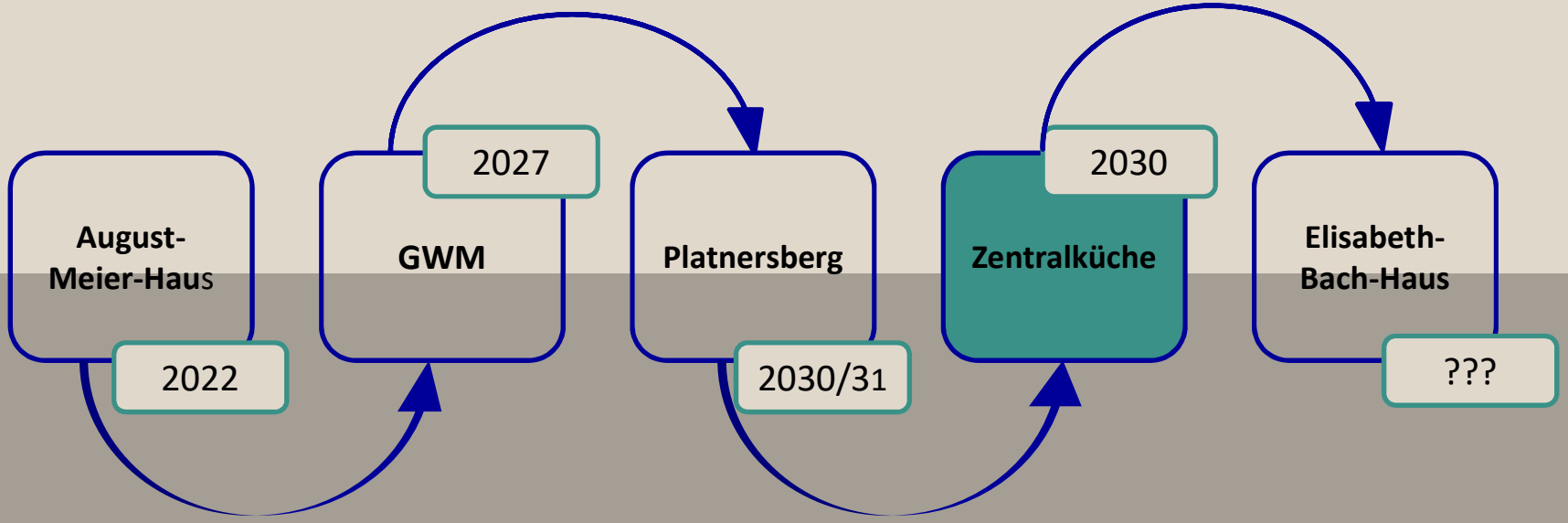
Küche NüSt

NÜRNBERG

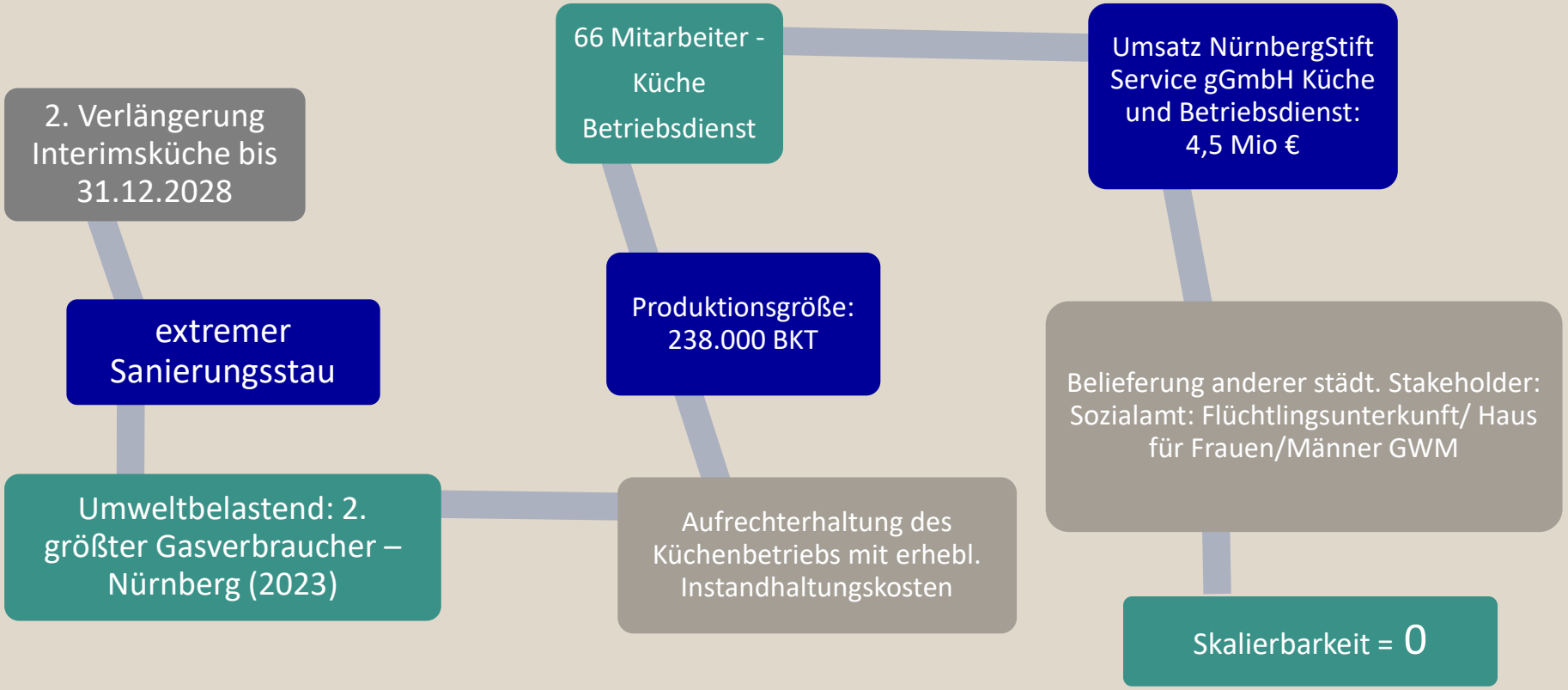
Zentralküche NüSt

Planungen – Status Quo



Küche NüSt

Ausgangslage



Küche NüSt

Historie

NÜRNBERG

2012	• Beschluss Neubau einer neuen Küche auf dem August-Meier-Gelände als Generalsanierungsvorhaben des Gesamtgeländes.
2015	• Architektenwettbewerb > Unwirtschaftlichkeit des Vorhabens • Trennung der weiteren Entwicklung des Standortes August-Meier-Häuser und Neubau Zentralküche
2021	• Beauftragung PD für Machbarkeitsstudie ÖPP-Projekt Neubau Sebastianspital und Küchen-Neubau (Vertragsverlängerung 2023)
2022	• Innerhalb der organisatorischen Weiterentwicklungsstrategie – NüSt 2030 – wurde die Notwendigkeit einer neuen Zentralküche bestätigt.
2022	• Grundstücksübertragung des Gewerbegrundstück Flurnr. 193/154; • Größe: 9.612 qm Raudtener Straße, Gemarkung Langwasser --Küchenplanung Fa. Leicher 2023
2024	• Suche nach Alternativen: Küche zur Miete/ Kaufoption im Raum Nürnberg – Parallel Planungen Neubau
2024	• Plausibilitätsprüfung Küchenkonzept Produktionssystem Neubau – Neubau August-Meier-Haus, Großweidenmühle
2024	• Interessenbekundung und Küchencheck Hallerwiesen Küche, gemeinsam mit dem Klinikum
2025	• 2025 Inanspruchnahme des offenen Beratungsmandats PD für Planungen Neubau

Küche NüSt

Plausibilisierung - Anpassung des ursprünglichen Planungskonzepts

NÜRNBERG

ursprüngliche Produktionsmenge: 1.700 Essen

Wäscherei

Produktions-system Cook & Chill

Schöpfsystem

Plausibilitätsprüfung: NüST-Anforderungen: Hausgemeinschaftskonzept NüSt, kompetenzorientiert, nachhaltig, skalierbar, modular- agil, Berücksichtigung Gemeinnützigkeit, Kosten

Aktualisierung auf 1.000 Essen (800 Essen + Reserve)

Ø Wäscherei

Produktionssystem Cook & Hold

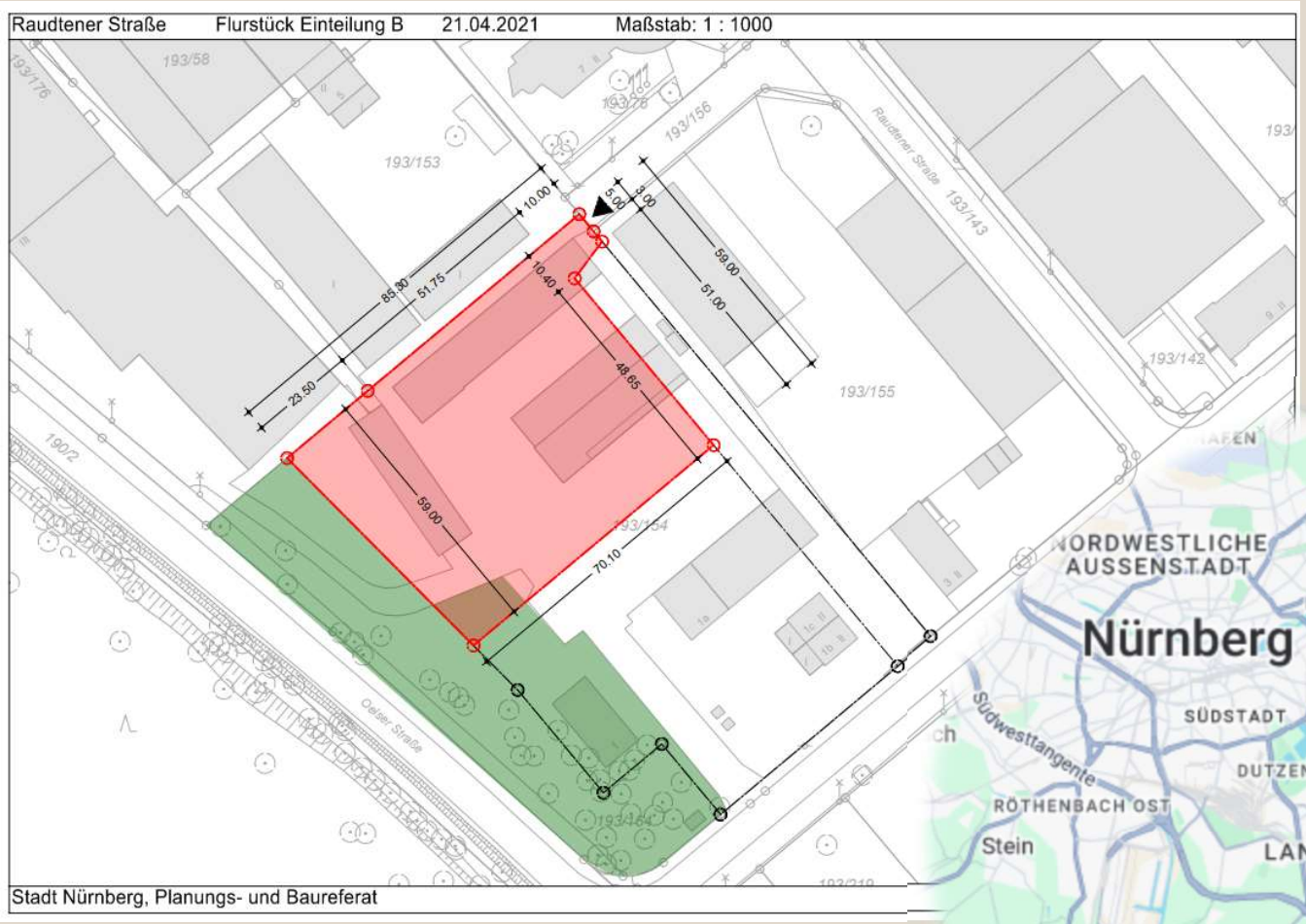
Schöpfsystem

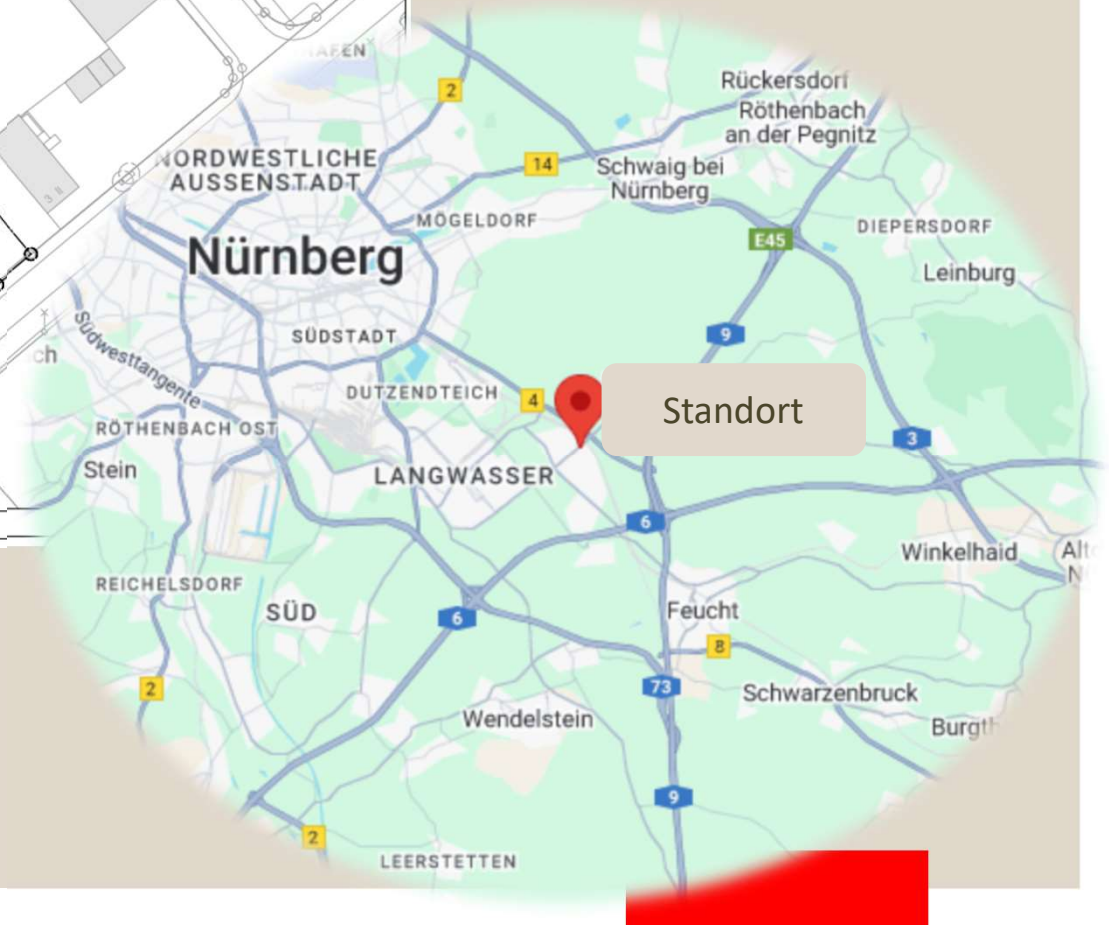
Fazit, RGP: „Das Produktionssystem soll aus energetischen und kostentechnischen Gründen von Cook & Chill auf Cook & Hold umgeändert werden..“

Küche
NüSt

Flurstück Zentralküche – Betriebsstätte Betriebsdienst
NürnbergStift Service gGmbH

NÜRNBERG

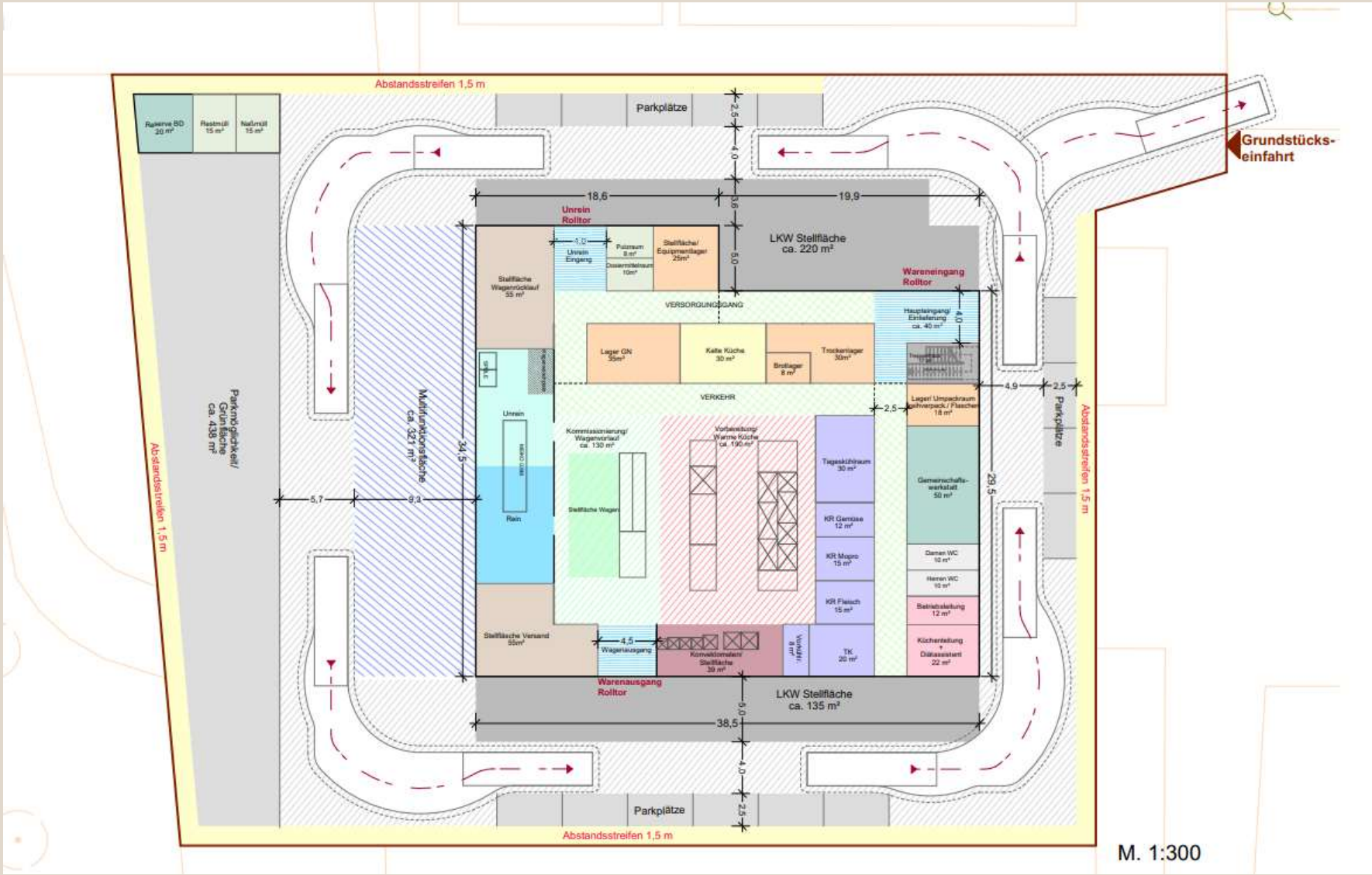




Küche NüSt

NÜRNBERG

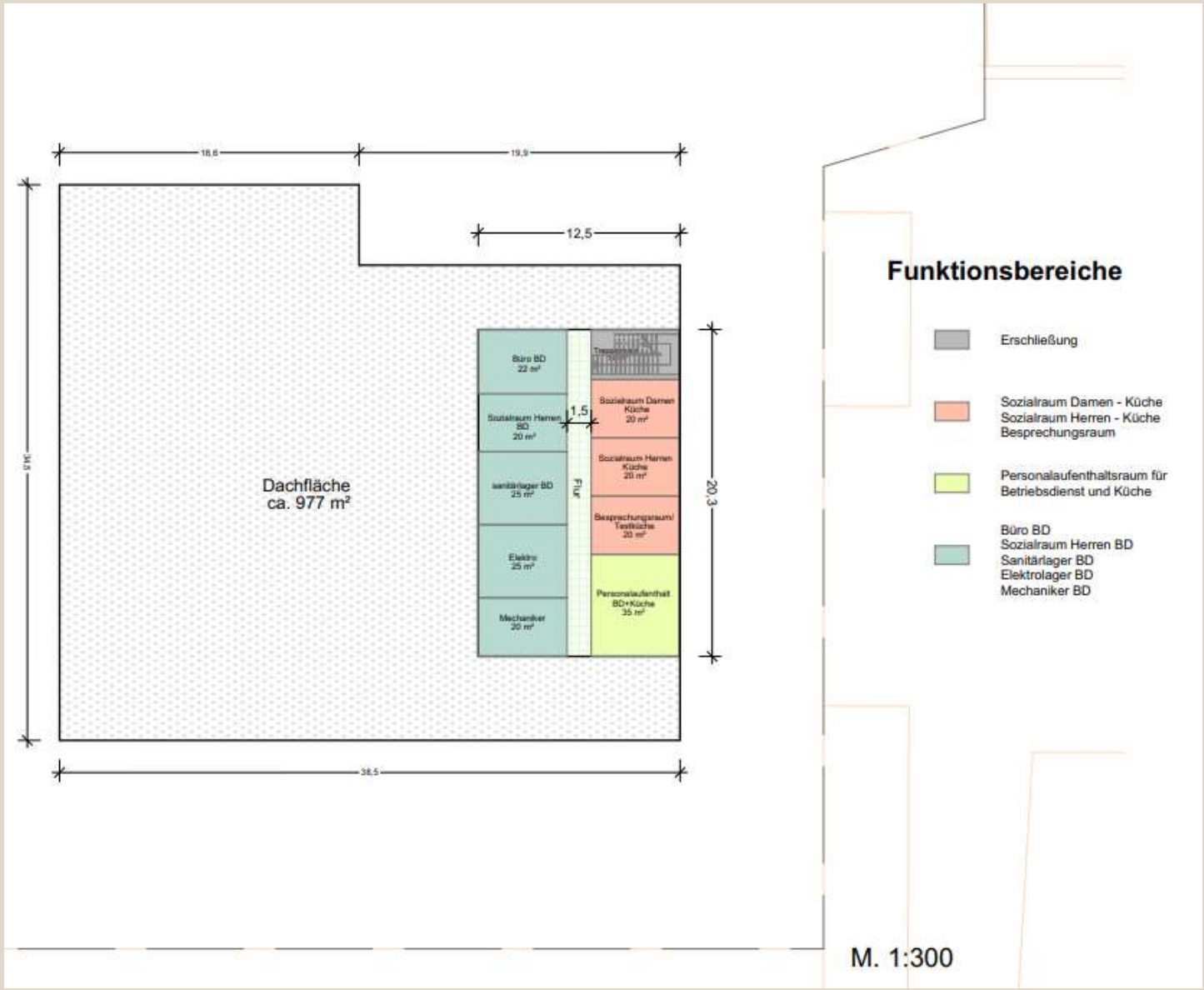
Gemeinsamer Raumprogramm Entwurf- NüSt-Architekten/ Küchenchef NüSt-Service gGmbH



Grafik: Erdgeschoss Zentralküche
Quelle: (2025) Tchamko, Abteilung NüSt/Bau

Küche NüSt

Gemeinsamer Raumprogramm Entwurf- NüSt-Architekten/ Küchenchef NüSt-Service gGmbH



1. **OG Zentralküche – Betriebsstätte Betriebsdienst NürnbergStift Service gGmbH,**

Quelle: (2025) Tchamko, Abteilung NüSt/Bau

Küche
NüSt

NÜRNBERG

Die nächsten Planungsschritte 2025



Küche
NüSt

NÜRNBERG

zwischenzeitliche Planungsschritte & Quick – Wins



Gemeinsames Essen am Tisch

Essen nach tagesaktuellem Befinden



- **2024+ Pilotstation Demenzstation** Sebastianspital: Testung und Umstellung auf das Schöpfsystem
- **Umrüstung Transporttechnik** (1. Haus 2025 – Johannis; 2. Haus 2026 Platnersberg, usw.)
- Vorbereitung der **dezentralen Wohnbereichsküche** auf Schöpfsystem (Stellplatzmöglichkeiten)
- Anpassung des **Leistungsumfangs** (von 3 Menüs >> Auswahlkomponenten)
- Prozessvorbereitungen (Bestellwesen, Lieferketten und -wege)
- **Software – Upgrade 2025** (Bestellung Tablet - Bewohner möglich)

Küche
NüSt

NÜRNBERG

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

NürnbergStift
Regensburger Str. 388
90480 Nürnberg

Melanie Miermeister

+49 (0)9 11 / 2 31- 800
melanie.miermeister@stadt.nuernberg.de
http://www.nuest.nuernberg.de