



Ausschreibung Gastronomie im Kasernenhauptbau (EG Süd und Rheinufer Süd)

Beilage 2 Gebäudebeschrieb

1. Ausbaubeschrieb (Restaurant)

Gemäss vorliegender Planung sollen die Mieträume wie folgt ausgestattet werden:

Der Beschrieb nimmt Bezug auf den Planungsstand vom 12.05.2020. Die Bearbeitung des Projekts Vollausbau Restaurant kann zu Änderungen führen.

- Böden:

| Raumnr. | Raumbezeichnung | Boden |
|-----------|--------------------|--|
| A U1 101 | Bar / Buffet | Hartbeton mit Bodenheizung, versiegelt |
| A U1 104 | Nebenraum | Hartbeton versiegelt |
| A U1 106 | Nebenraum | Hartbeton mit Bodenheizung, versiegelt |
| A U1 401 | Gastraum UG | Hartbeton mit Bodenheizung, versiegelt |
| A U1 402 | Nebenraum | Hartbeton versiegelt |
| A U1 431 | Erschliessung UG | Unterlagsboden mit Fussbodenheizung, Parkett Eiche |
| A X1 421 | Treppe UG zu EG | Zementüberzug, Parkett Eiche |
| A E1 101 | Küche EG | Keramikplatten |
| A E1 104 | Garderobe / Entrée | Roter Hartbeton mit Bodenheizung geschliffen |
| A E1 401 | Gastraum EG | Unterlagsboden, Parkett Eiche |
| A EZ1 421 | Treppe EG zu +.OG | Hartbeton versiegelt |
| A O1 401 | Büro 1 | Hartbeton versiegelt |
| A O1 491 | Lüftungszentrale | Hartbeton versiegelt |

In Räumen mit Bodenheizung darf nicht in den Boden gebohrt werden.

Nutzlasten gemäss Nutzungsvereinbarung:

- Böden UG: 4.0 kN/m², entspricht 400 kg pro m²
- Decke UG (= Boden EG): Küche und Gastraum EG 4.0 kN/m², entspricht 400 kg pro m², Garderobe/Entrée: 3.0 kN/m², entspricht 300 kg pro m²
- Decke EG (= Boden OG): 3.0 kN/m², entspricht 300 kg pro m²



- **Treppe:**

Treppe EG zu 1.OG: Treppe in Beton mit Hartbetonbelag versiegelt.

Treppe UG zu EG: Treppe in Beton mit Eichenparkett (Bodenbelag Gastraum EG).

- **Geländer:**

Geländer und Handläufe aus Metall

- **Wände:**

Sämtliche Aussenwände im EG sind überwiegend im Originalzustand belassen und wurden lokal ausgebessert. Die neu eingebauten Wände um den Sanitärkern sind Gipskarton-Ständerwände. Im UG sind die Aussenwände innen mit Wärmedämmung versehen.

In den WC-Anlagen werden Keramikplatten bis zu einer Höhe von 2.10m ausgeführt, darüber sind die Wände gestrichen. Die Wände in den Nebenräumen im UG bestehen teilweise aus neuen Kalksandsteinwänden, teilweise aus alten Bruchsteinwänden, welche ausgemörtelt wurden. Aufsteigende Feuchtigkeit in den alten Wänden kann nicht ausgeschlossen werden. Um Bauschäden zu vermeiden, dürfen keine Anstriche verwendet werden, die die Dampfdiffusion unterbinden.

- **Decken:**

Der Boden UG besteht aus einer neuen Betondecke, die Decke zwischen UG und EG besteht aus einer neuen Betondecke im Bereich der Treppe und aus Holzbalkendecken, welche als Brandschutzdecken ausgeführt werden. Die Decke zwischen EG und 1.OG besteht aus einer Holzbalkendecke welche als Brandschutzdecke ausgeführt wird. Der Dachstuhl als Holzkonstruktion wurde saniert. Brandschutzdecken sind Verkleidungen in speziellen feuerbeständigen Platten, ähnlich Gipskarton-platten. In Brandschutzdecken dürfen Installationen nur konform zu den Brandschutznormen ausgeführt werden. Die Massnahmen für die Raumakustik müssen noch definiert werden.

- **Fenster:**

Sämtliche Räumlichkeiten sind mit neuen zweifach/ dreifach verglasten Dreh-Fenstern ausgestattet, welche den aktuellen Normen und gesetzlichen Vorgaben gerecht werden und mit der Denkmalpflege betreffend äussere Erscheinung abgesprochen wurden.

- **Sonnenschutz:**

Stoffstoren (Anforderung Denkmalpflege) mit Elektroantrieb und KNX-Steuerung

- **Fassade:**

Der Aussenputz und die Natursteinarbeiten wurden gemäss Vorgaben der Denkmalpflege saniert. Veränderungen an der Fassade sind nur nach Absprache mit der Denkmalpflege und eventuell mit der Stadtbildkommission zulässig. Die Aussensignaletik muss sich an den von Seite Signaletikplaner erarbeiteten und mit der Denkmalpflege abgestimmten Vorgaben orientieren.

- **Aussenraum:**

Das Restaurant hat verschiedene Aussenräume mit unterschiedlichem Öffentlichkeitsgrad und daher unterschiedlichen Möglichkeiten des Einflusses durch den Betreiber.

Allmend rheinseitiger Vorbereich:

Die Allmend beginnt unmittelbar an der Fassade des Hauptbaus. Der gesamte rheinseitige Vorbereich zum Hauptbau ist öffentlicher Raum (Allmend) und untersteht somit den entsprechenden Regeln. Über Eingriffe in die Boulevardflächen (z.B. Abgrenzungen) muss das Bewilligungsverfahren für die Nutzungsbewilligung (vom Betreiber zu erarbeiten) entscheiden. Hinweise bzgl. Abgrenzung von Boulevardnutzungen kann den Leitlinien für Boulevardgastronomie entnommen werden. Im Leitfaden zur mobilen und saisonalen Gastronomie ist festgehalten, dass gemäss § 58 Abs. 2 Bau- und



Planungsgesetz die Gestaltung des öffentlichen Grunds und seiner Ausstattung erhöhten Ansprüchen zu genügen hat.

Im Projekt der Stadtgärtnerei für den rheinseitigen Vorbereich sind asphaltierte Wege für den behindertengängigen Zugang zum Hauptbau entlang der Fassade vorgesehen. Die gesamte Umgestaltung der Vorzone ist aus den veränderten Ansprüchen an die Zugänglichkeit der umgenutzten Kaserne entstanden. Aufgrund des dazu notwendigen Eingriffs in die Oberflächenbeschaffenheit der Vorzone will der Kanton gleichzeitig die Chance für Baumstandortverbesserungen nutzen. Die chaussierten Flächen sollen erhalten bleiben und den diversen Nutzungen wie Sitzplatz für Gastronomie, Boule-Spiel, Veranstaltungen usw. dienen. Von Seite Hauptbau wurde eine Bodendose mit ca. 3 m Abstand zum Hauptbau für Strom und Frischwasseranschluss ausgeführt (kein Abwasser). An der Fassade befindet sich eine weitere Anschlussmöglichkeit für Strom und Frischwasser. Auf dem rheinseitigen Vorbereich herrscht strikter Baumschutz. Veränderungen dieses Bereichs müssen mit der Stadtgärtnerei besprochen werden. Insbesondere weitere Grabarbeiten sind kaum möglich.

Die Aussenbeleuchtung ist die öffentliche IWB Beleuchtung. Der Hauptbau bringt eine Beleuchtung über den Zugängen zum Haus.

Kasernenhof, Durchgang zu Klingentalweglein:

Der Kasernenhof und der Durchgang zum Klingentalweglein liegen auf der Parzelle des Kasernenareals, gehorchen jedoch den Nutzungsvorgaben analog zur Allmend.

Seitlich vom Restaurant Richtung Durchgang unter Verbindungsbau Hauptbau-Klingentalkirche kann ein mit dem Eigentümer zu definierender Streifen der Aussenfläche als Erweiterung der Fläche auf der Terrasse Süd mitgenutzt werden. Die Aussenbeleuchtung an der Fassade und im Durchgang wird vom Hauptbau gestellt (allgemeine Kosten) und wird analog zur öffentlichen Beleuchtung geschaltet. Die Platzbeleuchtung auf dem Kasernenhof ist nicht Bestandteil des Projekts Kaserne Hauptbau. Die Logistik für das Restaurant soll hauptsächlich über den Kasernenhof erfolgen. Zu Zeiten von Grossevents kann der Zugang auf dieser Seite verändert oder zeitlich beschränkt sein.

Technische Einrichtungen: Der Stutzen zur Entleerung des Fettabscheiders befinden sich hofseitig.

Terrasse Süd:

Die Terrasse Süd ist als Mietfläche dem Restaurant vorbehalten. Als Bodenbelag ist eine Chaussierung mit der entsprechenden Entwässerung ausgeführt. Die Stützmauer zum Klingentalweglein wird analog der alten Mauer neu errichtet mit Aussenputz. Die erforderlichen Absturzsicherungen werden als Metallkonstruktion erstellt. Die Aussenbeleuchtung besteht aus eingebauten Leuchten in die neue Stützmauer und einer Leuchte über dem südlichen Eingang. Alle Eingriffe in die Aussengestaltung sind von der Denkmalpflege und eventuell der Stadtbildkommission genehmigen zu lassen. Dies gilt auch für allfällige fixe Sonnenschutzmassnahmen. Für die neu gepflanzte Kastanie ist eine Bewässerungsanlage in Betrieb. Die gesetzlich vorgegebenen Baumschutzmassnahmen müssen eingehalten werden.

Technische Einrichtungen: Ein Frischwasseranschluss und Elektroanschlüsse sind in einem Wandanschlusskasten vorhanden. Ein Anschluss an die Kanalisation für Schmutzwasser ist nicht möglich (Baumschutz).

Weitere Ausstattungen, Einrichtungen und die Signaletik im Aussenraum sind mieterseitig zu bringen inkl. dem Einholen der erforderlichen Bewilligungen falls nötig.

- Elektroanlagen:

Hauptverteilung (HV):

Hauptverteilung im Raum A U1 292, bestehend aus Einspeisefeld, Messfeld, Grobabgänge und Allgemeinfeld.

IWB-Zähler (Allgemein, Restaurant, Café, Bar, Moschee, Aussenlager, öffentliche WC-Anlage, Reserve und "Privat"(weitere Nutzer)). Zähler M-Bus fähig. Alle Unterverteilungen und die Lüftungsanlagen, Liftanlage, etc., werden direkt ab der Hauptverteilung erschlossen.



Dem Restaurant stehen 3x400v, 315A zur Verfügung für den gesamten Stromverbrauch (inkl. Lüftung, Beleuchtung usw.)

Unterverteilungen (UV):

Die Unterverteilungen befinden sich in den Elektrosteigzonen in den beiden Hauptkernen mit zugehörigen Zählern (M-Bus fähig)

USV-Anlagen:

Es sind keine USV-Anlagen vorhanden.

Sicherheitsbeleuchtungsanlage:

Zur Sicherstellung der erforderlichen Not- und Fluchtwegbeleuchtung in den Allgemein- und Verkehrszonen ist für das ganze Gebäude eine zentrale Notlichtanlage vorhanden (Notbetriebsdauer 1h nach VKF). Die Notbeleuchtungsrelais werden gemäss Vorschrift in Flammboxen EI60 eingebaut. Lieferung in einem separaten, abschliessbaren Schaltschrank. Aufgrund der einfacheren Wartung wird bewusst der Einsatz einer Zentralanlage bevorzugt und nicht auf mehrere dezentrale Anlagen gesetzt. Die Zentrale befindet sich im Schwachstromraum A U1 293.

Starkstrominstallationen:

Fundamenterder, Potential-Ausgleich, innerer Blitzschutz und äusserer Blitzschutz entsprechen den Vorschriften.

Kabeltrassen:

Horizontale Verteilung und Raumerschliessung über Kabeltrassen mit Wandbefestigung.

Vertikale Erschliessung: Die zwei Steigzonen (in den Treppenkernen) für die Erschliessung der Stockwerke werden mit Steigleitern ausgerüstet.

Lichtinstallation:

Lichtinstallationen nach aktuellen Richtlinien für Leuchten gemäss Beleuchtungskonzept

Grundsätzliches:

- eine Schaltstelle pro Raumzugang
- eine bis zwei Lichtgruppen (Fensterhöhe / Raummitte) für Gasträume
- Beleuchtung in öffentlichen Zonen dimmbar, in Gasträumen und Küchen/Lager nur ein/aus
- Öffentliche Räume, Treppenhäuser, Korridore und Nasszonen über Bewegungsmelder aktiviert.

Notlichtinstallation:

Fluchtwegbezeichnungen und Notbeleuchtungsinstallationen gemäss den geltenden VKF-Normen. Ausführung mittels FE180 Kabeln.

Kraft – und Wärmeinstallation:

Sämtliche Steckdosen werden gemäss der NIN Forderung mit FI-Schutz ausgestattet.

Steckdosenbestückung der Räume des Restaurants wird bei der Projektierung bestimmt.

Storeninstallationen:

KNX-Steuerung (automatisches Hochfahren bei starkem Wind). Alle Storen werden über Elektromotoren bewegt (Auf/Ab-Schalter).

HLKKS-Installation:

Installationen der Verbindungskabel, Steuerkabel, etc. für die neue Heizungszentrale im UG, Lüftungszentralen, Kälteanlagen (Lüftung und gewerbliche Kälte), Sanitärinstallationen (Pumpen, Ventile etc.)



Rauch- und Wärmeabzugsinstallation:

RWA- Anlagen in den Treppenkernen. Die Verkabelung wird mit FE180 Kabel erstellt und die Batterie-Autonomiezeit beträgt mindestens 60 Minuten. Die Bedienung der Anlage erfolgt mittels RWA-Tastern beim Haupteingang. Die RWA muss von der Brandmeldeanlage übersteuert werden können.

Leuchten und Lampen:

Lieferung Beleuchtungskörper:

Liefervertrag mit der Firma Regent. Eine neue Platzbeleuchtung Kasernenhof ist nicht Projektbestandteil.

Lieferung Notbeleuchtungskörper:

Lieferung Notbeleuchtungszentrale und sämtliche Leuchtkörper für die zu schützenden Bereiche (gemäss Brandschutzkonzept).

Apparate Schwachstrom

UKV-Anlagen (Universelle Kommunikationsverkabelung):

Die UKV Anlagen und deren Installationen werden neu erstellt. Der neue Gebäudeverteiler wird im 1.UG platziert und speist mittels LWL und Kupfer die Etagenverteiler auf den Geschossen O1 und O3, in den UKV-Räumen beim Treppenhaus. Es werden keine Aktivkomponenten wie Router, Switch, usw. über das Projekt geliefert (= Mieterausbau)

Brandmeldeanlage (BMA):

Brandmeldeanlage gemäss Brandschutzkonzept in allen relevanten Räumen.

Evakuationsanlage:

Es wird keine Evakuationsanlage ausgeführt. Bei Bedarf muss eine solche mieterseitig nachgerüstet werden.

Videoüberwachungsanlage:

Es wird keine Videoüberwachungsanlage ausgeführt.

Türkontrolle- und Türüberwachung

Es wurden im Bereich Restaurant keine Türkontakte, Motorenschlösser oder ZUKO Anlage für die Aussentüren ausgeführt.

Sicherheitsanlage:

Es wurden keine Sicherheitsanlagen ausgeführt.

Sonnerieanlage:

Es ist eine Gegensprechanlage mit Aussensprechstellen und Innensprechstellen vorgesehen.

Radio- und TV-Empfangsanlagen:

Es ist kein Cablecom-Netz im Gebäude vorhanden. Radio- und TV-Empfang muss bei Bedarf, mieterseitig über Internet erfolgen.

Schwachstrominstallation

Telefoninstallation:

UKV-Verkabelungen übernehmen die Funktion der Telefoninstallationen
Telefonapparate und Telefonanlagen sind mieterseitig zu beschaffen.



UKV-Verkabelung:

Die primäre und sekundäre Verkabelung erfolgt mittels LWL (Lichtwellenleiter). Die UKV-Verkabelung (tertiäre Verkabelung) wird von den Etagenverteilern mittels Kat.7 Kabel erstellt und auf RJ45 Steckdosen Kat. 6A verdrahtet. Steckdosen-Bestückung der Räume anhand Raumbuch.

Schwachstromverkabelungen:

Verkabelungen zu Schwachstromapparaten.

Gebäudeautomation

Lichtsteuerung / Storensteuerung:

KNX-Steuerung für die Beleuchtung in Foyer, Plaza, Saal und in den allgemeinen Treppenhäusern
Automatisches Hochfahren bei starkem Wind in Mieträumen

Anbindung Gebäudeautomation:

Die Anbindungen an die Gebäudeautomation GM Technik und erforderliche Alarmierungen nach Vorgaben HBA.

- **Heizungsanlagen:**

Wärmeerzeugung:

Das Gebäude wird ab dem IWB-Fernwärmenetz mit Fernwärme beheizt. Im Raum A U1 393 wird die neue Heizzentrale platziert. Die bestehenden Fernwärmeumformer werden in der neuen Heizzentrale weiterverwendet. Das gesamte Kasernenareal wird vom Hauptbau aus mit umgeformter Heizwärme versorgt. Für alle Bezüger auf dem Areal werden Wärmemessungseinrichtungen installiert, um die bezogene Wärmemenge zu verrechnen.

Die neue Brauchwarmwasseraufbereitung wird ebenfalls mit Fernwärme betrieben und versorgt das gesamte Gebäude mit Brauchwarmwasser. Eine Zirkulation verhindert das Auskühlen der Brauchwarmwasserleitung im Gebäude.

Wärmeverteilung:

Die Verteilungen befinden sich im hinteren, dem Hof zugewandten Bereich des Untergeschosses. Die Lüftungsanlagen erhalten eine eigene Heizgruppe und werden über diese mit Wärme versorgt. Als Wärmeabgabesystem werden im Unter- und Erdgeschoss Räume mit einer Fussbodenheizung ausgestattet (Gasträume UG und WCs Restaurant). Alle anderen Räume im Hauptbau werden über Heizkörper beheizt. Der überwiegende Teil der Heizkörper besteht aus den bestehenden und sanierten Guss- oder Stahlröhrenradiatoren. Sämtliche Radiatoren sind individuell regelbar. Die Nebenräume im Untergeschoss und dem Dachgeschoss sind nicht beheizt.

Messung:

Im Kasernenareal wird jeder Wärmebezüger mit Wärmemengenzähler abgerechnet.

Im Hauptbau erhält jeder Heizkörper einen Heizkostenverteiler, der über Funk ausgelesen werden kann (System NeoVac). In jedem Stockwerk befinden sich für die Auslesung der Wärmeverbräuche Funkverstärker. Die Fussbodenheizungsverteiler mit eigenen Wärmemengenzählern im Unter- und Erdgeschoss sind so aufgeteilt, dass die einzelnen Nutzungszonen separat abgerechnet werden können.

Die Ablesung der Wärmemessung kann über ein BUS-System zentral auf einem Display in der Heizzentrale erfolgen.

- **Lüftungsanlagen:**

Gemäss ursprünglicher Planung, teilweise ausgeführt (Abluftmonoblock unter Hauptdach). Die Bewilligungsfähigkeit der Planung ist nicht abschliessend geklärt.

Luftmenge Gastraum A U1 491, U1 101: 5'600 m³/h;

Luftmenge Gastraum A E1 401: 3'600 m³/h;



Luftmenge Küchenabluflhaube: 2'000 m³/h (Fettluft)

Die Aussenluft wird in einer Gaube angesogen und via Filter F7, kreislaufverbundener WRG mit ca. 60% Wirkungsgrad, mit einem an die Heizung 50/35°C angeschlossenen Lufterhitzer dem Ventilator zugeführt. Der Ventilator wird auf einen konstanten Druck im Zuluftkanal reguliert. Die Luftmenge wird mittels Volumenstromregler dem Bedarf angepasst. Die Räume A U1 491, A U1 101 und A E1 401 sind einzeln ein und ausschaltbar mittels Eventtaster vom Raum aus, sowie mengenmässig regelbar mittels Volumenstromregler. Der Einblas erfolgt mit Gitter und Drallauslässen. Ein Leerteil zum späteren Einbau einer Kühlbatterie ist vorgesehen.

Die Abluft der Gasträume werden über Gitter angesaugt via Filter M4 und kreislaufverbundener Wärmerückgewinnung (WRG) der Zentrale im 1.OG des Anbau Süd zugeführt. Die Abluft wird durch die Volumenstromregler im Master-Slave-System in die Mengen vom Restaurant und der Bar UG geteilt. Fortluft wird durch einen Kamin auf dem Dach des Anbau Süd ins Freie geführt.

Abluft Küche: In der Küche wird die Luft über die Küchenhauben abgesogen. Die Ablufthaube erhält von aussen mittels F7- Filter gereinigte Ersatzluft ohne Erwärmung. Damit wird der Wärmeverlust verringert. Weiter ist eine Haube über der Geschirrwashmaschine vorgesehen. Geplant ist die fetthaltige Abluft via luftdichtem Kanalnetz über den höchsten Punkt des Gebäudes zu führen. Ein Radialventilator drückt die Fortluft via Kamin senkrecht nach oben. Die Anlage unter dem Hauptdach kann nicht erweitert werden, es stehen weder die nötigen Räume für weitere Lüftungsanlagen zur Verfügung noch die Steigzonen.

Die WC-Anlage Restaurant Süd UG, 1.OG ist an die Fortluft des Restaurants angeschlossen.

Alle Lüftungsanlagen im Hauptbau sind zum Schutz mit einem Rauchmelder ausgestattet. Dieser ist jeweils im Monoblock, nach den Filter (Filterkammer), platziert. Im Brandfall ausserhalb des KHB und bei Ansaugung von Rauch über die Aussenluft, schaltet der Rauchmelder die betroffene Lüftungsanlage aus. Dieser Brandmelder ist nicht an der BMA angeschlossen.

- Kälteanlagen:

Es ist keine Kühlung der Räume vorgesehen (nicht bewilligungsfähig).

Der Bedarf an gewerblicher Kälte für Kühlräume, Kühlschränke, Thekeneinrichtung usw. wird in Zusammenarbeit mit dem Betreiber des Restaurants ermittelt. Im Hauptbau wurde ein gemeinsames Rückkühlnetz installiert für die Gastronomie mit Rückkühler auf dem nördlichen Turm. Die Anlage ist dort nicht sichtbar vom Rhein oder Hof und daher Denkmalpflege verträglich. Die Kältemittelmenge in den jeweiligen Anlagen reduziert sich dadurch. Die Anlagen für die gewerbliche Kälte von Café und Restaurant werden weiterhin als zwei eigenständige Anlagen ausgeführt.

- Sanitäranlagen:

Allgemeine Sanitärapparate

Sanitärapparate, Armaturen und Garnituren für WC-Anlagen, Nassräume, Küchen, Personalräume. Die Sanitäräume sind voll ausgebaut. Die Böden und Wände sind mit Keramikplatten ausgelegt. Im oberen Wandbereich und den Decken sind die Räume mit einem feuchtraumbeständigen und abwaschbaren Anstrich versehen.

Spezielle Sanitäranlage (Feuerlöscheinrichtungen)

Auf jedem Geschoss bestehen Feuerlöschposten (FLP) mit Schlauchanschluss sowie Handfeuerlöscher (HFL).

Ver- und Entsorgungsapparate

Diese beinhalten Filter bei Verteilbatterie, Hygienespülungen, Zirkulationspumpen inkl. Steuerungen ("Legionellensteuerung") usw.

Messung

Kalt- und Warmwasserzähler (M-Bus-fähig) werden installiert



Abwasserhebeanlagen:

Die Abwasserhebeanlagen sorgt dafür, dass das Abwasser aus den WC-Anlagen im UG auf Niveau Kanalisation im Aussenraum angehoben wird und ablaufen kann.

Zwei Abwasserhebeanlagen von Biral Typ FSC 940 für Fäkalabwasser UG (Kunststoff-Sammeltank mit Reservevolumen, Einfachpumpenanlage, Kompaktbauweise inkl. Steuerung und Auftriebs-sicherung) befinden sich im Gebäude und sitzen in den Gruben unter der Bodenplatte UG, zusammen mit den Fettabscheidern. Es besteht ein potenzialfreier Ausgang zur Aufschaltung auf das Gebäudeleitsystem als Sammelalarm.

Fettabscneider:

Im Gebäude befinden sich zwei Fettabscneideranlagen von ACO Typ Liquat für Restaurant und Café. Die südliche Anlage für das Restaurant sitzt in einer Bodenvertiefung im Raum A U1 106 (Nebenraum Restaurant) zusammen mit der Abwasserhebeanlage Süd.

Nach einer Einregulierungszeit (ca. ein Jahr) in der die Intervalle länger sein können, muss die Anlage bei Normalbetrieb ca. alle 8 – 10 Wochen abgepumpt werden.

Die Wartungsfirma wird mit zwei Personen kommen, eine Person ist aussen am Wagen und schliesst die Dienstleitung mit dem Schlauch an, die zweite Person ist am Fettabscneider und öffnet die Absperrungen sowie kontrolliert die Anlage. Die Entleerungstutzen sitzen an der hofseitigen Fassade. Der Standort des LKWs für die Fetttentsorgung ist auf dem Kasernenhof vorgesehen. Die Anlage im Raum U1 106 muss also zwingend zugänglich gehalten werden. Für den allfälligen Ausbau der Anlage ist eine grössere Öffnung der Grube nötig. Allfällige Kucheneinrichtungen im Raum A U1 106 müssen der Anforderung der Zugänglichkeit Rechnung tragen.

Wassernachbehandlungsanlage:

Die Wassernachbehandlungsanlage für Restaurant und Café in Sanitärzentrale UG (A U1 294) besteht aus:

- Enthärtungsanlage (BWT, Typ Rondonat DUO 2)
 - Umkehrosmose-Anlage (BWT Typ Permaq Pico mit Reinwassertanksystem BWT Typ Aqua Flex 30).
- Keine Wassernachbehandlung wird für die Hybrid Luftbefeuchtung der Lüftungsanlage (Dampf-befeuchtung) vorgenommen.

Die Wasserenthärtungsanlage benötigt Salz. Dieses wird normalerweise auf einer Europalette eingekauft und gelagert, kann aber auch als Einzelsäcke eingekauft werden. In der Sanitärzentrale gibt es gemäss Planung noch genügend Platz um eine Palette zu lagern. Das Nachfüllen (1 Sack pro 1-3 Monate) geschieht durch den Betreiber. Die Zugänglichkeit zu den Technikräumen ist gewährleistet.

Die Osmoseanlage enthält Patronen, die hin und wieder gewechselt werden müssen. Dafür ist ein Wartungsvertrag mit einer spezialisierten Firma abzuschliessen. Lagerbedarf ist somit keiner gegeben.

Warmwasseraufbereitung

Zentrale Warmwassererzeugung in der Heizungszentrale UG. Die benötigte Energie wird von der Heizungsanlage geliefert (Fernwärme).

Leitungen

Kaltwasserleitungen:

Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz in der Dimension DN 75. Hausanschluss mit Wasserzähler, Hauptabsperrung, Hauswasserstation mit Filter, Druckminderer und Rückflussverhinderer

Warmwasserleitungen:

Die Verteilung des Warmwassers erfolgt mittels Warmwasserverteiler im Untergeschoss, welche die Verteilleitungen und Steigzonen versorgt. Die Steigzonen und Verteilleitungen versorgen die Apparategruppen der Nasszonen (Duschen), sowie die Gastrobereiche. Die Wasserstellen in den



Treppenhäusern werden mit Warmwasser angeschlossen, nicht aber die WC Anlagen in den Treppenkernen.

Nachbehandeltes Wasser (Osmosewasser):

Das nachbehandelte Wasser wird für die Versorgung der Gastrobereiche (Restaurant + Café) verwendet. Diese werden über die Steigzonen parallel zum Kalt- und Warmwasser erschlossen.

Feuerlöschleitungen:

Positionierung der Wasserlöschposten nach aktuellem Brandschutzkonzept, der Anschluss erfolgt über eine Trockenleitung DN80. Auf jedem Geschoss bestehen Feuerlöschposten (FLP) mit Schlauchanschluss sowie Handfeuerlöscher (HFL).

Kanalisation:

Die Entwässerung erfolgt im und am Gebäude getrennt für Regen- und Schmutzwasser. Das Schmutzabwasser wird an die örtliche bestehende öffentliche Kanalisation angeschlossen. Neben den Entwässerungsgegenständen sind Bodeneinläufe in den Technikräumen UG vorgesehen. Die Möglichkeit zur Erstellung weiterer Bodenabläufe für Küchen muss im Einzelfall geprüft werden. Das anfallende Schmutzabwasser wird ab den Entwässerungsapparaten entnommen und zu den Fallsträngen geführt. Die Falleleitungen und Apparateanschlüsse im gesamten Bau werden in PE-Silent db20 ausgeführt. Die Umlenkungen werden mit zusätzlichen Dämmungen versehen. Die Umlüftungen werden in einfachem PE ausgeführt. Das anfallende Schmutzabwasser in den Untergeschossen bzw. unter der Rückstauenebene wird über zwei fäkal Abwasser-Hebeanlagen abgeführt.

Leitungen fetthaltiges Abwasser:

Für das anfallende fetthaltige Abwasser aus den Gastrobereichen Restaurant und Café ist jeweils ein Fettabscheider geplant. Der Kunststoffsammlertank ist im Untergeschoss resp. unter der Bodenplatte in den Fettabscheidergruben vorgesehen. Für die Entleerungs-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten wird eine Dienstleitung aus Edelstahl mit einer Storzkupplung bis an die Fassade zum Kasernenplatz geführt.

Dämmungen:

Dämmungen zur Einhaltung der Vorgaben des kantonale Energiegesetzes Basel-Stadt und den Richtlinien des HBA. Zusätzliche Dämmungsmassnahmen wegen erhöhten Schallanforderungen bei den Entsorgungsleitungen. Dämmungen müssen, für alle Gewerke (HLKKS) gem. Richtlinien des HAB, FCKW- u. halogenfrei sein. Es dürfen keine Umhüllungen aus PVC / Recycling-PVC eingesetzt werden.

- **Aufzüge:**

Die Personenlifte und der Warenlift dienen dem allgemeinen Gebrauch der Nutzer im Haus, eine Gastroliftanlage wird für das Restaurant geplant.

Warenlift:

1 Anlage, Nennlast 2000 kg, 26 Personen, Nenngeschwindigkeit 1.0 m/s, ohne Maschinenraum, Steuerschrank im Dachgeschoss, Kabinenmasse: 2.50 x 1.80 m, Höhe = 2.10 m

Personenlift:

2 Anlagen im Gebäude, Nennlast 630 kg, 8 Personen, Nenngeschwindigkeit 1.6 m/s, ohne Maschinenraum, Steuerschrank im Untergeschoss, Kabinenmasse: 1.10 x 1.40 m, Höhe = 2.20 m

Kleingüteraufzug Restaurant

1 Anlage mit Doppelstockkabine, Nennlast 100 kg, Nenngeschwindigkeit 0.3 m/s, 60 Fahrten pro Stunde, Steuerschrank oben im Schacht, Kabinenmasse bht: 0.60 x 0.70 m, Höhe = 0.80 m pro Teil (Doppelstockkabine)



- **Schreinerarbeiten:**

Feste Einbauten und Thekenmöbel werden zusammen mit dem Restaurant-Betreiber entwickelt.

- **Schliessanlage:**

Die Räumlichkeiten sind an das Schliesskonzept des Kasernenhauptbaus angeschlossen. Die Eingangstüren in das Gebäude sind jeweils mit einem mechanischen Zylinder ausgestattet.

- **Rechtliche Vorgabe / Baueingabe:**

Für den Ausbau des Restaurants ist eine neue Baueingabe mit Brandschutzkonzept einzureichen. Separate Baubegleitheften sind für Reklameeinrichtungen und Beschriftungen von Seite Betreiber einzureichen. Die Bestimmungen über das Gastgewerbe finden Anwendung. Ein entsprechendes Betriebskonzept muss mieterseitig erarbeitet und eingereicht werden.

Auszug aus den Auflagen zur Baubewilligung Kaserne Hauptbau betreffend Restaurant:

Betriebsbewilligung Gastronomie

Die Bestimmungen des Gesetzes über das Gastgewerbe finden Anwendung auf:

- a) die entgeltliche Beherbergung von Gästen;
 - b) die entgeltliche Abgabe von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort und Stelle.
- Entgeltlichkeit umfasst jede Art von Gegenleistung.

Wer einen dem Gastgewerbegesetz unterstellten Betrieb führen will, bedarf dazu einer Bewilligung des Bau- und Verkehrsdepartementes. Für jede Änderung bestehender Verhältnisse, die sich auf die Führung eines Betriebs, auf den Betrieb selbst, dessen Charakter, dessen Grösse und dessen Öffnungszeiten beziehen, ist die bestehende Bewilligung zu ändern.

Die Bewilligung lautet auf eine bestimmte natürliche Person, welche für die Führung des Betriebs verantwortlich ist, sowie auf einen bestimmten Betrieb und dessen Betriebscharakter. Sie enthält die Bezeichnung der dem Betrieb dienenden Räume und Flächen sowie die Angabe der Öffnungszeiten. Die Bewilligung berechtigt nur deren Inhaberin oder Inhaber. Sie ist grundsätzlich nicht auf Dritte übertragbar. Die Erteilung einer Bewilligung kann an Bedingungen geknüpft und mit Auflagen versehen werden.

Die Bewilligung darf nur an Personen erteilt werden, die handlungsfähig sind und einen guten Leumund haben sowie für eine einwandfreie und ordentliche Betriebs- und Geschäftsführung Gewähr bieten. Die Bewilligung zur Führung eines Restaurationsbetriebes darf zudem nur an Personen erteilt werden, die im Besitz eines gastgewerblichen Fähigkeitsausweises sind.

Ein gemäss Gastgewerbegesetz bewilligungspflichtiger Betrieb darf erst eröffnet werden, wenn die entsprechende Betriebsbewilligung durch die Abteilung Gastgewerbebewilligungen des Bau- und Gastgewerbeinspektorates erteilt worden ist.

Jeder Betrieb, welcher die entgeltliche Abgabe von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort und Stelle anbietet, benötigt eine Bewilligung nach § 11 des Gesetzes über das Gastgewerbe erforderlich. Als Restaurationsbetriebe gelten alle der Öffentlichkeit zugänglichen Räumlichkeiten oder Flächen mit der Möglichkeit, abgegebene Speisen und Getränke jeder Art an Ort und Stelle zu konsumieren.

In öffentlich zugänglichen Räumen ist das Rauchen verboten. Zum Zweck des Rauchens eigens abgetrennte, unbediente und mit eigener Lüftung versehene Räume (sog. Fumoirs) sind vom Rauchverbot ausgenommen. Auf Rauchverbote ist deutlich hinzuweisen. (§ 34 Gastgewerbegesetz). Öffentlich zugänglich ist ein Raum, der von jedermann insbesondere zum Zweck des entgeltlichen Erwerbs von Speisen und/oder Getränken zum Konsum an Ort und Stelle betreten werden darf. Ein Fumoir ist ein Raum innerhalb eines dem Gastgewerbegesetz unterstehenden Betriebs, in welchem



geraucht werden darf. Gäste, die sich in Fumoirs aufhalten, dürfen nicht bedient werden. Fumoirs dürfen nicht als Durchgangsräume zu denjenigen Räumlichkeiten dienen, die für Nichtraucherinnen und Nichtraucher bestimmt sind. Sie müssen über eine eigene Lüftung verfügen. Auch in Zelten, Wintergärten, Hallen oder Eingangsbereichen gilt das Rauchverbot, sofern sie auf mehr als der Hälfte aller Seiten geschlossen sind (§ 16 Verordnung zum Gastgewerbegesetz). Raucherräume müssen deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als solche gekennzeichnet sein (Art. 4 Abs. 2 der Bundesverordnung zum Schutz vor Passivrauchen)

Die Öffnungszeiten von Fumoirs dürfen nicht länger sein als im übrigen Betrieb (Art. 4 Abs. 4 lit.b der Bundesverordnung zum Schutz vor Passivrauchen)

Denkmalpflege:

Da es sich um ein staatseigenes Denkmal handelt, beurteilt die Denkmalpflege das Projekt abschliessend. Aus Sicht der Stadtbildkommission ist das vorliegende Baugesuch genehmigungsfähig. (://: Genehmigen mit der Auflage, dass die Farb- und Materialwahl mit der Denkmalpflege besprochen wird.

Die Detailgestaltung sowie die Farb- und Materialwahl im verbleibenden Altbaubestand im Inneren sowie für die gesamte Gebäudehülle inklusive Umgebungsgestaltung (einschliesslich Belägen) sind im Einvernehmen mit der Kantonalen Denkmalpflege auszuführen. Der Denkmalpflege ist Gelegenheit zur baugeschichtlichen Dokumentation zu gewähren.

Lufthygieneamt:

Es wird festgehalten, dass die Küchenquellenabluft über Dach ungehindert, senkrecht nach oben ausgestossen wird. Der Abluftaustritt befindet sich 0.5 m über dem Dachfirst.

Ein separates Baugesuch für den Ausbau des Restaurants ist erforderlich.

Vorbehalten bleibt die Anordnung weiterer Massnahmen beim Auftreten übermässiger Immissionen in der Umgebung, verursacht durch den Ausstoss geruchsbelasteter Abluft.

Lärmschutz:

Restaurant im EG und UG I Bar im UG (Süd)

-Im Innenbereich gelten die im Anhang B beantragten Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag von 07.00 - 05.00 Uhr

-Das Abspielen von Musik (inkl. Radio, TV usw.) im EG ist auf Hintergrundmusiklautstärke (LeqAF max. 75 dB(A) während der lautesten 10 Sekunden) zu begrenzen (Art. 11+12 USG). Live-Musik und DJ-Veranstaltungen sind nicht gestattet.

-Bis zum Vorliegen einer Abnahmemessung ist auch das Abspielen von Musik (inkl. Radio, TV usw.) in der Bar im UG auf Hintergrundmusiklautstärke (LeqAF max. 75 dB(A) während der lautesten 10 Sekunden) zu begrenzen (Art. 11+12 USG). Live-Musik und DJ-Veranstaltungen sind nicht gestattet.

-Angestrebt wird für die Bar ein Musikbetrieb bis 90 dB(A). Der Zugang muss dann via Treppenhaus erfolgen (Schleusen-Situation).

-Bei Musikbetrieb sind Fenster und Türen geschlossen zu halten.

-Im Aussenbereich gelten die im Anhang B beantragten Öffnungszeiten: Sonntag bis Donnerstag von 07.00 - 24.00 Uhr sowie Freitag und Samstag von 07.00 - 01.00 Uhr

-Musikbetrieb jeglicher Art im Aussenbereich ist nicht zulässig. Darunter fällt auch die indirekte Beschallung durch offene Fenster und Türen.

- **Brandschutz:**

Die Gasträume sind auf eine maximale Personenbelegung von 100 Personen ausgelegt. Des Weiteren sind pro Raum die nötige Anzahl Brandmelder, sowie Handtaster und Sicherheitsleuchten vorhanden. Die Mieterin verpflichtet sich, öffentlich-rechtliche Vorschriften, insbesondere die maximale Personenbelegung gemäss Brandschutzkonzept, einzuhalten.