



## St. Pölten | Tourismusschule Gastro

### Generalsanierung der gesamten Gastronomiebereiche

Im WIFI St. Pölten wurde der bestehende Gastronomiebereich einer Generalsanierung unterzogen.

Die Cafeteria und das Restaurant wurden modernsten Standards angepasst.

Auf die Kursteilnehmer/innen wartet in Zukunft ein erweitertes, gesundes kulinarisches Angebot welches auch externen Kunden zur Verfügung steht.

Am Speiseplan der Kursteilnehmer/innen stehen in Zukunft auch Hirnnahrung und Kraftstoffe aus der regionalen Küche.

Planungsleistungen technische Gebäudeausrüstung  
samt Gewerbekälte \_\_\_\_\_  
Erstellen von Ausschreibungsunterlagen \_\_\_\_\_  
Fachbauaufsicht Technische Gebäudeausrüstung \_\_\_\_\_

### Kompetente Werthaltige Ingenieurleistung





## **AUFGABENSTELLUNG / VORGABEN / ZIEL DES PROJEKTS**

Das bestehende Konzept des Gastronomiebereichs des WIFI St. Pölten wurde nach modernsten Kriterien neu entwickelt. Dies machte einen Umbau des gesamten Bereichs notwendig. Er bestand aus vier Stationen (Cafeteria, Schul- und Lehrrestaurant, SB-Restaurant, Mitarbeiterspeisesaal) und zwei Küchen.

Die beiden Restaurants baulich geöffnet, sodass eine große, mehrfach nutzbare Restaurantfläche entstand. Um für den Servierunterricht in der Tourismusschule weiterhin optimale praxisnahe Bedingungen bieten zu können.

Nutzungsdaten:

- Neues SB Restaurant mit bis zu 300 Sitzplätzen, davon ca. 30-50 Raucher.
- Zentrale Front Cooking Station, Inseln für Vorspeisen, Snacks, Salate, Desserts, Vitalecke
- Softgetränke (Schank und Flaschen), Warmgetränke, Bier und Wein
- Neuer Gastgarten mit einer Kapazität von 30-50 Sitzplätzen
- Frischküche für ca. 450 Personen, bei Veranstaltungen bis zu 1200 Personen
- Generelles Ziel: Barrierefreiheit, angenehmes Raumklima, keine Geruchsbelästigung, ausreichende technische Ver- und Entsorgung (Strom, Wasser, Abwasser, Gewerbekälte, Müll) der einzelnen Inseln und Küchen.

Auch die Vorbereitungsäumlichkeiten, Kühl-, Lager-, und Müllräume sowie Spülmaschinenaufstellungsräume waren zu erneuern und dem modernen Funktionsablauf einer Küche.

Aufgrund dass Räumlichkeiten im Untergeschoss Platz fanden war auch ein Transportlift für den raschen Rücktransport des Schmutzgeschirrs vorzusehen.

Der Vorbereitungsbereich konnte verkleinert werden, sodass zusätzlich ein Tiefkühlraum sowie ein zentrales Geschirrdepot Platz fand. Die Sozialräumlichkeiten wie Mitarbeitergarderoben konnten ebenfalls an den heutigen Stand der Technik angepasst werden.



## **PROJEKTBE SCHREIBUNG / AUFTRAGSINHALT**

Gegenstand der ausgeschriebenen Leistung war die Haustechnikplanung.

Neben der Planungsleistungen war die KWI Engineers GmbH auch mit der Fachbauaufsicht betraut.

Es war darauf zu achten, dass eine Vergabe der ausführenden Leistungen nach den einzelnen Gewerken gemäß EU-Richtlinie zu erfolgen hat.

Es waren Vorgespräche mit den für Brandschutz zuständigen Behörden sowie mit dem Bundesdenkmalamt und dem Arbeitsinspektorat zu führen.

Das Bauvorhaben war innerhalb von 16 Wochen (Bautätigkeit) umzusetzen und der WIFI-Betrieb durfte nicht beeinträchtigt werden.

Hierfür stand KWI als zuverlässiger Partner für den Auftraggeber zur Verfügung.



## **HERAUSFORDERUNG BEIM PROJEKT / SPEZIELLE HERANGEHENSWEISEN / INNOVATIONEN**

Beim Umbau blieb im WIFI St. Pölten in puncto Gastronomie kein Stein auf dem anderen.

Die durch die Auflassung der Hauptküche gewonnene Restaurantfläche wurde durch eine Glastrennwand als Raucherbereich bzw. für Gruppen oder „geschlossene Gesellschaften“ genutzt.

Die damit verbundenen hohen Anforderungen der ÖNORM H6030 bzw. Neuerungen im Hygienebereich für derart gewerbliche Anlagen waren von KWI zu lösen.

Innovative Abluftreinigung von geruchsbelastender Luft mittels Ozon-Reinigung wurde neben hocheffizienten Wärmerückgewinnungssystemen vorgesehen.

Dies führt zu erheblichen Einsparungen der Energie- und Betriebskosten. Der Reinigungsaufwand der Küchenlüftungsdecken wird damit ebenfalls Personell entlastet.

Die zeitliche Koordination aller ausführenden Gewerke während der Bauzeit und im wieder stattfindenden Vollbetrieb des Unterrichtes war eine spezielle Herausforderung welche KWI wie gewohnt zur Zufriedenheit des Kunden gelöst hat.

Darüber hinaus musste in der Planung auch Rücksicht genommen werden, dass die umliegenden Nutzungseinheiten höchstmöglich flexibel für spätere Adaptierungen bleiben.

## **KWI IST STOLZ DARAUf BEI DER UMGESTALTUNG DES GASTRONOMIEBEREICHS DES WIFI ST. PÖLTEN MITGEWIRKT ZU HABEN**

Mit dem Umbau der Gastronomie reagiert das WIFI NÖ auch auf die gestiegenen Ansprüche der Kursteilnehmer/innen und auf die Anforderungen der Ernährungswissenschaften, die ideale Lebensmittel fürs Lernen definiert haben. „Unsere Kundinnen und Kunden erwartet in Zukunft ein erweitertes, frisches und attraktives kulinarisches Angebot“, freut sich Mag. Andreas Hartl, Institutsleiter des WIFI NÖ. Gastronomiechef Wolfgang Wurm und sein Team kochen in Zukunft nach dem gesunden Ampelsystem, das auf die Kalorien und den Nährwert der Speisen mit grünen, gelben und roten Ampel-Bereichen hinweist. „Wir sind stolz, mithilfe dieses Systems unseren Kunden einen kleinen Leitfaden für eine gesunde Ernährungsweise bieten können“, freut sich Wolfgang Wurm. Regionale Schmankerln werden auf der neuen Speisekarte ebenso wenig fehlen wie ein appetitliches Salatbuffet. In der Cafeteria werden außerdem zusätzlich zu den „Klassikern“ in einer neu eingerichteten „x“unden Ecke“ Bio-Vollkornbrote mit Aufstrichen und anderen Köstlichkeiten bereit gehalten.