
plätzen und neuem Backofen**



**Neue Installationen im Technikraum
über dem Produktionsbereich**

Ausgangslage

Das Versorgungs- und Wirtschaftsgebäude der Anstalten Witzwil wurde 1984 in Betrieb genommen. Es umfasst die notwendigen Produktionsräume für die Verpflegung und Versorgung der Insassen, nämlich Küche, Bäckerei und Metzgerei mit den jeweiligen Nebenräumen sowie – für sämtliche Gebäude der Anstalten Witzwil – die Lagerräume des Putzdienstes.

Nach 20-jähriger Betriebszeit entsprach der Zustand der Produktions- und Vorratsräume nicht mehr den Anforderungen an einen zeitgemässen Betrieb und der Lebensmittelgesetzgebung. Zudem waren die Böden in den Produktionsbereichen undicht. Aber auch die Dachhaut, die innere Dachuntersicht und zum Teil die Fenster wiesen grosse bauliche, energetische und bauphysikalische Mängel auf.

Aufgrund ihrer Herkunft und Leistungsfähigkeit können die Insassen heute nur noch begrenzt in die Produktion mit einbezogen werden. Um trotzdem wirtschaftlich produzieren zu können, musste das bisherige Verpflegungssystem rationalisiert werden, so dass beispielsweise für Wochenenden und Feiertage vorproduziert werden kann (Cook and Chill). Der Wechsel des Verpflegungssystems war gleichzeitig mit dem dringend notwendigen Ersatz vieler Geräte verbunden.

Planungsgrundsätze

Entgegen ersten Ideen, die von einem weitgehenden Erhalt bestehender Raumfolgen ausgingen, zeigte sich bald, dass durch die neuen Anforderungen des Lebensmittelgesetzes – insbesondere die möglichst konsequente Trennung der Produktionsabläufe (Kochen, Backen = rein / Rüsten, Abwaschen = unrein) –, durch Auflagen des Kantonstierarztes im Bereich der Metzgerei und durch die modernen Betriebsabläufe grössere Eingriffe in die bestehende Substanz nötig wurden. Um die Kosten dennoch in einem akzeptablen Rahmen halten zu können, wurden die baulichen Eingriffe mittels folgender Planungsstrategie und Prioritätensetzung laufend optimiert:

- Bauteile wurden auf ihre restliche Lebensdauer überprüft und nur bei einem schlechten Kosten/Nutzen-Verhältnis ersetzt.
- Es wurde versucht, die baulichen Eingriffe auf abgeschlossene Bereiche zu beschränken. Andere Bereiche wurden lediglich aufgefrischt (z.B. Lagerräume im Untergeschoss).
- Der Flächenbedarf und die Betriebsabläufe wurden optimiert.
- Auf allgemeine Komfortanpassungen wurde, mit Ausnahme von Brandschutz und Sicherheit, verzichtet.

Bauliche Massnahmen

Die Küche wurde komplett neu konzipiert und auf das System «Cook and Chill» ausgerichtet, d.h. die Hauptmahlzeiten werden zubereitet, gekühlt und in einem Kühlraum gelagert. Anschliessend werden sie auf speziellen Tellern portioniert und in Speisewagen in die Wohngruppen geliefert. Alle Funktionen – Anlieferung, Rüsten, Vorbereitung, Zubereitung, Portionierung, Abwaschen, Entsorgung – wurden räumlich konsequent getrennt. Das hatte zur Folge, dass der Lift an die Nahtstelle zwischen dem Haupt- und dem Metzgerei-trakt verschoben werden musste.

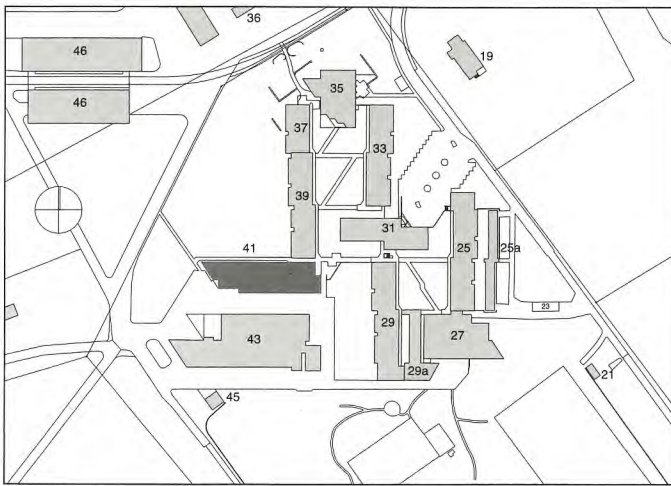
Die überdimensionierten Kühlräume wurden in der Grösse optimiert und den einzelnen Bereichen zugeordnet. Daraus ergaben sich eine grössere Produktionsfläche für die Bäckerei und wesentlich verbesserte Abläufe in der Metzgerei.

Um die Reinigung zu vereinfachen, wurde die offene Stahlkonstruktion mit Metalldeckenelementen abgedeckt.

Die zentralen Lagerräume für die Putzéquipe wurden mit einer neuen, im Bereich des Eingangs zum zentralen Hof gelegenen Treppe direkter erschlossen. Im Übrigen sind die Räume weitgehend unverändert.

Was die Gebäudehülle anbelangt, wurden nur das Dach und die Fenster neu konstruiert respektive ersetzt. Die neuen Elemente entsprechen den Anforderungen des Minergie-Standards. Die Fassadendämmung und -verkleidung wurde, wo nötig, repariert.

Die bestehende Lüftungsanlage wurde vollständig ersetzt. Die Neuinstallation verfügt über eine energiesparende Wärmerückgewinnung. Die Kälteanlage für die Produktionsküche, die Bäckerei und die Metzgerei wurde reduziert, wobei Teile der alten Anlage weiter verwendet werden konnten. Die Anlage verfügt neu über eine Wärmerückgewinnung.



Situation

Adresse Anstalten Witzwil
Lindenhof 41
3236 Gampelen

Code AGG 1111

Chronologie

Juni 2003 Projektstart
Dezember 2003 Auswahl Dienstleister
Juni 2004 Vorprojekt
September 2004 Bauprojekt und Kostenvoranschlag
Januar 2005 Kreditbewilligung
Mai 2005 Baubeginn
März 2006 Bezug

Projektorganisation

Bauträgerschaft Amt für Grundstücke und Gebäude des Kantons Bern
Christa Niggli, Gesamtprojektleiterin

Nutzerdirektion Polizei- und Militärdirektion des Kantons Bern

Nutzerschaft Anstalten Witzwil
Peter Sieff, Betriebsprojektleiter

Architekten Wahlirüefli Architekten und Raumplaner AG, Biel

Bauingenieur Emch + Berger AG, Bern

Elektroingenieur Elektroplanung Schneider AG, Münchenbuchsee

HKL-Ingenieur Züllig Riederer & Partner GmbH, Bremgarten

Küchenplaner Creative Gastro Concept & Design AG, Hergiswil

Projektdaten*

Rauminhalt Neubau	RI	8610 m ³
Grundstückfläche	GSF	- m ²
Umgebungsfläche	UF	- m ²
Gebäudegrundfläche (EG)	GGF	1142 m ²
Hauptnutzfläche	HNF	612 m ²
Nebennutzfläche	NNF	845 m ²
Funktionsfläche	FF	65 m ²
Verkehrsfläche	VF	186 m ²
Konstruktionsfläche	KF	251 m ²
Nutzfläche	HNF + NNF = NF	1457 m ²
Geschossfläche	GF	1994 m ²
Energiebezugsfläche	EBF	1522 m ²
Verhältnis	HNF/GF = Fq1	0,31
Verhältnis	NF/GF = Fq2	0,73

*RI nach SIA 116, EBF nach SIA 180.4, übrige nach SIA 416

Anlagekosten total

	%	Fr.
0 Grundstück	-	-
1 Vorbereitungsarbeiten	5,6	179000
2 Gebäude	100,0	3171000
3 Betriebseinrichtungen	40,3	1277000
4 Umgebung	-	-
5 Baunebenkosten	2,0	62000
6 -	-	-
7 Spez. Betriebseinrichtungen	-	-
8 Spez. Ausstattung	-	-
<i>Total Baukosten 1-8</i>		<i>4689000</i>
9 Ausstattung	-	-

Gebäudekosten total

20 Baugrube	-	-
21 Rohbau 1	22,0	697700
22 Rohbau 2	11,2	353200
23 Elektroanlagen	8,6	273800
24 HLK-Anlagen	1,9	59000
25 Sanitäreanlagen	7,3	232100
26 Transportanlagen	3,4	107900
27 Ausbau 1	8,6	273900
28 Ausbau 2	16,4	520500
29 Honorare	20,6	652900
<i>2 Total Gebäude</i>	<i>100,0</i>	<i>3171000</i>

Kostenkennwerte

	BKP 2	BKP 1-8
Fr. pro m ² Geschossfläche	1590	2352
Fr. pro m ³ Rauminhalt	368	545
Fr. pro m ² Hauptnutzfläche	5181	7662
Fr. pro m ² Nutzfläche	2176	3218

Preisstand

01.04.05: 110,2 (ZH 1998 = 100)
110,9 (BFS Hochbau Espace Mittelland Okt. 1998 = 100)

Die Kosten basieren auf der Bauabrechnung von August 2006.

Impressum

Redaktion und Satz Barbara Wyss-Iseli, Thun
Fotos Stefan Weber, Nidau
Druck Gerber Druck AG, Steffisburg
Bezugsquelle Amt für Grundstücke und Gebäude des Kantons Bern
Reiterstrasse 11, 3011 Bern
www.agg.bve.be.ch