



Gebäudewirtschaft	Vorlagenart	Vorlagennummer
Verantwortlich: Beyer, Detlef Datum: 09.08.2016	<b>Beschlussvorlage</b>	<b>2016/199</b>
Öffentlichkeitsstatus: öffentlich		

## **Beratungsgegenstand:**

Berufsbildende Schule III; Sanierung und Modernisierung der Hauswirtschaftlichen Küchen 12 und 14

## **Produkt/e:**

111-320 Liegenschaftsverwaltung/Gebäudemanagement

## **Beratungsfolge**

Status	Datum	Gremium
Ö	23.08.2016	Ausschuss für Hochbau und Energiesparmaßnahmen
N		Kreisausschuss

## **Anlage/n:**

1 überarbeitetes Raumkonzept

**Beschlussvorschlag:** Dem von der Abteilung Hauswirtschaft und Pflege der Berufsbildenden Schule III in Abstimmung mit der Verwaltung überarbeiteten Raumkonzept zur Sanierung und Modernisierung der Hauswirtschaftlichen Küchen 12 und 14 wird zugestimmt. Die Verwaltung wird beauftragt, die Umsetzung für das nächste Haushaltsjahr einzuplanen.

## **Sachlage:**

In seiner Sitzung am 05.04.2016 wurde dem Ausschuss für Hochbau und Energiesparmaßnahmen ein von der Abteilung Hauswirtschaft und Pflege der Berufsbildenden Schule III erarbeitetes Umsetzungskonzept für die Sanierung und Modernisierung der Hauswirtschaftlichen Küchen 12 und 14 vorgestellt. Auf die Vorlage 2016/077 wird Bezug genommen.

Dieses Konzept sah insbesondere Raumerweiterungen durch die Entfernung von Zwischenwänden vor, die wegen deren tragenden Funktion aufwendig hätten abgefangen werden müssen. Aufwendig und kostenintensiv erschien zudem die notwendige Verlegung von Versorgungs- und Entsorgungsleitungen.

Nach einer gemeinsamen Begehung der gemäß dem vorgelegten Konzept umzugestaltenden Bereiche sowie Diskussion über das Notwendige und Machbare hat der Ausschuss die Verwaltung beauftragt, ein Umsetzungskonzept mit der Schule abzustimmen, welches den Erfordernissen eines lehrplangemäßen Berufsschulunterrichts entspricht und sich mit vertretbarem Aufwand umsetzen lässt.

Diese Abstimmung ist inzwischen erfolgt.

Nach einer gemeinsamen Begehung, bei der seitens des zuständigen Objektverantwortlichen der Gebäudewirtschaft der Schule die aufwendigen Änderungen der Gebäudetragkonstruktion noch einmal ausführlich erläutert und die möglichen Folgewirkungen für die haustechnischen Installationen erörtert worden sind, hat die Schule ihr Umsetzungskonzept überarbeitet. Dieses überarbeitete Konzept liegt der Vorlage an.

Die abgestimmten Änderungen finden sich auf Seite 7 des Konzepts. Besonders wichtig war der Schule, mit den Entwurfsänderungen das Kosten- / Nutzenverhältnis in eine trag- und beschlussfähigere Fassung zu bringen. Das ist aus Sicht der Verwaltung auch gelungen:

Auf den großen Wanddurchbruch in der tragenden Wand der Küche 14 wird seitens der Schule verzichtet. Der daneben liegende kleine Raum soll nun durch eine leichte Trennwand geteilt werden, so dass ein separater Umkleieraum für männliche Schüler und ein davor liegender kleiner Eingangsflur für die Küche und die beiden Umkleiden entsteht. Die männlichen Schüler, auch anderer Klassen, können so über diesen Flur den neuen Umkleieraum erreichen ohne durch die Küche zu gehen.

Die aufwendige statische Abfangung der drei darüber liegenden Geschosse kann dadurch entfallen. Auch an den Installationen in dem Bereich kann einiges erheblich vereinfacht werden. Kostenträchtige Verlegungen von Fallrohren aus den Obergeschossen und den Wasserleitungen sowie eine Änderung der Heizung im Nebenraum können vermieden werden. Verzichtet wird aus Kostengründen auch auf den Rückbau der Garderobenschränke des Flures.

Insbesondere durch den wegfallenden Wanddurchbruch mit statischer Abfangung wird die Maßnahme um einiges günstiger und kann insgesamt aus dem verbleibenden Haushaltsrest des Ansatzes für 2016 und dem Finanzplanungsansatz für 2017 finanziert werden. Die Gesamtkosten werden nach der geänderten Umsetzungsplanung auf rund 200.000 € geschätzt.

An dem übrigen Umsetzungskonzept hält die Schule fest, da dieses für einen lehrplan- und zeitgemäßen Berufsschulunterricht erforderlich ist. Diese Beurteilung wird seitens der Verwaltung gestützt.



## **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 -**

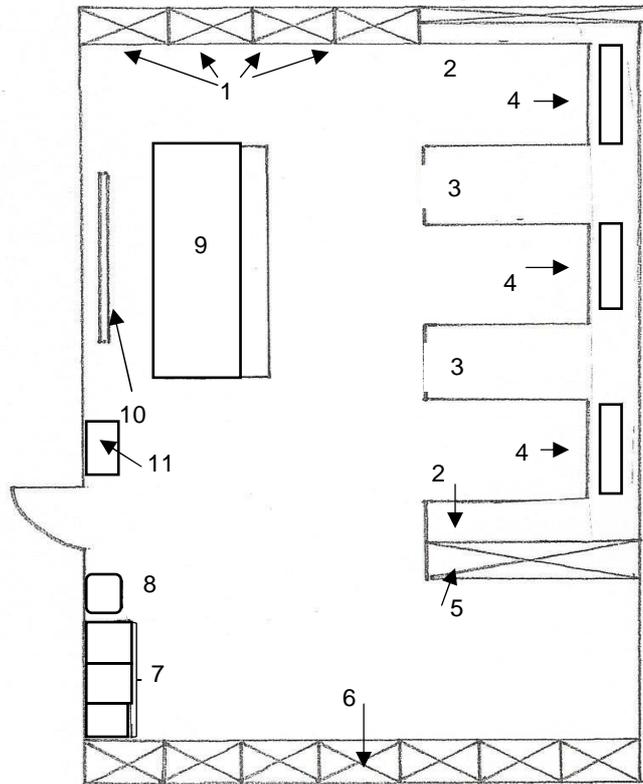
- große Unterrichtsblöcke (mindestens 1 X 6 Std. je nach Schulform)
- möglichst parallele Gruppen pro Klasse
- möglichst wenig Praxis-Lehrkräfte im Team einer Klasse
- flexible Pausenzeiten
  
- sinnvolle/realitätsnahe Projekte, u. U. mit Dienstleistungsangeboten im Hause wie z. B. Nahrungsangebote bei 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

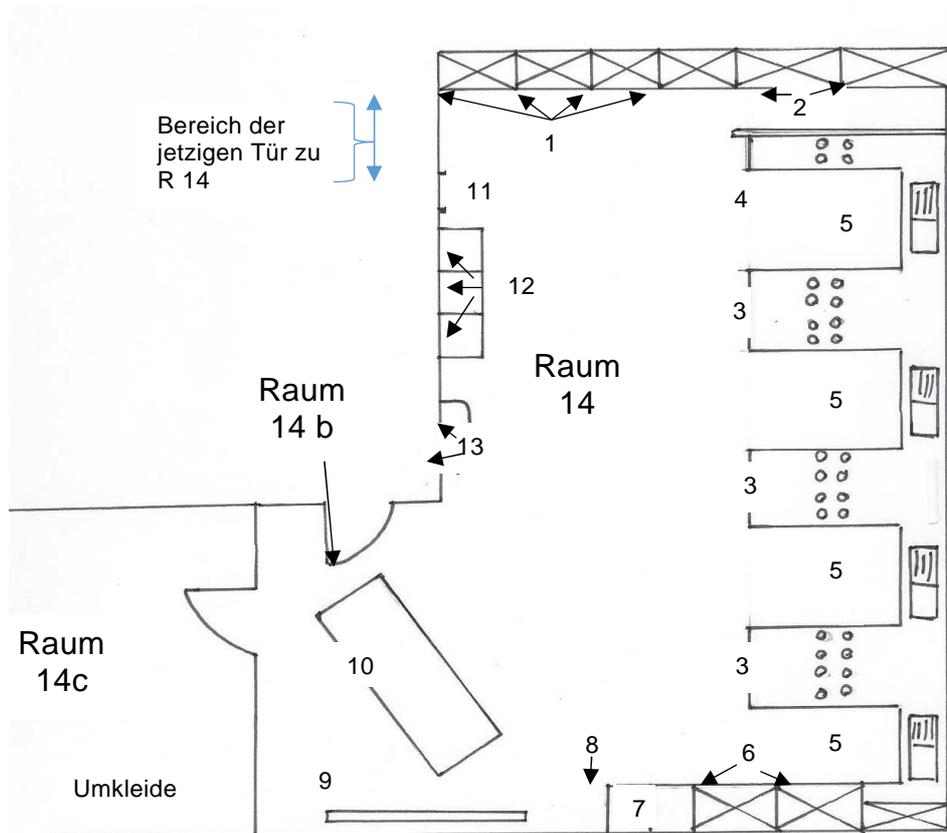


Legende:

- 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

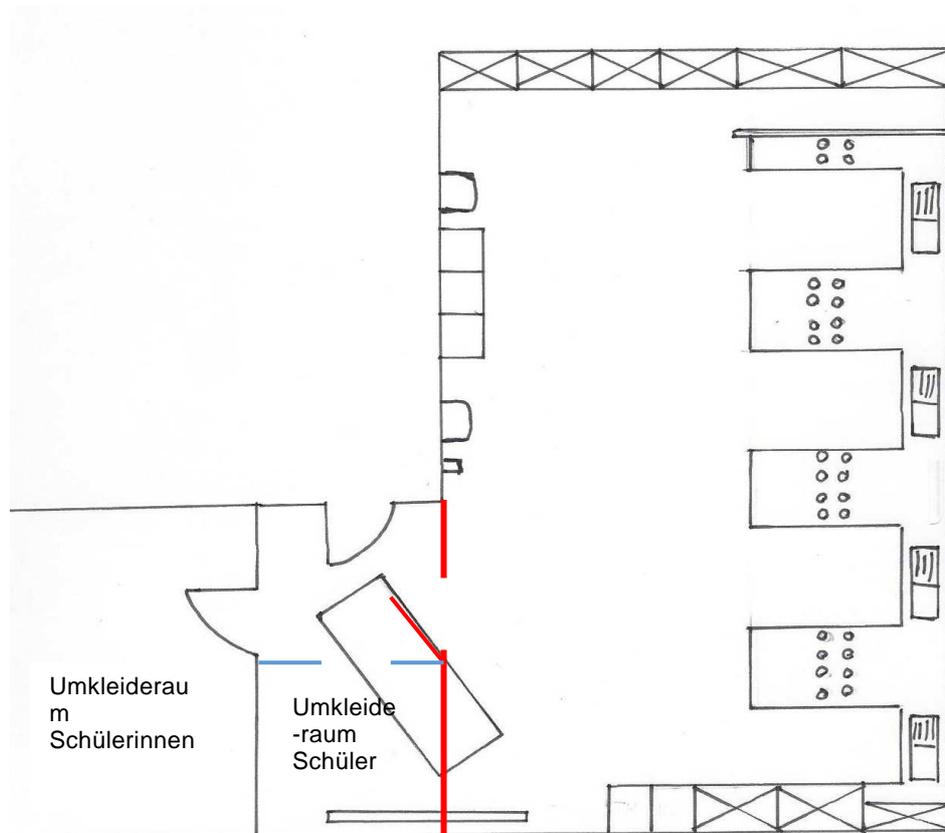
(nicht maßstabsgetreu)



**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

## Änderungsentwurf zum Raumkonzept Küche 14 (27.06.16)



### Erläuterung:

In die ursprüngliche Skizze sind die vorhandenen Wandabschnitte des Raumes 14 c in der ursprünglich vorhandenen Form eingezeichnet. Nach Abwägung der doch erheblichen Kosten für die Entfernung der Wand wird nun vorgeschlagen, die Wände in der jetzigen Form bestehen zu lassen. Ebenfalls kann das in Raum 14 c vorhandene Waschbecken und die Heizung verbleiben, so dass keine Wasser- und Heizungsanschlüsse verlegt werden müssen.

In Abänderung des Raumes 14 c soll stattdessen eine Leichtbauwand eingezogen werden, so dass ein Umkleideraum für Schüler entsteht. Auf der gesamten Etage der Lehrküchen befindet sich kein Umkleideraum für Schüler, so dass diese sich bisher im Anschluss an die Schülerinnen im selben Raum umziehen müssen. Hiermit wird eine Möglichkeit geschaffen, dass sich alle (männlichen) Schüler aus den verschiedenen Küchen dort umziehen können.

Auf den Rückbau der Garderobenschränke des Flures (Zugang zur Küche 12, Wäschezentrum und R 14) wird aus Kostengründen verzichtet. Vorgesehen werden soll allerdings in Küche 12, dass der momentan rechts der Tür befindliche Wandversatz begradigt wird, so dass das Schmutzbecken (8) und der Spülbereich (8) wie im Konzept vorgesehen umgesetzt werden kann.

An den anderen Entwurfsplänen wird festgehalten. Lediglich der variabel zu stellende Tisch mit den Stühlen (R 14) muss nun ebenso wie die Tafel eine andere Zuweisung erhalten. Hierfür kann es notwendig sein, dass auf die Hochschränke (6) verzichtet werden muss