



LANDKREIS LÜNEBURG  
DER LANDRAT

Gebäudewirtschaft	Vorlagenart	Vorlagennummer
Verantwortlich: Beyer, Detlef Datum: 20.03.2019	<b>Beschlussvorlage</b>	<b>2019/099</b>
Öffentlichkeitsstatus: öffentlich		

### **Beratungsgegenstand:**

Berufsbildende Schule III; Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche für die Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik mit begleitender Sanierung des Untergeschosses im Trakt 3

### **Produkt/e:**

111-320 Liegenschaftsverwaltung/Gebäudemanagement

### **Beratungsfolge:**

Status	Datum	Gremium
Ö	02.04.2019	Ausschuss für Hochbau und Energiesparmaßnahmen
N	26.04.2019	Kreisausschuss

### **Anlage/n:**

- 1 Übersichtsplan (Luftbild)
- 1 Grundriss
- 1 Ansichten
- 1 Sanierungskonzept der Schule
- 1 Kostenzusammenstellung

**Beschlussvorschlag:** Der vorgestellten Planung für die Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche für die Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik mit begleitender Sanierung des Untergeschosses im Trakt 3 der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg wird zugestimmt. Für die Sanierungsanteile sind Mittel aus dem Zweiten Teil des Kommunalinvestitionsförderungsprogramm (KIP II) einzubinden. Die Verwaltung wird beauftragt, das Vorhaben auszuschreiben und zeitnah umzusetzen.

### **Sachlage:**

Die über 35 Jahre alte Gastronomieküche der Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg ist abgängig und genügt nicht mehr den Ansprüchen einer richtlinienkonformen Unterrichtsarbeit. Davon hat sich der Ausschuss bei einer gemeinsamen Begehung am 05.04.2016 bereits direkt vor Ort ein Bild machen können.

Die Schule hat daraufhin im Mai 2016 ein umfassendes Raum- und Sanierungskonzept erarbeitet, welches jetzt noch einmal aktualisiert worden ist. Das aktualisierte Konzept liegt der Vorlage an.

Gemäß hierzu eingeholter schulfachlicher Stellungnahme ist das Konzept in sich schlüssig. Die Geräte in der Gastronomieküche befinden sich auf einem stark veralteten Stand. Nach Auffassung der Landesschulbehörde sollte ein Austausch vorgenommen werden, um den Anforderungen an eine zeitgemäße Küche gerecht zu werden und den Betrieben eine entsprechende Ausbildung zu bieten. Die derzeitige Küche gibt dies nicht mehr her. Zudem befinden sich einige Geräte, z.B. die große Schwenkpfanne, in einem so desolaten Zustand, dass die Schule die Sicherheit nicht mehr garantieren kann. Hygienebestimmungen können nicht eingehalten werden. So gibt es zum Beispiel keine ausreichende Anzahl an getrennten Waschbecken für das Säubern von Nahrungsmitteln und zum Händewaschen.

Der jetzige Aufbau der Küche und des angegliederten Gastraumes entspricht nicht mehr den Anforderungen an einen modernen Unterricht. Zudem ist der Gastraum, der als Unterrichtsraum für den Service genutzt wird, zur Küche hin nicht akustisch abgetrennt. Auch der zusätzliche Raum, der durch einen Anbau geschaffen werden soll, wird aus schulfachlicher Sicht befürwortet. Dieser entlastet die beengte Raumsituation und kann sowohl vom Service für Arbeiten, wie Flambieren, als auch von den Köchen für die theoretische Vorbereitung auf das praktische Kochen genutzt werden.

Im Zuge der Haushaltsberatungen wurden für diese Erweiterungs- und Sanierungsmaßnahme in den Haushalt 2018 ein Planungsansatz von 200.000 € und in den Haushalt 2019 ein Ansatz für die Umsetzung in Höhe von 1.300.000 € eingestellt, die aus der Kreisschulbaukasse (KSBK) finanziert werden sollen. Diese Ansatzplanung beruhte mangels Erfahrungswerten mit Großkücheneinrichtungen auf einer groben Schätzung.

Mit der weiteren Planung wurde im vergangenen Jahr Architekt Jörg Sündermann aus Lüneburg beauftragt, der dafür wegen seiner hohen Auslastung eine Bürogemeinschaft mit Architektin Uta Kraake aus Ellringen eingegangen ist. Für die Einrichtungsplanung wurde ein Küchenfachplaner hinzugezogen. Die Ausführungsplanung wurde in zahlreichen Planungsgesprächen intensiv mit der Schule abgestimmt. Das Ergebnis der abgestimmten Planung liegt der Vorlage als Grundriss und Ansicht an und wird in der Sitzung detailliert vorgestellt.

Im Hinblick auf das beschlossene Sanierungsprogramm für die Berufsbildenden Schulen und die dafür bereitgestellten Mittel hat die Verwaltung die Planer gebeten, neben der Erneuerung der Gastronomieküche auch die Umgestaltungs- und Sanierungsbedarfe der umliegenden Bereiche im Untergeschoss des Gebäudetrakts 3 mit in den Blick zu nehmen, da hier aus Gründen der Wirtschaftlichkeit größerer Ausschreibungspakete eine Gesamtsanierung anzustreben ist.

Zusätzlich aufgenommen in die Planung wurden die Aufwertung der Flurbereiche, der Einbau neuer Brandschutztüren gemäß dem vorliegenden Brandschutzkonzept, die Sanierung der vorhandenen und Schaffung neuer, notwendiger Sanitäranlagen, die Umgestaltung und Sanierung der Umkleidebereiche, die Umstrukturierung und Neuorganisation von Teilen des Lagers und der Putzmittelräume, die Schaffung von Lagerräumen in Küchennähe sowie der Umbau des ehemaligen Öltankraumes zum Lager.

Die Kosten für das Gesamtpaket summieren sich gemäß beigefügter Zusammenstellung der Architekten auf rund 3 Mio. €. Davon entfallen rund 2 Mio. € auf die Erweiterung und Sanierung der Gastronomieküche und rund 1 Mio. € auf die begleitende Umgestaltung und Sanierung der sonstigen Bereiche im Untergeschoss.

Der o.a. KSBK-Ansatz von 1,5 Mio. € ist auskömmlich für die Erweiterung und Neuausstattung der Gastronomieküche. Zur Finanzierung der baubegleitenden Maßnahmen in der Großküche und die sonstigen Bereiche im Untergeschoss schlägt die Verwaltung vor, einen entsprechenden Anteil der für das Sanierungsprogramm der Berufsbildenden Schulen bereitstehenden Mittel aus dem Zweiten Teil des Kommunalinvestitionsförderungsprogramms (KIP II) einzusetzen und bittet um Zustimmung für die Umsetzung des Gesamtpakets.

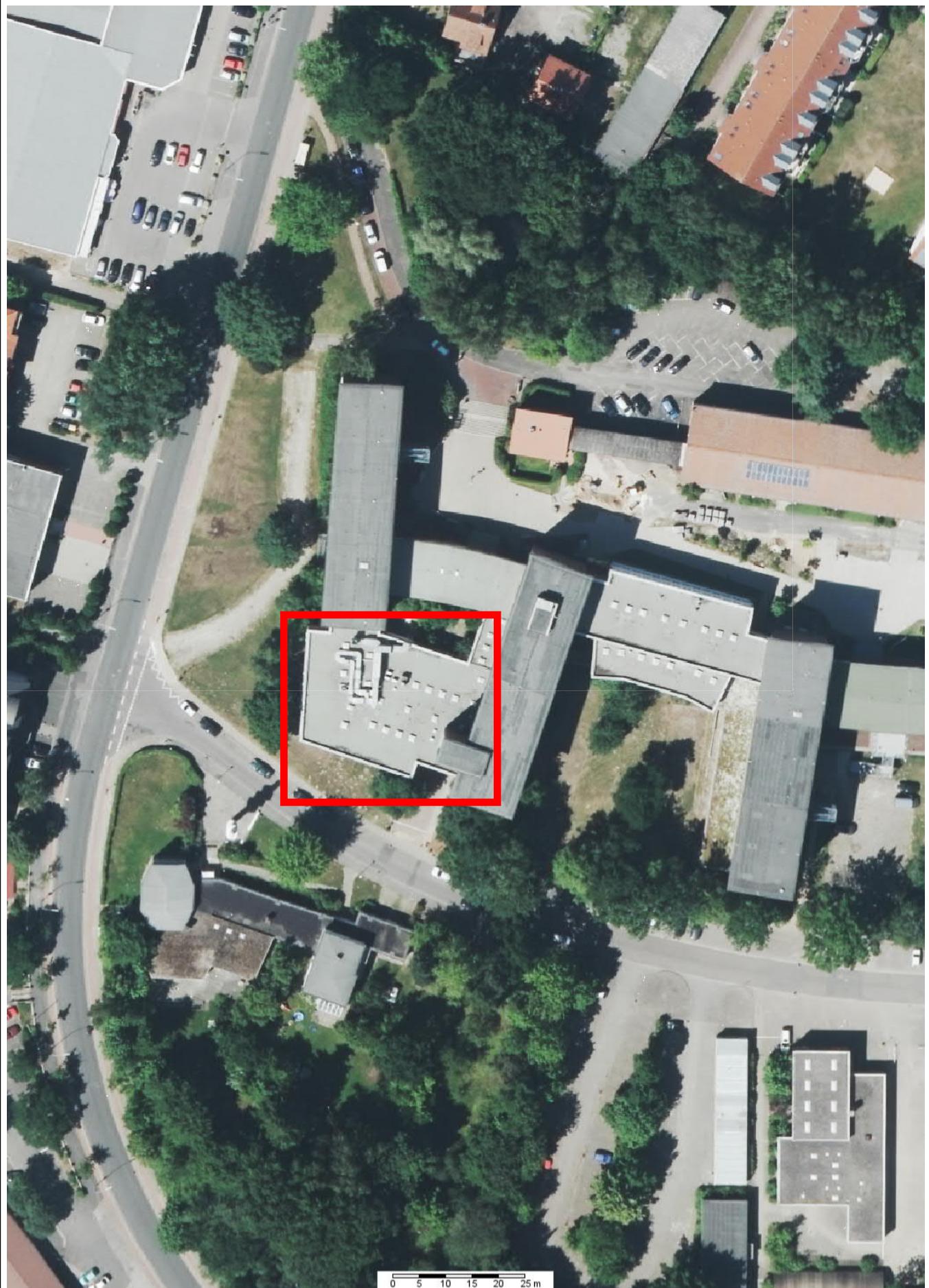


Luftbilder 2015

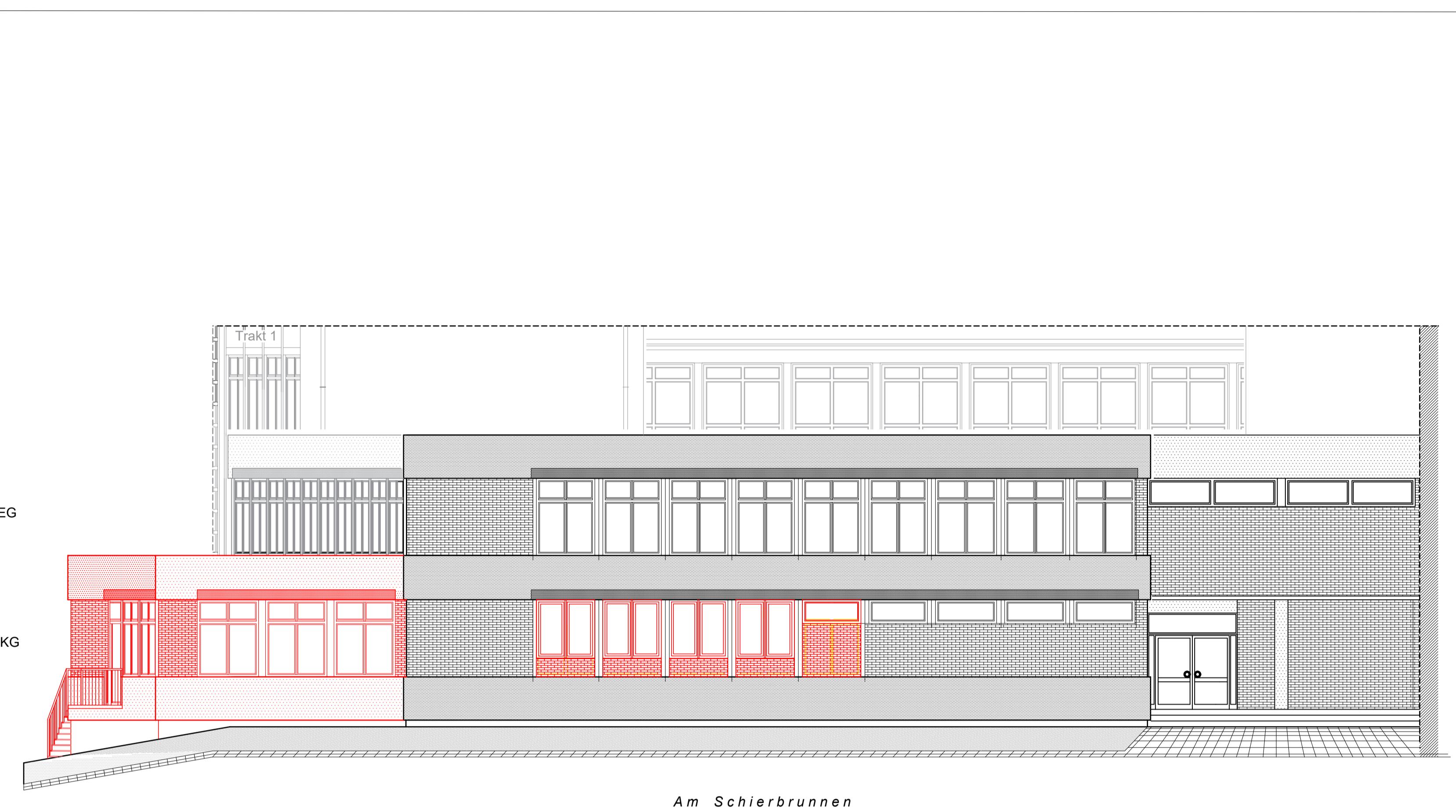


1:1000

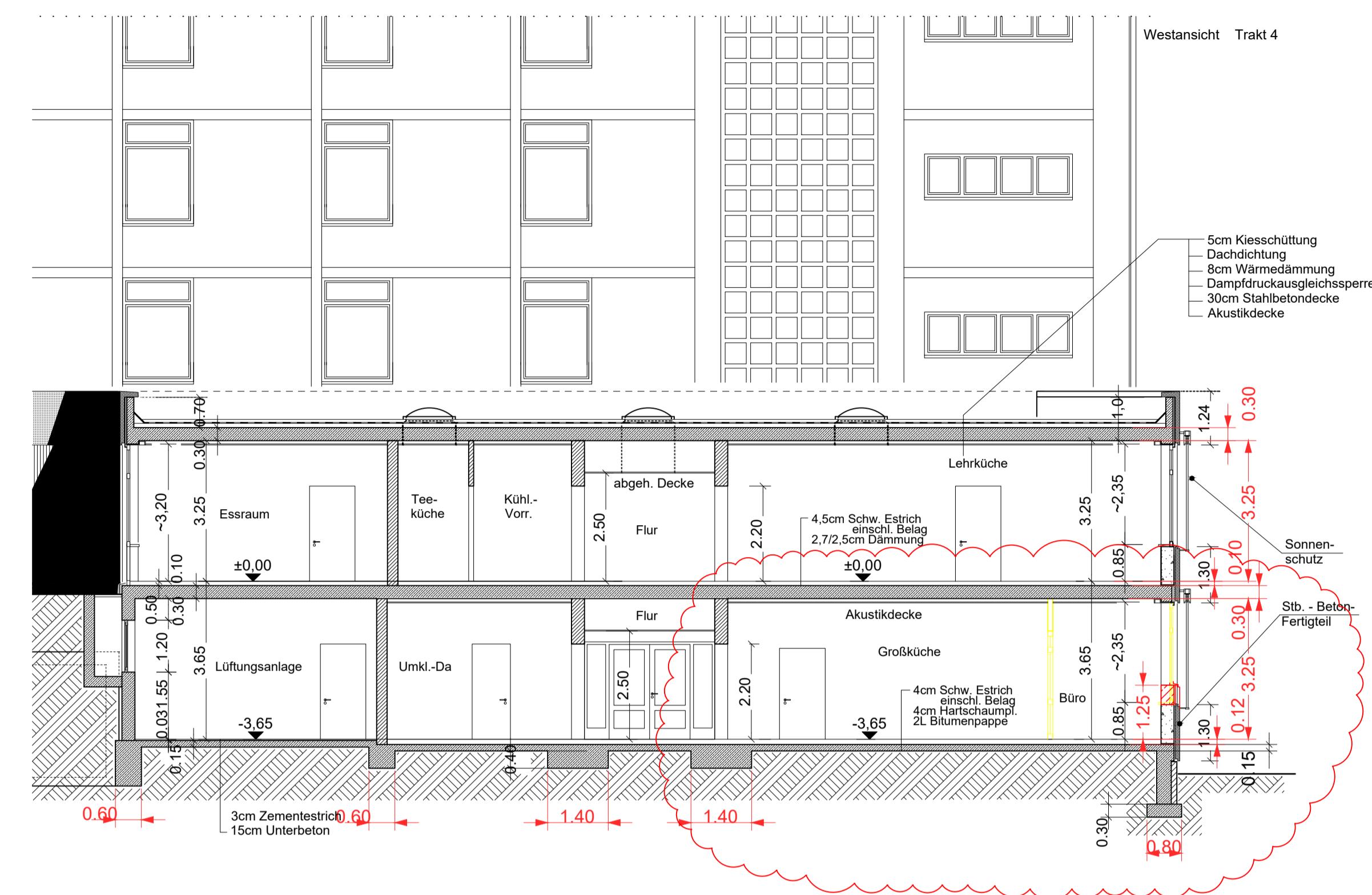
Die Inhalte des Geoportals werden ausschließlich zu Informationszwecken bereitgestellt. Rechtsverbindliche Auskünfte erhalten Sie bei den Trägern der öffentlichen Aufgabe.  
Die geometrische Genauigkeit der Kartendarstellung kann eingeschränkt sein. Quelle: Landesamt für Geoinformation und Landesvermessung Niedersachsen







Am Schierbrunnen



Am Schwalbenberg

BBS III am Schwalbenberg Küchenanierung und Erweiterung Am Schwalbenberg 25 21337 Lüneburg
Landkreis Lüneburg Auf dem Michaeliskloster 4 21335 Lüneburg 04131 / 26-0
Dipl.- Ing. Jörg Sündermann Architekt Röntgenstraße 34 b, 21335 Lüneburg 04131 / 44 0 91 04131 / 28 90 48 Sündermann-arc@online.de

Ansichten / Schnitt  
Trakt 3 Untergeschoss  
1:100

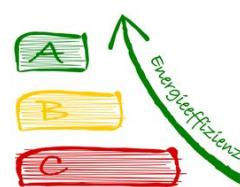
## Konzept für die Sanierung der Großküche



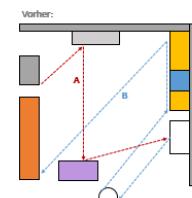
Hygiene



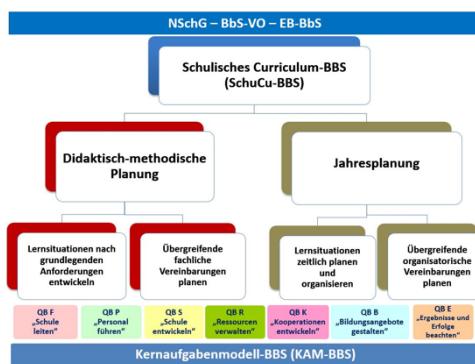
Arbeitssicherheit



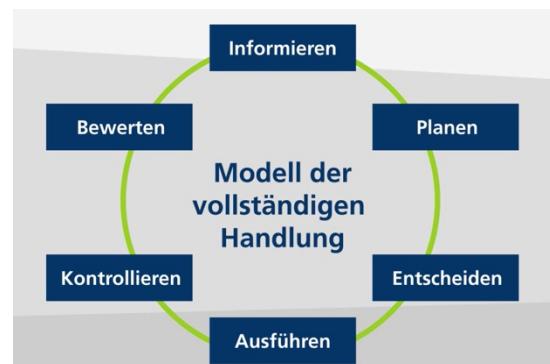
Energieeffizienz



Ergonomie am Arbeitsplatz



Schulisches Curriculum BBS



Handlungsorientierung in BBS

## Präambel:

Das vorliegende Raumkonzept beschreibt die Neugestaltung des berufsbezogenen fachpraktischen Bereichs der Abteilung Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik an den BBS III Lüneburg.

Die Neustrukturierung sieht entsprechende professionelle Ausstattungen und Strukturen vor, die den heutigen Bestimmungen für **Arbeitssicherheit<sup>1</sup>** und **Hygiene** sowie aktuellen **ergonomischen**, **ökologischen** und **ökonomischen** Anforderungen entsprechen.

Die Gestaltung ermöglicht es, den Berufsalltag zu rekonstruieren, um somit berufliche und fachliche Zusammenhänge im Unterricht abzubilden. Den Schüler/-innen der verschiedenen Bildungsgänge der Abteilung - Berufsfachschule, Hotelfachschule, sechs verschiedene duale Ausbildungsgänge in der Gastronomie und Lebensmitteltechnik - wird somit eine an der Arbeitswelt orientierte Ausbildung ermöglicht.

Den Berufsfachschüler/-innen wird der Übertritt in das 2. Ausbildungsjahr oder in die Berufstätigkeit erleichtert, durch die Modernisierung können Hotelfachschüler/-innen zukunftsweisend ausgebildet werden. Auszubildende sollen für den Arbeitsmarkt professionalisiert werden.

Die vorgesehene Ausstattung berücksichtigt die Inkludierung von Schülerinnen und Schülern mit Einschränkungen.

Das Raumkonzept sieht vorrangig die dringend notwendige Sanierung der zum Teil über 35 Jahre bestehenden, veralteten und maroden Ausstattung der Restaurationsküche mit dem angrenzenden Restaurant vor. Der geplante Anbau mit einem Unterrichtsraum und einer kleinen Vorbereitungsküche für das Restaurant trägt zur Steigerung der Unterrichtsqualität im fachpraktischen Unterricht bei.

## Ziel und Zweck:

Das Raumkonzept soll

- a) richtlinienkonforme Unterrichtsarbeit ermöglichen,
- b) **Handlungsorientierung<sup>2</sup>** (im Rahmen des **Schulischen Curriculums BBS**) als methodisch-didaktisches Konzept sicherstellen,
- c) dem Qualitätsanspruch von Schule und Wirtschaft an Ausbildung entsprechen bzw. den Anforderungen des Arbeitsmarktes Rechnung tragen (z. B. Anrechnung des 1. Ausbildungsjahres der Berufsfachschüler/-innen in den gastronomischen Berufen),
- d) sich an der Berufspraxis in der Arbeitswelt der gastronomischen Berufe orientieren,
- e) pädagogischen Leitideen des Fachpraxisunterrichts, Demonstrationsunterrichts und projektorientierten Unterrichts gerecht werden,
- f) die Inkludierung von Menschen mit Einschränkungen in der beruflichen Ausbildung ermöglichen,
- g) das Miteinander innerhalb von zwei Ausbildungsgängen (z. B. Koch/Köchin und Restaurantfachfrau/-mann) optimieren,
- h) Schülerinnen und Schülern aus abgebenden Schulformen einen Einblick in das berufsbildende Schulwesen geben (Kooperation ABS mit BBS),
- i) geeignet sein, Wettbewerbe, Fortbildungen, Weiterbildungen und Prüfungen für die Gastronomie mit zukunftsweisender Technologie durchführen zu können.

## **Mitgeltende Vorschriften und weitere Maßgaben:**

- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997),
- Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe - Fachkraft im Gastgewerbe - Hotelfachmann/-frau - Restaurantfachmann/-frau - Fachmann/-frau für Systemgastronomie - Hotelkaufmann/-frau (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997 i. d. F. vom 28.03.2014),
- Rahmenrichtlinien für die einjährige Berufsfachschule für Gastronomie (von 2001),
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 10.12.1999),
- Rahmenrichtlinien für den berufsbezogenen Lernbereich in der Fachschule Hotel- und Gaststättengewerbe (Stand: Juni 2017),
- Schulisches Curriculum BBS (Stand November 2018),
- Methodisch-Didaktische Konzepte für den fachpraktischen Unterricht in der Berufsfachschule Gastronomie, der Fachschule Hotel- und Gaststättengewerbe und für den Demonstrationsunterricht in den Teilzeitklassen der dualen Ausbildung,
- Ordnungsmittel und Materialien für berufsbildende Schulen in Niedersachsen,
- Ausbildungsordnungen und einheitliche Prüfungsanforderungen (EPA) für duale Ausbildungsberufe.

## **Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten:**

Verantwortlich für das Raumkonzept sind die Mitglieder der Teams des berufsbezogenen Lernbereichs Praxis in Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik, die zuständige Abteilungsleiterin und die in Schulleitung verantwortliche Person für das Gebäudemanagement.

## **Begründung für das Konzept**

Die fachpraktischen Räume der Gastronomie werden wöchentlich von ca. 430 Schüler/-innen genutzt<sup>3</sup>, der Bedarf liegt bei über 100%, eine Nutzung von der 1. bis zur 8. Stunde vorausgesetzt.

Regelmäßiger Nutzungsbedarf der Großküche (gemäß Stundentafel) durch Klassen folgender Ausbildungsgänge:

1. Einjährige Berufsfachschule Gastronomie	1 Klasse	16 Stunden
2. Grundstufe HoGa (alle Berufe)	5 Klassen	5 Stunden
3. Fachstufe Köche	4 Klassen	8 Stunden
4. Fachstufe Fachkraft im Gastgewerbe	1 Klasse	2 Stunden
5. Hotelfachschule	1 Klasse	2 Stunden
6. Kooperation mit ABS		6 Stunden
Gesamt		39 Stunden

Dazu kommt weiterer Bedarf (in wechselndem Stundenumfang)

- im Rahmen von Unterrichtsprojekten in der Berufsschule Fachkraft für Lebensmitteltechnik und Maschinen- und Anlagenführer mit Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

- im Rahmen von Projekten in der Hotelfachschule
- im Rahmen von bestimmten Lernsituationen in der Berufsschule Hotel- und Gaststättengewerbe
- durch optionale Lernangebote für das Berufsvorbereitungsjahr (BVJ)
- durch optionale Lernangebote für die Fachschule Sozialpädagogik

Zweimal im Jahr finden die Abschlussprüfungen und jährlich die Zwischenprüfungen für die gastronomischen Ausbildungsberufe in diesen Räumen statt. Weiterbildungen und Wettbewerbe werden ebenfalls durchgeführt, wodurch die Schule überregional Anerkennung erlangt hat.

Im Vordergrund steht die Sanierung der Restaurationsküche, die den heutigen Anforderungen einer modernen gastronomisch eingerichteten Küche in keiner Weise mehr entspricht.

Viele Arbeitsflächen und -geräte sind so beschädigt, dass zukünftig erforderliche aufwändige Reparaturen wirtschaftlich nicht mehr sinnvoll sind. Zudem sind teilweise keine Ersatzteile mehr zu bekommen. Bei der Durchführung des praktischen Unterrichts sind einige Geräte nicht mehr einzusetzen, weil sie den Arbeitssicherheitsbestimmungen nicht mehr entsprechen. Die hygienischen Anforderungen nach den HACCP-Richtlinien können oft nur unzureichend oder gar nicht eingehalten werden.

Altersbedingte bauliche Mängel, wie z. B. durchgerostete Türzargen, veraltete Elektro- und Wasserleitungen, energetisch nicht mehr zeitgemäße Kühltechnik und veraltete Fettabscheider entsprechen nicht mehr den heutigen Anforderungen. Ein zeitgemäßer handlungsorientierter Unterricht ist bei der jetzigen Aufteilung und Einrichtung nicht gegeben. Von daher ist eine Neugestaltung dringend notwendig.

Um eine beruflich wirklichkeitsnahe Ausbildung für alle gastronomischen Berufe gewährleisten zu können, ist ein Anbau von ca. 7m x 11m für Küche und Restaurant erforderlich. Lernsituationen enthalten oftmals fachsystematische Lernphasen, um den handlungssystematischen Lernprozess zu unterstützen. Dafür ist ein Theorieraum zwingend notwendig.

- Es entsteht ein separater Multifunktionsraum mit Küchen- und Restaurantzugang, der zur theoretischen Unterrichtsvor- und -nachbereitung, als Degustationsraum, zur Warenerkennung u. v. m. genutzt werden kann.
- Im Küchenbereich entsteht dadurch eine räumliche Trennung der Essensausgabe (Passbereich kalt/warm) vom derzeitigen Spülbereich.
- Die Einhaltung von HACCP-Richtlinien muss durch die Trennung von Essensausgabe und Spülbereich gewährleistet werden (Trennung von sauberem und unsauberem Bereich).
- Die Verlagerung des Spülbereichs senkt erheblich die Geräuschbelästigung im Schulrestaurant, besonders wenn hier theoretische Unterrichtsvorbereitungen stattfinden. (Maßnahme zur Erhaltung der Lehrer- und Schülergesundheit).
- Für das Schulrestaurant entsteht ein Back-Office, wodurch die Ausgliederung geräuschintensiver Großgeräte wie Kaffeemaschine, Eiswürfemaschine und anderer Geräte erfolgen kann.
- Der Raum ermöglicht zudem Vorbereitungsarbeiten für den fachpraktischen Unterricht im Bereich Service, ohne dabei die Abläufe in der Küche zu stören. Darunter fallen Vorbereitungsarbeiten, wie das Garen von Poulet, Forellen

- o. ä. sowie Vorbereitungsarbeiten für das Flambieren, Tranchieren, Anrichten von Speisen am Tisch des Gastes usw.
- Arbeitsabläufe bei der Zusammenarbeit zwischen Küche und Service werden optimiert. Die Laufwege zwischen Restaurant und Küche werden verändert, es entsteht ein „Kreisverkehr“ beim Servieren von Speisen, was zur erheblichen Verbesserung der Arbeitssicherheit führt.

Es entsteht ein moderner, zukunftsorientierter, berufsbezogener fachpraktischer Bereich für die Ausbildung der Gastronomie in der Region.

Auszubildende und Schüler/-innen erfahren eine Ausbildung, die den Ansprüchen an einen zeitgemäßen handlungsorientierten Unterricht, in dem kognitives, affektives und psychomotorisches Lernen in einer lernfördernden, sozialen Atmosphäre möglich ist, gerecht wird. Die Umgestaltung der Räumlichkeiten erfüllt die Anforderungen für Projektarbeiten, Förderung von leistungsschwachen Schülerinnen und Schülern bzw. Forderung leistungsstarker Schülerinnen und Schüler sowie die Nutzung für Berufsorientierungsmaßnahmen in der Region.

Wettbewerbe, Fortbildungen oder Weiterbildungen für die gesamte Region bzw. landesweit können wieder durchgeführt werden und steigern die Attraktivität des Ausbildungsstandortes.

## A: Allgemeine fachliche und pädagogische Ziele

Allgemeine fachliche und pädagogische Ziele	Klassen
Handlungsorientiertes Erarbeiten von Fachinhalten, Durchführung von Unterrichtsprojekten	Alle Klassen
Vermittlung von Grundlagen der Hygieneverordnung (HACCP-Konzept)	Alle Klassen
Heranführung an praktisches Arbeiten als Vorbereitung auf die Praxis im Ausbildungsbetrieb	BFN
Projektorientiertes Arbeiten	Kooperation BFN & FSN
Arbeiten in unterschiedlichen Sozialformen (Einzel, Partner und Teamarbeit)	Alle Klassen
Vermittlung von: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Handlungskompetenz (Fach-, Personal- und Sozialkompetenz)</li> <li>➤ Methoden- und Sozialkompetenz</li> </ul>	Alle Klassen
Abilden eines realen Arbeitsablaufs / einer realen Arbeitssituation <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifikation mit den Inhalten</li> <li>➤ Durchhaltevermögen</li> <li>➤ Teamfähigkeit</li> <li>➤ Zuverlässigkeit</li> <li>➤ Pflicht-/Verantwortungsbewusstsein</li> </ul>	Alle Klassen Kooperation mit verschiedenen allgemeinbildenden Schulen (Ausbildungsverbund)

## B: Zuordnung spezieller Kompetenzen zu den einzelnen Ausbildungsgängen

### Ausbildungsgang:

#### Einjährige Berufsfachschule – Gastronomie (BFN)

Gemäß Niedersächsischem Schulgesetz vermittelt diese Schulform eine berufliche Grundbildung für die anerkannten Ausbildungsberufe im Berufsbereich. Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie kann entsprechend der Anrechnungsverordnung in der jeweils gültigen Fassung als erstes Jahr der Berufsausbildung angerechnet werden. Laut der Studentenfamilie werden im Berufsbezogenen Lernbereich Praxis 18 Stunden pro Woche in den fachpraktischen Räumen unterrichtet.

Lernfeld	Verbindliche Lerninhalte	Im Unterricht integrierte praktische Übungen
<b>Arbeiten in der Küche</b> Lernsituation 1 „Einführung in den Beruf“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Gliederung der Ausbildung im Gastgewerbe</li> <li>• Arbeitsplatzbeschreibung und Organisation</li> <li>• Personal im Gastgewerbe, Küchenbrigade</li> <li>• Anforderungen an die Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausstattung der Fachräume</li> <li>• Berufskleidung und deren Pflege</li> <li>• Arbeitsregeln der Personalhygiene und Betriebshygiene</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütungsvorschriften (BGN)</li> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• Regeln der Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</li> <li>• Desinfektionsmittel und -maßnahmen</li> <li>• Arten und Lebensbedingungen ausgewählter Mikroorganismen</li> <li>• Grundlagen der Hygieneverordnung (HACCP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachgeschirre, Fachmesser und Regeln im Umgang mit Fachmessern</li> <li>• Erste einfache Schnittformen für Gemüse</li> </ul>
<b>Arbeiten in der Küche</b> Lernsituation 2 „Planen, Herstellen und Bewerten eines Vorspeisenbuffets“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse: Einteilung; Handelsklassen; jahreszeitliche Angebote; Inhaltsstoffe; Salate; Pilze; Gemüse und Obst als Beilagen und für Vorspeisen</li> <li>• Übersicht über Garverfahren</li> <li>• Fette</li> <li>• Sensorik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittformen von Gemüse</li> <li>• Sensorischer Vergleich verschied. Gemüse</li> <li>• Grundlegende Garverfahren</li> </ul>
<b>Arbeiten in der Küche</b> Lernsituation 3 „Auswahl von Sättigungsbeilagen für die Speisenkarte“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohlenhydrate: Bildung, Entstehung und Aufbau; küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung der Inhaltsstoffe</li> <li>• Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Reis und Nudeln): Einteilung, Handelsklassen, jahreszeitliche Angebote, Inhaltsstoffe,</li> <li>• Übersicht und Herstellung ausgewählter Zubereitungsarten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung von Sättigungsbeilagen aus der Kartoffel</li> <li>• Herstellung von Pilawreis</li> <li>• Nudeln selbst herstellen</li> </ul>
<b>Arbeiten in der Küche</b> Lernsituation 4 „Planen und herstellen einfacher Speisen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eier, Kennzeichnung, Frischmerkmale, Aufbau, ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bedeutung</li> <li>• Eiweiß: Entstehung, Aufbau, küchentechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften</li> <li>• Hygiene: Salmonellose und Hühnereiverordnung</li> <li>• Ausgewählte Kostformen für den Hotelgast: 10 Regeln der DGE, Lebensmittelunverträglichkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Eierspeisen vor- und zubereiten</li> <li>• Angebotsformen des Frühstücksbuffets</li> <li>• Herstellung der holländischen Sauce und verschiedener Ableitungen</li> <li>• Herstellung von kalten Gerichten, z.B. Cocktails, zusammengesetzte Salate</li> </ul>
<b>Arbeiten im Service</b> Lernsituation 1 „Einführung in den Beruf“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsformen und Führungsstile</li> <li>• Erwartungen an eine Servicekraft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausstattung der Fachräume</li> <li>• Berufskleidung und deren Pflege</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsregeln der Personalhygiene und Betriebshygiene</li> <li>• Grundgeschirr und -besteck</li> </ul>
<b>Arbeiten im Service</b> Lernsituation 2 „Vorbereitungsarbeiten im Service“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Von der Reservierung bis zur Verabschiedung des Gastes</li> <li>• Reklamation</li> <li>• Verschiedene Gästegruppen und Gästetypen</li> <li>• Abrechnungsarten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tisch- und Restaurantwäsche</li> <li>• Stellen und Ausrichten von Restauranttischen und Stühlen</li> <li>• Verschiedene Tisch- und Tafelformen</li> <li>• Grundgläser benennen und deren Verwendung</li> <li>• Checklisten zur Geschirr-, Gläser- und Besteckanforderung</li> <li>• Brechen einfacher Serviettenformen</li> <li>• Lauf- und Trageübungen</li> </ul>
<b>Arbeiten im Service</b> Lernsituation 3 „Arbeiten am Getränkebüfett“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholfreie Getränke: Milch, Milchmischgetränke, Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao, Wasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke</li> <li>• Aufbau einer Getränkekarte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barutensilien benennen und verwenden</li> <li>• Mise en place am Getränkebüfett</li> <li>• Herstellen und Servieren von Heißgetränken</li> <li>• Herstellen und Servieren von alkoholfreien Misch- und Mixgetränken</li> </ul>
<b>Arbeiten im Magazin</b> Lernsituation 1 „Planung für eine Sonderveranstaltung“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedarfsermittlung</li> <li>• Bezugsquellenermittlung</li> <li>• Mitwirkung bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der Vorschriften für Lebensmittelhygiene</li> <li>• Kontrolle der Warenbegleitpapiere</li> <li>• Warenlagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwendung der Unterschiedlichen Lagerräume</li> <li>• Warenannahme</li> <li>• Warenlagerung</li> <li>• Warenpflege und Lagerkontrolle</li> <li>• Erstellen von Bestandslisten</li> <li>• Wäschepflege</li> </ul>

## Ausbildungsgang:

### Grundstufe der gastronomischen Ausbildungsberufe, Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau

Für das erste Ausbildungsjahr in Teilzeitform werden im Rahmen des didaktischen Konzeptes die Inhalte des Lernbereichs Praxis in der Berufsfachschule in verkürzter Form als zweistündiger Demonstrationsunterricht pro Woche erteilt.

## Ausbildungsgang:

### Fachstufen I und II des gastronomischen Ausbildungsberufes Koch/Köchin

Für den Koch/die Köchin beginnt mit dem 2. Ausbildungsjahr eine besondere berufliche Fachbildung. Die Lernsituationen sind so strukturiert, dass berufliche und fachliche Zusammenhänge dargestellt werden. Die Phasen der vollständigen Handlung implizieren eine enge Verzahnung von Theorie- und Praxisunterricht.

Lernfeld	Verbindliche Lerninhalte	Im Unterricht integrierte praktische Übungen
<b>2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> Lernsituation 1 „Gemüse in aller Munde“	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte: Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten Qualitätsmerkmale und Lagerung</li><li>• Soßen und Würzmittel: Einsatz von Kräutern und Gewürzen zur Steigerung des Genusswertes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Planen, Vorbereiten, Zubereiten und Präsentieren eines vegetarischen Menüs</li></ul>
<b>2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> Lernsituation 2 „Unsere Speisekarte braucht neue Sättigungsbeilagen“	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kartoffeln und Getreideerzeugnisse: Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten Qualitätsmerkmale und Lagerung</li><li>• Einsatz von Convenienceprodukten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Typische Kartoffelzubereitungen</li></ul>
<b>2.2 Zwischenmahlzeiten</b> Lernsituation 1 „Ein italienischer Abend“	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nudeln</li><li>• Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten in Warenanforderungen umsetzen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spätzle</li><li>• Teigtaschen</li><li>• Bandnudeln</li></ul>
<b>2.2 Zwischenmahlzeiten</b> Lernsituation 2 „Zwischenmahlzeiten für unterschiedliche Zielgruppen planen“	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kleine Speisen zubereiten</li><li>• Frühlingsrollen, Quiche</li></ul>

<p><b>2.3 Kalte und warme Büfetts</b> Lernsituation 1 „Suppenauswahl für „Soup in Saltcity““</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planen eines Büfetts</li> <li>• Warenanforderung erstellen</li> <li>• Einteilung der Suppen</li> <li>• Klärorgang</li> <li>• Suppeneinlagen aus unterschiedlichen Rohstoffgruppen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansatz einer Rinderbrühe</li> <li>• Klärorgang</li> <li>• gebundene Suppen</li> <li>• Suppeneinlagen</li> </ul>
<p><b>2.4 Nachspeisen</b> Lernsituation 1 „Ordnung in der Patisserie – ein Rezeptordner für gleichbleibende Qualität“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau eines Rezeptordners</li> <li>• Grundsätze zur Erstellung einer Dessertkarte</li> <li>• Cremes, Flammeri, Mousse, Pudding, Speiseeis, Parfait</li> <li>• Anrichten von Dessert</li> </ul>	<p>Herstellung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grießflammeri</li> <li>• Bayerisch Creme</li> <li>• Parfait</li> <li>• Schokoladenmousse</li> </ul>
<p><b>2.4 Nachspeisen</b> Lernsituation 2 „Gebäckkomponenten für Desserts zusammenstellen“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teige und Massen</li> <li>• Lockerungsarten</li> <li>• Grundrezepturen der wichtigsten Gebäcke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung verschiedener Teige und Massen</li> </ul>
<p><b>2.5 À-la-carte-Geschäft</b> Lernsituation 1 „Auf dem Posten des Sauciers wird ihr voller Einsatz verlangt!“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch; Bestimmung der Begrifflichkeiten (Leitsätze für Fleisch)</li> <li>• Aufbau und Zusammensetzung von Fleisch</li> <li>• Fleischreifung</li> <li>• Teilstücke des Rindes; Bezeichnungen</li> <li>• Zusammenstellung von typischen Rindfleischgerichten, Qualität und Verwendung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansatz von Saucen</li> <li>• Schmoransatz,</li> <li>• Herstellung eines vollständigen Tellergerichtes</li> </ul>
<p><b>2.5 À-la-carte-Geschäft</b> Lernsituation 2 „From nose to tail“ Köstlichkeiten vom Schwein jenseits der vermeintlichen Edelstücke</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massen- und Nutztierhaltung</li> <li>• Schweinrassen</li> <li>• Innereien</li> <li>• Hackfleischverordnung</li> <li>• Fleisch und Wurstwaren</li> </ul>	<p>Kleinfleischgerichte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gulasch</li> <li>• Ragout</li> </ul>
<p><b>3.1 Bankett</b> Lernsituation 1 „Die Landesjägerschaft Niedersachsen feiert ihre Ehrenmitglieder. Stellen Sie passende Hauptgänge zusammen“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft</li> <li>• Wild; Einteilung, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale, Verwendung und Lagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verarbeitung von Haarwild unter Anwendung verschiedener Garverfahren</li> </ul>
<p><b>3.2 Aktionswoche</b> Lernsituation 1 „Fisch frisch auf den Tisch“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche zum Thema Fisch</li> <li>• Frischmerkmale von Fisch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachgerechtes Filetieren eines Fisches.</li> <li>• Erstellung eines Tellergerichtes unter</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einteilungskriterien</li> <li>• Erstellung eines Steckbriefes zu einem gastronomisch bedeutsamen Fisch</li> </ul>	Verwendung von Fisch als Hauptkomponente
<b>3.2 Aktionswoche</b> Lernsituation 2 „Schalen- und Krustentiere - Eine Aktionswoche planen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung, Organisation einer Aktionskarte zum Thema Schalen- und Krustentiere</li> <li>• Erstellung einer Warenanforderung und eines Arbeitsablaufplanes</li> <li>• Führen eines Verkaufsgespräches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zubereitung von Schalen- und Krustentieren</li> </ul>
<b>3.3 Speisenfolge</b> Lernsituation 1 „Ein 3-Gang-Menü mit korrespondierenden Getränken“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Menüs nach vorgegebenen Hauptkomponenten</li> <li>• Erstellung einer Warenanforderung</li> <li>• Erstellung eines Arbeitsablaufplanes</li> <li>• Getränke zum Menü</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zubereitung des Menüs aus einem vorgegebenen Warenkorb</li> </ul>
<b>3.4 Regionale in- und ausländische Küche</b> Lernsituation 1 „Wie und was kochen unsere europäischen Nachbarn“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionalgericht</li> <li>• Nationalgerichte</li> <li>• Besondere Garverfahren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zubereitung ausgewählter National- und Regionalgerichte</li> </ul>

### Ausbildungsgang:

**Fachstufe I der gastronomischen Ausbildungsberufe Restaurantfachfrau/-mann und Hotelfachfrau/-mann, sowie die Fachstufe II für Restaurantfachfrau/-mann.**

Für die Auszubildenden beginnt mit dem 2. Ausbildungsjahr eine besondere berufliche Fachbildung. Die Lernsituationen sind so strukturiert, das berufliche und fachliche Zusammenhänge dargestellt werden. Die Phasen der vollständigen Handlung implizieren eine enge Verzahnung von Theorie- und Praxisunterricht.

Lernfeld	Verbindliche Lerninhalte	Im Unterricht integrierte praktische Übungen
<b>2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant</b> Lernsituation 1 „Verkaufen und beraten von alkoholischen Getränken“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkohol in Getränken</li> <li>• Deutsche Weine; Herstellung, Weinarten, Rebsorten, Anbaugebiete, Qualitätsstufen, Weinetikett</li> <li>• Ausländische Weine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eindeckübungen am runden Tisch</li> <li>• Mise en place für den Weinservice am Tisch</li> <li>• Rotweinservice</li> <li>• Reklamation von Gästen</li> <li>• Weinfehler</li> <li>• Bierfehler</li> </ul>
<b>2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisenkunde; Suppen, Sauce, Fleisch, Fisch,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amerikanischer Service, Einführung</li> </ul>

Lernsituation 2 „Unterschiedliche Restauranttypen und ihre speziellen Speisekarten	Beilagen, Vorspeisen und Nachspeisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Englischer und Französischer Service, Einführung und Vorlegeübungen</li> </ul>
<b>2.2 Marketing</b> Lernsituation 1 „Hilfe! Was gehört alles zu einem Marketingkonzept“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben und Ziele von Marketing</li> <li>• Marketinginstrumente</li> <li>• Marktanalyse</li> <li>• Marketingplan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Werbemittel</li> <li>• Passende Tischdekoration</li> </ul>
<b>2.2 Marketing</b> Lernsituation 2 „Aktionswochen! Wir umwerben unsere Gäste“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion von Werbung</li> <li>• Werbearten und -mittel</li> <li>• Kontrolle des Werbeerfolges</li> <li>• Planung einer Aktionswoche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bierbestellung eines Gastes – Von der Bestellaufnahme bis zum Service</li> </ul>
<b>2.3 Wirtschaftsdienst</b> Lernsituation 1 „Reinigung des Restaurants“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften, Reinigung und Pflege unterschiedlicher Materialien</li> <li>• Umweltbewusste Verwendung von Reinigungsmitteln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung einer Checkliste zur Reinigung des Restaurants</li> <li>• Reinigungs- und Pflegemittel zuordnen und anwenden</li> </ul>
<b>2.4 Warenwirtschaft</b> Lernsituation 1 „Wir planen eine Aktionswoche“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenbedarf ermitteln</li> <li>• Vorgänge der Warenbeschaffung</li> <li>• Rund um Kaufverträge</li> <li>• Inventur und Inventar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eindecken eines Tisches für ein 3-Gang-Menü</li> <li>• Servietten brechen</li> </ul>
<b>3.1 Restaurantorganisation</b> Lernsituation 1 „Wir suchen neue Servicemitglieder“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicebrigade</li> <li>• Aufgaben der Mitarbeiter</li> <li>• Organisationssysteme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchspielen eines Serviceablaufes mit unterschiedlichen Rollen</li> </ul>
<b>3.1 Restaurantorganisation</b> Lernsituation 2 „Organisation einer Sonderveranstaltung“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationspläne erstellen</li> <li>• Bestuhlungsplan</li> <li>• Speise- und Getränkekarten erstellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschiedliche Tafelformen stellen</li> <li>• Anforderungsplan (Geschirr, Besteck und Gläser) erstellen</li> </ul>
<b>3.2 Getränkepflege und Verkauf</b> Lernsituation 1 „Welches Getränk passt zu welcher Speise“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aperitif und Digestif</li> <li>• Spirituosen, Herstellung, Destillation, Herkunft, Rohstoffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezialgläser, was wird in welchem Glas serviert</li> <li>• Gläserkunde</li> </ul>
<b>3.2 Getränkepflege und Verkauf</b> Lernsituation 2 „Wie lagere ich Getränke fachgerecht“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkepflege</li> <li>• Lagerbedingungen</li> <li>• Lager- und Serviertemperaturen</li> <li>• Buffetkontrolle</li> <li>• Warenbestandskontrolle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen einer Checkliste zur Überprüfung der Lagerbedingungen</li> <li>• Anwenden der Checklisten</li> </ul>

<b>3.3 Führen einer Station</b> Lernsituation 1 „Alltag im Restaurant – was muss ich als Stationsführerin alles beachten“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratungs- und Verkaufsgespräche</li> <li>• Serviceabläufe</li> <li>• Arbeiten am Tisch des Gastes, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Zubereiten von Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetieren</li> <li>• Flambieren</li> <li>• Tranchieren</li> </ul>
<b>3.4 Arbeiten im Bankettbereich</b> Lernsituation 1 „Planung einer Sonderveranstaltung“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung einer Bankettmappe</li> <li>• Bankettbesprechungen durchführen</li> <li>• Function Sheet</li> <li>• Passende Getränke zu Menüs empfehlen</li> <li>• Beachten von Rechtsvorschriften</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung und Durchführung eines festlich gedeckten Tisches für eine Bankettveranstaltung</li> </ul>

#### Ausbildungsgang:

##### Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Die Schülerinnen und Schüler müssen im Lernfeld 13 „Produktentwicklung planen und präsentieren“ im Team ein neues Produkt entwickeln. Für die Durchführung dieses Projektes benötigen die Schülerinnen und Schüler den Zugang zu den fachpraktischen Räumen.

#### Ausbildungsgang:

##### Hotelfachschule

Die Struktur der Module orientiert sich an Prozessen der unterschiedlichen Handlungsfelder im Hotel- und Gaststättengewerbe. Um den Praxisbezug durchgängig zu gewährleisten, sind Lernortkooperationen sowie eine Vernetzung mit dem fachpraktischen Unterricht und den Unterrichtsfächern zielführend.

Um die Kompetenzen dieser Module zu erwerben ist nach den Rahmenrichtlinien Fachpraxisunterricht erforderlich.

Modul	Verbindliche Lerninhalte	Im Unterricht integrierte praktische Übungen
<b>Modul 4</b> Qualitätsmanagement für den Food-Bereich entwickeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Bedeutung von Qualität für den Food-Bereich in Bezug auf Lebensmittelrecht, Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und Sensorik erläutern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisenangebot für ein Projekt entwickeln, ausprobieren und bewerten</li> </ul>
<b>Modul 7</b> Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übernahme von Führungsaufgaben und Förderung der Bereitschaft zu beruflicher Selbstständigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung eines Frühstücksprojektes mit Schülerinnen und Schüler der BFN</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenwechsel vom ausführenden zum leitenden Personal</li> </ul>	
<b>Modul 9</b> Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Bereich entwickeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Waren- und Geldfluss eines gastronomischen Betriebes analysieren.</li> <li>• Ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher technologischer und sensorischer Aspekte gestalten und das Arbeitsergebnis reflektieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung eines Getränkeangebotes</li> <li>• Einkauf der Waren und Preis kalkulieren</li> </ul>

### **Kooperation mit der Region des Lernens, Lüneburg**

Die Leitstelle eines Qualifizierungsnetzes zum Übergang Schule und Beruf organisiert einen Unterrichtsverbund zwischen allgemeinbildenden Schulen und berufsbildenden Schulen.

Für einen Zeitraum von sechs Wochen kommen Schüler aus dem Hauptschulbereich der allgemeinbildenden Schulen für jeweils sechs Unterrichtsstunden, um das Berufsfeld Hotel und Gaststättengewerbe im Bereich Küche und Service kennenzulernen.

Bereich Service	Alle notwendigen Vorbereitungsarbeiten vom Planen, Eindecken bis zum Servieren eines 3-Gang-Menüs
Bereich Küche	Alle notwendigen Vorbereitungsarbeiten vom Planen, Zubereiten bis zum Anrichten eines 3-Gang-Menüs

---

<sup>1</sup> **Vgl. BGR 111 (Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit) Arbeiten in Küchenbetrieben vom Oktober 2006**

„Anwendungsbereich: Diese BG-Regel findet Anwendung bei der Arbeit in Küchen.“

Diese BG-Regel ist unter Berücksichtigung des Schulbetriebes sinngemäß auch auf Schulküchen und hauswirtschaftliche Lehrküchen anzuwenden.“

**Quelle:** Fachausschuss „Nahrungs- und Genussmittel“ der BGZ im Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften

<sup>2</sup> **Vgl. Merkmale handlungsorientierten Unterrichts in Berufsbildenden Schulen:**

„Ein handlungsorientierter Unterricht stellt Anforderungen an die Lehrkraft, die Lernumgebung und die Leistungsbewertung.“

„Merkmale handlungsorientierten Unterrichts in berufsbildenden Schulen sind: Handlungssituation, Vollständige Handlung, Handlungsergebnis, Handlungskompetenz, Individualisiertes Lernen, Kooperatives Lernen, Selbstgesteuertes Lernen, Anforderungen an die Lehrkraft, Anforderungen an die Lernumgebung Anforderungen an die Leistungsbewertung.“

„Die Lernumgebung als äußerer Rahmen des Lernens erfordert eine sächliche und räumliche Ausstattung, die einen Wechsel von Methoden, Medien und Sozialformen zulässt.“

**Quelle:** Leitlinie „Schulisches Curriculum Berufsbildende Schulen (SchuCu-BBS)“ - Handlungsorientierung in berufsbildenden Schulen (Link: <https://schucu-bbs.nline.nibis.de/>) Stand: 11/2018

<sup>3</sup> **Vgl. jährliche Statistik der Berufsbildenden Schulen (Stand: 15.11.2018)**

**Quelle:** BbS Planung (Version 25.1)

**Projekt****Erneuerung und Erweiterung der Groß - Lehrküche BBS III**

Landkreis Lüneburg - Der Landrat  
Auf dem Michaeliskloster 4  
21335 Lüneburg

Stand: Entwurfsplanung  
19.3.19

Kostenschätzung		gerundet netto	Summen
KG			Anteil Küche
<b>100</b>	<b>Grundstück</b>		<b>KG</b>
120	<b>Grundstücksnebenkosten</b> Genehmigungsgebühren	6.000,00 €	<b>100</b> <b>6.000,00 €</b>
<b>200</b>	<b>Herrichten</b>		
214	Herrichten der Geländeoberfläche / Baum fällen	800,00 €	
250	Übergangsmaßnahmen		
251	Provisorien	15.000,00 €	
252	Auslagerungen	10.000,00 €	
			<b>200</b> <b>25.800,00 €</b>
<b>300</b>	<b>Bauwerk und Baukonstruktionen</b>		
	<b>Sanierung WC Anlagen und Umkleiden</b>		
130	qm * 1.100,00 €	143.000,00 €	
	<b>Küche</b>		
	<b>Umbau und Sanierung inkl. Abbruch</b>		
220	qm * 1.100,00 €	242.000,00 €	<b>242.000,00 €</b>
	<b>Flure</b>		
	<b>Sanierung Decke und Umbauten in den Fluren</b>		
280	qm * 350,00 €	98.000,00 €	
	<b>Barr. WC und Herrenumkleide</b>		
30	qm * 550,00 €	16.500,00 €	
	<b>Umbau Pumi und Aufenthalt Pumi</b>		
1	Psch * 12.500,00 €	12.500,00 €	
	<b>Umbau Küchenlager</b>		
18	qm * 750,00 €	13.500,00 €	
	<b>Umbau und Renovierung Restaurant und Lehrerstützpunkt</b>		
140	qm * 325,00 €	45.500,00 €	
	<b>Anbau Klassenraum mit Restaurantküche</b>		
100	qm * 1.800,00 €	180.000,00 €	<b>180.000,00 €</b>
	<b>Zuschlag Gründungsschwierigkeit erhöhter Sockel</b>		
1	psch. * 10.000,00 €	10.000,00 €	<b>10.000,00 €</b>
	<b>Anpassungsarbeiten Bestandsfassade</b>		
1	psch. * 40.000,00 €	40.000,00 €	<b>40.000,00 €</b>

	<b>Notausgangstreppe / Notausgänge</b>			
	1 psch. *	20.000,00 €	20.000,00 €	<b>20.000,00 €</b>
	<b>Umbau Heizöllager / Zugang / Tanks entorgen / Renovierung Lager</b>			
	1 psch. *	28.250,00 €	28.250,00 €	
	<b>Brandschutz nacharbeiten / Innentüren / Abschottungen</b>			
	1 psch. *	25.000,00 €	25.000,00 €	
				<b>Summe nur Küche: 483.800,00 €</b>
	<b>Regale und Tresen</b>			
	1 psch. *	30.000,00 €	30.000,00 €	
			<b>300</b>	<b>904.250,00 €</b>
<b>400</b>	<b>Bauwerk - Technische Anlagen</b>			
410	<b>Sanierung WC Anlagen Bestand</b>			
	1 psch. *	100.000,00 €	100.000,00 €	
430	<b>Lufttechnische Anlagen</b>			
	1 psch. *	133.700,00 €	133.700,00 €	<b>133.700,00 €</b>
440	<b>Starkstromanlagen</b>			
	1 psch. *	244.100,00 €	244.100,00 €	<b>210.300,00 €</b>
				aus 440 und 450
450	<b>Fernmelde- und Informationstechnische Anlagen</b>			
	1 psch. *	46.200,00 €	46.200,00 €	
470	<b>Nutzungsspezifische Anlagen</b>			
	1 psch. *	589.370,00 €	589.370,00 €	<b>589.370,00 €</b>
490	<b>Sonstige Maßnahmen für technische Anlagen</b>			
	1 psch. *	14.750,00 €	14.750,00 €	<b>Summe nur Küche: 933.370,00 €</b>
			<b>400</b>	<b>1.128.120,00 €</b>
<b>500</b>	<b>Aussenanlagen</b>			
510	<b>Geländeflächen</b>			
	1 psch. *	7.500,00 €	7.500,00 €	<b>7.500,00 €</b>
520	<b>Befestigte Flächen</b>			
	1 psch. *	15.000,00 €	15.000,00 €	
540	<b>Technische Anlagen in Aussenanlagen</b>			
	1 psch. *	48.300,00 €	48.300,00 €	
570	<b>Pflanz - und Saatflächen</b>			
	1 psch. *	3.500,00 €	3.500,00 €	
			<b>500</b>	<b>74.300,00 €</b>

<b>600</b>	<b>Ausstattung und Kunstwerke</b>	<b>600</b>	<b>0,00 €</b>
<b>700</b>	<b>Baunebenkosten</b>		
<b>730</b>	<b>Architekten- und Ingenieurleistungen</b>		
731	Architektur / Gebäudeplanung	271.000,00 €	
735	Tragwerksplanung	0,00 €	
736	HLS / Küchenplanung	0,00 €	
736	Elektroplanung	84.000,00 €	
<b>740</b>	<b>Gutachten und Beratung</b>		
741	Enev Nachweis	2.000,00 € geschätzt	
743	Baugrund	2.000,00 € geschätzt	
744	Vermessung	3.000,00 € geschätzt	
746	Brandschutz	4.500,00 € geschätzt	
747	Sicherheits- und Gesundheitsschutz	5.000,00 € geschätzt	
748	Schadstoffgutachten	5.000,00 € geschätzt	
770	Prüfungen, Genehmigungen, Abnahmen	10.000,00 € geschätzt	
			<b>700</b>
			<b>386.500,00 €</b>
<b>Zusammenstellung</b>			
100	Grundstück	6.000,00 €	
200	Herrichten	25.800,00 €	
300	Bauwerk und Baukonstruktionen	904.250,00 €	
400	Bauwerk - Technische Anlagen	1.128.120,00 €	
500	Aussenanlagen	74.300,00 €	
600	Ausstattung und Kunstwerke	0,00 €	
700	Baunebenkosten	386.500,00 €	
		<b>Summe</b>	<b>2.524.970,00 €</b>
		<b>Mwst.</b>	<b>479.744,30 €</b>
		<b>Summe brutto</b>	<b>3.004.714,30 €</b>

**Zusammenstellung nur Küche mit Anbau**

100	Grundstück	6.000,00 €	
200	Herrichten	25.800,00 €	
300	Bauwerk und Baukonstruktionen	483.800,00 €	
400	Bauwerk - Technische Anlagen	933.370,00 €	
500	Aussenanlagen	7.500,00 €	
600	Ausstattung und Kunstwerke	0,00 €	
700	Baunebenkosten	270.550,00 €	geschätzt ca. 1/3 weniger
	Summe	1.727.020,00 €	
	Mwst.	328.133,80 €	
	Summe brutto	2.055.153,80 €	