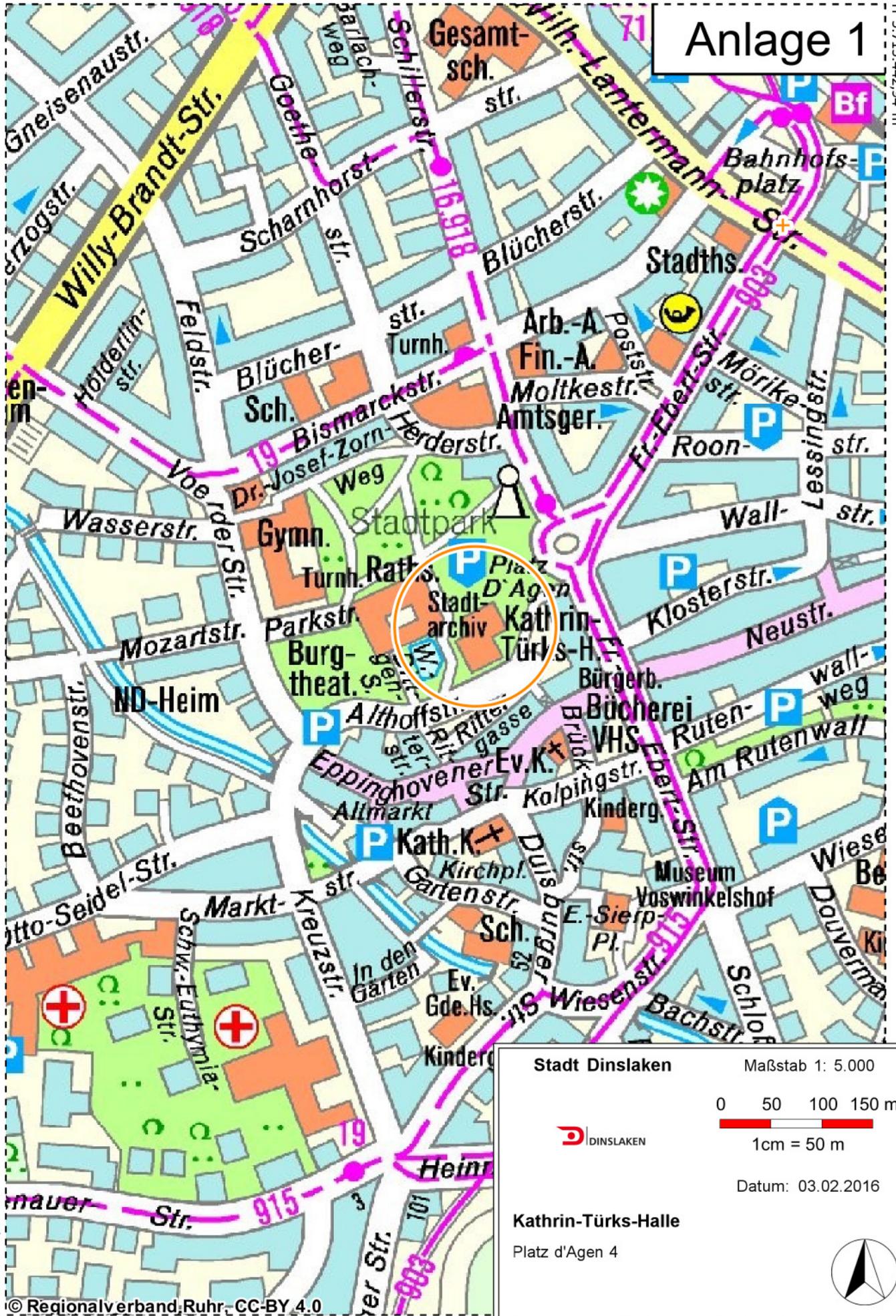


Anlage 1



Stadt Dinslaken

Maßstab 1: 5.000

0 50 100 150 m



1cm = 50 m

Datum: 03.02.2016



DINSLAKEN

Kathrin-Türks-Halle

Platz d'Agén 4



Ausgegeben: L42215 - nur für den Dienstgebrauch

R 342.931,45 m

H 5.714.925,71 m

Anlage 2

154

Platz D' Agen

Rathaus

Kathrin-Türks-Halle

Althoffstraße

Willi-Dittgen-Steige

Rittergasse

Ritterstraße

Eppinghovener St

Altmarkt

H 5.714.665,71 m

© Kreis Wesel

R 342.758,45 m

Stadt Dinslaken

Maßstab 1: 1.000

0 10 20 30 m



1cm = 10 m

Datum: 03.02.2016

Kathrin-Türks-Halle

Platz d'Agen 4



Ausgegeben: L42215 - nur für den Dienstgebrauch

R 342.931,45 m

H 5.714.925,71 m

Anlage 3



H 5.714.665,71 m

©2015 Aerowest

R 342.758,45 m

Stadt Dinslaken

Maßstab 1: 1.000

0 10 20 30 m



1cm = 10 m

Datum: 03.02.2016

Kathrin-Türks-Halle

Platz d'Agen 4



Ausgegeben: L42215 - nur für den Dienstgebrauch

Anlage 4



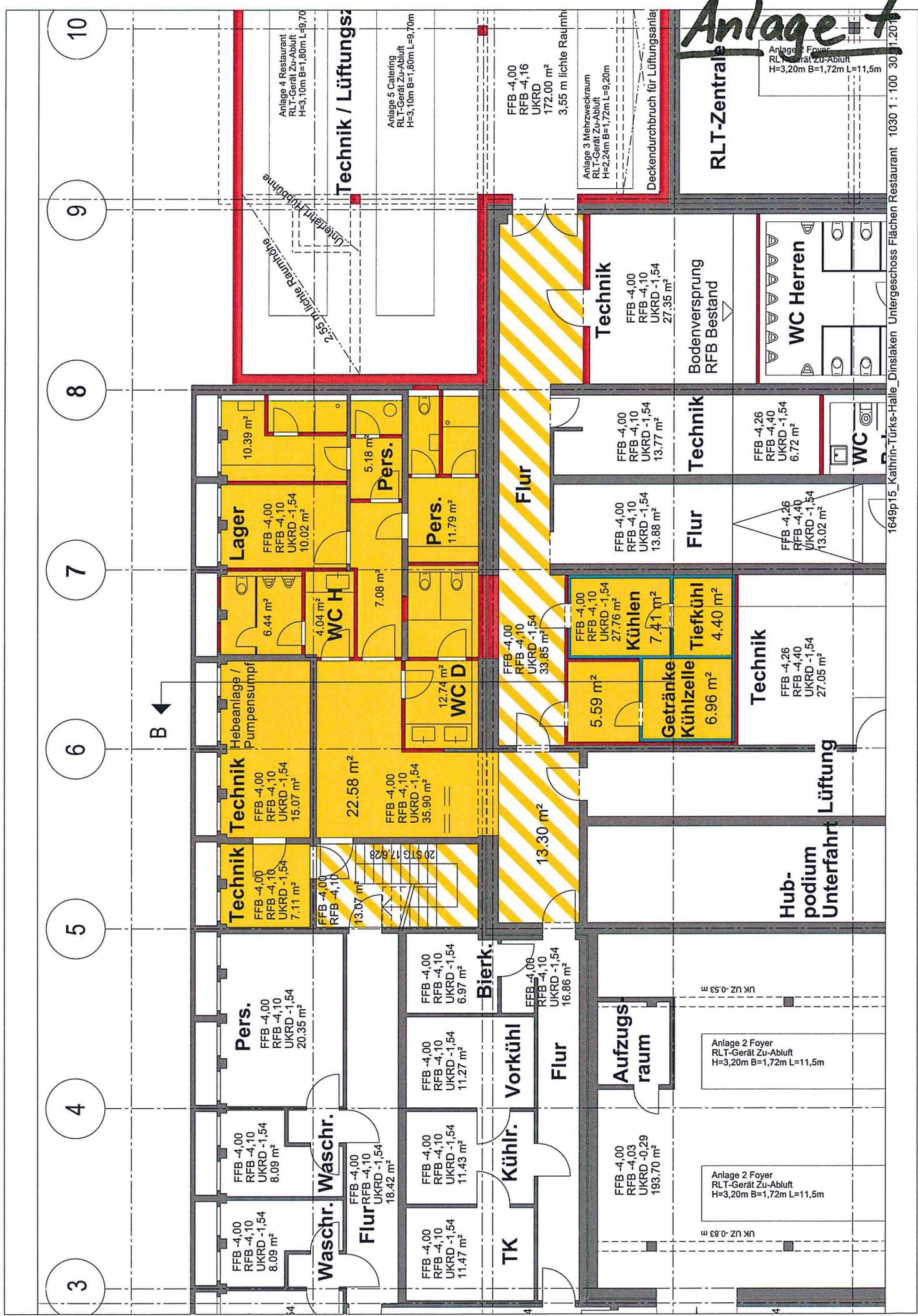
© BLOCHER BLOCHER PARTNERS ARCHITECTURE AND DESIGN, STUTTGART
Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung von Blocher Blocher Partners

Anlage 5



© BLOCHER BLOCHER PARTNERS ARCHITECTURE AND DESIGN, STUTTGART
Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung von Blocher Blocher Partners

Anlage 7



Anlage 2 Foyer
RLT-Gerät Zu-Abluft
H=3,20m B=1,72m L=11,5m

Anlage 3 Mehrzweckraum
RLT-Gerät Zu-Abluft
H=2,24m B=1,72m L=9,20m

Anlage 4 Restaurant
RLT-Gerät Zu-Abluft
H=3,10m B=1,80m L=9,70m

Anlage 5 Catering
RLT-Gerät Zu-Abluft
H=3,10m B=1,80m L=9,70m

Anlage 6 Foyer
RLT-Gerät Zu-Abluft
H=3,20m B=1,72m L=11,5m

1649p15_Kathrin-Türkis-Halle_Dinslaken Untergeschoss Flächen Restaurant 1030 1 : 100 30.01.2017

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
193.70 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
11.47 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
11.27 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
6.97 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
13.30 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
33.85 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
13.77 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
13.88 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
13.02 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
27.05 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
27.76 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
27.35 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
27.76 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
27.35 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
13.77 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
6.72 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
10.02 m²

FFB -4,00
RFB -4,10
UKRD -1,54
10.39 m²

1649p15 Kathrin Türks Halle Dinslaken, Flächenzusammenstellung Restaurant

		alleinige Nutzung	gemeinsame Nutzung mit KTH
		Fläche m ²	Fläche m ²
UG	Technik	7,11	
	Technik	15,07	
	Gäste WC Herren	6,44	
		4,04	
	Gäste WC Damen	12,74	
	Lager	10,02	
	Personal	10,39	
		5,18	
		11,79	
	Vorbereich	22,58	
	Flur	7,08	
	Getränke Lager	5,59	
	Getränke kühlen	6,96	
	Kühlen	7,41	
	Tiefkühlen	4,40	
	Flur		33,85
	Treppenhaus		13,30
		13,07	
Summen UG		136,80 m²	60,22 m²

		alleinige Nutzung	gemeinsame Nutzung mit KTH
		Fläche m ²	Fläche m ²
EG	Küche	45,76	
	Restaurant	113,24	
	Beh.-WC	5,56	
	Treppenhaus		21,48
	Flur		67,98
Summen EG		164,56 m²	89,46 m²

Summe 301,36 m² 149,68 m²

Flächenzusammenstellung Mehrzweckraum

EG	Mehrzweckraum	
	Raum 1	84,72 m ²
	Raum 2	50,67 m ²
	Foyer	72,84 m ²
	WC Damen	7,50 m ²
	WC Herren	7,55 m ²
	WC Beh	6,26 m ²
	Lager	6,92 m ²
Summe Mehrzweckraum		236,46 m²

1649p15 Kathrin Türks Halle, Dinslaken

Restaurant, Ausstattung

Restaurant, Eingangsebene:

Fassade zum Park: Pfosten-Riegel Fassade, großflächig verglast
Wände: glatt verputzt
Decke und Beleuchtung: Mieterausbau
Boden: Bodenbelag z.B. Parkett oder Fliesen im Wert von 80,-€ / m² netto
Möblierung (Theken, lose Möblierung, Garderobe etc.) ist Leistung des Mieters.

Restaurant-Küche, Eingangsebene:

Fassade zum Park: Pfosten-Riegel Fassade, großflächig verglast
Wände: Wandfliesen, Materialwert 35€ /m² netto
Decke: Metallrasterdecke
Boden: Fliesen, Rutschfestigkeit R10 – R12, Materialwert ca. 70,-€/m² netto

Behinderten-WC, Eingangsebene:

Wände: Wandfliesen, Materialwert 35€ /m² netto,
nur an Wänden mit Sanitärobjekten. Die anderen Wände sind verputzt und gestrichen.
Decke: abgehängte Gipskarton-Decke
Boden: harter Belag des Foyers, z.B. Terrazzo

Foyerbereich zwischen Restaurant und Beh.-WC (Allgemeinnutzung):

Wände: verputzt und weiß gestrichen, ggf. Wandverkleidungen
Decke: abgehängte Gipskarton-Decke
Boden: harter Belag, z.B. Terrazzo

Gäste-WCs und Personalräume im Untergeschoss:

Wände: Wandfliesen, Materialwert 35€ /m² netto,
nur an Wänden mit Sanitärobjekten. Die anderen Wände sind verputzt und gestrichen.
Decke: abgehängte Gipskarton-Decke
Boden: Fliesen, Materialwert 35,-€/m² netto
WC-Trennwände: Systemtrennwände, HPL-beschichtet, Farbe nach Wahl aus Standard-Farbfächer

Vorbereich / Flur im Untergeschoss:

Wände: verputzt und gestrichen
Decke: abgehängte Gipskarton-Decke
Boden: harter Belag, z.B. Fliesen

Technikräume und Lagerräume im Untergeschoss:

Wände: verputzt und gestrichen
Decke: gestrichen, Sichtinstallation
Boden: Beschichtung

Kühlräume im Untergeschoss:

Kühlzellen sind fertige Systeme und werden vom Küchenplaner ausgeschrieben und koordiniert.

Mehrzweckraum, Ausstattung

Der Mehrzweckraum kann durch eine bewegliche Trennwand in zwei Bereiche getrennt werden. Die Elemente der Trennwand haben eine HPL-Beschichtung.

Bodenbelag: harter Belag, z.B. Parkett oder Terrazzo
Wände: verputzt und gestrichen; ggf. mit Wandverkleidungen (Akustik);
Fassade zum Park zur Hälfte Pfosten-Riegel Fassade, großflächig verglast
und Massivwände mit Fenstern.
Alle öffnbaren Fenster erhalten einen Magnet-Kontakt (Einbruchschutz).
Medientechnik: Leinwände, von der Decke ausfahrbar, Beamer.

Aufgestellt Stuttgart, den 01.12.2015 Blocher Blocher Partners

Anlage 11

Betriebsbeschreibung Gastronomieküche

Die Größe und Aufteilung der vorhandenen Restaurantküche entspricht dem benötigten Standard zur Bewirtschaftung des angrenzenden Gastraumes mit bis zu 60 Sitzplätzen innerhalb des Gebäudes und bis zu 80 zusätzlichen Sitzplätzen im Außenbereich.

Im Untergeschoss befindet sich ein abschließbarer Bereich mit einer kombinierten Kühl- / Tiefkühlzelle, einem großzügigen Lagerraum (Non-Food / Trockenlager) und einem Getränkelager mit angeschlossener Getränke Kühlzelle. Der Zugang zur Warenanlieferung (Lastenaufzug) ist gewährleistet. Die erforderlichen Sozialräume befinden sich ebenfalls auf dieser Ebene.

Die eigentliche Produktionsküche befindet sich im Erdgeschoss und ist unmittelbar an den Gastraum angebunden. Zur Ausstattung der Küche gehören ausreichend dimensionierte Vorbereitungsflächen, die zum Teil mit zusätzlichen Kühlmöglichkeiten für den Tagesbedarf ausgestattet sind. Die Kalte Küche wird durch eine Saladette zum Anrichten von Salaten ergänzt.

Die Thermik setzt sich aus einem Kochblock und zwei Combidämpfern (Tischgeräte) zusammen. Der Kochblock für das à la carte Geschäft umfasst alle erforderlichen Gargeräte wie Kochplatten, Bratplatte, Doppelfritteuse und Bainmarie sowie diverse Abstellflächen. Eine Mikrowelle und ein Salamander gehören auch dazu.

Ferner gehören ein Handwaschbecken, Spülbecken und diverse Schränke und Wandhängeschränke zum Umfang der Küche.

Der Kellnerpass mit Wärmebrücke ist im Unterbau mit einem Wärmeschrank ausgestattet, die Kellnerstation verfügt zudem über eine Eistruhe.

Eine Haubenspülmaschine im Durchschubsystem gewährleistet die Reinigung von Geschirr, Töpfen und Behältern.