

2461 – OSW – Offene Schule Waldau

Entwurfsplanung

Erläuterungsbericht Küchentechnik

Erläuterungsbericht Bistro

Im Erdgeschoss des Neubaus ist ein Bistro zur multifunktionalen Nutzung vorgesehen.

Das Bistro wird durch den Betreiber der Küche im Altbau mitbetrieben. Es dient der Pausenversorgung und der Versorgung von schulischen Veranstaltungen.

Es ist für das Küchenpersonal in unmittelbarer Nähe zur Bistroküche ein Umkleide-, Wasch- und WC-Bereich vorgesehen worden.

Die Küche verfügt über einen seitlichen Eingang, der durch das Forum zu erreichen ist. In der Küche wurde ein Lagerbereich vorgesehen, der mit Kühl- und Tiefkühlschränken sowie einer Regalanlage ausgestattet wurde.

Die Küche ist in 3 Arbeitsbereiche aufgeteilt. Im Anschluss an den Lagerbereich befindet sich ein kleiner Kochbereich, in dem hauptsächlich Brötchen aufgebacken sowie kleine Imbissgerichte zubereitet werden sollen. Dazu wurden hier ein Heißluft- und Dämpfgerät á 10 x 1/1 GN sowie eine Arbeitstischanlage mit Induktionsherd mit 2 Kochfeldern vorgesehen. Außerdem wurden hier Wandhängeschränke vorgesehen.

In der nachfolgend angeordneten Kalten Küche werden belegte Brötchen und kleine kalte Speisenkomponenten angerichtet. Dazu wurden hier ein Kühlschrank, Arbeitstische, ein Spülbecken für das Waschen von Lebensmitteln, ein Wandhängeschrank und ein Kühlisch vorgesehen. Mitunter muss eine Person das Bistro alleine betreiben. Daher kann nach Beginn der Ausgabezeit nicht mehr davon ausgegangen werden, dass diese Person zum Nachbereiten weiterer belegter Brötchen in die Küche gehen kann. Daher wurde ein fahrbarer Arbeitstisch mit einem gekühlten Aufsatz vorgesehen, der einen Stellplatz im Rückraum der Speisenausgabe erhält. So kann die Person die notwendigen Arbeiten erledigen, ohne hierfür den Ausgabebereich verlassen zu müssen.

Die Ausgabeeinheit soll multifunktional nutzbar sein und das von verschiedenen Personengruppen. Daher wurden die Warm- und Kaltausgabeelemente sowie die neutrale Ausgabevitrine als fahrbare Geräte eingeplant. So können diese nach Ausgabeschluss in die Bistroküche gefahren werden. Der Ausgabekörper ist rechts und links mit abschließbaren Schränken geplant worden, in denen die

Kassenplätze untergebracht werden sollen. Der zentrale Bereich des Möbels ist mit einer Einfahrnische ausgestattet, die je nach Veranstaltung entsprechend bestückt werden kann. Wenn küchenfremde Personen die Ausgabe genutzt haben, ist vor der Nutzung als Speisenausgabe eine hygienische Reinigung erforderlich.

Im Tresenrückraum ist eine Möbelküche vorgesehen worden. Diese ist mit einem Handwaschbecken zur Händereinigung ausgestattet. Weiterhin sind Schränke für Geschirr und Zubehör eingeplant worden. Weiterhin wurden eine Kaffeemaschine und ein Kühlschrank vorgesehen. Die Geschirr- und Vorratsschränke sind abschließbar geplant, so dass ein Teil seitens des Bistros und ein anderer Teil seitens der Schule nutzbar ist.

Die Essenteilnehmer bringen ihr Schmutzgeschirr zu den Rückgabewagen, die im Forum aufgestellt werden sollen. Das Küchenpersonal holt die vollen Wagen in die Küche und sortiert dort das Schmutzgeschirr in Körbe, die über einem Becken im Zulauftisch der Spülanlage vorgereinigt werden. Das eigentliche Spülen erfolgt in einer Korbdurchschubspülmaschine. Die Körbe mit dem sauberen Geschirr werden nach dem Spülprozess auf den Ablauftisch geschoben, wo das Geschirr nachtrocknen kann. Danach wird das Geschirr in Geschirrspender einsortiert bzw. in die Schränke. Am Ende der Spülstrecke wurde ein Geschirrschrank vorgesehen.

Am Eingang der Küche ist eine Handwaschbecken- / Ausgusskombination eingeplant worden. Das Handwaschbecken dient der Händehygiene und ist entsprechend den Vorschriften mit einer berührungslosen Armatur ausgestattet. Weiterhin steht hier auch ein Ausgussbecken zur Verfügung über das das Wischwasser der Bodenreinigung entsorgt werden kann.

Da Putzmittel nicht zusammen mit Lebensmitteln gelagert werden dürfen, ist der Putzmittelschrank für das Bistro im Umkleidebereich vorgesehen worden.

Organischer Abfall wird nach Küchenschluss den Müllkühlern der Zentralküche zugeführt.

Erläuterungsbericht Lehrküche

Im Erdgeschoss ist eine Lehrküche angeordnet worden. Für die Lehrküche steht ein Praxisraum zur Verfügung, in dem sowohl die Praxis als auch die Theorie unterrichtet werden können.

Alle für die Lehrküche benötigten Lagerflächen für Lebensmittel, Utensilien und Geschirr werden über Kühl- und Tiefkühlschränke sowie Lagerschränke, die in der Lehrküche angeordnet werden, realisiert. Diese Schrankanlage mit den Hochschränken und einem flachen Bereich sowie Wandhängeschränken ist auf einer Wandseite angeordnet worden. In diesem Schrankbereich sind auch zwei Handwaschbecken für die Händehygiene angeordnet. Weitere Handwaschbecken sind in einer Wandnische auf der gegenüberliegenden Wand vorgesehen worden.

In der Lehrküche gibt es zwei Küchenblöcke mit in der Summe 4 Kochkojen, die je an einer Stirnseite mit einer Spüle ausgestattet sind. In den Blöcken sind im Wechsel Arbeitstische und Kochfelder angeordnet.

In den zuvor beschriebenen Hochschränken sind ergänzend zu den Geräten in den Küchenblöcken noch eine Mikrowelle und ein Heißluft- und Dämpfgerät á 6 x 2/3 GN eingeplant worden.

Ein weiterer im Raum angeordneter Küchenblock fungiert als Pass und ist mit entsprechenden Geschirr- und Bestecklagermöglichkeiten im Unterbaus ausgestattet.

Weiterhin ist ein Bereich für das Spülen des Geschirrs vorgesehen worden, der aus einer Spüle und einer gewerblichen Spülmaschine besteht. Am Ende der Schrankanlage ist ein Besenschrank eingeplant worden.

Alle Handwaschbecken in der Lehrküche sind mit einer berührungslosen Armatur ausgestattet vorgesehen.