



Gebäudewirtschaft	Vorlagenart	Vorlagennummer
Verantwortlich: Beyer, Detlef Datum: 21.03.2016	<b>Beschlussvorlage</b>	<b>2016/077</b>
Öffentlichkeitsstatus: öffentlich		

## **Beratungsgegenstand:**

Berufsbildende Schule III; Sanierung und Modernisierung der Hauswirtschaftlichen Küchen

## **Produkt/e:**

111-320 Liegenschaftsverwaltung/Gebäudemanagement

## **Beratungsfolge**

Status	Datum	Gremium
Ö	05.04.2016	Ausschuss für Hochbau und Energiesparmaßnahmen
N	11.04.2016	Kreisausschuss

## **Anlage/n:**

- 1 Grundriss
- 1 Raumkonzept

## **Beschlussvorschlag:**

Die Verwaltung wird beauftragt, mit der Abteilung Hauswirtschaft und Pflege der Berufsbildenden Schule III Am Schwalbenberg in Lüneburg ein Umsetzungskonzept für die Sanierung und Modernisierung der Hauswirtschaftsküchen 12 und 14 abzustimmen, welches den Erfordernissen eines lehrplangemäßen Berufsschulunterrichts entspricht und sich mit vertretbarem Aufwand umsetzen lässt.

## **Sachlage:**

Zum Raumbestand der Abteilung Hauswirtschaft und Pflege der Berufsbildenden Schule III Am Schwalbenberg in Lüneburg gehören 2 Großküchen und 3 Lehrküchen, die Ende der 70er Jahre eingerichtet wurden und nicht mehr den aktuellen Unterrichtsbedingungen, hygienischen Vorgaben, Schallschutzbestimmungen und dem Arbeitsschutz genügen. Die Landkreis Lüneburg als Schulträger hat sich daher in Abstimmung mit der Schule entschieden, die Hauswirtschaftlichen Küchen in Abschnitten zu sanieren und den heutigen Gegebenheiten entsprechend auszustatten.

Begonnen wurde 2010 mit der Großküche 018, die aus Mitteln des Konjunkturpakets II saniert und mit innovativer Großküchentechnik ausgestattet werden konnte. In den Jahren 2013/2014 schloss sich die Neugestaltung der Lehrküche 013 in ein modernes Wäschepflegezentrum an, die aus der Kreisschulbaukasse finanziert wurde. Ebenfalls mit Mitteln aus der Kreisschulbaukasse umgesetzt wurde schließlich 2014/15 die Sanierung und Modernisierung der Küche 16. Die bereits neu gestalteten Bereiche sind im als Anlage 1 beigefügten Grundrissplan grün umrandet.

Für dieses Jahr sind zur Fortsetzung der Küchensanierung weitere 150.000 € im Haushalt eingestellt. Erneuert werden sollte damit nach Vorstellung der Verwaltung die Möblierung und Ausstattung in einer der beiden kleineren Hauswirtschaftsküchen 12 oder 14.

Jetzt hat die Abteilung Hauswirtschaft und Pflege der Berufsbildenden Schule III dem Schulträger ein Raumkonzept vorgelegt, welches eine zeitgleiche und umfassende Neugestaltung beider Hauswirtschaftsküchen vorsieht. Dieses Raumkonzept liegt der Vorlage als Anlage 2 an.

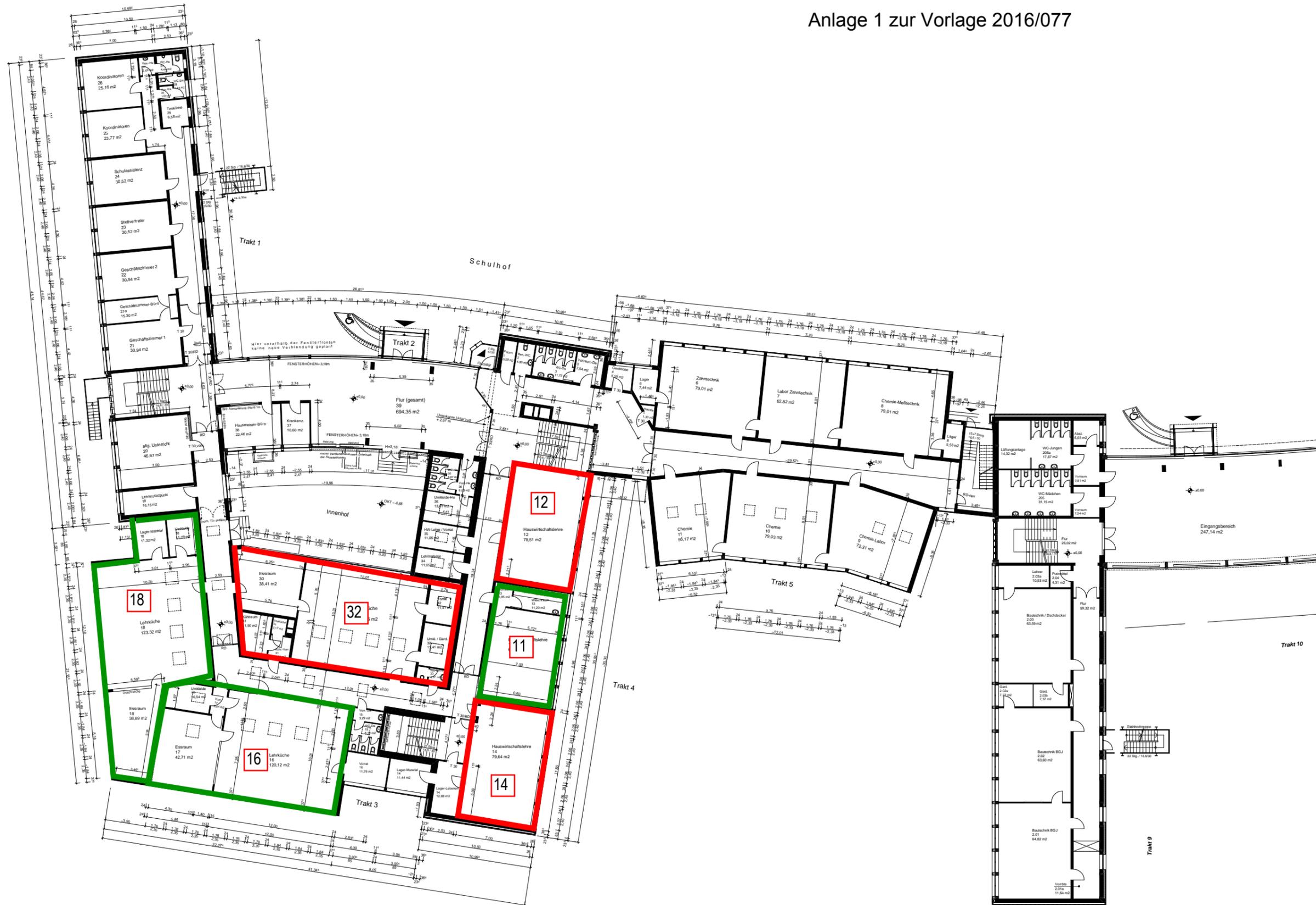
Das vorgelegte Konzept geht weit über einen schlichten Austausch der Möblierung und Ausstattung hinaus und erfordert umfassende Eingriffe in die Gebäudesubstanz und die haustechnischen Anlagen. Probleme bereiten insbesondere die vorgesehenen Raumerweiterungen und die Entfernung von Zwischenwänden. Die betroffenen Flur- und Zwischenwände haben zum Teil tragende Funktion und müssten aufwendig abgefangen werden. Aufwendig und kostenintensiv ist zudem die bei der geplanten Neuausrichtung der Funktionsbereiche notwendig werdende Verlegung von Versorgungs- und Entsorgungsleitungen. Eine Umsetzung des gewünschten „Komplettpakets“ wird aus dem diesjährigen Haushaltsansatz nicht finanzierbar sein.

Die Verwaltung sieht vor einer Umsetzung noch erheblichen Abstimmungsbedarf. Hier muss das Wünschenswerte mit dem Notwendigen und Machbaren abgewogen werden. Zielsetzung sollte sein, in den Räumen einen vernünftigen und lehrplangemäßen Berufsschulunterricht erteilen zu können, dabei aber auch die Wirtschaftlichkeit im Auge zu behalten. Leider war eine solche Abstimmung mit der Schule wegen der Osterferien vor dem Bauausschusstermin am 05.04.2016 nicht mehr möglich. Die Verwaltung möchte der Schule gleichwohl Gelegenheit geben, ihr Konzept in der Sitzung noch näher zu erläutern. Dort besteht dann auch die Möglichkeit, die zu sanierenden Räumlichkeiten gemeinsam zu besichtigen.

Anschließend sollten sich die Verwaltung und die Schule über mögliche Modifizierungen des Konzeptes verständigen und mit besonderem Blick auf eine wirtschaftliche Haushaltsführung eine gemeinsam getragene Umsetzungsstrategie verabreden. Da diese Abstimmung sicherlich einige Zeit in Anspruch nehmen wird, erscheint eine Umsetzung in den Sommerferien 2016 aus heutiger Sicht kritisch. Abhängig vom Abstimmungsergebnis sollte daher erwogen werden, die Maßnahme auf das nächste Jahr zu verschieben. In der Finanzplanung für 2017 sind für die Fortsetzung der Küchensanierung weitere 200.000 Euro eingestellt. Mit diesen zusätzlichen Mitteln wäre dann ggf. eine zeitgleiche Umgestaltung beider Küchen möglich.

Soweit erforderlich, könnte dann aus Teilen des diesjährigen Ansatzes der jetzt beantragte Rückbau des zahntechnischen Praxislabors zur Schaffung eines Besprechungsraumes, eines Sammlungsraumes für den Bereich Zahntechnik und eines allgemeinen Medienraumes mitfinanziert werden. Auf die Vorlage 2016/076 wird Bezug genommen.

Anlage 1 zur Vorlage 2016/077





## **Raumkonzept der Abteilung Hauswirtschaft und Pflege**

**Berufsbezogener Lernbereich Praxis Hauswirtschaft**

2016

### **Präambel:**

Das vorliegende Raumkonzept beschreibt die Sanierung der bestehenden Räume 12 und 14 für die Abteilung Agrar- und Hauswirtschaft an den BBS III Lüneburg, Berufsbezogener Lernbereich Praxis Hauswirtschaft.

Die Neugestaltung der Räume sieht entsprechend professionelle Ausstattungen vor, die den heutigen Arbeitsschutz- und Hygienebestimmungen sowie aktuellen ergonomischen, ökologischen und ökonomischen Bedingungen entsprechen. Die Gestaltung der Räume vermittelt den Schüler/-innen eine an der Arbeitswelt orientierte Ausbildung. Schülerinnen und Schüler sollen auf eine Berufsausbildung oder -tätigkeit von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen des Arbeitsmarktes vorbereitet werden. Es wird ihnen der Übertritt in das 1. Ausbildungsjahr zur / zum Hauswirtschafter/-in oder in die Berufstätigkeit erleichtert.

Die vorgesehene Ausstattung berücksichtigt die Inkludierung von Schülerinnen und Schülern mit sprachlichen und/oder sonstigen Einschränkungen und/oder sozialpädagogischem Unterstützungsbedarf.

Das Raumkonzept sieht die dringend notwendige Sanierung der Räume 12, 14 und Nebenräumen mit moderner Technik und Möblierung vor, die die über 30 Jahre bestehende, veraltete und marode Ausstattung ersetzen soll.

### **Ziel und Zweck:**

Das Raumkonzept soll

- a) richtlinienkonforme Unterrichtsarbeit ermöglichen
- b) sich an der Berufspraxis der Arbeitswelt in Privat- und Großhaushalten orientieren
- c) pädagogischen Leitideen des praktischen Unterrichts gerecht werden
- d) innerhalb der Unterrichtsarbeit hausinterne Dienstleistungen ermöglichen
- e) die Inkludierung von Menschen mit sprachlichen und/oder sonstigen Einschränkungen und/oder sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf in schulische/ berufliche Ausbildung ermöglichen.

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

-schwerpunktmäßig:

- Ordnungsmittel des Berufsvorbereitungsjahres mit dem Berufsleitbild Hauswirtschaft, fachliche Orientierung am Rahmenlehrplan der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft
- Ordnungsmittel der Berufseinstiegsklasse Hauswirtschaft und Pflege
- Leitlinien der Sprachförderklassen
- Lehrpläne der oben genannten Schulformen
- Pädagogisches Konzept des praktischen Unterrichts (siehe Anlage I)

### **Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten:**

Verantwortlich für das Raumkonzept sind die Mitglieder der Teams des berufsbezogenen Lernbereichs Praxis Hauswirtschaft und die zuständige Abteilungsleiterin.

### **Festlegungen:**

Die Sanierung der beiden Räume mit den dazugehörigen Nebenräumen muss als Einheit betrachtet werden und daher zum gleichen Zeitpunkt erfolgen. Durch die Teilung der Klassen in 2 parallele Lerngruppen, soll den Schüler/-innen gleichartige Bedingungen geschaffen werden. Die zeitlich spätere Sanierung einer Küche ist auch der Ausstattung mit gleichem Gerätetyp abträglich, da diese sich erfahrungsgemäß technisch nach kurzer Zeit verändern und somit neue Bedienungsmaßnahmen bedingen. Die Schülergruppen müssten sich bei Raumtausch,

der sich aus schulorganisatorischen Gründen, z. B. Projekten ergibt, auf andere Anwendungssituationen einstellen, was insbesondere den dort unterrichteten Schülergruppen sehr schwer fällt.

Die Neugestaltung des Raumes 12 sieht eine konzeptionell andersartige Anordnung von Arbeits- bzw. Funktionsbereichen für eine Lerngruppe von bis zu 7- 8 Schüler/-innen vor.

Für die Umsetzung des Raumkonzeptes ist im Wesentlichen der Ersatz des Inventars hinsichtlich Schränken, Elektrogeräten wie Kühl- und Gefrierschränken, Spülmaschinen, Ceranfeldern, Backöfen und Spülen notwendig, der im Einzelnen der Anlage III zu entnehmen ist.

Ein momentan vom Flur her genutzter Garderobenschrank, der in den R 12 hineinragt, wird zurückgebaut, so dass eine unverwinkelte Wand in Raum 12 entsteht. R 34 wird zum Material- und Umkleideraum umfunktioniert.

Die Kühl- und Gefrierlagerung, die derzeit in R 34 (gegenüberliegender Nebenraum) erfolgt, wird in die neue Möblierung des Raumes 12 integriert, um ökonomische Arbeitsbedingungen zu schaffen.

Für Raum 14 sieht das Konzept eine Erweiterung des Raumes durch Hinzunahme des Nebenraumes (R 14 b) und die Schließung des bisherigen Raumzugangs zu R 14 vor (siehe Anlage III). Dazu ist die Entfernung einer Zwischenwand notwendig.

Der Raum soll ca. 10 Schüler/-innen fachpraktische Übungen ermöglichen.

Für beide Räumlichkeiten werden grundsätzlich Lehrkojensockel aus nicht quellfähigem Material gewünscht. Rutschfester Fußboden, ausreichende Beleuchtung, Schallschutz, Belüftung und Beschattung der Räume sind weitere Anforderungen an die jeweilige Raumausstattung. R 14 verfügt dabei bereits jetzt über eine Außenjalousie zur Beschattung. In R 12 muss entsprechend für eine Beschattung gesorgt werden.

Ggf. müssen Anpassungen der Wasserzufuhr/des Wasserabflusses und der Stromversorgung erfolgen. Alte Stromzählersysteme müssen entfernt werden.

Beide Räume enthalten folgende Funktionsbereiche:

#### 1. Funktionsbereich „Reinigung und Entsorgung“

Zwei Geschirrspüler, davon einer mit sehr kurzer Laufzeit, -analog zu dem vorhandenen in R 18, bilden zusammen mit dem Handdesinfektionsgerät (gleiches Modell wie in R 18), Handwasch- und Schmutzwasserbecken, dem Mülltrennungsbereich die Einheit „Reinigung und Entsorgung“.

#### 2. Funktionsbereich „Backen und Garen mit professionellen Geräten“

Eine Schrankwand mit 4 Backöfen gleichen Modells wie in R 18 sind Bestandteil der Räume 12 und 14. Je ein Backofen soll dabei in der Höhe etwas abgesenkt sein.

#### 3. Funktionsbereich „Lehrkojen“

Die Lehrkojen beinhalten neben Cerankochfeldern Spülbecken und Arbeitsflächen. Sie reichen im Fensterbereich nicht bis an die Fensterbänke heran, da die heutige Arbeitshöhe bei 0,91 m und somit oberhalb der Fensterbänke liegt. Hier müssen entsprechend Abdeckungen von den angrenzenden Lehrkojen zur Fensterwand vorgesehen werden (s. R 13- Wäschezentrum).

Schubladenauszüge erleichtern das Herausnehmen und Wegräumen von Arbeitsgeräten und –materialien in rüdenschonender Haltung. Oberschränke, die nach oben aufschwenkbar sein sollen, bieten Platz für notwendiges Material und Arbeitsgeräte.

#### 4. Funktionsbereich „Geschirrlagerung und Lagerung von Lebensmitteln“

Beide Räume erhalten Schrankwände zur Lagerung von Tischgeschirr und Materialien. Außerdem sind je 1 großer Kühlschrank und 1 Gefrierschrank vorgesehen.

## Anlage I

### Pädagogische Ziele:

#### **-RRL-konforme Umsetzung von Lerninhalten mit den Zielen:**

- ⇒ Hauswirtschaftliche Arbeiten als Dienstleistung in Privat- und Großhaushalten verstehen und umsetzen
- ⇒ Professionelle Bedeutsamkeit als Ausgangspunkt des Lernens; ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit
- ⇒ Handlungsorientierter Unterricht: Entwicklung von Handlungskompetenz
- ⇒ Vermittlung von Sozial-, Methoden-, Fach-, Personalkompetenz
- ⇒ Arbeiten in unterschiedene Arbeitsformen (Einzel-, Partner-, Teamarbeit)
  
- ⇒ **Hinführung auf einen realen Arbeitstag/auf eine reale Dienstleistung**
- ⇒ Identifikation mit den Inhalten
- ⇒ Durchhaltevermögen
- ⇒ Teamfähigkeit
- ⇒ Zuverlässigkeit, Pflicht-/ Verantwortungsbewusstsein

**Inklusion** von Menschen mit sprachlichen und/oder sonstigen Einschränkungen, nicht jedoch Schwerstbehinderte

**Anmerkung:** Die letzten 3 Nennungen von Schlüsselqualifikationen werden als besonders wichtig erachtet.

## Anlage II

### **Pädagogisches Konzept - Berufsbezogener Lernbereich Praxis -**

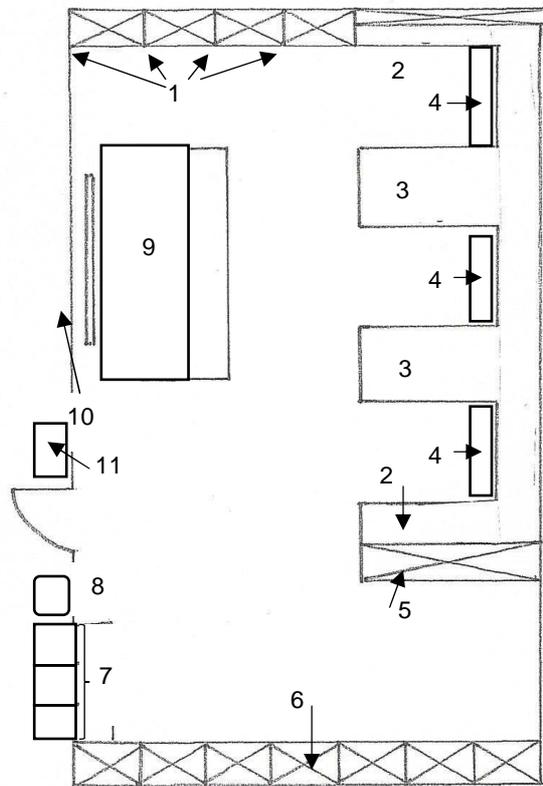
- große Unterrichtsblöcke (mindestens 1 X 6 Std. je nach Schulform)
- möglichst parallele Gruppen pro Klasse
- möglichst wenig Praxis-Lehrkräfte im Team einer Klasse
- flexible Pausenzeiten
  
- sinnvolle/realitätsnahe Projekte, u. U. mit Dienstleistungsangeboten im Hause wie z. B. Nahrungsangebote bei der Blutspendeaktion, Belieferung des Café Contact, Gestaltung eines Weihnachtsbasars
  
- Lerneinheiten in einheitlich, zeitgemäß, am Berufsbild orientiert ausgestatteten Küchen bzw. Räumen mit professionellen Schüler/-innen-Arbeitsplätzen im Bereich Nahrungszubereitung

Anlage III

**Ausstattung als Folge der Umsetzung realitätsnaher, am Arbeitsmarkt orientierter Aufgabenstellungen**

<b>Mitwirkung an realitätsnahen Projekten / Dienstleistungen</b>	<b>professionelle S-Arbeitsplätze</b>	<b>Geräte/ Inventar Raum 12</b>
<b>Bereich Ernährung</b> Pausensnacks, projektartiges Angebot Gästebewirtung im Hause Belieferung Café Contact Blutspende - Beköstigung	Spülbereiche / Reinigungsgerätschaften / Abfallbereich Garbereich Backbereich Arbeitsflächen Geschirrlagerung	6 Lehrkochenzeilen mit nach oben aufschwenkbaren Oberschränken 6 Ceranfelder 3 Spülbecken 1 hochgesetzter Geschirrspüler 1 hochgesetzter Geschirrspüler mit Kurzprogramm 4 Backöfen, davon 1 etwas tiefer gesetzt (wie Küche 16) 1 Handwaschbecken 1 Schmutzwasserbecken 1 Handdesinfektionsgerät (vorhanden) 1 Schrank für Reinigungsutensilien 1 Mülleimer-Set, fahrbar 1 Geschirrschrank 1 Esstisch und Stühle (vorhanden)
		<b>Geräte/ Inventar Raum 14</b>
		7 Lehrkochenzeilen mit nach oben aufschwenkbaren Oberschränken 7 Ceranfelder 3 Spülbecken 1 hochgesetzter Geschirrspüler 1 hochgesetzter Geschirrspüler mit Kurzprogramm 4 Backöfen, davon 1 etwas tiefer gesetzt (wie Küche 16) 1 Handwaschbecken 1 Schmutzwasserbecken 1 Handdesinfektionsgerät (vorhanden) 1 Schrank für Reinigungsutensilien 1 Mülleimer-Set (vorhanden) 1 Geschirrschrank 1 Esstisch und Stühle (vorhanden)
		<b>Raum 34</b> 1 Garderobenhalter
		<b>Raum 14 b</b> 1 Garderobenhalter

**Raumskizze R 12 und Nebenräume**  
nicht maßstabsgetreu

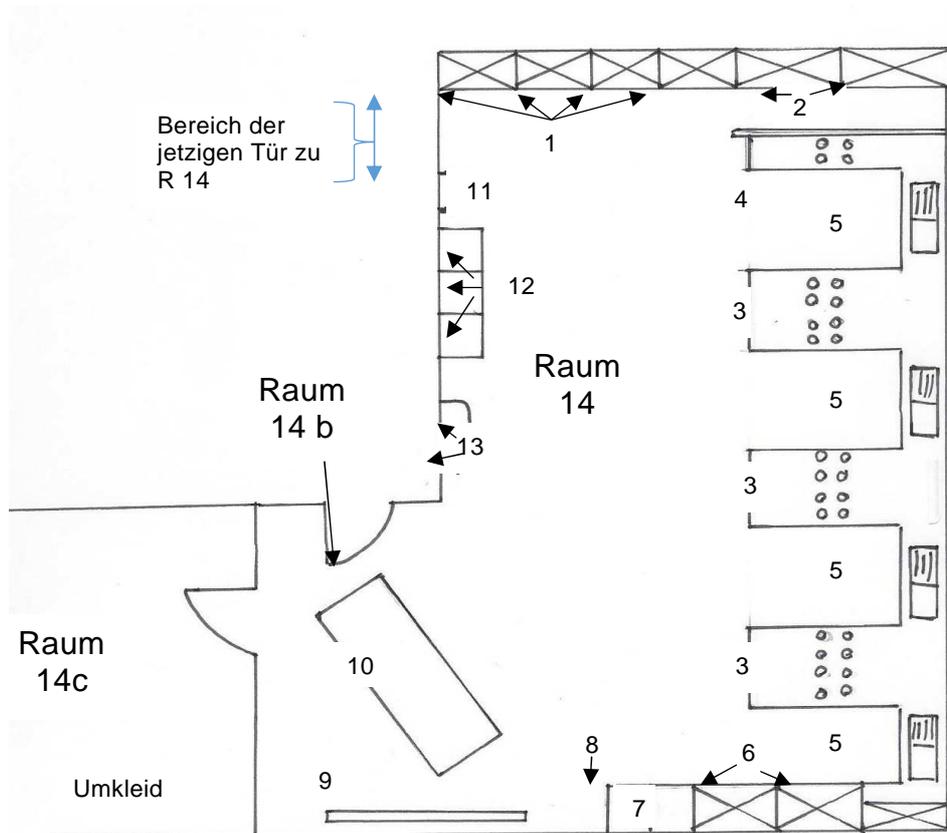


**Legende:**

- 1 Hochschrank mit 4 Backöfen, 1 Backofen etwas tiefer gesetzt
- 2 Einzelkoje mit Oberschränken
- 3 Gegenüberliegende Lehrkojen mit Trennkonsole (á 3,20 m Länge)
- 4 Spülbecken mit kleinem Ausgussbecken
- 5 Geschirrschrank (Höhe wie die Arbeitsfläche der Koje)
- 6 Hochschranke
- 7 Spülzentrum: Schnellspülmaschine, Spülmaschine, Ablagefläche
- 8 Schmutzbecken
- 9 Tisch mit Stühlen (vorhanden)
- 10 Tafel (Wandmontage)
- 11 Handwaschbecken und Handdesinfektionsgerät

## Raumskizze R 14 und Nebenräume

(nicht maßstabsgetreu)



**Legende:**

- 1 Hochschränke mit Backöfen, davon 1 Backofen etwas tiefer gesetzt
- 2 Hochschränke
- 3 gegenüberliegende Lehrkojen mit Trennkonsole (á 3,20 m Länge)
- 4 Einzelkoje
- 5 Spülbecken mit kleinem Ausgussbecken
- 6 Hochschränke
- 7 Kühlschrank
- 8 Tiefkühlgerät
- 9 Doppeltafel (Wandmontage)
- 10 Tisch mit Stühlen (vorhanden)
- 11 Schmutzbecken
- 12 Spülzentrum: Schnellspülmaschine, Spülmaschine, Ablagefläche (Pfeile von oben nach unten)
- 13 Handwaschbecken und Handdesinfektionsgerät

