

GEMEINDE BORCHEN
HERRN BÜRGERMEISTER REINER ALLERDISSEN
UNTER DER BURG 1
33178 BORCHEN

Fraktion B90/Grüne Borchten

Guido Reitmeyer,
Karl-Edzard Buse-Weber,
Hartmut Oster

Guido.reitmeyer@gmx.de
Karl-Edzard.Buse-Weber@t-online.de
Hartmut-oster@gmx.de

www.padergruen.de

8. März 2020

Antrag an den Rat der Gemeinde Borchten -über die Ausschüsse- der Fraktion Bündnis 90 / Die Grünen

Thema: Neufassung des Beschlusses zur Verwaltungsvorlage 132/2019
Neubau 2.gruppiger Kindergarten und Betreuungsgebäude in Dörenhagen – Küche

Sehr geehrter Bürgermeister Allerdissen,

erst einmal bedanken wir uns für die Beantwortung unserer Anfrage zur Küche im neu zu errichtenden Betreuungs- und Kitagebäude in Dörenhagen. Zu den Fragen gehörten

- Wie sieht das aktuelle Raumkonzept inkl. der Raumgrößen für die angedachte „Cook and Chill“ Küche aus?
Antwort:
Wie in der Präsentation im Bau- und Umweltausschuss am 03.09.2019 vorgestellt, sieht das Raumprogramm für Küche- und Küchennebenräume wie folgt aus:
Kindergarten: 20 m² Küche, 5 m² Abstellraum Küche
Betreuung: 20 m² Küche, 15 m² Abstellraum Küche
Das ist die Grundlage, mit der in der Projektgruppe „Leistungsphase 0“ gearbeitet wird. Ziel ist es, bestimmte Räume (z.B. Spülküche) gemeinsam zu nutzen. Es ist also für das Projekt die Gesamtsumme von 60 m² angesetzt.
- Welche Kosten werden für Ausstattung der geplanten „Cook and Chill“ Küche angesetzt und welche Geräte sind dafür vorgesehen?
Antwort:
In der aktuellen Kostenschätzung sind ca. 70.000 € für die Ausstattung der „Cook and Chill“ Küche angesetzt. Es sind Kühlschränke, Tiefkühlschränke, Kombidämpfer, usw. vorgesehen. Eine Detailplanung gibt es zum jetzigen Zeitpunkt nicht.

- Auf welchen gesetzlichen Vorgaben beruhen die Annahmen sowohl für den Raumbedarf als auch für die Küchenausstattung?

Antwort:

Es gibt keine gesetzlichen Vorgaben. Es werden Hygienevorschriften, Arbeitsstättenrichtlinien, Verarbeitungsrichtlinien, Empfehlungen des Verbands der Fachplaner, usw. angewandt.

Daraufhin haben wir uns Empfehlungen und Praxiswissen zum notwendigen Flächenbedarf von Schul- und Kitaküchen angesehen. Im Wesentlichen fanden wir drei Unterlagen auf die sich die Empfehlungen der Bundesländer immer wieder beziehen. Auch vereinzelt findet man noch in sogenannten Vernetzungsstellen eine weitere Unterlage.

1. Verpflegungskonzepte in Schulen - Grundlagen und Planungsckdaten für die Küchenplanung (Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL))

Tabelle Seite 20

Flächenbedarf und Kosten für die küchentechnische Ausstattung

Zubereitungsküche							
VT 50-100		VT 100-300		VT 300-600		VT 600-1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)
70	155.000,00	70-135	155.000,00 - 330.000,00	135-205	330.000,00 - 495.000,00	205-330	495.000,00 - 800.000,00

Mischküche							
VT 50-100		VT 100-300		VT 300-600		VT 600-1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)
60	130.000,00	60-120	130.000,00 - 280.000,00	120-175	280.000,00 - 425.000,00	175-285	425.000,00 - 715.000,00

Regenerierküche							
VT 50-100		VT 100-300		VT 300-600		VT 600-1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)
25-40	55.000,00 - 85.000,00	40-100	85.000,00 - 245.000,00	100-160	245.000,00 - 370.000,00	160-270	370.000,00 - 635.000,00

Ausgabeküche							
VT 50 - 100		VT 100 - 300		VT 300 - 600		VT 600 - 1.000	
Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)	Fläche in m ² (ca.)	Kosten in € (ca.)
15-30	27.000,00 - 55.000,00	30-65	55.000,00 - 140.000,00	65-95	140.000,00 - 185.000,00	95-160	185.000,00 - 325.000,00

2. **Leitfaden Frischküche in der Kita**
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg

Tabelle Seite 26

Der Bedarf hier wird mit 0,4 m² pro Essen angegeben.


Angemerkt ist hier, dass die Portionen von Kindergartenessen kleiner ausfallen.

Tabelle 6: Richtwerte für den Raum- und Flächenbedarf für die Kitaverpflegung (grobe Kennzahlen, Erfahrungswerte aus der Schulverpflegung; 1 „normales“ Essen = 2 Kindergarten-Essen)

Verpflegungssystem	Raumbedarf	Flächenbedarf bei 100 Mittagessen (16)
Frischküche/ Mischküche (Cook and Serve)	pro Mittagessen 0,75-1,0 m ² (3) (55 % Vor- und Zubereitung incl. Spülküche, 30 % Vorratsräume, 15 % Sozialräume) 0,6-0,8 m ² pro Essensteilnehmer (bei ca. 100 Essen) (16)	60-100 m ² Anlieferung, Entsorgung (15 %): 8 m ² Lagerung (35 %): 24 m ² Produktion (50 %): 30 m ² (einschließlich Spülküche 8 m ²)
Aufbereitungsküche (Cook and Chill, Cook and Freeze)	0,4 m ² pro Essensteilnehmer (bei ca. 100 Essen, Cook & Chill) (16)	40 m ² Anlieferung, Entsorgung (20 %): 8 m ² Lagerung (20 %): 8 m ² Produktion (60 %): 24 m ² (einschließlich Spülküche 8 m ²)
Warmverpflegung, Verteilerküche (Cook and Hold)	0,25 m ² pro Essensteilnehmer (bei ca. 100 Essen) (16)	25 m ² Anlieferung, Entsorgung (20 %): 4 m ² Produktion (80 %): 21 m ² (einschließlich Spülküche 8 m ²)

3. DGE-Praxiswissen – Vollwertige Schulverpflegung - Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme
 (gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

DGE-Praxiswissen
**Vollwertige
 Schulverpflegung**
 Bewirtschaftungsformen und
 Verpflegungssysteme



Seite 19 Cook & Chill-Produkte liefern lassen
 „Richtwert für die Küchenfläche je Tischgast: etwa 0,8 m²
 (für Vorbereiten, Lagern, Garen, Spülen; ohne Speisesaal,
 Ausgabebereich, Sanitärräume). Bei steigender Essenzahl
 sinkt der benötigte Raum für die Produktion auf bis zu
 0,5 m² je Tischgast.“

4. Schulvernetzungsstelle Hamburg
 Eckdaten zur Konzeption und Planung von Schulküchen und -mensen
 Verpflegungssysteme, Speisenausgabeformen, Planungsbeispiele
 Verband der Fachplaner
 Seite 25

Beispiel einer Flächenermittlung „Regenerationsküche“

Themenbehandlung / Flächenbedarf	ca. qm pro Essenteilnehmer	Bemerkungen
Regenerationsküche, incl. Warenannahme	0,3 qm	
Kühlflächen / Tiefkühlflächen	0,2 qm	
Spülbereich	0,12 qm	
Lagerräume	0,1 qm	
Summe Fläche Küche	0,72 qm / 0,75 qm	bei größeren Einrichtungen 0,5 qm pro Teilnehmer
Ausgabe-, Servicebereiche	0,3 qm Free-Flow- Bereiche	bei 2- bis 3-facher Stuhlbelegung
Gesamtfläche Küche / Ausgabe	1,02 qm	
Gastraumbedarf	0,8 qm pro Kopf	

Fazit

Betrachtet man den in den Tabellen dargestellten Flächenbedarf für die einzelnen Küchentypen, so sieht es in unseren Augen so aus, als wenn die aktuell geplanten 60 m² (ca. 0,3 m² je Essen bei 190 Essen) für die Küche einer gut dimensionierten Ausgabeküche zuzuordnen sind und eher nicht für eine Cook and Chill Küche ausreichen.

Hier regen wir an, die Küche bezogen auf das Raumkonzept „zukunftssicherer“ zu gestalten.

Diese neu gewonnenen Erkenntnisse möchten wir in den entsprechenden Gremien erneut diskutieren und den bisher gefassten Beschluss neu fassen.

Aus unserer Sicht ist ein guter Kompromiss, sich dem DGE-Praxiswissen anzuschließen. Würde man den unteren Wert aus der Studie von 0,5 m² je Essen heranziehen, so käme man bei 190 Essen auf einen Flächenbedarf von 95 m².

Antrag

1. Für das Raumprogramm der Küche des Neubaus für den 2-gruppigen Teilstandort des Kindergartens und die Betreuung der Grundschule in Dörenhagen wird das DGE Praxiswissen herangezogen und mit min. 95 m² vorgesehen.
2. Das Raumkonzept der Küche inkl. Geräteauswahl wird den entsprechenden Gremien vorgestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Anhänge

- Verpflegungskonzepte in Schulen - Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenplanung (Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL))
Die dargestellte Tabelle befindet sich auf Seite 20
Datei: 5VerpflegungskonzeptelnSchulen.pdf
- Leitfaden Frischküche in der Kita
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg
Die dargestellte Tabelle befindet sich auf Seite 26
Datei: leitfaden_kita_bioregio.pdf
- DGE-Praxiswissen – Vollwertige Schulverpflegung - Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme (gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)
Das Zitat befindet sich auf Seite 19 - Cook & Chill-Produkte liefern lassen
Datei: Vollwertige_Schulverpflegung.pdf
- Schulvernetzungsstelle Hamburg
Eckdaten zur Konzeption und Planung von Schulküchen und -mensen
Verpflegungssysteme, Speisenausgabeformen, Planungsbeispiele
Verband der Fachplaner
Die dargestellte Tabelle befindet sich auf Seite 25
Datei: 38.pdf