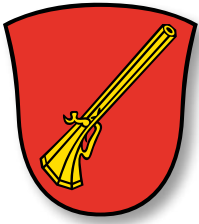


1466



E.E. Gesellschaft
der Feuerschützen
Basel

SCHÜTZENHAUS BASEL

SANIERUNGS- UND
ERNEUERUNGSZYKLUS
2024 – 2033

PROJEKT RENOVA

UMBAUMASSNAHMEN
ETAPPE ① NORDOSTFLÜGEL
VORPROJEKT

PROJEKT BESCHREIBUNG

(PROJEKTAUFTRAG/GELTUNGSBEREICH)

Die Gebäudeinfrastruktur und die haustechnische Ausrüstung im Restaurant Schützenhaus sind veraltet und haben ihre Lebensdauer überschritten. Die Sanierung des Nordostflügels markiert einen bedeutenden Schritt zur Modernisierung und Effizienzsteigerung des Betriebs.

Die Anpassung der Gebäudeinfrastruktur und der haustechnischen Ausstattung ist entscheidend, um den aktuellen Anforderungen eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs gerecht zu werden. Das Restaurant Schützenhaus strebt dabei an, seine angesehene Position zu bewahren und gleichzeitig sein kulturelles Erbe, seine Funktion als gesellschaftlicher Treffpunkt und Veranstaltungsort sowie seinen Ruf als erstklassige gastronomische Einrichtung zu erhalten.

Im Fokus steht die Installation einer zeitgemässen Kücheninfrastruktur im Erdgeschoss (Hauptküche) und im ersten Obergeschoss (Bankettoffice), geprägt von hoher Energie- und Arbeitseffizienz. Durch die Neuorganisation der Anlieferung und den Einbau eines Warenlifts sollen sämtliche Betriebsabläufe, einschliesslich Lagerung, Service, Abwatscherei und Entsorgung, massgeblich verbessert werden.

Die umfassende Erneuerung der Haustechnik (Elektro, Heizung, Lüftung, Kälte) aufgrund des altersbedingten Zustands und der erreichten Lebensdauer wird begleitet von der Sanierung des Kanalisationssystems und dem Einbau eines neuen Fettabscheiders. Zusätzlich erfolgt die Vorbereitung der Elektrozuleitungen zur Installation von zwei Ladestationen auf dem Parkplatz, um die Elektromobilität zu fördern.

ZIELSETZUNGEN

- 1. Abbildung von Arbeitsabläufen in der Anordnung der Küchenelemente:**
Ziel ist die Gestaltung der räumlichen Anordnung für einen reibungslosen Ablauf zwischen verschiedenen Küchenbereichen, um Arbeitswege (UG, EG, 1. OG) zu minimieren.

- 2. Einsatz energieeffizienter Küchengeräte zur Betriebskostenreduktion:**
Auswahl und Nutzung energieeffizienter Küchengeräte zur nachhaltigen Senkung des Energieverbrauchs, der Betriebskosten und zur Steigerung der Umweltverträglichkeit.

- 3. Gewährleistung von Hygiene- und Sicherheitsstandards:**
Renovierung der Küche mit dem Ziel, bauliche Anpassungen vorzunehmen und somit den aktuellen Hygiene- und Sicherheitsstandards gerecht zu werden.

- 4. Erhöhung des Brandschutzes, Personensicherheit und Arbeitssicherheit:**
Durch die Sanierung wird sichergestellt, dass alle relevanten Vorschriften und Standards im Bereich Brandschutz, Personensicherheit und Arbeitssicherheit erfüllt werden, um eine sichere Arbeitsumgebung für Personal und Gäste zu gewährleisten.

- 5. Zeitgemässe Haustechnik für Betriebskostenreduktion und umweltschonende Infrastruktur:**
Umfassende Erneuerung der gesamten Haustechnik, Sanierung des Kanalisationssystems und Einbau eines neuen Fettabscheiders, um eine zuverlässige, effiziente und umweltschonende Infrastruktur für langfristige Werterhaltung und Funktionsfähigkeit des Betriebs zu schaffen.

PRÄMISSEN UND ANFORDERUNGEN (GASTRONOMIEKONZEPT)

Die Gastroplanung wurde sorgfältig durchgeführt mit dem vorrangigen Ziel, die Arbeitsabläufe gezielt zu optimieren und optimale ergonomische Bedingungen zu schaffen. Übergeordnet legt das Konzept Wert auf die wirtschaftliche Effizienz des gastronomischen Betriebs.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Arbeitssicherheit, wozu die Integration rutschhemmender Keramikbodenplatten vorgesehen ist, um die Sicherheit und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden zu gewährleisten. Zur Schaffung eines angenehmen Raum- und Arbeitsklimas beziehungsweise flexibler Bedingungen in der Warmen Küche kommt ein innovatives Abluftdeckensystem zum Einsatz. Dieses System verfügt über leicht zu reinigende Wirbelstromfilter, die nicht nur eine effiziente Luftreinigung ermöglichen, sondern auch die allgemeine Arbeitsumgebung optimieren.

Die Auswahl sämtlicher Boden-, Wand- und Deckenbeläge erfolgt unter dem strengen Fokus der Hygiene und einfachen Reinigung, um höchsten Standards gerecht zu werden und gleichzeitig den Pflegeaufwand zu minimieren.

Die ausschliessliche Verwendung modernster Küchenapparate und -geräte gewährleistet nicht nur die allgemeine Effizienz, sondern steigert auch die Energieeffizienz des gastronomischen Betriebs. Dies unterstreicht den Anspruch, zeitgemässe Technologien zu nutzen und dabei ökologische Aspekte zu berücksichtigen.

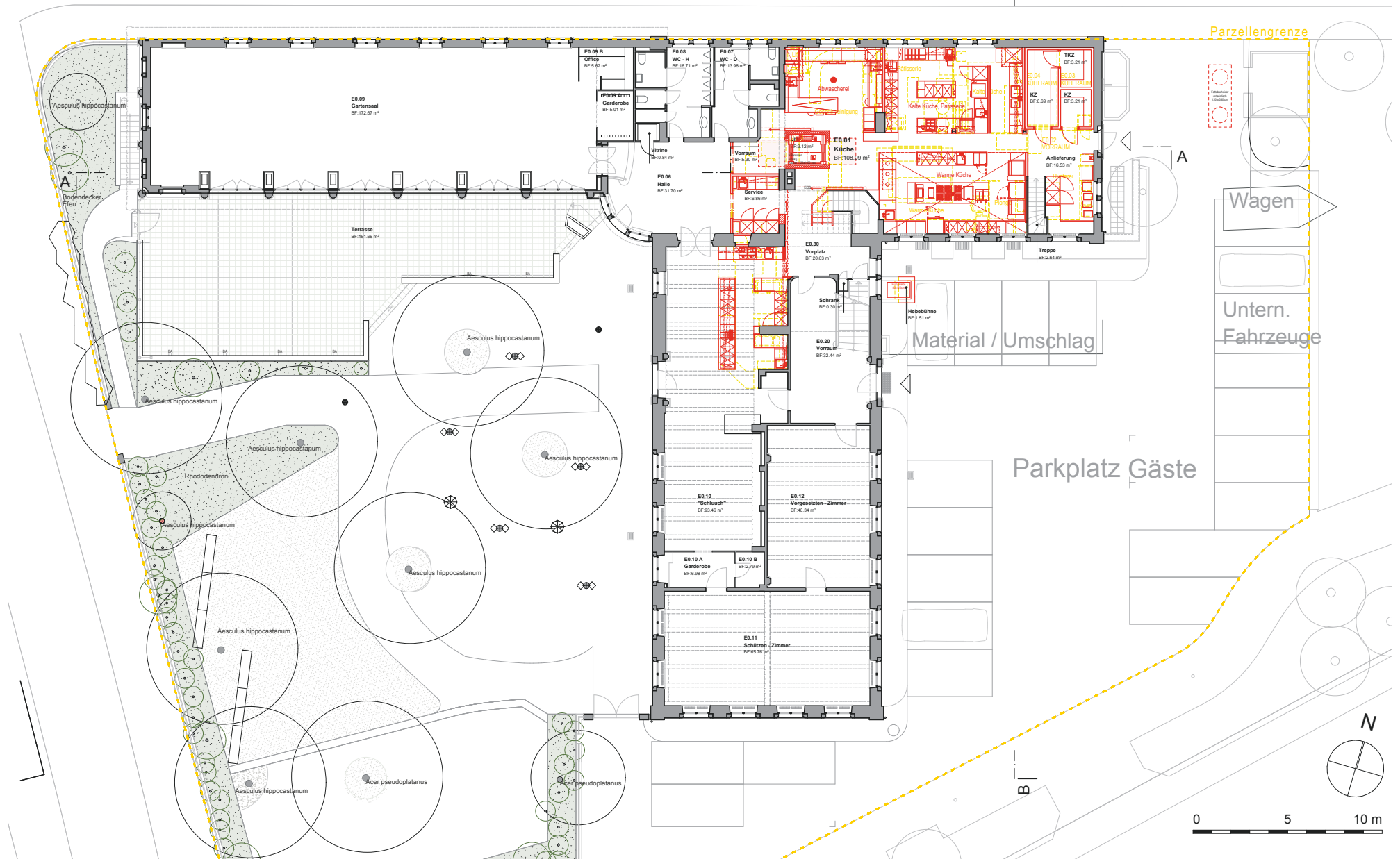
Die klare Separierung der Servicewege, beginnend bei der Ausgabe der Speisen aus der Küche bis hin zur Rückgabe des Schmutzgeschirrs im Abwaschereibereich, optimiert nicht nur die betrieblichen Abläufe, sondern stellt auch höchste Hygienestandards sicher.

Ein zusätzlicher Personen- und Warenaufzug, der vom Untergeschoss (UG) mit den Lagerräumlichkeiten über einen direkten Zugang zur Küche im Erdgeschoss (EG) bis hin zum Bankettoffice im 1. Obergeschoss (1. OG) reicht, bildet eine entscheidende Verbesserung für die Logistik und Bewirtschaftung der Räumlichkeiten. Dieser Ansatz legt nicht nur Wert auf räumliche Optimierung, sondern setzt auch einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Effizienz in den betrieblichen Abläufen. Das Gastrokonzept schafft somit eine innovative und zukunftsfähige Grundlage für den gastronomischen Betrieb.

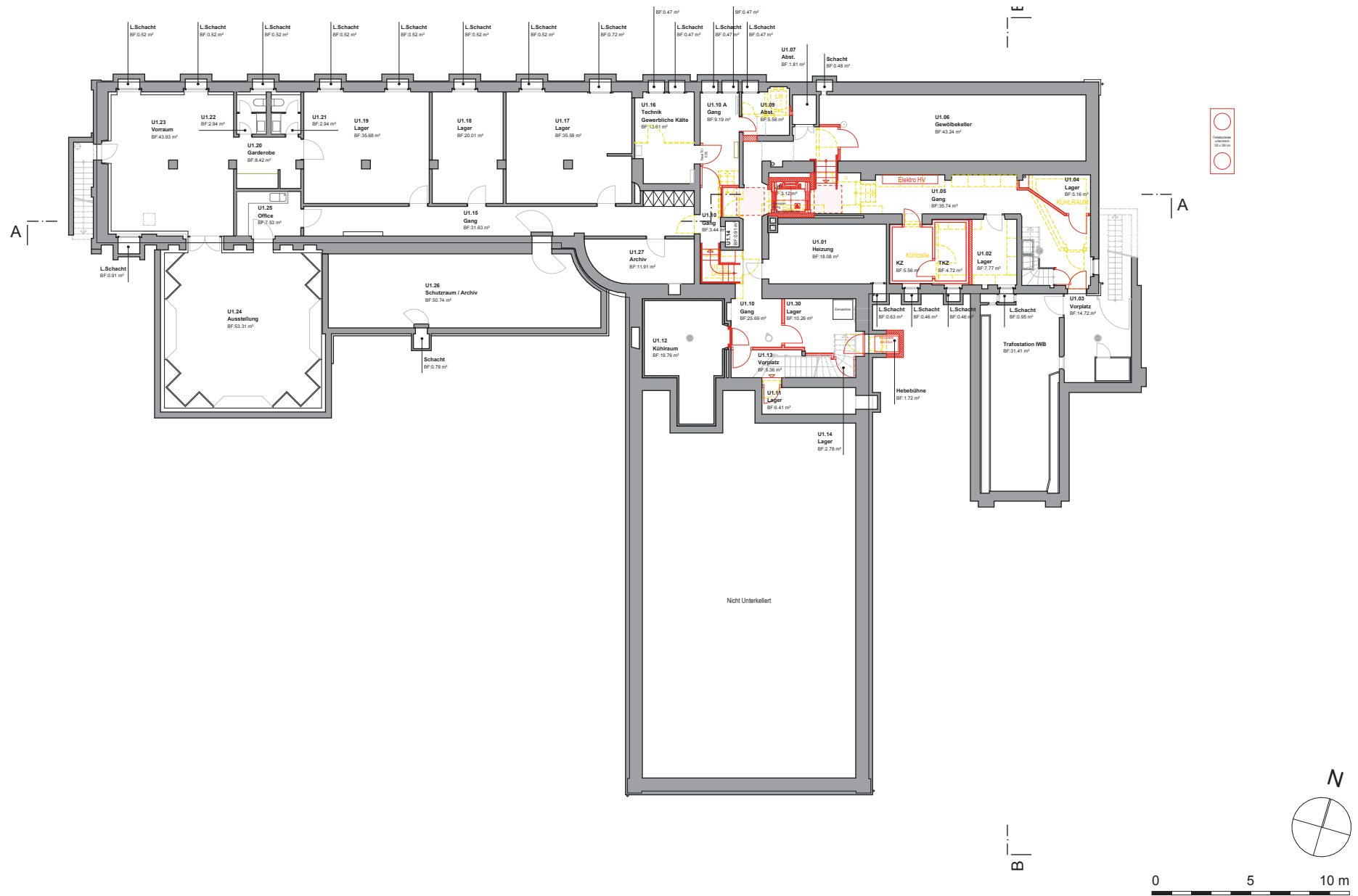
BAULICHE UND TECHNISCHE BESCHREIBUNG (UMSETZUNGSMASSNAHMEN)

- Ersatz von Küchenanlagen und -geräten für Warme Küche, Kalte Küche, Patisserie, Rüstung, Abwascherei, Abluftdecken, Arbeitsflächen entsprechend der Gastroanforderungen
- Anpassung von Lagerflächen und neue Kühlzellen im EG und UG
- Einbau eines neuen Aufzugs (UG bis 2. OG 1.10×1.40 m) für Waren- und Personaltransporte (inkl. Nutzung für gehbehinderte Gäste)
- Erneuerung des Buffets in der Gaststube «Schluuch», Kühlschränke, Kälteversorgung, Ablage, Ausschank
- Erneuerung Haustechnik: Starkstromanlagen und -leitungen, Schwachstromanlagen, Heizungsanlagen, Lüftungsanlagen, Sanitäranlagen, Kälteanlagen.
- Einbau eines neuen Treppenaufgangs vom 2. OG in das Dachgeschoss
- Anpassung an bestehende Erschliessungsleitungen, Sanierung Kanalisationsleitungen und Integration eines Fettabscheider zur normkonformen Abwasserableitung
- Umbau des alten Getränkelifts für Getränke-transport (Parkplatz ↔ Untergeschoss)
- Umbau des Vorraums (aktuell Garderobe) im 1. OG zu neuem Getränkeoffice mit separater Garderobe für einen effizienten Betrieb von Banketten/Veranstaltungen im Schützensaal
- Vorbereitung der Elektrozuleitungen zur Installation von zwei Ladestationen auf dem Parkplatz zur Förderung der Elektromobilität

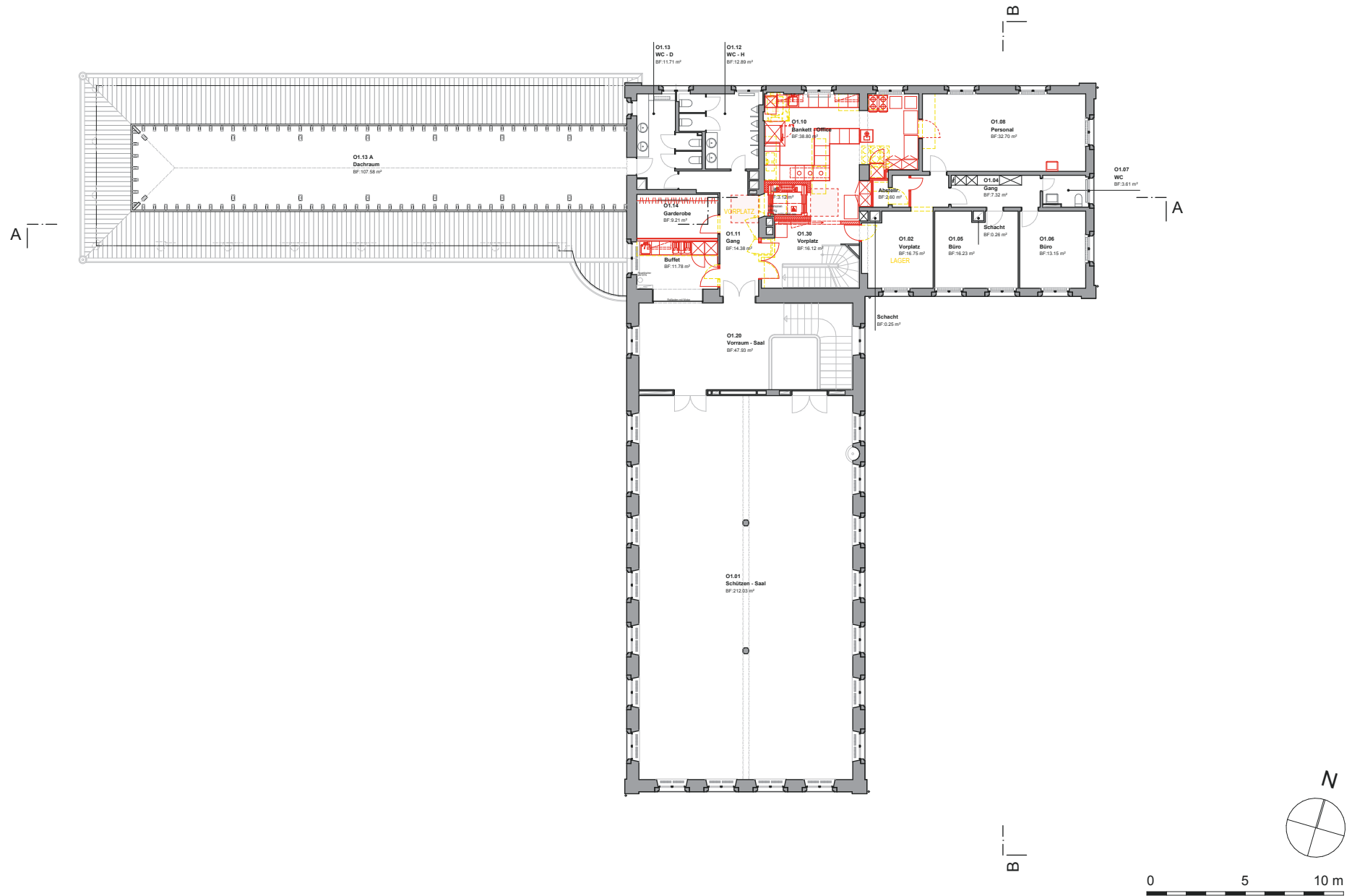
ERDGESCHOSS



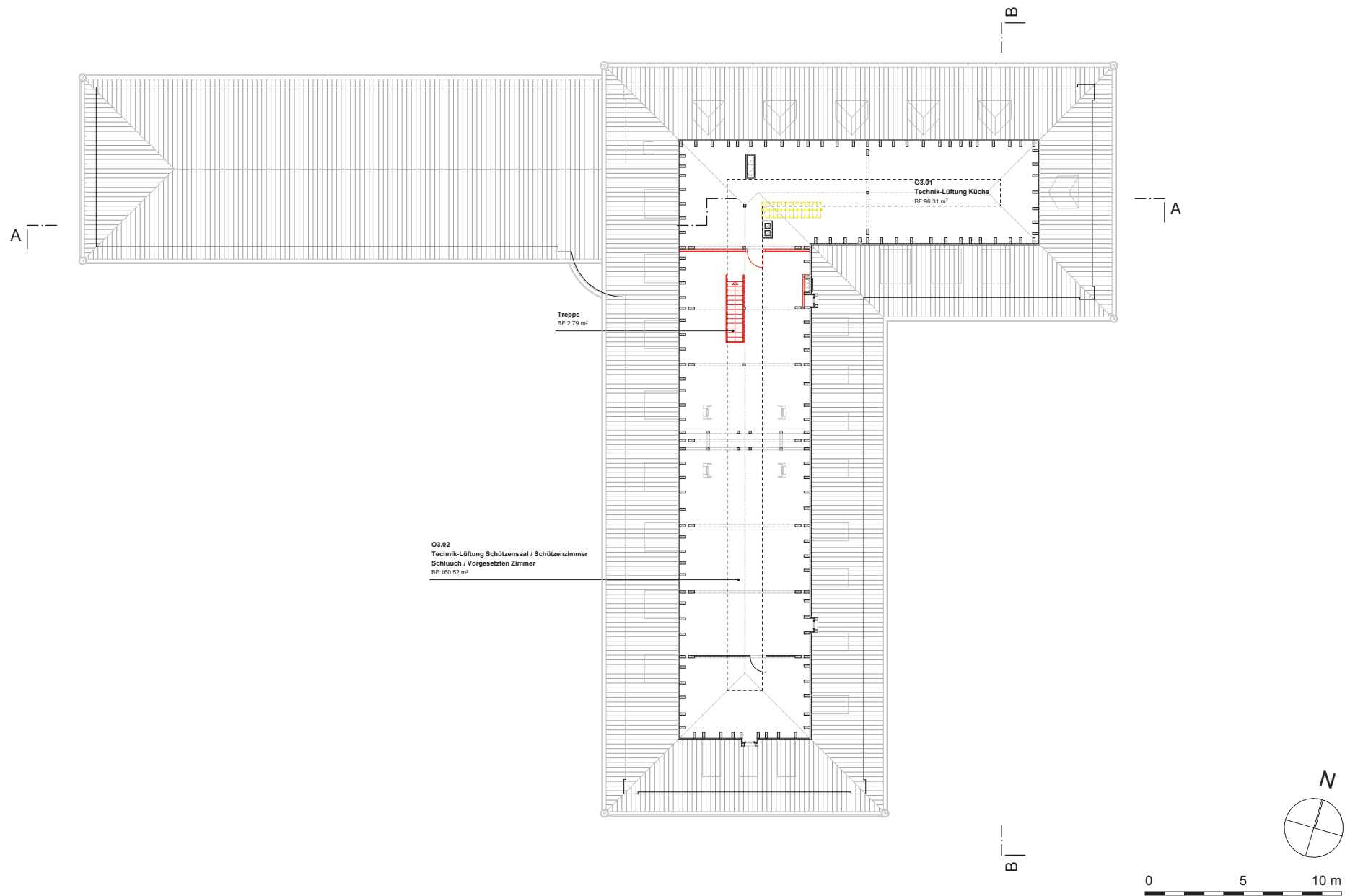
UNTERGESCHOSS



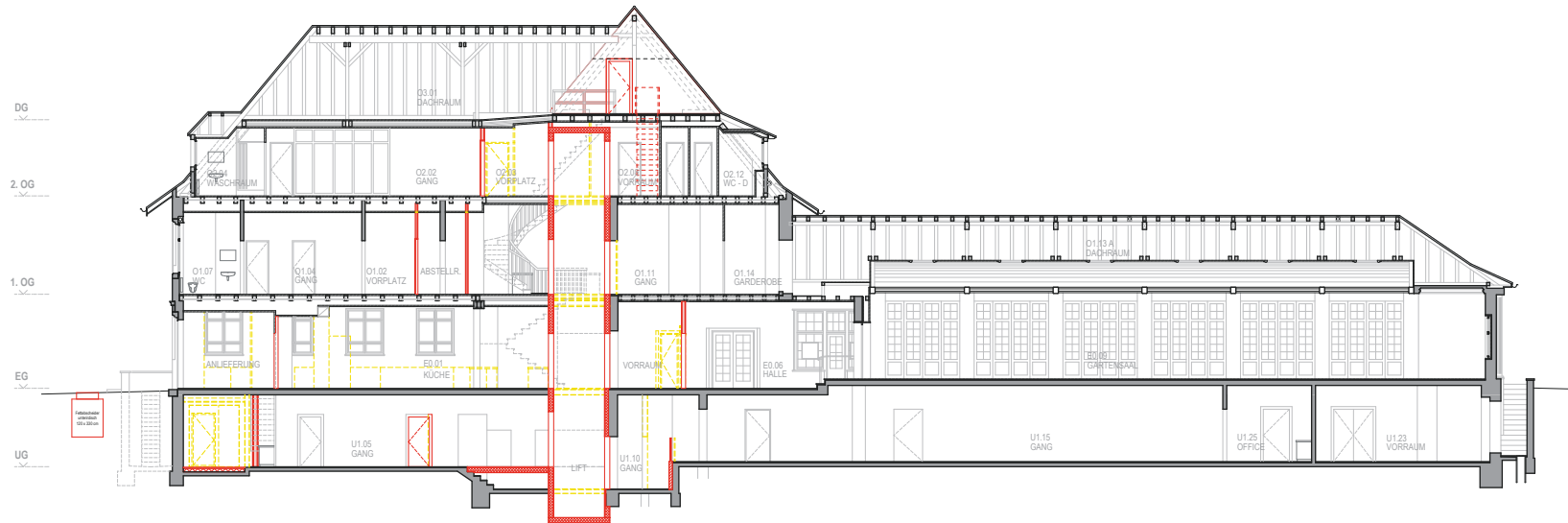
1. OBERGESCHOSS



DACHGESCHOSS



ANSICHTEN



Längsschnitt NO / SW-Flügel
Schnitt A-A



Längsschnitt NO / SW-Flügel
Schnitt B-B



KOSTENSCHÄTZUNG ±15%

BKP	Bezeichnung	Total 2-stellig	Total 1-stellig
1	Vorbereitungsarbeiten		227'000
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen	30'000	
12	Sicherungen, Provisorien	32'000	
15	Anpassungen an bestehenden Erschliessungen	65'000	
2	Gebäude		2'431'000
20	Baugrube	28'000	
21	Rohbau 1	328'000	
22	Rohbau 2	64'000	
23	Elektroanlagen	379'000	
24	HLK-Anlagen, Gebäudeautomation	148'000	
25	Sanitäranlagen	279'000	
26	Transportanlagen, Lageranlagen	106'000	
27	Ausbau 1	215'000	
28	Ausbau 2	199'000	
29	Honorare	685'000	
3	Betriebseinrichtungen		1'648'000
33	Elektroanlagen	56'000	
34	HLK-Anlagen, Gebäudeautomation	468'000	
35	Sanitäranlagen	967'000	
39	Honorare Gastroplaner, HLK, MSR)	157'000	
5	Baunebenkosten		294'000
51	Bewilligungen, Gebühren	47'000	
52	Dokumentation und Präsentation	23'000	
53	Versicherungen	9'000	
56	Übrige Baunebenkosten	15'000	
58	Rückstellungen und Reserven 5%	200'000	
	Total CHF	4'600'000	4'600'000

Bandbreite: KV max (+ 15%)
KV min (- 15%)

CHF 5'300'000
CHF 3'900'000

FINANZIERUNGSPLANUNG

PRÄMISSEN / RAHMENBEDINGUNGEN

Dem Kanton Basel-Stadt – als Baurechtgeberin – können Anträge für Erneuerungssubventionen nur für die im öffentlichen Interesse stehenden, denkmalgeschützten Teile der Liegenschaft eingereicht werden, welche im geplanten Vorhaben nur einen Teilaspekt darstellen.

Mit Schreiben des Finanzdepartementes vom 29.09.22 schliesst der Kanton, als faktischer Eigentümer, eine darüberhinausgehende finanzielle Unterstützung (Subvention) aus, weil für die nachgefragte Unterstützung die gesetzlichen Voraussetzungen fehlen. Die Gesellschaft der Feuerschützen hat aufgrund bestehender Hypothekarbelastungen aus den letzten Investitionsvorhaben keinen zusätzlichen Belehnungsspielraum für das vorliegende Erneuerungsprojekt. Aufgrund der vorgenannten Rahmenbedingungen muss die Gesellschaft der Feuerschützen die Finanzierung des Sanierungs- und Erneuerungsprojektes RENOVA aus eigener Kraft und mit Hilfe von Beiträgen von Stiftungen und Spendern bewältigen.

ERWARTUNGSRECHNUNG:

Das Gesamtinvestitionsvolumen der 1. Etappe beträgt rund CHF 4'600'000. Das Finanzierungskonzept sieht zwei Finanzierungsquellen zur Deckung des Finanzbedarfs vor:

1. Eigenfinanzierung

Die Gesellschaft der Feuerschützen kann aus eigenen Mitteln (vorhandene Liquidität und zweckgebundene Fondsmittel) rund CHF 1.4 Millionen zur Finanzierung beitragen.

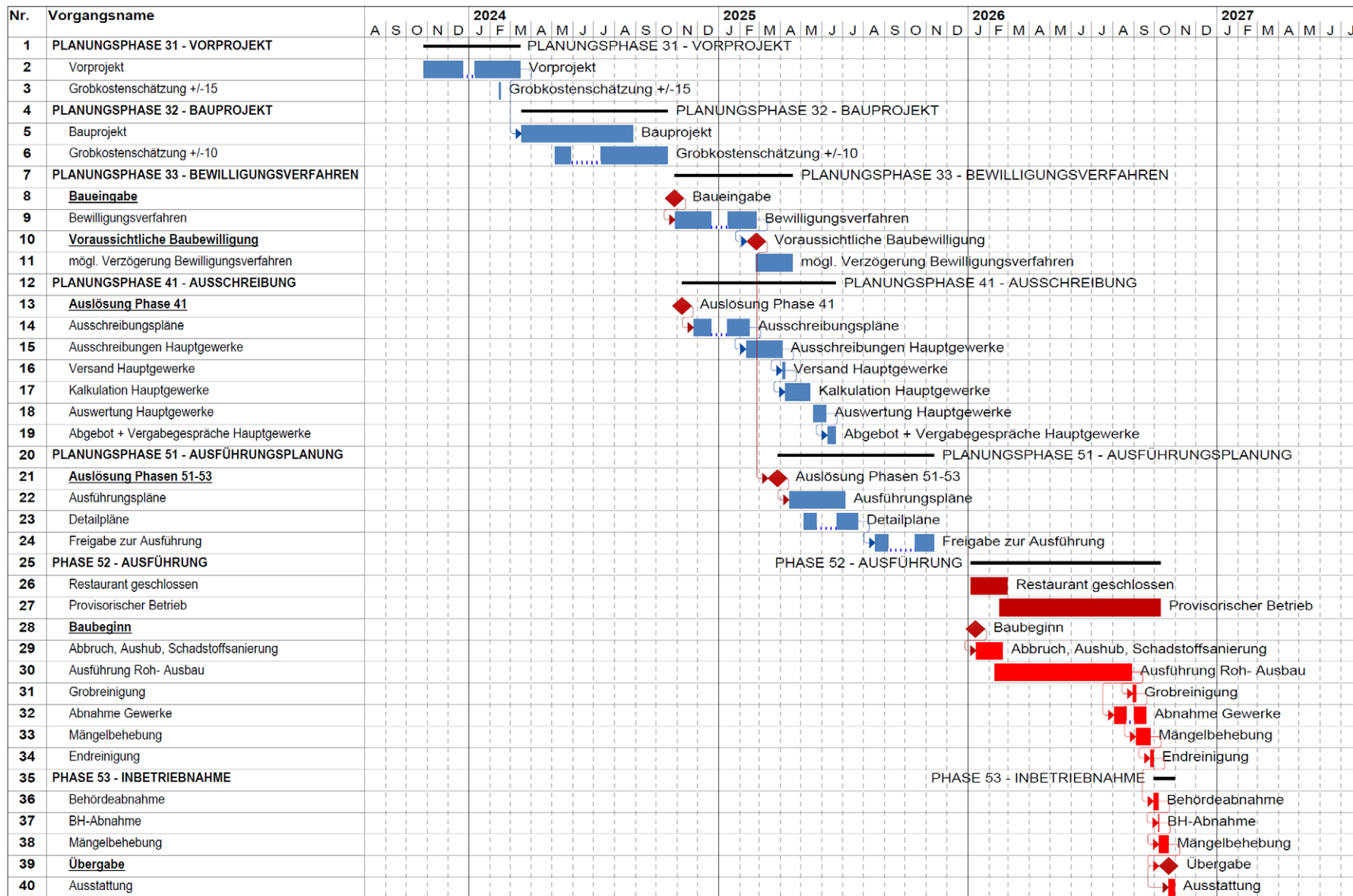
2. Fehlender Finanzierungsbedarf

Es besteht aus heutiger Sicht eine Finanzierungslücke von rund CHF 3.2 Millionen, welche die Gesellschaft der Feuerschützen mit einer Fundraising-Kampagne bei institutionellen Geldgebern, Stiftungen, Organisationen, der regionalen Wirtschaft und privaten Spendern und zugewandten Orten, wie Zünften und historischen Schützengesellschaften, zu decken beabsichtigt.

KOMMUNIKATIONS- UND PROMOTIONSKONZEPT

Im Mittelbeschaffungsprozess stellen wir den Spendern, Stiftungen und Sponsoren neben der Projektbroschüre und dem Faltprospekt auch eine Projekt-Internetseite zur Verfügung, auf welcher wir regelmässig über den Projektfortschritt informieren. Auf Bedarf bedienen wir institutionelle Geldgeber mit zusätzlichen Unterlagen oder stehen für Präsentationen gerne auch persönlich zur Verfügung.

GROBTERMINPLAN



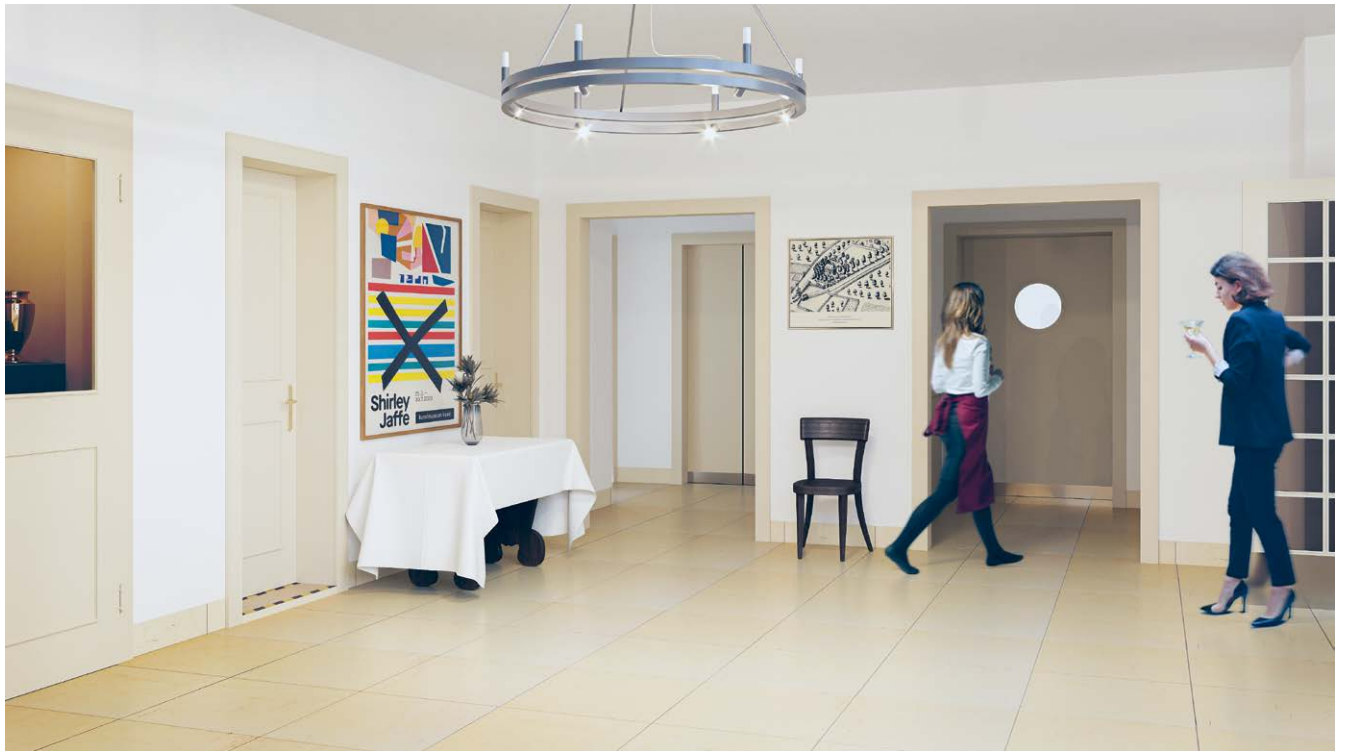
VISUALISIERUNG KÜCHE



VISUALISIERUNG BANKETTOFFICE



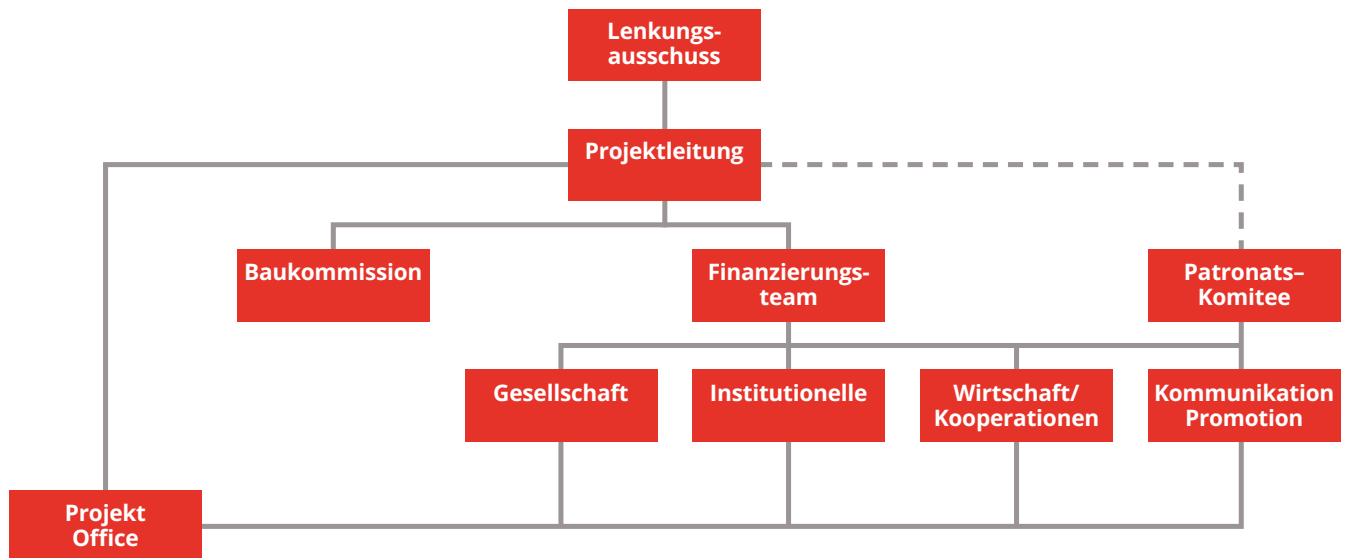
VISUALISIERUNG VORRAUM MIT PERSONENAUFZUG



VISUALISIERUNG BUFFET GASTSTUBE «SCHLUUCH»



PROJEKTORGANISATION



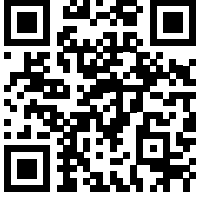
KOMMENTAR ZUR PROJEKTORGANISATION

Der Lenkungsausschuss steuert und kontrolliert die Projektprozesse nach Massgabe der übergeordneten Zielsetzungen und der Projektplanung. Inhaltliche, zeitliche und finanzielle Planabweichungen werden vom Lenkungsausschuss beurteilt und Massnahmen beschlossen. Die Gesellschaft delegiert die beiden Oberschützenmeister, den Seckelmeister (Finanzchef) und den Bauverantwortlichen als Vertreter in den Lenkungsausschuss. Der Projektleiter ist organisatorisches Bindeglied zwischen dem Lenkungsausschuss, dem Bau-Projektteam und dem

Finanzierungsteam. Er ist zuständig für die Bereitstellung der personellen Ressourcen, der Hilfsmittel und Promotionsunterlagen und koordiniert die Prozesse zwischen den tragenden Funktionen der Mittelbeschaffung und der Baukommission, um die finanziellen Verpflichtungen gegenüber den beauftragten Unternehmen zu gewährleisten.

KONTAKTE

Kontakt: Rolf Meyer, Tel: 079 370 05 40
Mail: renova@feuerschuetzen.ch
Homepage: www.renova.feuerschuetzen.ch



renova.feuerschuetzen.ch
renova@feuerschuetzen.ch



E.E. Gesellschaft der Feuerschützen
4000 Basel
Spendenkonto:
IBAN CH48 0900 0000 1627 7507 9

ANGABEN ZU UNSEREN PARTNERN / BEAUFTRAGTEN

GENERALPLANER VISCHER ARCHITEKTEN AG, BASEL

Herr Florian Hug
Hardstrasse 10
4052 Basel
www.vischer.ch

GASTROPLANER APS DESIGN

André Schneider
Im Baumgarten 11
4144 Arlesheim
www.apsdesign.ch