



**Beschluss
der Landesregierung**

**Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Nr. 300
Sitzung vom 05/03/2012
Seduta del

Betreff:

Erweiterung der Landesberufsschule für
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe
"Emma Hellenstainer" Brixen

Oggetto:

Ampliamento della scuola professionale
provinciale alberghiera ed alimentare
"Emma Hellensteiner" Bressanone

Vorschlag vorbereitet von
Abteilung / Amt Nr.

16

Proposta elaborata dalla
Ripartizione / Ufficio n.

DIE LANDESREGIERUNG

hat folgenden Sachverhalt ermittelt und stellt unter Beachtung der einschlägigen Rechtsvorschriften folgende Erwägungen an:

Die Landesberufsschule „Emma Hellenstainer“ ist die einzige Landesberufsschule in der Ausbildungen im Nahrungsmittelbereich angeboten werden. Gerade in diesem Bereich ist ein enormer Zuwachs an Schüler/Schülerinnen zu verzeichnen. Das Ausbildungsangebot im Nahrungsmittelgewerbe kann sich jedoch nicht entsprechend der Nachfrage und auch der hohen fachlichen Anforderungen entwickeln, weil die vorhandenen Räumlichkeiten dies nicht zulassen. Aus dem selben Grund ist auch die Abhaltung der Meisterkurse für Konditoren und Bäcker kaum mehr möglich.

Aufgrund der steigenden Schülerzahl an der Landesberufsschule und den veränderten Anforderungen an den heutigen Unterricht besteht die Notwendigkeit, den Bereich des Nahrungsmittelsektors umzustrukturieren bzw. zu erweitern.

Die Abteilung Hochbau hat für das obgenannte Bauvorhaben auf der Grundlage einer Machbarkeitsstudie, das beiliegende Raumprogramm samt Kostenschätzung erstellt.

Dies vorausgeschickt und gestützt auf
- Art. 106, DLH Nr. 10/2009
- Art. 11, DLH Nr. 31/2011

b e s c h l i e ß t

DIE LANDESREGIERUNG

mit Stimmeinhelligkeit, die in gesetzlich vorgeschriebener Form zum Ausdruck gebracht wird, Folgendes:

1. Das in den Prämissen genannte Raumprogramm gemäß beiliegendem technischen Bericht, der wesentlicher Bestandteil dieses Beschlusses ist, zu genehmigen;

LA GIUNTA PROVINCIALE

valuta le seguenti ragioni di fatto e di diritto:

La scuola professionale provinciale „Emma Hellenstainer“ è l'unica scuola provinciale professionale presso la quale è offerta una formazione nel settore dei prodotti alimentari. Proprio in questo settore si registra un'enorme crescita di studenti/studentesse. L'offerta formativa nel settore dell'industria alimentare non si può tuttavia sviluppare in modo congruo rispetto alla richiesta ed alle esigenze altamente specializzate, in quanto gli spazi esistenti non lo consentono. Allo stesso modo non è quasi più possibile lo svolgimento dei corsi di maestro artigiano per pasticceri e panettieri.

In ragione del crescente numero degli scolari presso la scuola provinciale professionale e le immutate esigenze relative alle odierne lezioni, sussiste la necessità di ristrutturare il settore dell'alimentazione ovvero di ampliarlo.

La Ripartizione Edilizia, sulla base di uno studio di fattibilità, ha redatto relativamente al progetto costruttivo di cui sopra, l'allegato programma planivolumetrico inclusivo di una stima dei costi.

Ciò premesso e visti
- l'art. 106, DPP n. 10/2009
- l'art. 11, DPP n. 31/2011

LA GIUNTA PROVINCIALE

d e l i b e r a

a voti unanimi espressi nei modi di legge:

1. Di approvare il programma planivolumetrico indicato in premessa in conformità all'allegata relazione tecnica costituente parte integrante della presente deliberazione;

2. Die Gesamtkosten für die Erweiterung der Landesberufsschule und der Sanierung des Heimes von 8.500.000,00 Euro, einschließlich der technischen Spesen Einrichtung und MwSt. zu genehmigen;
3. Die Planung der Arbeiten gemäß den Vorschriften des Artikels 11 des Landesgesetzes vom 17. Juni 1998 Nr. 6 zu veranlassen.

DER LANDESHAUPTMANN

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R

SZ

2. Di approvare la spesa complessiva per l'ampliamento della scuola professionale provinciale e del risanamento del convitto dell'edificio pari ad 8.500.000,00 Euro incluse spese tecniche arredamento ed IVA;
3. Di dare corso alla progettazione dei lavori secondo le procedure previste dall'art. 11 della legge provinciale del 17 giugno 1998, n. 6.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.



Technischer Bericht

bezüglich der Erweiterung der Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen

Prämisse:

Auf Ersuchen der Schuldirektion der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen wurde eine Machbarkeitsstudie bezüglich der Erweiterung des Nahrungsmittelsektors erarbeitet.

Aufgrund der steigenden Schülerzahl an der Landesberufsschule und den veränderten Anforderungen an den heutigen Unterricht besteht die Notwendigkeit, den Bereich des Nahrungsmittelsektors umzustrukturieren bzw. zu erweitern.

Allgemeines:

Für den jeweiligen Fachbereich der Bäcker, Konditoren, Metzger, Küche und Service sind im gewünschten Raumprogramm getrennte Bereiche vorgesehen. Einige Räumlichkeiten können von allen Fachbereichen gemeinsam genutzt werden, wie beispielsweise der Theorieraum.

Da im heutigen Unterricht auf ein praxisnahes Lernen und selbständiges Arbeiten ein sehr großer Wert gelegt wird, werden vor allem großzügig gestaltete und offene Praxisräume sowie Demonstrationsbereiche benötigt.

Um einen optimal funktionierenden Ablauf des Unterrichts zu gewährleisten, ist die Organisation der einzelnen Räumlichkeiten äußerst wichtig. Dabei ist die ideale Anordnung der Praxisräume bzw. deren Beziehung zu den jeweiligen Nebenräumen zu berücksichtigen.

Da derzeit die Umkleeschließfächer hauptsächlich in den Gängen untergebracht sind, müssen ausreichend Umkleideräume für Schüler und Lehrpersonen geschaffen werden.

Weiters werden zusätzliche Kühl- und Lagerzellen für Waren benötigt.

Relazione tecnica:

inerente l'ampliamento della scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare „Emma Hellenstainer“ a Bressanone

Premessa:

Su richiesta della Direzione scolastica della scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare „Emma Hellenstainer“, sita a Bressanone, è stato elaborato uno studio di fattibilità inerente l'ampliamento del settore alimentare.

A causa dell'aumento degli studenti e diverse esigenze didattiche è emersa la necessità di sistemare e di ampliare il settore alimentare.

Generale:

Nel programma planivolumetrico sono previsti ambiti separati per il settore panetteria, pasticceria, macelleria, cucina e service. Alcuni locali invece possono essere utilizzati da tutti i settori, come ad esempio l'aula di teoria.

Per la didattica attuale è molto importante l'insegnamento pratico e lavorare autonomamente. Perciò sono necessari spazi ampi ed aperti per la pratica e la dimostrazione.

Per garantire uno svolgimento dell'insegnamento ottimale e funzionale l'organizzazione dei singoli locali è significativa.

La sistemazione ideale delle aule per la pratica e la loro attinenza con le relative aule secondarie è molto importante.

Dato che attualmente gli armadietti spogliatoio si trovano principalmente nel corridoio, sono previsti locali appositi per studenti ed insegnanti.

Inoltre sono necessari depositi e celle per la merce.



Architektonische Aspekte – Erweiterung der Landesberufsschule:

Das architektonische Konzept sieht im Erd- bzw. 1. Obergeschoss hauptsächlich interne Umstrukturierungen und im Süden eine Aufstockung vor. Auf der Schulhofseite ist eine unterirdische Kubatur vorgesehen.

Um großzügige Praxis- und Unterrichtsräume zu schaffen, werden im Erdgeschoss Trennwände abgerissen. Kleinere Strukturen wie Kühl- und Lagerzellen werden im Untergeschoss untergebracht.

Zudem werden im Untergeschoss Umkleieräume für insgesamt 402 Schülerinnen und Schüler sowie für insgesamt 96 Lehrpersonen vorgesehen.

Im Erdgeschoss wird der Fachbereich der Bäcker auf einer Nettogeschossfläche von 364m² sowie der Fachbereich der Konditoren auf einer Nettogeschossfläche von 494m² untergebracht.

Der Fachbereich der Metzger wird im 1. Obergeschoss auf einer Nettogeschossfläche von 330m² untergebracht.

Im 2. Geschoss, welches neu errichtet wird, finden die beiden Fachbereiche Küche und Service auf einer Nettogeschossfläche von 794m² Platz.

Der Erschließungskern mit Stiegenhaus und Personenaufzug wird auf eine zentralere Position hin verlegt.

Neben dem Bereich der Warenzulieferung wird ein neuer Warenaufzug positioniert, welcher den Transport über die gesamten Stockwerke gewährleistet.

Die neue Hausmeisterwohnung mit einer Nettogeschossfläche von 96m² wird im 2. Obergeschoss zwischen neuem Klassen- und Heimtrakt errichtet.

Das Raumprogramm setzt sich wie folgt zusammen:

Aspetto architettonico – Ampliamento della scuola:

Il concetto architettonico prevede al piano terra ed al 1. piano soprattutto sistemazioni interne ed a sud un volume alzato. Sotto il cortile della scuola è prevista una cubatura sotterranea.

Per avere aule ampie per la pratica e l'insegnamento vengono demolite pareti divisorie al piano terra. Piccole strutture come depositi e celle vengono collocati al piano sotterraneo.

Inoltre sono previsti spogliatoi per 412 alunni e 86 insegnanti.

Al piano terra viene alloggiato il settore panetteria su una superficie di piano netta di 364m² e il settore pasticceria su una superficie di piano netta di 494m².

Il settore macelleria viene collocato al 1. piano su una superficie di piano netta di 493m².

Al nuovo 2. piano trovano posto la cucina ed il settore service su una superficie di piano netta di 971m².

Il vano scala viene spostato in una posizione più centrale.

Vicino alla zona per la fornitura della merce viene posizionato un nuovo ascensore, il quale garantisce il trasporto attraverso tutti i piani.

Il nuovo appartamento per il custode con una superficie di piano netta di 96m² viene realizzato tra il nuovo edificio scolastico ed il convitto.

Il programma volumetrico si compone come segue:

RAUMPROGRAMM / PROGRAMMA PLANIVOLUMETRICO

1. Erweiterung der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" Brixen / Ampliamento della scuola professionale provinciale

	Nr.	m ²	m ² Tot.
Hauptnutzfläche (HNF) / superficie utile principale (SUP)			
Praxisraum / aula pratica	5		612
Demonstrationsraum / aula dimostrazione	4		178
Theorieraum Bäcker-Konditoren-Metzger/ aula teoria panettiere - pasticciere - macellaio	1		69
Büro / ufficio	5		62
Feinbäckerel / panificio	1		32
Klasse-Labor / aula - laboratorio	1		64
Fritteuse Bäcker / friggitrice panettiere	1		29
Pâtisserie / pasticceria	1		33
Küche Metzger / cucina macellaio	1		20
Räucherraum / locale per affumicare la carne	1		20
Zerlegeraum / locale per scompostare la carne	1		16
Wurstraum / locale salsicce	1		16
Küche / cucina	1		213
Speisesaal / sala	1		204
Bar / bar	1		59
Office / office	1		51
Hausmeisterwohnung / appartamento custode	1		96
Weinkeller / Cantina vini	1		71
Warenannahme / accettazione merce	1		20
Summe (HNF) / somma (SUP)			1.863
Nebennutzfläche (NNF) / superficie utile secondaria (SUS)			
Spüle / locale lavandino	5		103
Lager-Kühlzellen / depositi - celle	20		254
Umkl.r.-Stiefensp. Metzger. / spogl.-lavan. stivali macellaio	1		8
Sanitäreanlage / servizi sanitari	2		54
Putzraum / locale pulizia	1		11
Umkleideräume / spogliatoi	4		266
Vorraum Weinkeller / antivano cantina vini	1		14
Lehrmittelraum / locale materiale didattico	1		17
Summe (NNF) / somma (SUS)			726
Nutzfläche (NF) / superficie utile (SU)			2.589
Funktionsfläche (FF) / superficie tecnica (ST)			
Raum für techn. Anlagen / locale per impianti tecnici	3		96
Summe (FF) / somma (ST)			96
Verkehrsfläche (VF) / superficie dei percorsi (SP)			
Verkehrswege / percorsi		15% von (NF)/(SU)	388
Summe (VF) / somma (SP)			388
Nettogeschossfläche (NGF) / superficie di piano netta (SPN)			3.073
Konstruktionsfläche (KF) / superficie costruita (SE)			
Konstruktionsfläche / superficie costruita		15% von (NGF)/(SPN)	461
Summe (KF) / somma (SE)			461
Bruttogeschossfläche (BGF) / superficie di piano lorda (SPL)			3.534
Bruttorauminhalt (BRI) m³ - BGF x h = 3,8m / cubatura lorda (CL) m³ - H=3,80			13.428

Kostenberechnung // calcolo dei costi	m²	€/m²	€
Arbeiten / lavori	13.428	360	4.833.932
Gesamt Arbeiten / Totale lavori			4.833.932
Unvorhergesehenes / Imprevisti		ca. 5%	241.697
Technische Spesen / spese tecniche		ca. 12%	580.072
Mwst. / IVA		21%	1.015.126
Mwst. technische Spesen / IVA spese tecniche		21% + 4%	145.018
Einrichtung / arredamento		ca. 35%	1.691.876
Gesamt / Totale			8.507.721
GESAMT GERUNDET / TOTALE ARROTONDATO			8.500.000