

Gutachten

**zur Förderung
beruflicher Bildungsstätten**

**Modernisierung und Erweiterung
der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
in Weinheim**

Modernisierung und Erweiterung der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim

Phase I

Bedarf – Notwendigkeit des Vorhabens

Antragsteller

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

Auftraggeber

Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA)

Aktenz.: 412 – 873 820/02

Auftragsdatum: 28.08.2017

Bearbeitung:

Dipl.-Wirtsch.-Ing. Hans-Heinrich Wietfeld

☎ (0511) 70155-25

HPI-Az. 17-058 HW/Gau

Hannover, den 13. März 2018

Inhalt

	Seite
1 Grundlagen	3
1.1 Antrag	3
1.2 Auftrag	3
1.3 Objekt	3
1.4 Vorhaben	7
2 Bearbeitung	8
3 Ist-Zustand	9
3.1 Standort	9
3.2 Bestand	10
3.3 Einzugsbereich	17
3.4 Schulungsangebote und Belegung 2016	18
4 Bedarfsermittlung	19
4.1 Perspektivisches Schulungsprogramm 2020	19
4.2 Entwicklung der Teilnehmerzahlen	20
4.3 Maßnahmearten und Nutzungsanteile für das Vorhaben	23
4.4 Erforderliche Schulungskapazitäten	25
5 Idealraumprogramm	26
6 Zusammenfassung und Votum	29
Anlagen	
Schulungsprogramm 2016 und 2020	
Grundrisse und Raumübersichten	

1 Grundlagen

1.1 Antrag

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. (ADB Weinheim) hat beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) ein Vorhaben zur baulichen Modernisierung des Technologiezentrums, zur energetischen Modernisierung des Gästehauses und zur Schaffung von Parkflächen angezeigt. Beantragt wird die Bezuschussung der Investitionskosten, die sich nach vorliegender Anzeige auf eine Gesamtsumme von

5.800.000,00 € einschl. MwSt.

belaufen (4.500.000,00 € Bau- und 1.300.000,00 € Ausstattungskosten). Es ist vorgesehen, die Investition anteilig aus Mitteln des Bundeslandes Baden-Württemberg, des Bundes (BAFA) und aus Eigenmitteln zu finanzieren. Die Aufteilung der Kosten ist laut Anzeige des Antragsstellers wie folgt vorgesehen:

Finanzierung	Brutto	Anteil
Bundesmittel	2.610.000,00 €	45 %
Landesmittel	1.450.000,00 €	25 %
Eigenmittel	1.740.000,00 €	30 %
Gesamt	5.800.000,00 €	100 %

Tabelle 1: Finanzierungsanteile

1.2 Auftrag

Mit Schreiben vom 28.08.2017 hat das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) das Heinz-Piest-Institut (HPI) mit der gutachterlichen Stellungnahme beauftragt. Der Auftrag bezieht sich auf die Bearbeitungsphase I (Aussagen zur Notwendigkeit des Vorhabens einschließlich des Idealraumprogramms).

1.3 Objekt

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der von allen Bäckerverbänden getragen wird. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, die 16 Landes- und Innungsverbände sowie deren 11 Bildungseinrichtungen gründeten 2006 die Dachmarke „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“ (ADB). Innerhalb der ADB dient der Standort Weinheim als gemeinsame Bildungseinrichtung aller Verbände (inkl. der jeweils zugehörigen Bäckerschulen) und wird als Bundesfachschule geführt. Unter dieser Dachmarke übernimmt die ADB Weinheim u.a. eine wichtige Koordinierungsfunktion, die Entwicklung von Bildungsmaßnahmen sowie die Organisation der Weiterbildung von Mitarbeiter der zugehörigen Schulen. Die Bildungsstätte ist bundesweit ausgerichtet und bietet ausschließlich Maßnahmen zur Fort- und Weiterbildung an.

Im Rahmen eines Erbbaurechtes ist die ADB Weinheim Eigentümer aller Gebäudeteile, während das Grundstück dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gehört.

Die ADB Weinheim belegt die drei folgenden zusammenhängenden Gebäudekomplexe (siehe Abb. 1):

1. Haupthaus
2. Gästehaus
3. Technologiezentrum

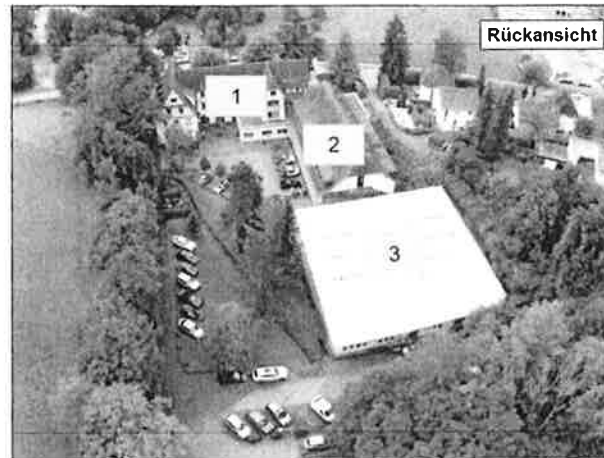


Abb. 1: Luftbild ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

- Haupthaus:
 - 1906 errichtet
 - 1938 übernommen und später um einen Küchen- sowie Verwaltungstrakt erweitert
 - 2009 – 2010 modernisiert (Foyer, Kantine, Empfangsbereich, Seminartrakt, Verwaltungsräume und Treppenhäuser)
- Restaurant:
 - im Haupthaus integriert
 - bietet ca. 100 Sitzplätze
 - seit 2007 wurde der öffentliche Geschäftsbetrieb des zuvor extern verpachteten Hotel-Restaurants „Waldschloss“ eingestellt, seitdem ist es nur für Teilnehmer der Maßnahmen der ADB Weinheim zugänglich und wird im Eigenbetrieb bewirtschaftet
- Gästehaus:
 - 1955 als separater Gebäudeteil errichtet
 - 30 Doppel- und 18 Einzelzimmer

➤ Technologiezentrum:

- 1991 angebaut, mit zwei Lehrbackstuben, Labor, Umkleide-, Büro- und weiteren Nebenräumen
- das Labor wurde seit 2007 aufgrund der gestiegenen Teilnehmerzahlen als dritte Lehrbackstube genutzt

Wirtschaftliche Entwicklung

Die Gesamteinnahmen (siehe Abb. 2) der ADB Weinheim, bestehend aus den Einnahmen durch die Seminargebühren sowie aus dem Gästehaus und der Verpflegung, sind von 2004 – 2016 auf das 7,6-Fache gestiegen.

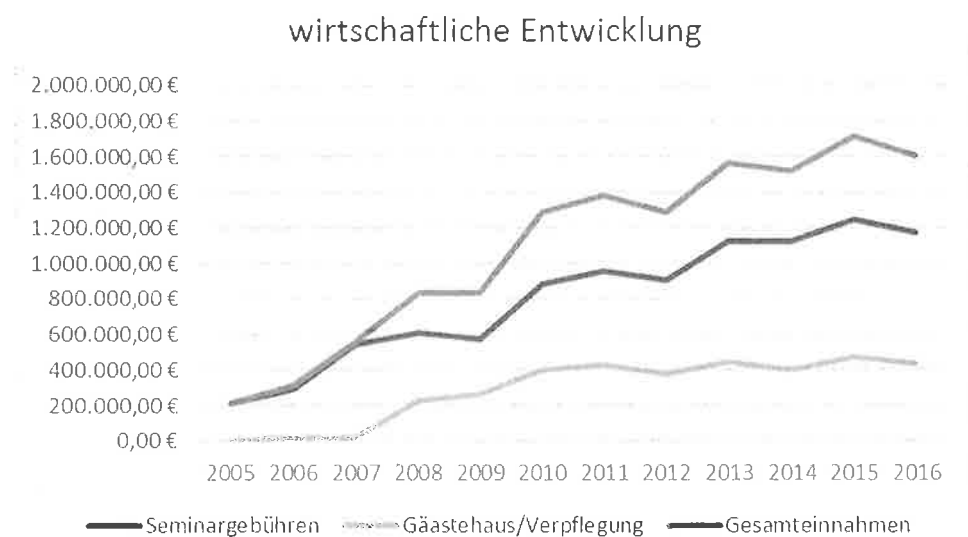


Abb. 2: Wirtschaftliche Entwicklung der ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

Teilnehmer-Tage

Die Grafik in Abbildung 3 zeigt einen Anstieg der Teilnehmer-Tage von 2005 – 2010 um ca. das 3-Fache (der Rückgang im Jahr 2009 ist mit den Modernisierungsmaßnahmen des Haupthauses zu erklären). Von 2010 bis 2016 sind die Teilnehmer-Tage relativ konstant geblieben.

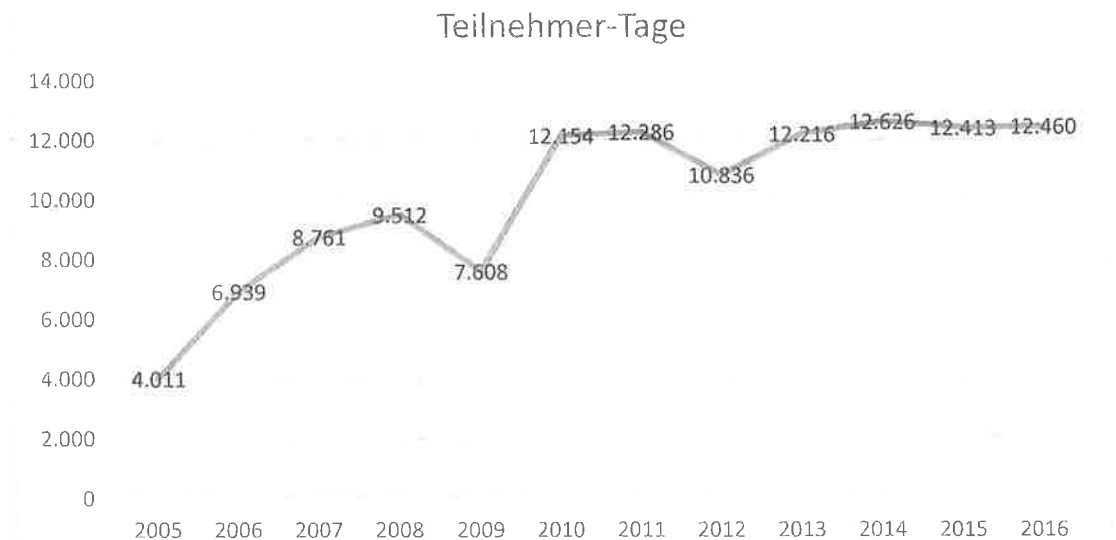


Abb. 3: Entwicklung Teilnehmer-Tage der ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

Bislang geförderte Maßnahmen

Folgende Maßnahmen sind mit Unterstützung durch öffentliche Fördermittel durchgeführt worden:

- Erwerb des Waldschlosses (Haupthaus) im Jahr 1938
- Errichtung des Gästehauses im Jahr 1955
- Errichtung des Technologiezentrums im Jahr 1991
- Modernisierung des Haupthauses im Jahr 2009

Erläuterung zur Teilmodernisierung im Jahr 2009

Nach Bildung des ADB-Verbundes im Jahre 2006 und durch ein überarbeitetes Seminarekonzept haben sich die Teilnehmer-Tage positiv entwickelt und sind seit 2006 bis 2007 um ca. 26 % gestiegen (siehe Abb. 3). Im Jahr 2008 wurde der Antrag zur Modernisierung des Haupthauses gestellt und 2009 umgesetzt. Aufgrund der seinerzeitigen Zukunftsprognose und dem Zustand der Lehrbackstuben wurden bauliche Maßnahmen im Bereich des Technologiezentrums damals als nicht erforderlich angesehen. Im Vergleich zum Jahr 2008 (2009 ist aufgrund der Baumaßnahmen und eingeschränkten Nutzung nicht repräsentativ) sind nach der Modernisierung die Teilnehmer-Tage bis zum Jahr 2010 um ca. 30 % gestiegen und bis zum Jahr 2016 relativ konstant geblieben. Diese Entwicklung war 2008 nicht vorhersehbar und somit wurde eine Erweiterung/Modernisierung im Sinne des jetzigen Vorhabens nicht geplant.

1.4 Vorhaben

Das vom Antragsteller angezeigte und konkretisierte Vorhaben umfasst folgende Punkte:

Modernisierung und Erweiterung

1. Technologiezentrum

- Energetische Modernisierung des Gebäudes
- Modernisierung in Bezug auf Gebäudetechnik der Lehrbackstuben
- Bereitstellung zusätzlicher Flächen für einen Hygienebereich
- Modernisierung/Erweiterung von
 - Umkleideräumen
 - Büros
 - Sozialräumen für die Mitarbeiter
- Erweiterung der Lagerflächen

➔ Der erhöhte Flächenbedarf des Technologiezentrums soll durch eine Erweiterung des Gebäudekomplexes abgedeckt werden.

2. Gästehaus

- Energetische Modernisierung des Gebäudes
- Diverse Maßnahmen im Gebäudeinneren (u.a. Modernisierung der Zimmer, Sozial-/Kellerräume, Elektrik, Heizanlage)

Neubau/Erweiterung

3. Parkplätze

- Erweiterung der Kapazität an Parkplätzen
- Modernisierung der Parkplätze in Bezug auf E-Mobilität

➔ Die Kapazität soll aus Sicht des Trägers durch einen Neubau von Parkplätzen erweitert werden.

2 Bearbeitung

Eingereichte und nachgereichte Unterlagen als Grundlage des Gutachtens

- 18.07.2017: Eingang Anzeige des Antragstellers beim BAFA
- 28.08.2017: Auftrag des BAFA (Eingang im HPI am 30.08.2017)
- 11.10.2017: Eingang IST-Schulungsprogramm inklusive Gebäudeliste, Raumliste, Fotodokumentation der Räume und Grundrisse
- 12.10.2017: Eingang Zukunftsstrategie
- 18.10.2017: Eingang Auslastung Übernachtungen für das Gästehaus
- 19.10.2017: Eingang Nachtrag zu den Übernachtungszahlen
- 24.10.2017: Eingang Entwicklung der Teilnehmerzahlen
- 20.12.2017: Eingang repräsentatives zukünftiges Schulungsprogramm

3 Ist-Zustand

3.1 Standort

Lage/Verkehrsanbindung

Die ADB Weinheim liegt etwa 20 km östlich von Mannheim zwischen Darmstadt und Heidelberg im Gorbheimer Tal bei Weinheim. Weinheim verfügt über einen Bahnhof und ist ca. 40 Bahnminuten von Frankfurt am Main entfernt. Vom Bahnhof Weinheim fahren ca. alle 20 Minuten Busse zur Bildungsstätte mit einer Fahrzeit von ungefähr 50 Minuten.

Parkplätze

Es sind laut Aussage der ADB Weinheim nicht genügend Parkplätze vorhanden, sodass zweckentfremdete Ausweichflächen (siehe Abb. 4) genutzt werden und zum Teil unzulässig am Straßenrand geparkt wird.

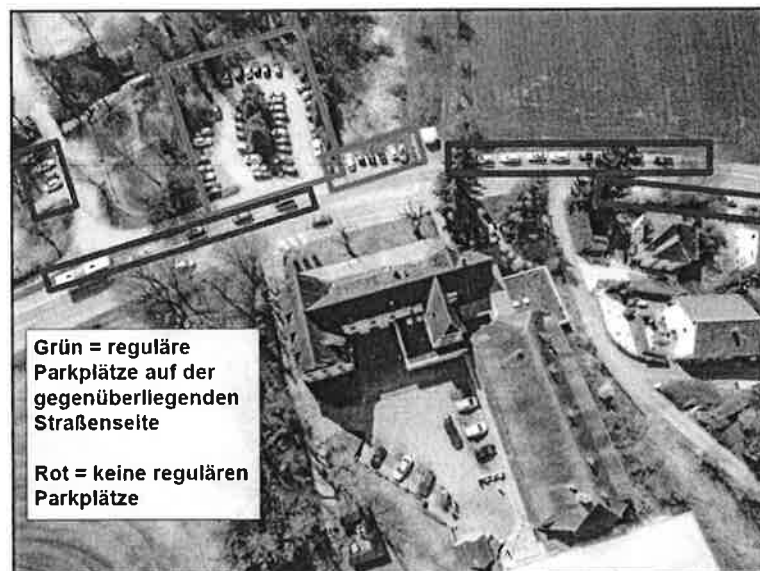


Abb. 4: Genutzte Parkflächen der ADB Weinheim außerhalb des Gebäudekomplexes
(Quelle: ADB Weinheim)

Grundstücksfläche

Die in Abb. 5 blau abgegrenzten Flächen stehen unter Landschaftsschutz. Zudem ist ein Teil des Baches zu sehen (rot markiert), der über das Grundstück verläuft.



Abb. 5: Rückansicht ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

3.2 Bestand

Übungseinheiten

Wie in Tabelle 2 aufgeführt, wurde 2016 das Schulungsprogramm in neun Übungseinheiten durchgeführt. Neben drei Lehrbackstuben und fünf Theorieräumen ist ein EDV-Raum vorhanden.

Lfd. Nr.	Bezeichnung der Übungseinheit	Werkstattart	Gebäudetell	Anmerkung	Größe [m²]	Plätze
1	Lehrbackstube 1	Backwerkstatt	Technologiezentrum	Schwerpunkt Bäckerei	254	18 Praxis, 40 Auditorium
2	Lehrbackstube 2	Backwerkstatt	Technologiezentrum	Schwerpunkt Konditorei	155	18 Praxis, 24 Auditorium
3	Lehrbackstube 3	Backwerkstatt	Technologiezentrum	Schwerpunkt Bäckerei	66	4 Praxis, 24 Auditorium
4	Weinheim	Theorieraum	Haupthaus	Seminarraum	55	12 - 16
5	Berlin	Theorieraum	Haupthaus	Seminarraum	69	16 - 20
6	Baden	Theorieraum	Haupthaus	Seminarraum	103	16 - 20
7	Württemberg	Theorieraum	Haupthaus	Seminarraum	77	16 - 24
8	Hessen	Theorieraum	Gästehaus	Seminarraum	66	18 - 36
9	Hamburg	EDV-Raum	Haupthaus	Seminarraum für IT-Schulungen	83	16

Tabelle 2: Übungseinheiten der ADB Weinheim 2016

Haupthaus

Hier befinden sich u.a. Empfangsbereich, Foyer, Kantine, Lager-/Verwaltungs-/Technikräume sowie die Hausmeisterwohnung. Hinzu kommen die in Kapitel 0 dargestellten Theorieräume (4 Übungseinheiten)

- Baden,
- Württemberg,
- Berlin,
- Weinheim

und der EDV-Raum (1 Übungseinheit)

- Hamburg.

Die Schulungsräume werden hierbei zum Teil durch mobile Einrichtungsgestände (bspw. mobile Verkaufstheke) flexibel genutzt und an die Teilnehmeranzahl sowie die Lehrinhalte angepasst. Die Räume Baden und Württemberg lassen sich zu einem Vortragssaal verbinden. Nach der Modernisierung (2009 – 2010) befinden sich das Gebäude sowie deren Räumlichkeiten heute in einem nutzungsgerechten und zweckmäßigen Zustand. Zu vermerken sind hierbei die fehlende Barrierefreiheit des Raumes Hamburg sowie vereinzelter Gebäudetrakte.

Technologiezentrum

Lehrbackstube 1 (Übungseinheit)

Sie wird hauptsächlich für Fort- und Weiterbildungen im Bäckerhandwerk genutzt. Die Ausstattung umfasst spezielle Geräte sowie Öfen, die für die Meisterprüfungen und die breit gefächerten Seminarangebote notwendig sind. Hinzu kommen fest installierte Sitzgelegenheiten, die als integriertes Auditorium für die theoretischen Anteile der Seminare nutzbar sind.

Im angrenzenden Spülraum ist die Bildung von Schimmel festzustellen. Laut ADB Weinheim kommt es bei Sonneneinstrahlung zusätzlich zu dem Wärmeeintrag durch die großen Backöfen zu einer deutlichen Überhitzung der Lehrbackstube. Auf einer Fläche von 254 m² wird Platz für 18 praktische Arbeitsplätze und 36 Teilnehmer im Auditorium geboten.

Aufgrund der verschiedenen Kurse und speziell der Meisterausbildung mit erhöhtem Platzbedarf ist die Raumgröße den Anforderungen entsprechend passend und zweckmäßig bemessen. Teigruhezeiten bieten die Möglichkeit für theoretische Lehrinhalte wie die Erarbeitung von Rezepten, die in dynamischer Gruppenarbeit erfolgt. Hierfür ist das fest installierte Auditorium eher ungeeignet.

Lehrbackstube 2 (Übungseinheit)

Sie wird hauptsächlich als Konditorei benutzt. Ein Auditorium mit 24 Plätzen ist integriert sowie Platz für 18 Praxisarbeitsplätze. Laut ADB Weinheim kommt es aufgrund von Hitzeentwicklungen speziell im Sommer zu Beeinträchtigungen im Seminarablauf. Insbesondere für die praktische Meisterprüfung entstehen hierdurch unverhältnismäßig erschwerte Bedingungen. Im angrenzenden Spülraum ist ebenfalls die Bildung von Schimmel festzustellen. Die Raumgröße von 155 m² mit den angrenzenden Kühlräumen ist entsprechend den Anforderungen passend und zweckmäßig bemessen.

Lehrbackstube 3 (Übungseinheit)

Neben dem integrierten Auditorium mit Platz für 24 Personen sind für praktische Tätigkeiten vier Arbeitsplätze realisierbar. Für eine Nutzung als vollwertige Backstube müssen die Gerätschaften der anderen Backstuben mitgenutzt werden, was den dortigen Lehrablauf störend beeinflusst. Bei einer Raumgröße von 66 m² sind speziell die vier praktischen Arbeitsplätze für die bisherige Nutzung nicht ausreichend, um die Anforderungen an eine vollwertige Lehrbackstube für Fort- und Weiterbildungen zu erfüllen.

Die Arbeitsumgebung ist für die dort befindlichen Laborgeräte aufgrund der Staub- und Schmutzentwicklung nicht geeignet. Zudem können Teilnehmer an Seminaren in den übrigen Lehrbackstuben die Gerätschaften nicht bzw. nur teilweise bei parallel stattfindenden Seminaren nutzen. Somit ist das Labor derzeit nur sehr eingeschränkt nutzbar.

Lagerflächen zu den drei Lehrbackstuben

Aufgrund der täglich wechselnden Lehrgangsanforderungen sowie speziell der Meisterfortbildung benötigt die ADB Weinheim erhöhte Lagerflächen für Lehr- und Prüfmaterien. Es sind zwei Rohstofflager (ca. 25 m² und ca. 24 m²) sowie ein Maschinenabstellraum (ca. 27 m²) vorhanden. Die Kapazität des Maschinenabstellraumes verringert sich durch eine eingebaute Kühlanlage ca. um die Hälfte. Die insgesamt ca. 76 m² Lagerflächen reichen nicht aus, um den Platzbedarf zu decken (siehe Abb. 6).



Abb. 6: Lagerraum im Technologiezentrum (Quelle ADB Weinheim)

Aufgrund von Platzmangel werden bspw. Regalwagen in den angrenzenden Fluren abgestellt (siehe Abb. 7).



Abb. 7: Ausweichlagerflächen für Inventar (Quelle: ADB Weinheim)

Hygienebereich

Dem Technologiezentrum fehlt es an einem zweckmäßigen Hygienebereich, Umkleidekabinen und Toiletten. Laut ADB Weinheim ziehen sich die Seminarteilnehmer aufgrund der fehlenden Kapazitäten zum Teil auf ihren Gästezimmern um.

Fachlehrerbüros

Es sind zwei Fachlehrerbüros vorhanden (ca. 17 m² und ca. 9 m²). Derzeit befinden sich vier Fachlehrer (ein Fachlehrer ist kürzlich in den Ruhestand getreten, die Stelle soll neu besetzt werden, wodurch der Büroplatzbedarf bestehen bleibt) an der ADB Weinheim. Bei üblichen 18 Seminarteilnehmern werden für eine passende Betreuung, die die qualitative Vermittlung der Lehrinhalte gewährleistet, in der Regel pro Lehrbackstube zwei Fachlehrer eingesetzt. Aufgrund der eingeschränkten Nutzung der Lehrbackstube 3 ist dementsprechend weniger Lehrpersonal notwendig. Neben den vier bzw. fünf Fachlehrern werden für spezielle Seminare Gastlehrer eingeladen, für die im Gebäude trakt des Haupthauses ein Lehrervorbereitungsbüro zur Verfügung steht. Aufgrund der Entfernung zu den Lehrbackstuben wird dieses in der Regel nicht benutzt. Laut ADB Weinheim hat sich in der Praxis die Nähe der Fachlehrerbüros zu den Lehrbackstuben bewährt. Dadurch kann flexibel auf Anfragen in den Seminaren bspw. mit der Unterstützung durch zusätzliches Lehrmaterial reagiert werden.

Entsprechend der derzeitigen Nutzung ist die Größe bzw. Anzahl der Fachlehrerbüros nicht angemessen (siehe Abb. 8). Zudem besteht ein Modernisierungsbedarf in den Büros (siehe Abb. 9).



Abb. 8: Fachlehrerbüro Technologiezentrum
(Quelle: ADB Weinheim)

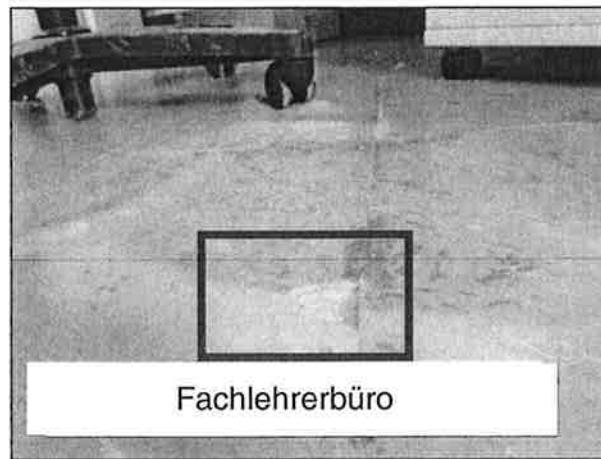


Abb. 9: Bodenbeschaffenheit Fachlehrerbüro Technologiezentrum
(Quelle: ADB Weinheim)

Gästehaus

Im Gästehaus befindet sich der Theorieraum Hessen (eigene Übungseinheit), der fast ausschließlich von den Meisterschülern genutzt wird.

Es hat eine Kapazität von 18 Einzel- und 30 Doppelbettzimmern mit integrierten Nasszellen. In der weiteren Betrachtung wird von einer standardmäßigen Nutzung, die bei Fort- und Weiterbildung Einzelzimmer vorsieht, ausgegangen. Somit werden als Berechnungsgrundlage 48 einzeln belegte Zimmer angesetzt. Daraus ergibt sich eine Auslastung des Gästehauses, die von 91,2 % (2014) auf 101,8 % (2016) gestiegen ist (siehe Abb. 10). Die Berechnungsgrundlage lautet wie folgt:

48 Zimmer x 4 Übernachtungen/Woche x 40 Wochen im Jahr = 7.680 Übernachtungen im Jahr = 100 %.

Übernachtungsgäste der ADB-Weinheim

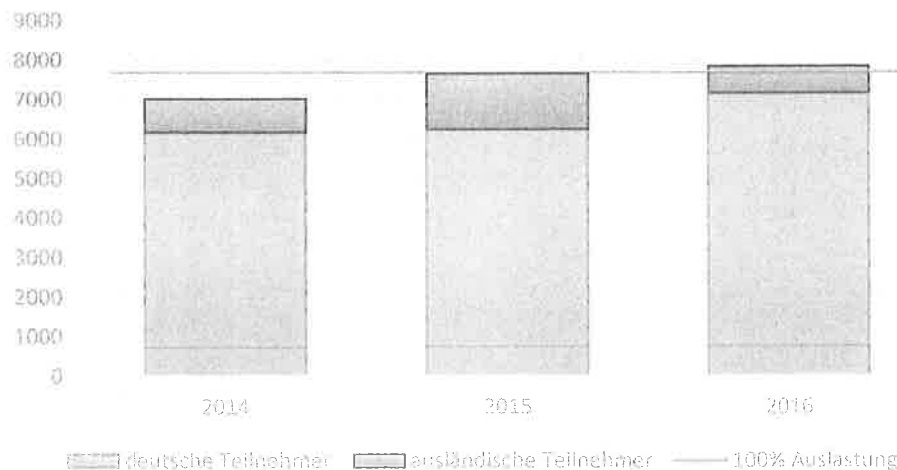


Abb. 10: Übernachtungszahlen ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

Anteilig waren 2014 11 %, 2015 18,3 % und 2016 8,8 % der Übernachtungsgäste Teilnehmer aus dem Ausland.

Das Gästehaus hat eine Grundbelegung durch die Meister-Kurse (2016 mit 34 Personen) sowie die Verkaufsleiter-Kurse (2016 mit 21 Personen) als Langzeitmaßnahme über mehrere Monate. Speziell für diese Kurse besteht das Angebot, ein Doppelzimmer zur Kostenteilung zu zweit zu beziehen. Durch die parallel stattfindenden mehrtägigen Seminare (hauptsächlich von Montag bis Donnerstag) und der Grundbelegung durch die Meister- sowie Verkaufsleiter-Kurse, kommt es zu fehlenden Kapazitäten in den Spitzenzeiten. Durch diese teilweise erheblichen Überlastungsspitzen mussten 2016 272 Übernachtungsgäste aufgrund von Platzmangel abgelehnt werden (die geplante Aufenthaltsdauer pro abgelehnten Gast ist hierbei nicht erfasst). Diese Anzahl ist laut ADB Weinheim repräsentativ auch für die Jahre 2014 und 2015. Als alternative Übernachtungsmöglichkeiten wurde abgelehnten Gästen eine Liste (siehe Abb. 11) mit fünf Hotels in der Umgebung übermittelt.

Name/ Anschrift	Preis Einzelzimmer	Preis Doppelzimmer	Fahrzeit (Auto)
Hotel Restaurant <u>Fuchs'sche Mühle</u> <u>Birkenauer Talstr. 10</u> Tel: 06201 / 10 02 -0 Fax: 10 02 -22 info@fuchssche-muehle.de	86,-€	Ab 100,- €	9 min
Goldener Pflug Obertorstr. 5 Tel: 06201 / 90 28 – 0 Fax: 90 28 – 29 info@hotel-goldener-pflug.de	ab 60,- €	ab 82,-€	5 min
Hotel Ottheinrich <u>Hauptstr. 126</u> Tel: 06201 / 18 07 2 Fax: 103-300	ab 99,-€	ab 109,-€	5 min
NH Weinheim Breslauer Str. 52 Tel: 06201 / 103-0 Fax: 103 -300 nhweinheim@nh-hotels.com	ab 85,-€	ab 50,-€	12 min
Hotel Krone Landstraße 9-11 69493 Hirschberg an der Bergstr. 06201/5050	110,-	110,- €	16 min

Abb. 11: Auszug alternativer Hotels der ADB Weinheim für abgelehnte Gäste (Quelle: ADB Weinheim)

Diese befinden sich zwischen 5 – 15 Autofahrminuten von der ADB Weinheim entfernt und liegen preislich zwischen 80 % bis 148 % bezogen auf ein angebotenes Einzelzimmer im Gästehaus (74,50 €).

Die Auslagerung der Gäste erschwert den Austausch der Teilnehmer nach Seminarabschluss und wird laut Aussage der ADB Weinheim von den Betroffenen als hinderlich empfunden.

Neubau eines zusätzlichen Gästehauses ohne Fördermittel

Die ADB Weinheim plant, ein Gästehaus in Eigenfinanzierung ohne Beantragung von Fördermitteln zu bauen. Hierdurch sollen die Auslastungsspitzen aufgrund der Grundbelegung durch die Meister-Kurse und der Verkaufsleiter-Kurse sowie den parallel stattfindenden Seminaren abgefangen werden. Die geplante Baufläche überschneidet sich nicht mit geplanten Flächen für die Erweiterung des Technologiezentrums. Es ist davon auszugehen, dass durch diese Maßnahme die Auslastung des bestehenden Gästehauses nicht negativ beeinflusst wird. Somit besteht aus gutachterlicher Sicht kein Hinderungsgrund für dieses Vorhaben.

Es ist zu berücksichtigen, dass im Zuge der Baugenehmigung ggf. zusätzliche Parkplatzkapazitäten für diesen Neubau gefordert werden können.

Gebäudezustand/Technik

Die Räumlichkeiten im Gästehaus zeigen zum Teil offensichtlichen Modernisierungsbedarf auf (siehe Abb. 12).

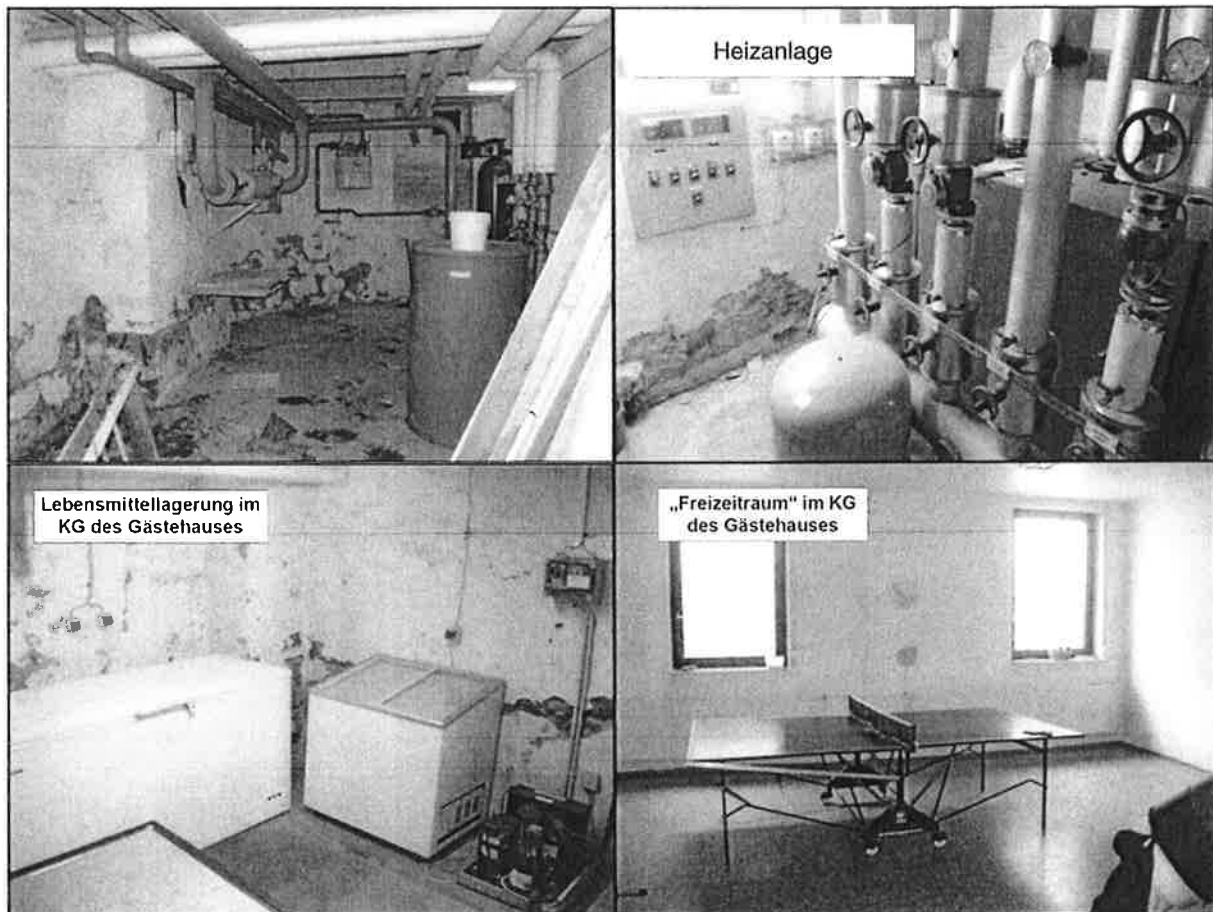


Abb. 12: Kellerräume Gästehaus ADB Weinheim (Quelle: ADB Weinheim)

Die ca. 25 Jahre alte Heizanlage für das Haupthaus, das Technologiezentrum und das Gästehaus ist ebenfalls modernisierungsbedürftig.

3.3 Einzugsbereich

Die ADB Weinheim wird als Bundesakademie geführt. Neben dem deutschlandweiten Kerneinzugsgebiet werden auch Kurse für internationale Teilnehmer angeboten.

3.4 Schulungsangebote und Belegung 2016

Die ADB Weinheim bietet ausschließlich Fort- und Weiterbildung und keine überbetriebliche Unterweisung an. 56 % des Schulungsangebotes waren 2016 nach HwO oder BBiG anerkannt (z.B. Bäckermeister/innen, Verkaufsleiter/innen, Brotsommelier/ère, Betriebswirt/in). Die übrigen Lehrinhalte waren entsprechend der Stellung als Bundesfachschule u.a. auf zukunftsweisende Themengebiete im Bäcker-/Konditorenhandwerk ausgerichtet (bspw. glutenfreie Backwaren, vegane Torten, Sensorik, „Front-Snacking“¹).

Belegung

Die Bildungsstätte war im Jahr 2016 laut dem vorgelegten Schulungsprogramm (siehe Anlage) wie folgt belegt:

Fachbereich	Anzahl ÜE	Kapazität GrWo/J	Belegung			Auslastung
			VZ GrWo/J	TZ GrWo/J	VZ + TZ GrWo/J	VZ + TZ GrWo/J
Lehrbackstuben	3	120	91,7	44,0	135,7	113,1 %
Theorieräume	5	200	128,8	0,2	129,0	64,5 %
EDV-Raum	1	40	8,4	36,6	45,0	112,5 %
Gesamtsumme	9	360	228,9	80,8	309,7	Ø 86,0 %

Tabelle 3: Belegung ADB Weinheim 2016

Bei einer jährlichen Auslastung von durchschnittlich 86 % (40 GrWo/Jahr pro Übungseinheit entsprechen 100 %) ist zu berücksichtigen, dass die Lehrbackstube 3 aufgrund der eingeschränkten praktischen Nutzungsmöglichkeiten nicht voll ausgelastet werden konnte. Die durchschnittliche Auslastung der fünf Theorieräume von ca. 64,5 % ist darauf zurückzuführen, dass sich im Bestand eine erhöhte Anzahl an Theorieräumen befindet. Hierzu zählen u.a. die Räume „Baden“ und „Württemberg“, die zu einem Vortragssaal verbunden werden können. Die nach der Förderrichtlinie erforderliche Mindestauslastung von 75 % wird eingehalten.

¹ Zubereitung von „Snacks“ vor dem Auge des Kunden. (Quelle: ADB Weinheim)

4 Bedarfsermittlung

4.1 Perspektivisches Schulungsprogramm 2020

Zur Ermittlung des zukünftigen Bedarfs wird das Schulungsprogramm für das Jahr 2020 zugrunde gelegt. Dieses steht exemplarisch für die kurz- bis mittelfristige Lehrgangs-/ Seminarplanung.

Es werden weiterhin ausschließlich Fort-und Weiterbildungen angeboten. Im Vergleich zum Jahr 2016 wird eine Erhöhung der Gruppenwochenstunden pro Jahr von 309,6 GrWo/J auf 425,9 GrWo/J bei gleichbleibender Anzahl an Übungseinheiten (siehe Tabelle 4) angestrebt.

Fachbereich	Kapazität Anzahl ÜE	Perspektivische Belegung (Planung)					
		alle Nutzungen			förderfähige Nutzungen		
		VZ	TZ	VZ +TZ	VZ	TZ	VZ +TZ
		GrWo/J	GrWo/J	GrWo/J	GrWo/J	GrWo/J	GrWo/J
Lehrbackstuben	3	121,4	85,6	207,0	104,8	85,6	190,4
Theorieräume	5	159,1	--	159,1	157,3	--	157,3
EDV-Raum	1	7,6	52,2	59,8	7,6	52,2	59,8
Gesamt	9	288,1	137,8	425,9	269,7	137,8	407,5

Tabelle 4: Perspektivische Belegung der ADB Weinheim

Perspektivisch soll die Backstube 3 – ermöglicht durch die geplante Kapazitätserweiterung – mit 43,9 GrWo/J mehr als 2016 ausgelastet werden. Zudem sollen weitere Übungsgruppen (Backstube 1/2: 27,2 GrWo/J; EDV-Raum: 15,6 GrWo/J) angeboten werden, die die Teilzeitbelegung um 42,8 GrWo/J erhöhen. Hinzu kommen u.a. Degustationsseminare, Fortbildungen zum Schokoladen-Sommelier, Sensorik-Seminare und die Erhöhung von bewährten Kursen wie z.B. die anerkannte Ausbildung (nach HwO) zum Brot-Sommelier, die den Anstieg der Gruppenwochenstunden nachvollziehbar erklären.

Die Teilzeitbelegung ergibt sich aus der Nutzung der Schulungsräume auch am Wochenende. Zudem werden bspw. die Lehrbackstuben vor dem eigentlichen Seminarbetrieb von Übungsgruppen belegt, um die entstehenden Lebensmittel nachhaltig weiterverwenden zu können. Diese Nutzungsart hat sich in der Vergangenheit bewährt und soll auch zukünftig praktiziert werden.

Durch das Angebot von Seminaren für internationale Teilnehmer, Innungsaufgaben sowie das „Diploma in German Baking“ (ebenfalls für internationale Teilnehmer) ist ein geringer, nicht förderfähiger Anteil im Schulungsprogramm enthalten.

4.2 Entwicklung der Teilnehmerzahlen

Marktentwicklung Bäckerhandwerk

Als Bundesfachschule sieht sich die ADB Weinheim in der Vorreiterrolle, um auf die Marktentwicklung zu reagieren und diese mit einem entsprechenden Bildungsangebot zu begleiten. Unter anderem durch den steigenden Gesamtumsatzes der letzten Jahre im Bäckerhandwerk in Deutschland (siehe Abb. 13), rechnet die ADB Weinheim mit einem stabilen bis wachsenden Markt.

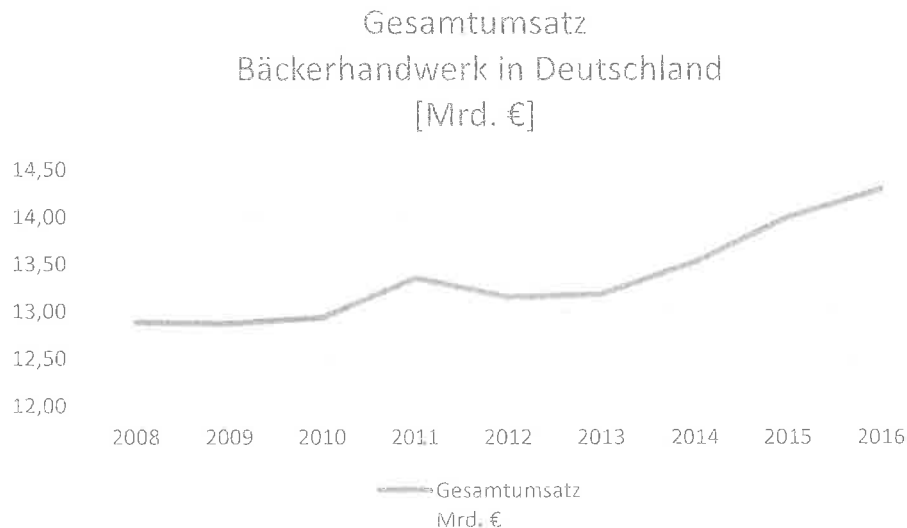


Abb. 13: Gesamtumsatz des Bäckerhandwerks in Deutschland
(Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin 2017)

Diese Marktentwicklung spiegelt sich laut ADB Weinheim auch in der Nachfrage ihrer Schulungsangebote wider. Die Lehrgänge in der Vergangenheit haben sich größtenteils bewährt, die Nachfrage nach zukünftigen Angeboten kann zum Teil nur mit Wartezeiten gedeckt werden. Daher wird langfristig mit einer konstanten bis leicht steigenden Teilnehmerzahl gerechnet.

Die von der ADB Weinheim angenommene Marktentwicklung und die daraus resultierende stabile Nachfrage an entsprechendem Bildungsangebot ist als realistisch einzustufen. Hierbei wurde berücksichtigt, dass die Anzahl der Beschäftigten und Auszubildenden im Bäckerhandwerk in Deutschland in den letzten Jahren rückläufig war (siehe Abb. 14).

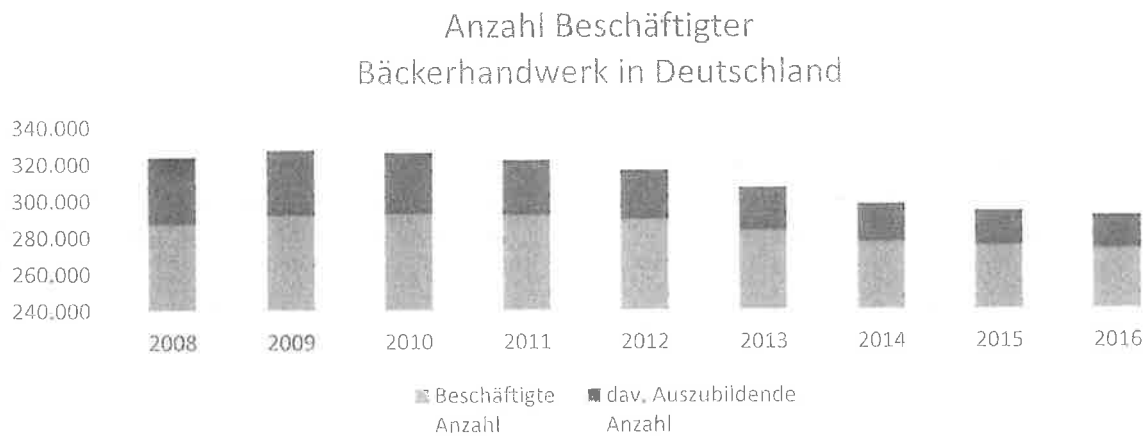


Abb. 14: Beschäftigte und Auszubildende im Bäckerhandwerk in Deutschland
(Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin 2017)

Die Zahl der Betriebe ist ebenfalls gesunken, bei steigender Anzahl an Filialen und Verkaufsstellen (siehe Abb. 15).

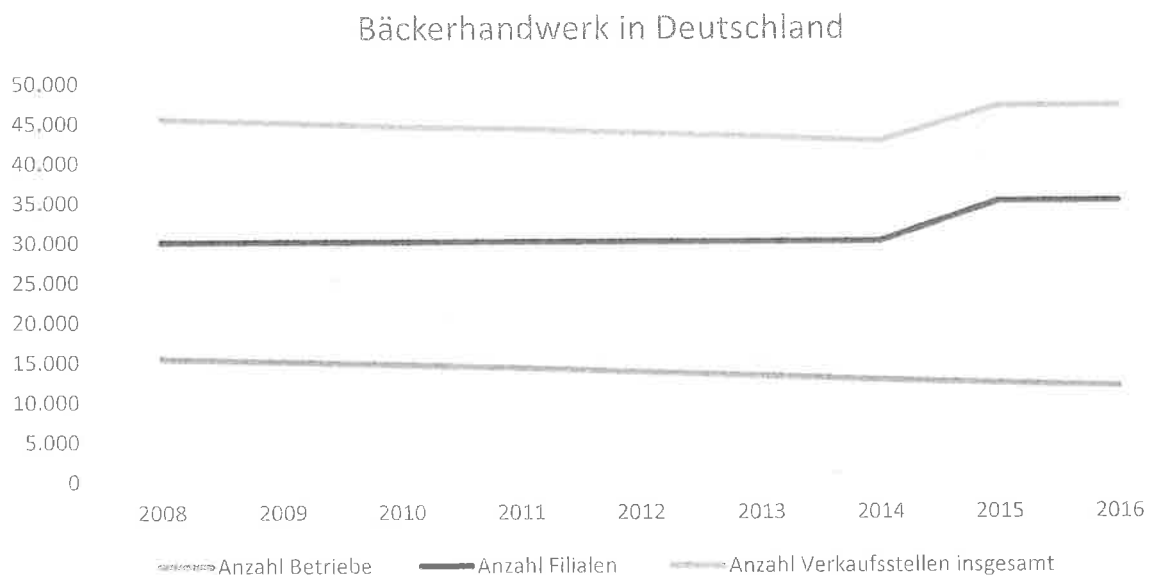


Abb. 15: Betrieb, Filialen und Verkaufsstellen im Bäckerhandwerk in Deutschland
(Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin 2017)

Der sinkenden Anzahl an Beschäftigten im Bäckerhandwerk in Deutschland stehen steigende Teilnehmer-Tage der ADB Weinheim gegenüber. Die sinkende Anzahl der Betriebe bei steigenden Filialen und Verkaufsstellen deutet auf eine Umstrukturierung zu größeren Betrieben hin. Diese Marktentwicklung vor dem Hintergrund des steigenden Gesamtumsatzes im Bäckerhandwerk in Deutschland und den steigenden Teilnehmerzahlen der ADB Weinheim lässt auf einen erhöhten Bedarf an spezifischen Bildungsangeboten schließen, mit dem sich die Teilnehmer auf die ändernden Marktanforderungen vorbereiten können.

Demografischer Faktor

Der demografische Wandel beeinflusst die potenziellen Teilnehmerzahlen eher geringfügig, da sich das Einzugsgebiet bundesweit erstreckt und mit der Fort- und Weiterbildung ein breites Altersspektrum angesprochen wird.

Zusammenfassend kann die Teilnehmerentwicklung unter Berücksichtigung der demografischen Faktoren und der Marktentwicklung entsprechend des bisherigen Verlaufs als konstant angesehen werden.

4.3 Maßnahmearten und Nutzungsanteile für das Vorhaben

Laut dem vorgelegten perspektivischen Schulungsprogramm (siehe Anlage) werden folgende Maßnahmen durchgeführt (siehe Tabelle 5):

Maßnahmen	Typ	Bezeichnung	Träger/ Finanzierung	GrWo/J	Anteil
Berufliche Erstausbildung	1	Überbetriebliche Berufsausbildung (ÜA); auch Anteil ÜA im Rahmen z.B. ausbildungsintegrierter dualer Studiengänge; Vorbereitung Gesellenprüfung; Zwischen-, Gesellenprüfung	Betrieb (betrieblicher Ausbildungsvertrag)		
Geregelte Berufliche Fort- und Weiterbildung	2	Aufstiegsfortbildung (wie Meister o. Betriebswirt Hw)	Betrieb/ Berufstätige	258,7	60,7 %
	3	Ausbildungsbegleitende Aufstiegsqualifizierung (wie: Technischer Betriebswirt)	Betrieb/ Auszubildende		
	4	Zusatzqualifikationen (Module) während Erstausbildung (Erwerb höherer Fachkompetenzen, z.B. im Schweißen, Bedienberechtigung Gabelstapler etc.)	Betrieb/ Auszubildende	1,4	0,4 %
	5	Zusatzqualifikationen aufgrund gesetzlicher, berufsgenossenschaftlicher Vorschriften oder technischer Normen (z.B. Schweißkurse, AU-Schulung)	Betrieb/ Berufstätige		
	6	Umschulung	Betrieb/ Berufstätige		
Ungeregelte Berufliche Fort- und Weiterbildung	7	Anpassungsfortbildung (z.B. DV-Schulung)	Betrieb/ Berufstätige	147,4	34,6 %
Berufliche Erstausbildung	8	Anteil Außerbetriebliche Ausbildungsgänge (BaE)/ Verbundausbildung, Zusatzunterweisung während Erstausbildung wie: ausbildungsbegleitende Hilfen (abH)	Land (Anteilsfinanzierung) Bundesagentur für Arbeit		
Berufsvorbereitung	9	Berufsorientierungsprogramm (BOP)	Bund/BIBB		
	10	Berufsorientierung (BO)	Land/Bundesagentur für Arbeit		
	11	Berufsausbildungsvorbereitung nach BBiG	Unterschiedlich		
	12	Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahmen (BvB)	Bundesagentur für Arbeit		
Geregelte Berufliche Fort- und Weiterbildung	13	Zusatzqualifikationen aufgrund gesetzlicher, berufsgenossenschaftlicher Vorschriften oder technischer Normen	Bundesagentur für Arbeit		
	14	Umschulung	Bundesagentur für Arbeit		
Ungeregelte Berufliche Fort- und Weiterbildung	15	Anpassungsfortbildung (z.B. DV-Schulung)	Bundesagentur für Arbeit		
Berufsausbildungsvorbereitung	16	Schulische Berufsvorbereitungsjahre (BVJ)	Zuständigkeit Land		
Erstausbildung, Schulische Maßnahmen	17	Berufsschulanteil im Rahmen berufl. Erstausbildung	Zuständigkeit Land		
	18	Doppelqualifizierung Fachhochschulreife; Lernort: Berufsschule	Zuständigkeit Land		
	19	Duales Studium: Praxisblöcke im Rahmen praxisintegrierter dualer Studiengänge (kein betriebl. Ausbildungsvertrag); Studienanteil im Rahmen des dualen Studiums; Lernort: Fach-/Hochschule	Zuständigkeit Land		
Erstausbildung, Berufliche Fort- und Weiterbildung	20	Maßnahmen für Auszubildende/Betriebsangehörige/Studenten, deren Schulen/Betriebe ihren Sitz im Ausland haben	Ausland	16,6	3,9 %
Fremdnutzung	21	wie: Berufs-, Fachschule, originäre Kammer- und Innungsaufgaben (Verwaltung), Firmen, Krankenkassen	Dritte	1,8	0,4 %
				425,9	100,0 %

	GrWo/J	Anteil
Staatlicher Bildungsauftrag – keine wirtschaftliche Tätigkeit i. S. der EU-Beihilfevorschriften	260,1	61,1 %
Kein staatlicher Bildungsauftrag – wirtschaftliche Tätigkeit i. S. der EU-Beihilfevorschriften	164,0	38,5 %
Zuordnung der Tätigkeiten ist im Einzelnen durch ZE zu prüfen	1,8	0,4 %

Tabelle 5 a + b: Zuordnung der Maßnahmen

Kategorie	Förderfähigkeit / Beihilferelevanz	GrWo/J	Anteil
1 – 6	Förderfähige geregelte Maßnahmen	260,1	61,1 %
7	Förderfähige unregelte Maßnahmen	147,4	34,6 %
8 - 14	Förderunschädliche geregelte Maßnahmen	0,0	0,0 %
15	Förderunschädliche unregelte Maßnahmen	0,0	0,0 %
16 - 21	Förderschädliche Maßnahmen	18,4	4,3 %
Summe aller geregelten Maßnahmen		260,1	61,1 %
Summe aller unregelten Maßnahmen		147,4	34,6 %

Tabelle 6: Anteile Förderfähigkeit/Beihilferelevanz

Kategorie	Nutzungsanteile	GrWo/J	Anteil
1, 9 - 12	Überbetr. Unterweisung, Berufsorientierung	0,0	0,0 %
2 – 7	Fort- und Weiterbildung	407,5	95,7 %
8, 13 – 21	Sonstiges	18,4	4,3 %

Tabelle 7: Nutzungsanteile

Die Bildungsstätte wird zu 95,7 % zur Durchführung von Meistervorbereitungslehrgängen sowie für Maßnahmen der Fort- und Weiterbildung genutzt (siehe Tabellen 5a und 7). Von den 95,7 % sind 0,3 % (1,4 GrWo/J) für eine Zusatzausbildung während der Erstausbildung eingeplant. Hierbei handelt es sich um ein Azubi-Förderseminar. Hinzu kommen 4,3 % für eine sonstige Nutzung bspw. Innungsaufgaben und Maßnahmen für internationale Teilnehmer, die als förderschädlich einzustufen sind (siehe Tabelle 6).

4.4 Erforderliche Schulungskapazitäten

Auf Basis des zukünftigen Schulungsprogramms (siehe Anlage) und der zu erwartenden Teilnehmerzahlen wurde die Anzahl der künftig erforderlichen Übungseinheiten ermittelt. Dabei wurden inhaltliche Anforderungen der umzusetzenden Schulungsinhalte und organisatorische Belange berücksichtigt. Maßgebend ist entweder die Vollzeitbelegung (VZ, tagsüber an Wochentagen) oder die Teilzeitbelegung (TZ, am Abend und am Wochenende). Nicht förderfähige Nutzungsanteile werden nicht als kapazitätsbildend angesehen.

Ermittlung der erforderlichen förderfähigen Kapazitäten								
Fachbereich	Belegung 2020			Anzahl ÜE			Auslastung	
	Summe VZ GrWo	Summe TZ GrWo	Summe VZ + TZ GrWo	IST	Bedarf Rechn.	SOLL	VZ + TZ (bezogen auf SOLL)	
							2020	2030/2040
Lehrbackstuben	104,8	85,6	190,4	3	2,6	3	113,2 %	wie 2020
Theorieräume	157,3	0,0	157,3	5	4,1	5		
EDV-Raum	7,6	52,2	59,8	1	1,3	1		
Gesamtsumme	269,7	137,8	407,5	9		9		
Gesamtbetrachtung Förderfähigkeit								
Anteil förderfähig	269,7	137,8	407,5	95,7 %				
Anteil förderschädlich	18,4	0,0	18,4	4,3 %				
Gesamtsumme	288,1	137,8	425,9	100,0 %				

Tabelle 8: Ermittlung erforderlicher Schulungskapazitäten

Angestrebt wird eine 100 %ige Auslastung (40 GrWo/Jahr pro Übungseinheit), die insgesamt neun Übungseinheiten erforderlich macht (siehe Tabelle 5). Bei einer ermittelten Gesamtbelegung (förderschädlich und förderfähig) von 425,9 GrWo/J beträgt der Anteil förderschädlicher Maßnahmen 4,3 %.

5 Idealraumprogramm

Zur Umsetzung des Schulungsprogramms wird das im Folgenden aufgeführte Idealraumprogramm des Technologiezentrums empfohlen (siehe Tabelle 9). Das Gästehaus sowie das Haupthaus bieten keine Möglichkeit, die Raumbedarfe den Anforderungen entsprechend abzudecken. Somit sind keine Veränderungen im Haupt- und Gästehaus am Raumprogramm geplant und auch nicht erforderlich. Deshalb konzentriert sich die folgende Darstellung allein auf den Bereich des Technologiezentrums mit den Lehrbackstuben und ihren Nebenräumen. Eine Auflistung der bestehenden Räumlichkeiten des Haupthauses, des Gästehauses und des Technologiezentrums befindet sich in der Anlage.

ADB Weinheim Erforderliche Kapazitäten des Technologiezentrums					
Idealraumprogramm					
Nr.	Raumbezeichnung	Funktions- beschreibung	Soll [m²]	Plätze	Anmerkung
1	Labor	Multifunktionsraum	100	18	u.a. für Chemikalien für 18 Personen
2	Lager Labor				
3	werkstattnaher Unterrichtsraum				
4	Lehrbackstube 1	Hauptsächlich für Bäckerei	250	18/36	18 Praxisplätze, 36 Auditorium ausgelegt für spezielle Gerätschaften
5	Lehrbackstube 2	Hauptsächlich für Bäckerei	220	18/24	18 Praxisplätze, 24 Auditorium
6	Lehrbackstube 3	Hauptsächlich für Konditorei	150	18/24	18 Praxisplätze, 24 Auditorium
7	Büros	Doppelbüros	54	6	3 Fachlehrerbüros für jeweils 2 Personen
	Lagerflächen	Rohstoff- und Maschinenlager	160		
8	Hygienebereich				nach Fachplanung
9	zzgl. Sanitär- und Sozialräume nach Arbeitsstättenverordnung				nach Fachplanung
10	zzgl. erforderliche Technik-, Funk- tions- und Verkehrsflächen				nach Fachplanung

Tabelle 9: Idealraumprogramm Technologiezentrum ADB Weinheim

Geplante Umstrukturierungen und Erweiterungen

Veränderungsbedarfe gibt es in der Nutzung einzelner Fachräume, Lagerflächen, Büros, Sozialräume, Hygienebereich sowie im Gästehaus. Die folgenden Umstrukturierungsmaßnahmen werden aus gutachterlicher Sicht unterstützt:

Modernisierung der Lehrbackstuben 1 und 2

Diese sollen durch eine energetische Modernisierung, insbesondere zur Reduzierung der Hitzeentwicklung, dem aktuellen Standard angepasst werden. Des Weiteren sollen Maßnahmen ergriffen werden, um die Bildung von Schimmel zu verhindern und eine angemessene Arbeitsumgebungstemperatur zu schaffen.

Modernisierung und Erweiterung der Lehrbackstube 3

Aufgrund der geringen Anzahl an praktischen Arbeitsplätzen soll die Lehrbackstube 3 von vier auf 18 praktische Arbeitsplätze erweitert werden. Entsprechend dem technischen Konzept der übrigen Lehrbackstuben soll ebenfalls eine Modernisierung erfolgen.

Fachlehrerbüros

Die Büros des Gästehauses sowie des Haupthauses sind laut ADB Weinheim bereits belegt. Für eine angemessene Umsetzung der qualitativ hochwertigen Lehrinhalte, die eine intensive praktische Betreuung erforderlich machen, sind aufgrund der üblichen Teilnehmerzahl von 18 Personen pro Lehrbackstube zwei Fachlehrer notwendig. Daraus ergibt sich bei drei vollwertigen Lehrbackstuben und den parallel stattfindenden Seminaren der Bedarf für drei Fachlehrerbüros, die jeweils doppelt besetzt werden können.

Sanitärflächen und Sozialräume

Diese sind entsprechend der Arbeitsstättenverordnung anzupassen.

Hygienebereich

Zur Einhaltung der Arbeitshygiene und zur Vermittlung der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen ist der Hygienebereich bspw. durch eine Hygieneschleuse sinnvoll zu erweitern. In Bezug auf die Meisterschüler und ggf. auf die bereits bestehenden speziellen Hygieneseminare könnten hierüber zusätzliche Lehrinhalte entstehen.

Lagerflächen

Die Lagerflächen im Bereich des Technologiezentrums sollen erweitert werden. Die zusätzlichen Lagerflächen sollen den Wegfall bisheriger Lagerflächen durch die Installation einer Kühlanlage ausgleichen und zudem Platz für Geräte sowie Lehrmittel bieten, die derzeit unsachgemäß gelagert werden. Hinzu kommt ein erhöhter Bedarf an Lagerflächen bei einer Erweiterung der Lehrbackstube 3. Aufgrund der täglich wechselnden Lehrinhalte und der innovativen Ausrichtung der ADB Weinheim werden im Vergleich zu anderen Bildungseinrichtungen bspw. mit gleichbleibenden ÜLU-Kursen verhältnismäßig viele Spezialgeräte (u.a. verschiedene Ofentypen) und Lehrmaterialien (u.a. Stellwände, Bestuhlung etc.) benötigt, die den erhöhten Platzbedarf rechtfertigen.

Multifunktionsraum

Ein an die drei Lehrbackstuben angrenzender werkstattnaher Unterrichtsraum für 18 Teilnehmer ist sinnvoll, da nicht alle Theorieinhalte in parlamentarischer Bestuhlung (bestehende Anordnung in den Lehrbackstuben) optimal vermittelbar sind. Die bestehenden Theorieräume im Haupthaus sind keine Alternative, da diese außerhalb des Hygienebereichs und relativ weit entfernt sind. Eine Auslastung des Raumes ist durch die Nutzung von Seminaren in den drei Lehrbackstuben gewährleistet. Im Seminarverlauf bieten laut ADB Weinheim bspw. Teigruhzeiten geeignete Zeitfenster, um theoretische Inhalte in Gruppenarbeiten zu vermitteln.

In den Multifunktionsraum soll zudem ein Laborbereich für die bestehenden und geplanten Laborgeräte integriert werden. Ein zusätzliches spezielles Laborlager u.a. für Chemikalien ist zu berücksichtigen. Als Bundesfachschule ist zusätzlicher Platzbedarf für Laborgeräte, die über den Standard hinausgehen, angemessen.

Modernisierung der Gebäudehülle des Technologiezentrums

Das gesamte Technologiezentrum soll in Bezug auf die Gebäudehülle modernisiert werden.

Modernisierung Gästehaus

Das Gästehaus bedarf einer Modernisierung im energetischen Bereich und in Bezug auf Gebäudetechnik und Ausstattung.

Parkplatzflächen

Die Parkplatzzkapazität der ADB Weinheim wird durch eine Erweiterung des Technologiezentrums verringert. Um die von der Baubehörde geforderte Anzahl an Parkplätzen auch in Bezug auf die gestiegenen Teilnehmerzahlen zu erfüllen und dem unzulässigen Parken am Straßenrand entgegenzuwirken, empfehlen wir den Bau von zusätzlichen Parkplätzen. Hierfür eignet sich die bereits im Eigentum befindliche Fläche angrenzend zu dem bereits bestehenden Parkplatz auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Die Anzahl der zu errichtenden Parkplätze wird in einem Nachtrag zu dieser Stellungnahme empfohlen. Derzeit ist noch nicht absehbar, wie viele Parkplätze durch den Erweiterungsbau entfallen werden und wie hoch die Forderung der Baubehörde sein wird.

Die Modernisierung der Parkplätze im Hinblick auf den Trend zur E-Mobilität, speziell das Bereitstellen von Ladestationen für E-Autos, ist nicht zu empfehlen. Als potenzieller Mehrwert für Lehrinhalte der Fort- und Weiterbildungen wie bspw. bei einer Bildungseinrichtung im Bereich Elektrotechnik sowie für den generellen Betrieb als Bundesfachschule für das Bäckerhandwerk werden derartige Ladestationen als nicht notwendig angesehen.

Sanitär- und Sozialräume

Diese sollen laut Arbeitsstättenverordnung angepasst bzw. erweitert werden.

Technik-, Funktions- und Verkehrsflächen

Diese sollen entsprechend der Fachplanung ausgelegt werden.

6 Zusammenfassung und Votum

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk (ADB) Weinheim hat beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) ein Vorhaben der baulichen Modernisierung und Erweiterung des Technologiezentrums, der energetischen Modernisierung des Gästehauses (inklusive Maßnahmen im Gebäudeinneren) und der Schaffung von Parkflächen angezeigt. Beantragt werden soll die Bezuschussung der Investitionskosten, die sich nach vorliegender Anzeige auf eine Gesamtsumme von

5.800.000,00 € einschl. MwSt.

belaufen (4.500.000,00 € Bau- und 1.300.000,00 € Ausstattungskosten).

Die ADB Weinheim war im Jahr 2016 zu 86,0 % ausgelastet und überschreitet aus gutachterlicher Sicht die nach der Förderrichtlinie erforderliche Mindestauslastung von 75,0 %. Aufgrund der zu erwartenden Teilnehmerzahlen anhand des zukünftigen repräsentativen Schulungsprogrammes und um den speziellen Anforderungen als Bundesfachschule gerecht zu werden, ist eine Anpassung der Flächenbedarfe sowie der technischen Ausstattung notwendig.

Die Bildungsstätte erreicht laut perspektivischen Schulungsangebot bei neun Übungseinheiten eine förderfähige Auslastung von 113,2 % (VZ und TZ). Der Nutzungsanteil liegt hierbei zu 100,0 % in der Fort- und Weiterbildung. Von 425,9 GrWo/J sind 4,3 % der Maßnahmen für internationale Teilnehmer sowie für Innungsaufgaben vorgesehen und somit als förderschädlich einzustufen. Bezüglich des Technologiezentrums wurde ein Idealraumprogramm in Abstimmung mit dem Antragsteller aufgestellt. Zudem wird der Ausbau von zusätzlichen Parkplatzkapazitäten befürwortet.

Die vorgelegten Unterlagen sind aussagekräftig und plausibel. Wir empfehlen, dass Zuwendungsverfahren fortzusetzen und das Idealraumprogramm anzuerkennen. Als nächster Schritt ist die Erarbeitung von Lösungsvarianten zur Umsetzung des Idealraumprogrammes erforderlich. Die Prüfung der Varianten und der einzelnen Maßnahmen erfolgt im Rahmen der Begutachtung der Phase II.

Verein zur Förderung des
Heinz-Piast-Instituts für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover e.V.


Dipl.-Ing. M. Neidel
stv. Institutsleiter


Dipl.-Wirtsch.-Ing. H.-H. Wietfeld