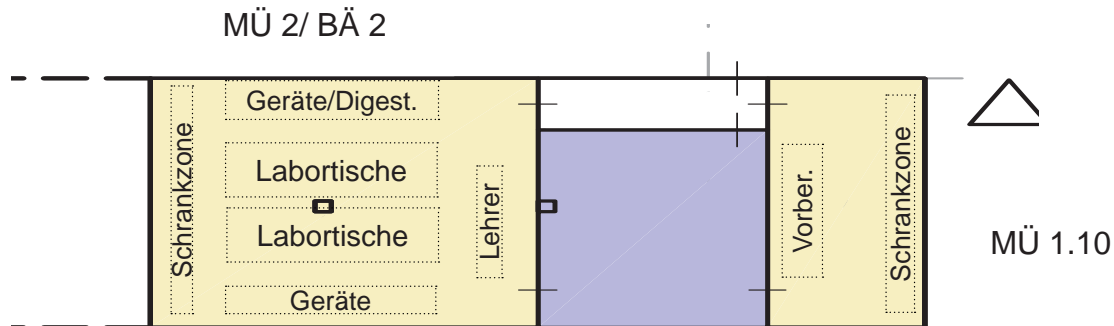


Planungsgrundlagen

Bereich Müller

Mehllabor inkl. Backlabor	MÜ 2
---------------------------	-------------



Mehllabor inkl. Backlabor, EG Seidenstraße

Das Mehllabor wird neu im EG des Altbaus an der Seidenstraße organisiert. Die Raumgruppe besteht aus dem Mehllabor (MÜ 2), in dem auch das Backlabor (BÄ 2) integriert ist und dem Vorbereitungs- und Samm-

lungsraum (MÜ 1.10). Im Falle der Nutzung ohne BG wird der mittlere Raum für Schülerarbeiten genutzt. Im Falle mit BG wird ein zusätzlicher Praktikumsraum angeboten mit entsprechender Ausstattung.

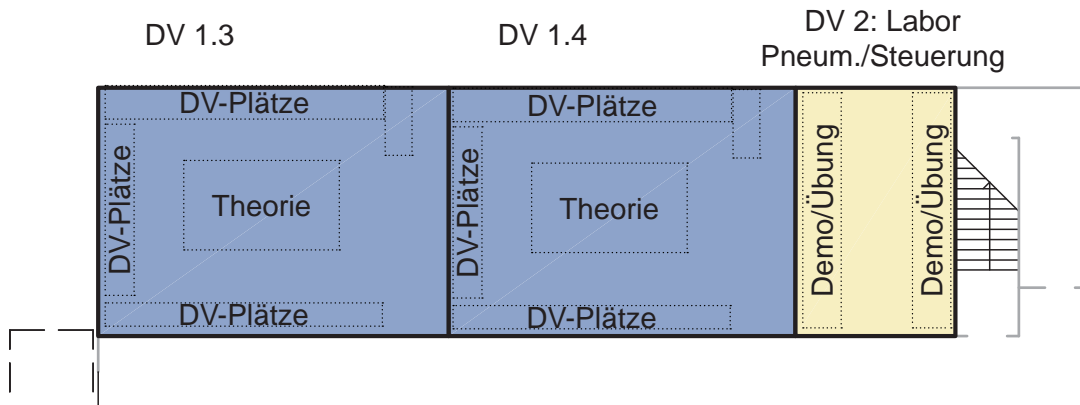
Planungshinweise	Mehllabor
Oberflächen	Fußböden, Wände und Decken sind entsprechend den Standards für naturwissenschaftliche Räume (Chemieraum) auszuführen.
Türen, Fenster	Standard entsprechend Chemieraum
TGA	<p>Zone Labortische: Schüler- und Lehrerelementiertische mit Medienanschlüssen: (Strom, Datennetz, Wasser, Gas)</p> <p>Gerätezone: Daten und Stromanschlüsse</p> <p>Digestorium: Abluft Digestorium beachten (3 Abzüge)</p> <p>MÜ 1.10: 2 dauerbelüftete Schränke (Säuren, Laugen, Lösungsmittel) beachten</p> <p>Summe Anschlüsse: ca. 100 x 230 V, 10 x 400 V, Gesamtleistung Strom: ca. 50 KW</p> <p>Sanitär: ca. 20 KW-Anschlüsse, 2 x WW an 2 Laborspülen, 1 x Spülmaschinenanschluss, 1 x Notdusche, 1 x Augendusche, 1 x Bodenablauf</p>
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Regelungen zu naturwissenschaftlichen Fachräumen sind einzuhalten

Planungsgrundlagen

Bereich Müller

Labor Pneumatik, Steuerungstechnik

DV 2



Labor Pneumatik, Steuerungstechnik UG Seidenstraße

Das Labor Pneumatik, Steuerungstechnik Müller befindet sich im UG des Altbaus an der Seidenstraße benachbart zu den beiden EDV-Räumen. Wesentlicher Bestandteil

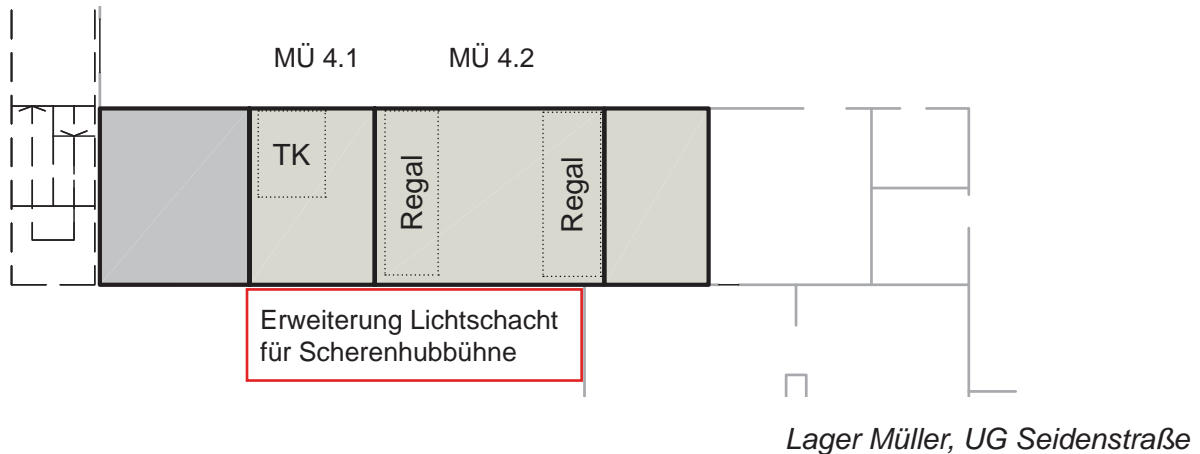
des Labors sind Demonstrationsstände mit Übungskomponenten zu den Themen Pneumatik, Elketropneumatik, Steuerungstechnik.

Planungshinweise	Labor Pneumatik, Steuerungstechnik
Oberflächen	Städtischer Standard für EDV-Räume
Türen, Fenster	keine besonderen Anforderungen
TGA	Datennetz: Städtischer Standard für EDV-Räume Labor: 14 Datenanschlüsse, 28 x 230 V, Druckluft nicht zentral erforderlich

Planungsgrundlagen

Bereich Müller

Lager	MÜ 4
-------	-------------



Die direkte Anlieferung des Lagers Müller im wird ermöglicht durch die Verbeiterung des vorhandenen Lichtschachts im Innenhof und den Einbau einer Scherenhubbühne.

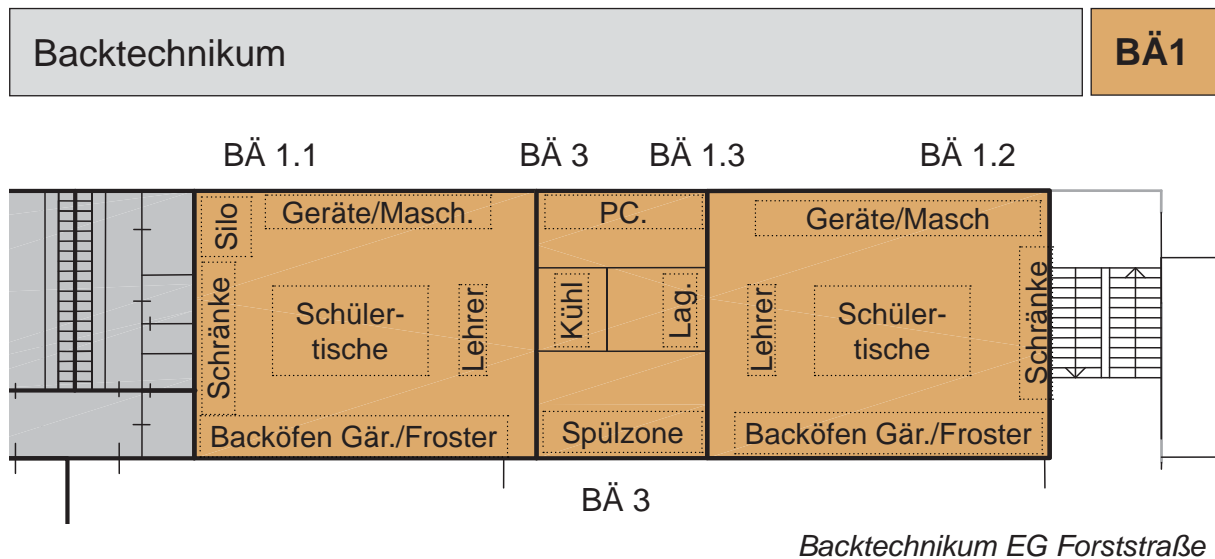
MÜ 4.1 Lager mit Frosterzelle für Schädlingsbekämpfung.

MÜ 4.2 Lager mit Schwerlastregalen für Palettenlagerung Getreide

Planungshinweise	Lager
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, Industrieboden befahrbar mit Gabelhubwagen; Schwerlastlagerung. Wand- und Deckenoberfläche geeignet für Trockenlagerung Lebensmittel (Getreide)
Türen, Fenster	öffnbare Fenster mit Fliegengitter
TGA	MÜ 4.1: Einbau Tiefkühlzelle für Temperatur -18°C (Frosterzelle zur Entwesung (Schädlingsbekämpfung)) MÜ 4.2: Stromanschluss 400 V
Temperatur	Beide Räume klimatisiert auf ca. $+10^{\circ}\text{C}$
Sonstiges	Scherenhubbühne Tragkraft 2 to Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Lebensmittelhygienebestimmungen sind einzuhalten.
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK



Das Backtechnikum wurde im Jahr 2003 im EG Forststraße eingerichtet und bleibt an dieser Stelle erhalten, ist jedoch an die neuen Raumbedingungen anzupassen. Die Raumgruppe besteht aus zwei nahezu iden-

tischen Fachräumen (BÄ1.1 und BÄ 1.2) sowie den ergänzenden Nebenräumen: Lagerraum, Kühlzelle, Spülzone (BÄ 3) sowie dem Lehrer-Vorbereitungsraum (BÄ 1.3).

Planungshinweise	Backtechnikum
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	öffnbare Fenster mit Fliegengitter, Sonnenschutz
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken, Gewerbesprühmaschine Bodenabläufe, Abwasserinnen Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) Stromanschlüsse über und an Arbeitstischen und entlang der Wandarbeitszonen: insgesamt ca. 60 x 230 V, 30 x 400 V tlw. hohe Anschlussleistung: je Backofen 30 KW, Spülm. 13 KW Anschluss an Datennetz Abwärme Kühlgeräte beachten, ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen Raumluftechnik: Anfall von Mehlstaub; Anpassung Lüftung (keine bewegte Luft -Teigaustrocknung), Schwadenabzug Öfen
Temperatur	Räume klimatisiert auf ca. +18°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Backtechnikum

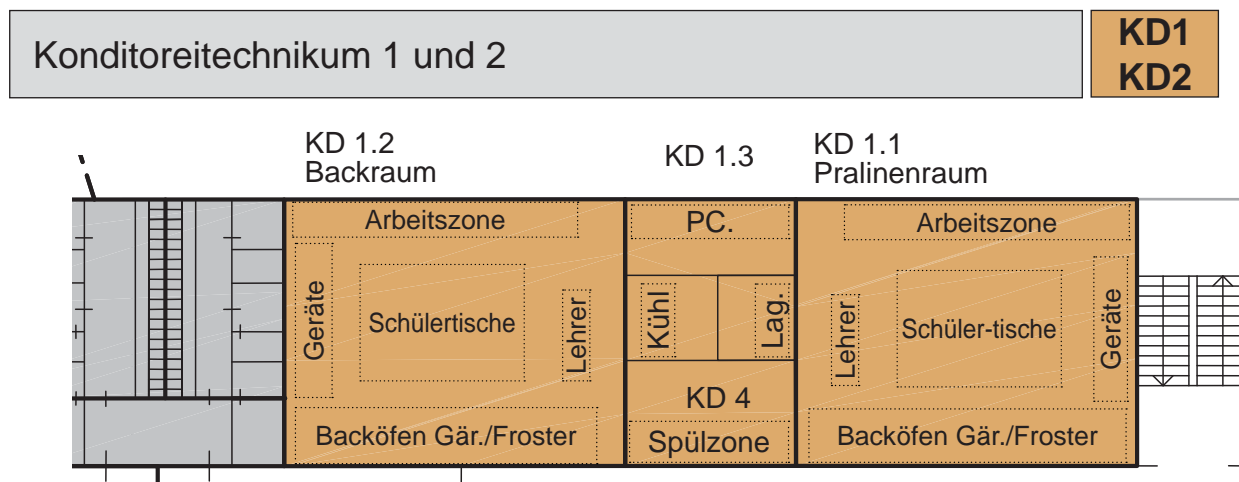
BÄ1

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Backraum	5	Elektrobackofen mit 6 Herden	30 KW		
1/2 gesamt	1	Gärraum	5,6 KW		
	1	Froster	3,1 KW		
	1	Gärverzögerer	2,5 KW		
	1	Gäromat (Kühlen/Gären)	4,3 KW		
	4	Knetmaschinen	2,2 KW		
	2	Anschlagmaschine	1,5 KW		
	2	Hörnchenwickelmaschine	0,5 KW		
	1	Ausrollmaschine m. Rundwirker	3,8 KW		Gas
	1	Ausrollmaschine	3,5 KW		
	1	Fettbackgerät	9,0 KW		
	1	Dunstabzugshaube	0,2 KW		
	2	Doppelelektroherd	4,6 KW		
	2	Kliefmaschine	1,8 KW		Gas
	12	Planetenrührmaschine	0,2 KW		
	8	Schülertisch			
	2	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Kühlzelle	1,2 KW		
	1	Wasserkühlung	0,5 KW		
	2	Wasserverwiegung	230 V		
Spülraum	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Geschirrspülbecken		kw, ww	
	1	Industriespülmaschine	13 KW	kw, ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK



Konditoreitechnikum 1 und 2, 1. OG Forststraße

Die Bereiche Konditoreitechnikum 1 und 2 sind identisch in ihrer Binnenstruktur organisiert. Sie bestehen jeweils aus den beiden Unterrichtsräumen Backraum (KD 1.2 bzw. 2.1), und Pralinenraum (KD 1.1 bzw. 2.2) so-

wie den Nebenräumen Trockenlager, Kühlzelle, Spülraum (KD 4) und dem Lehrerraum (KD 1.3 bzw. 2.4). Das KD1 im 1.OG Forststraße bleibt wie bestehend, ist jedoch an die neuen Raumbedingungen anzupassen

Planungshinweise	Konditoreitechnikum 1 und 2
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter, Sonnenschutz
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken, Gewerbespülmaschine Bodenabläufe, Abwasserinnen Gasanschluss an Arbeitstischen Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) Stromanschlüsse über und an Arbeitstischen und entlang der Wandarbeitszonen: insgesamt ca. 60 x 230 V, 30 x 400 V tlw. hohe Anschlussleistung: Backofen 30 KW, Spülm. 13 KW Anschluss an Datennetz Abwärme Kühlgeräte beachten, ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen Abwärme und Schwadenabzug Öfen
Temperatur	Räume klimatisiert auf +16°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen**Bereich Konditoren/Bäcker/VK**

Konditoreitechnikum 1 und 2

KD1
KD2**Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:**

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Backraum	2	Elektrobackofen mit 3 Herden	5 KW/Herd		
	2	Wärmeschrank als Unterbau	2 KW		
	1	Klimaschrank	4 KW		
	10	Universalküchenmaschine	0,2 KW		
	2	Baumkuchenmaschine, Unterb.	9 KW		
	4	Rühr- und Schlagmaschine	1,5 KW		
	1	Spiralkneter	2,5 KW		
	1	Sahnebläser	0,3 KW		
	1	Gasherd mit Unterbau	20,9 KW		Gas
	1	Mikrowelle	2,7 KW		
	1	Ausrollmaschine	1,3 KW		
	1	Teig- und Rundwirkmaschine	1,6 KW		
	1	Reibemaschine	0,2 KW		
	1	Lehrertisch mit Kühlschranks	8 KW		Gas
	4	Schülertisch			
	1	Backwarenfroster	1,1 KW		
	1	Sahneklimaschrank, 2-türig	0,8 KW		
2	Handwaschbecken			kw, ww	
Pralinenraum	2	Kuvertüre-Temperiergerät	1,8 KW		
	1	Pralinenüberziehmaschine	1,6 KW		
	1	Tischausrollmaschine	1,8 KW		
	1	Walzwerk	1,8 KW		
	2	Pralinenschneidegerät	0,2 KW		
	6	Zuckerlampe	1,2 KW		
	10	Universalküchenmaschine	10,2 KW		
	1	Sahnebläser	0,3 KW		
	8	Tischgasherd mit 2 Flammen	9 KW		Gas
	1	Gasherd mit Unterbau	20,9 KW		Gas
	1	Mikrowelle	2,7 KW		
1	Lehrertisch mit Kühlschranks	8 KW		Gas	
4	Schülertisch				

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Konditoreitechnikum 2 / Back-Confiserie

KD1
KD2

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

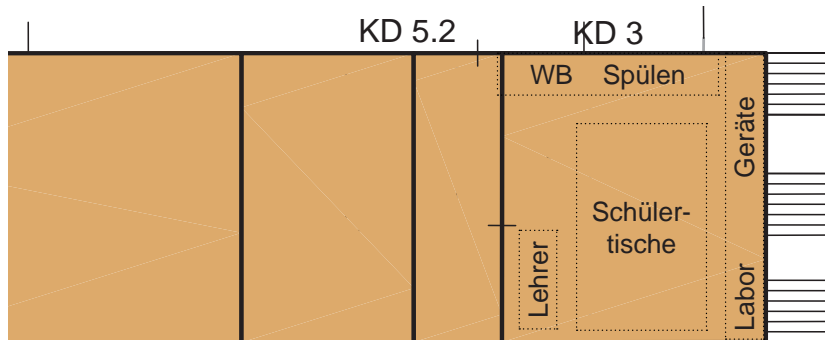
Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Pralinenraum	2	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Backwarenfroster	1,1 KW		
	1	Sahneklimaschrank, 2-türig	0,8 KW		
Kühlraum	1	Kühlzelle, Nettoinhalt 12 m ³			
Spülraum	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Geschirrspülbecken		kw, ww	
	1	Industriespülmaschine	13 KW	kw, ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Konditoreitechnikum 3 / Eislabor

KD3



Konditoreitechnikum 3, EG Forststr.

Das Eislabor mit dem angrenzenden Geräteraum bildet die dritte Übungs-Raumeinheit für die Konditoren.

Planungshinweise	Konditoreitechnikum 3
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	öffenbare Fenster mit Fliegengitter, Sonnenschutz
TGA	Handwaschbecken Bodenabläufe Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) Gas- und Stromanschlüsse über und an Arbeitstischen Anschluss an Datennetz Abwärme Kühlgeräte beachten ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen Temperatur Räume klimatisiert auf +16°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Konditoreitechnikum 3 / Eislabor

KD3

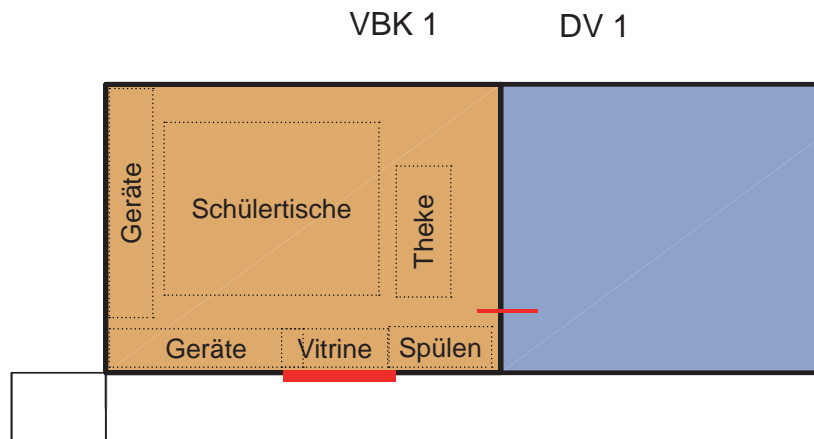
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Patisserie	1	Crepesgerät	2,2 KW		
	2	Speiseeismaschine 3-6l	5 KW		
	1	Pastomat	5 KW		
	10	Universalküchenmaschine	0,2 KW		
	1	Sahnebläser	0,3 KW		
	1	Tischgasherd 2 Flammen			Gas
	1	Gasherd mit Unterbau	20,9 KW		
	1	Mikrowelle	2,7 KW		
	1	Elektro-Salamander	4 KW		
	1	Lehrertisch mit Kühlschrank	8 KW		Gas
	4	Schülertisch mit Kühlschrank	8 KW		Gas
	1	Backwarenfroster	1,1 KW		
	1	Sahneklimaschrank, 2-türig	0,8 KW		
	1	Handwaschbecken			kw, ww
	1	Geschirrspülbecken			kw, ww
	1	Gewerbspülmaschine	9 KW		kw, ww

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Verkauf/Café	VBK1
--------------	------



Verkauf/ Café, 1. u. 2. OG Seidenstraße

Nutzung: Verkauf und Präsentation von Bäckerei- und Konditoreiprodukten. Charakteristisch ist die Ausstattung mit Ladentheke und rückwärtigem Verkaufsregal für Übungen zu Verkauf und Warenpräsentation. Für

jeden Schüler wird ein Tischarbeitsplatz vorgesehen. Für Übungen zur Schaufenstergestaltung und Dekoration sind eine Schaufensteranlage und eine fahrbare Vitrine vorgesehen.

Planungshinweise	Verkauf/Café
Oberflächen	Die Oberflächen und Gestaltung des Raumes orientiert sich an den Verkaufsräumen aus der betrieblichen Praxis
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter, Sonnen- und Hitzeschutz Türverbindung zum Nachbarraum DV 1.5 bzw. 1.7
TGA	Backofen mit Schwadenabzug beachten Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) ca. 16 x 400V-Anschlüsse, 50 x 230V-Anschlüsse zusätzlich Stromversorgung über Arbeitstischen Anschluss an Datennetz
Temperatur	Abluft-Klimaanlage bis 10°C kühlbar
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Verkauf/Café

VBK1

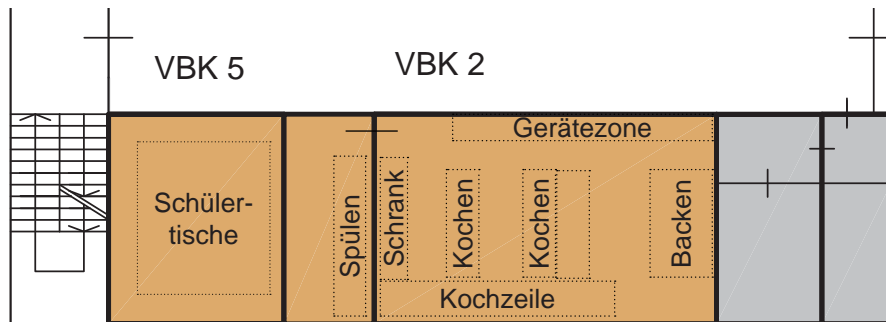
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
	8	Schüler-Doppeltische			
	1	Lehrerarbeitstisch	Beamer		
	1	Gerätetisch	3,5 KW/230V		
	1	Verkaufstheke mit Kühlfläche, Beleuchtung	1,0 KW/230V		
	1	Kaffeemaschine		kw, ww	
	1	Ladenbackofen	9,0 KW/400V	kw, ww?	
	1	Schwadenabzug	230 V		
	2	Kühlschrank	230 V		
	1	Sahneautomat	230 V		
	1	Kühltheke für Eisverkauf	230 V		
	1	Spüle		kw, ww	
	1	Spülmaschine	7,5 KW/230V	kw, ww	
	2	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Schaufensteranlage	230V		
	1 1	Vitrine mobil	230V		

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Snack-Küche / Produktionsraum	VBK2
-------------------------------	------



Snack-Küche mit Nebenräumen, 1. u. 2. OG Seidenstraße

Nutzung: Bei der Snack-Küche (VBK 2) handelt es sich um einen Produktionsraum in dem die Schülerinnen und Schüler kleine Gerichte und Snacks herstellen, die anschließend im Verkaufsraum/Cafe (VBK 1) ange-

boten werden. Bei VBK 5 handelt es sich um den Auswertungsraum, der dem Charakter eines Theorieraumes entspricht mit entsprechenden Datenanschlüssen Steckdosen.

Planungshinweise	Snack-Küche / Produktionsraum
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter, Sonnen- und Hitzeschutz
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken, Geschirrspülmaschine Backofen, Kombidämfer mit Schwadenabzug beachten Herde mit Dunstabzugshauben Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) ca. 40 x 230V-Anschlüsse Anschluss an Datennetz
Temperatur	Abluft-Klimaanlage bis 10°C kühlbar
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Konditoren/Bäcker/VK

Snack-Küche / Produktionsraum

VBK2

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

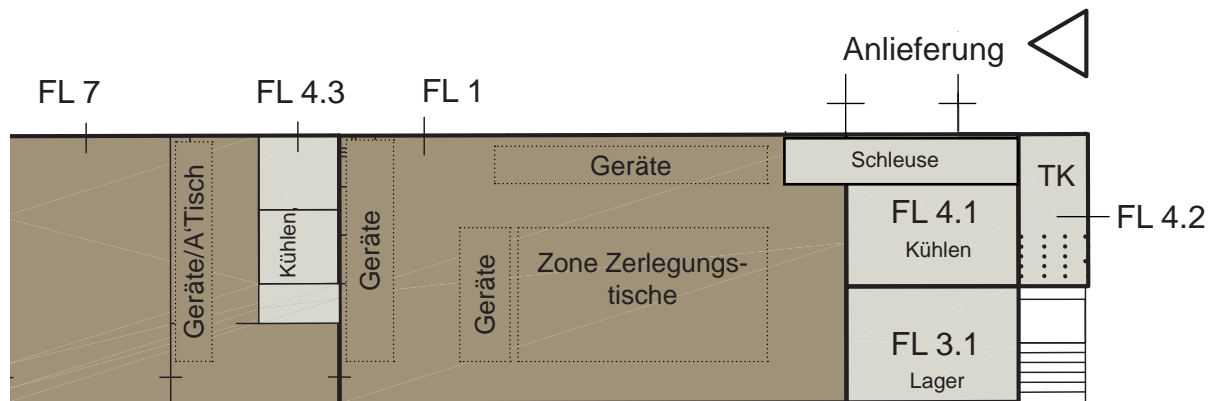
Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
	2	4-Kammer-Backofen mit Unterbaugärschrank	20 KW	kw	
	1	Kombidämpfer m. Abzug	8 KW		
	2	Schwadenabzug Backofen	230 V		Abluft
	2	Salamander	3 KW		
	2	Kontaktgrill	2 KW		
	2	Mikrowelle	1 KW		
	3	Teigknetter groß	2 KW		
	3	Teigknetter klein	0,5 KW		
	3	Induktionsherd	3,5 KW		
	3	Abzugshaube Induktionsherd	230 V		Abluft
	1	Kühlschrank, groß	230 V		
	1	Gefrierschrank	230 V		
	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Spüle		kw, ww	
Spülraum	1	Spüle (für Bleche)		kw, ww	
	1	Gewerbespülmaschine	9 KW	kw, ww	
	1	Handwaschbecken		kw, ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK

Multifunktionsraum 1, Schwerpunkt Zerlegung, Verpackung

FL1



Multifunktionsraum 1, UG Forststraße

Die Fleischlieferung erfolgt mittels Rohrbahn über eine Hygieneschleuse in den Kühlraum (FL 4.1) und kann von dort über die Rohrbahn in den Fachraum an die Zer-

legestelle verbracht werden (FL 1). Die zerlegte Ware wird verpackt und gekühlt oder tiefgekühlt zwischengelagert (FL 4.3)

Planungshinweise	Multifunktionsraum 1, Schwerpunkt Zerlegung, Verpackung
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken Bodenabläufe, Abwasserinnen (auch im Flur), Fettabscheider Gasanschlüsse, Druckluftanschlüsse Stromanschlüsse über Arbeitstischen, an Wänden; Vorsicherung Elektrokanäle Edelstahl, Steckdosen dampfdicht Starkstromanschlüsse: ca. 20 x 400 V; 40 x 230 V Anschluss an Datennetz ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen
Temperatur	Räume klimatisiert auf ca. +18°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK

Multifunktionsraum 1, Schwerpunkt Zerlegung, Verpackung

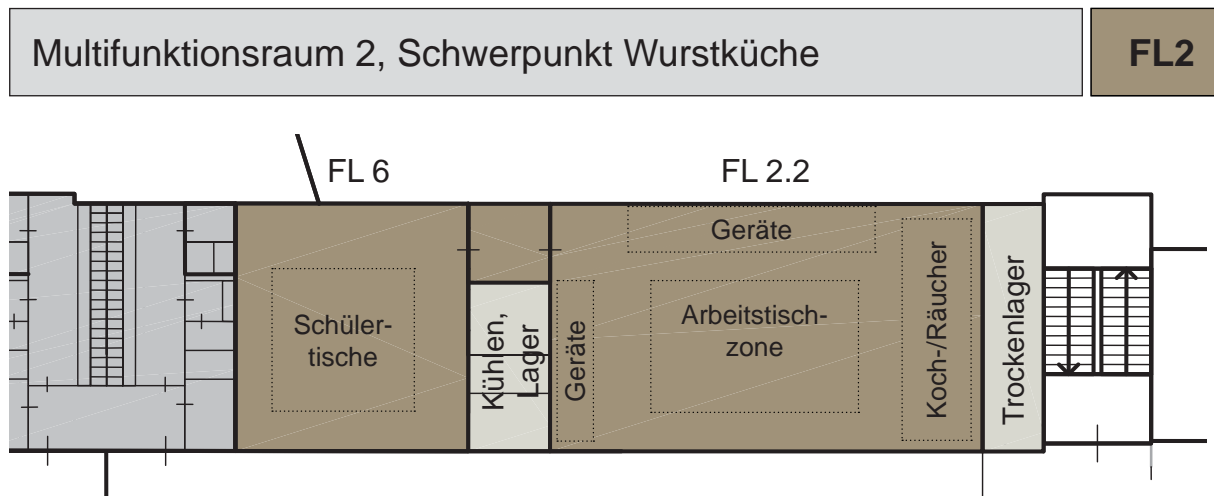
FL1

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Zerlegen	1	Rohrbahn	230V		
	1	Rohrbahnwaage	230V		
	1	Messer-Sterilisierbecken	230V		?
	1	Entschwartmaschine	400V		
	1	Würfelschneider	400V		
	1	Knochensäge	400V		
	14	Zerlegetische			
Spülen	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Waschbecken mit Brause		kw, ww	
	1	Spüle		kw, ww	
Verpacken/	1	Vakuumverpackungsmaschine	400V		
Kühlen	1	Dosenverschleißmaschine	400V		
	1	Kühl-Tiefkühlzelle	230 V		
	1	Gerätetisch			

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK



Multifunktionsraum 2, UG Forststraße

Der Schwerpunkt des Multifunktionsraums 2 ist die Wurstküche. Wesentliches Merkmal ist die fest eingebaute Koch- und Räucheranlage mit entsprechendem Kaminabzug

sowie Schwadenabzug. Die restlichen Ausstattungsgegenstände sind mobil, so dass unterschiedliche Themen in diesem Raum bearbeitet werden können.

Planungshinweise	Multifunktionsraum 2, Schwerpunkt Wurstküche
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter
TGA	Rohrbahn deckenmontiert mit Elektroanschluss Handwaschbecken, Spülbecken Bodenabläufe, Abwasserinnen (auch im Flur), Fettabscheider Gasanschlüsse, Druckluftanschlüsse Stromanschlüsse über Arbeitstischen, an Wänden; Vorsicherung Elektrokanäle Edelstahl, Steckdosen dampfdicht Starkstromanschlüsse: ca. 20 x 400 V; 40 x 230 V Anschluss an Datennetz
Temperatur	ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen Räume klimatisiert auf ca. +18°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK

Multifunktionsraum 2, Schwerpunkt Wurstküche

FL2

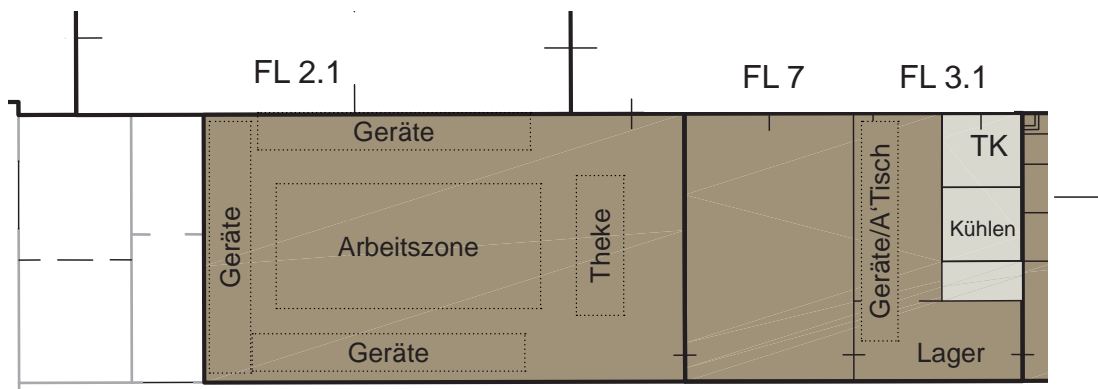
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
	14	Edelstahl-Arbeitstische			
	1	Edelstahl-Gerätetisch			
Wurstküche	1	Koch/Rauchanlage mit Klimakammer	17 KW	kw, ww	Kamin
	1	Nachreifekammer			
	3	Kolbenfüller	230 V		
	3	Kleinkutter	230 V		
	1	Vakuumfüllmaschine	400V		
	1	Wurstküchenwolf	4,4 KW		
	1	Polter / Mengmaschine	400 V		
	1	Schneidemischer / Kutter	20 KW		
	1	Handwaschbecken			
Spülen	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Waschbecken mit Brause		kw, ww	
	1	Spüle		kw, ww	
Kühlen	1	Kühl-Tiefkühlzelle	230 V		

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK

Multifunktionsraum 3, Schwerpunkt Verkauf	FL3
---	------------



Multifunktionsraum 3, UG Forststraße

Der Schwerpunkt des Multifunktionsraums 3 ist der Verkauf. Die Ausstattungsgegenstände sind mobil, so dass unterschiedliche Themen in diesem Raum bearbeitet werden

können. Wesentliches Ausstattungsmerkmal ist die gekühlte Verkaufstheke. Diese kann in den benachbarten Auswertungsraum verbracht werden.

Planungshinweise	Multifunktionsraum 3, Schwerpunkt Verkauf
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände gefliest, Decken abwaschbar
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter Türbreite zu Auswertungsraum beachten (Ladentheke)
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken Bodenabläufe, Abwasserinnen (auch im Flur), Fettabscheider Gasanschlüsse, Druckluftanschlüsse Stromanschlüsse über Arbeitstischen, an Wänden; Vorsicherung Elektrokanäle Edelstahl, Steckdosen dampfdicht Starkstromanschlüsse: ca. 20 x 400 V; 40 x 230 V Anschluss an Datennetz
Temperatur	ggf. Kühlzellen zu zentralen Kühlaggregaten zusammenfassen Räume klimatisiert auf ca. +18°C
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Fleischer mit Fleischerei-VK

Multifunktionsraum 3, Schwerpunkt Verkauf

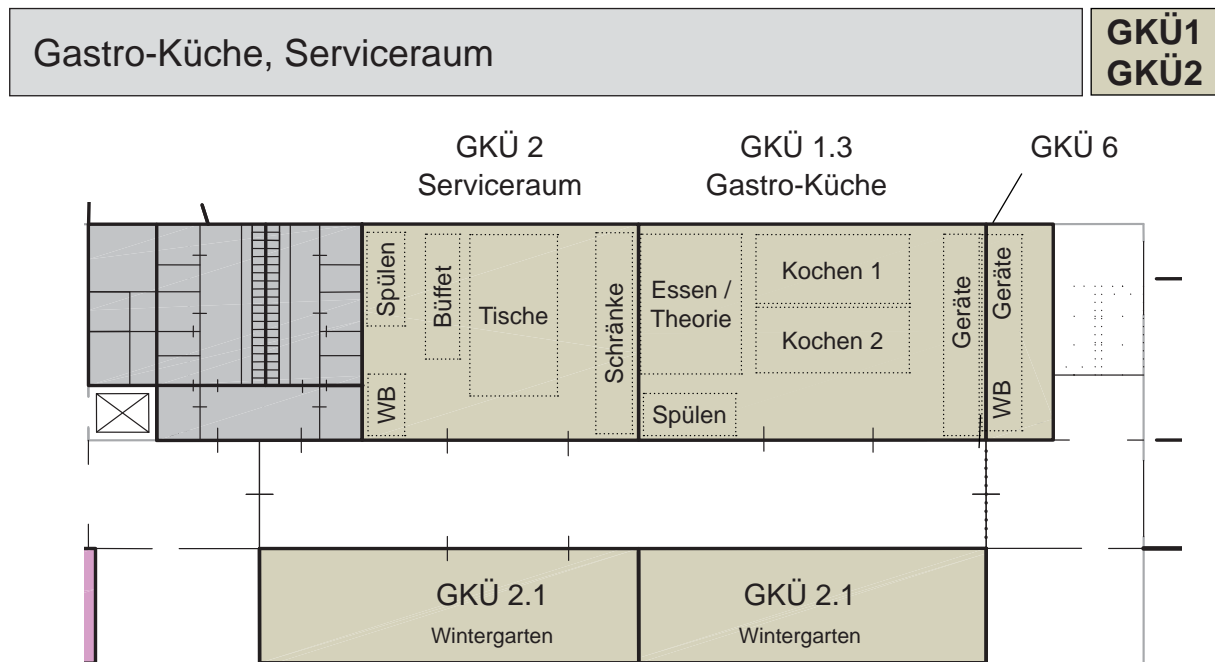
FL3

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
	14	Edelstahl-Arbeitstische			
	1	Edelstahl-Gerätetisch			
	1	mobile Gasherde	17 KW	kw, ww	
	1	Kombidämpfer	9 KW		
	1	mobile Ladentheke, gekühlt	5 KW		
	1	Handwaschbecken			
Spülen	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Waschbecken mit Brause		kw, ww	
	1	Spüle		kw, ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Gastronomie und Beiköche



Bereich Gastronomie und Beiköche, 3.OG Forststraße

Die drei Gastro-Küchen sind in ihrer Ausstattung identisch. Neben den Küchenfunktionen beinhalten sie jeweils einen Bereich mit Tischen für Theoriearbeit und Essen. Der Küche im 3. OG sind die Servicerräume („Re-

staurant“) zugeordnet. Dazu zählen auch die Wintergärten („Außengastronomie“). Die Türverbindungen zum Serviceraum und den Wintergärten sollten großzügig gestaltet werden (Schiebeelemente).

Planungshinweise	Gastro-Küche, Serviceraum
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest Wände, Decken abwaschbar, Arbeitsflächen: Edelstahl bzw. Granit Arbeitsflächen
Türen, Fenster	Fenster mit Fliegengitter, Sonnen- und Hitzeschutz
TGA	Handwaschbecken, Spülbecken Elektrokanäle Edelstahl (Nahrungsmittelhygiene) Ausreichend Starkstrom, bzw. 230V-Anschlüsse, Anschluss an Datennetz Abluft über Kochzonen und bei Kombidämpfer
Sonstiges	Einhaltung Regelungen Unfallverhütung, Lebensmittelhygiene

Planungsgrundlagen

Bereich Gastronomie und Beiköche

Gastro-Küche, Serviceräum

GKÜ1
GKÜ2

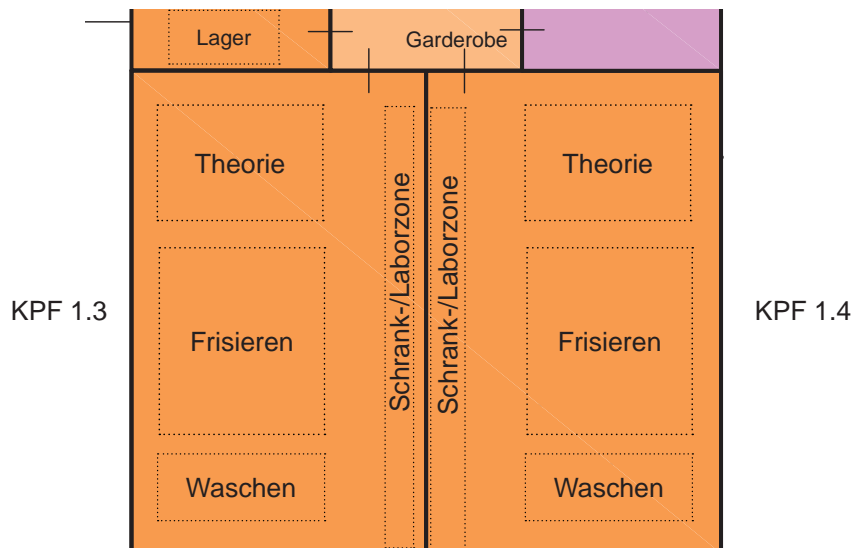
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Kochen 1/ 2	2	Kombidämpfer	9 KW	kw	
	1	Vario-Cooking-Center	5 KW		
	1	Kochblock mit Friteuse und Grillplatte	8 KW		Abluft
	8	Induktionsherde (2 Pl.)	400 V		
	2	Abzugshauben über Kochbereiche 1 und 2	230 V		Abluft
	2	Kühlschrank (breit für Tablets)	0,8 KW		
	1	Gefrierschrank (groß)	0,8 KW		
Spülen	1	Handwaschbecken		kw, ww	
	1	Topfspülbecken		kw, ww	
	1	Gemüsewaschbecken		kw, ww	
GKÜ 2	1	Getränkebufett, mit Kühlung und Eiswürfelmaschine	230 V		
Wand arbeitszone		Hängeschränke,	230 V		
	1	Spülbecken		kw. ww	
	1	Profi-Kaffeemaschine	xxx	kw. ww	
	1	Gläserspülmaschine	xxx	kw. ww	
	1	Geschirrspülmaschine	9 KW		
	1	Handwaschbecken		kw. ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Friseursalon	KPF1
--------------	------



Friseursalon, EG Ludwigstraße

Abgebildet ist die Variante mit Auslagerung des Fachbereichs Körperpflege in die Ludwigstraße. Aufgrund hoher Wärmelasten und Luftfeuchte sollten die Räume klimatisiert werden.

Die Darstellung versteht sich idealtypisch. In der Variante ohne BG sind die Anforderungen sinngemäß im Bestand am Stammgebäude umzusetzen.

Planungshinweise	Friseursalon
Oberflächen	Fußböden farbresistent, schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest, Arbeitsflächen farbresistent, abwaschbar
Türen, Fenster	Sonnen- und Hitzeschutz; zusätzliche Fenster in KPF 1.4 und im Lehrerzimmer erforderlich; Verbindungstüren zwischen den Salons
TGA	Stromschiene Decke (flexibel) Hohe Gleichzeitigkeit Stromlast beachten, Schaltkreise Anschluss an Datennetz Abwärme abführen, Luftfeuchte beachten; Klimatisierung
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Hygienebestimmungen sind einzuhalten.

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Friseursalon

KPF1.3
KPF1.4

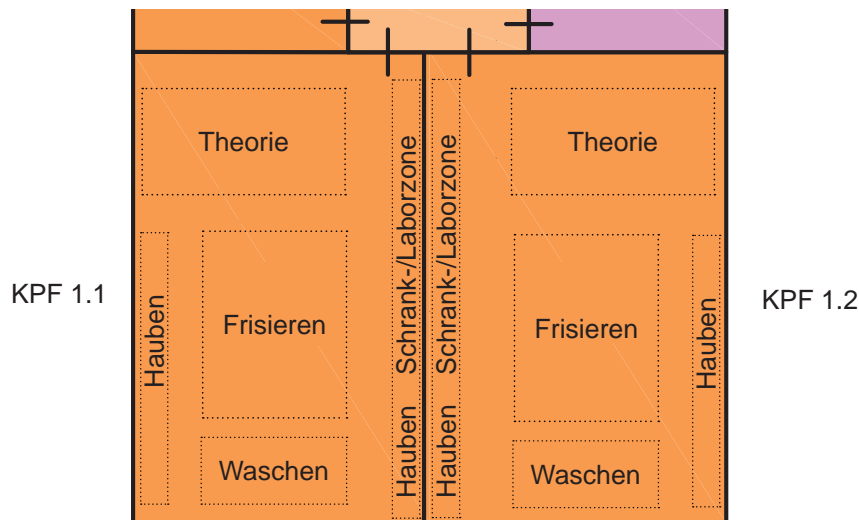
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Theorie	14	Schülerarbeitsplätze	230 V		
Frisieren		Stromschiene Decke			
Schrankzone		Schrankwand mit integriertem Labor und fünf Edelstahl-Waschbecken		kw, ww	
Waschen	4	Rückwärts-Waschbecken		kw, ww	
Wäscheraum	1	Waschmaschine	3 KW/220V		
	1	Trockner	3,5 KW/220V		
	20	Trockenhauben fahrbar (gelagert im Wäscheraum)			

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Friseursalon	KPF1
--------------	------



Friseursalon, UG Ludwigstraße

Die Friseursalons im UG sind für praktische Übungen u. a. an Übungspersonen vorgesehen. So ist der Eingangsbereich mit Wartezone auszubilden. Gegenüber den Salons im EG sind hier wandhängende Tro-

ckenhauben vorzusehen.

Die Darstellung versteht sich idealtypisch. In der Variante ohne BG sind die Anforderungen sinngemäß im Bestand am Stammgebäude umzusetzen.

Planungshinweise	Friseursalon
Oberflächen	Fußböden farbresistent, schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest, Arbeitsflächen farbresistent, abwaschbar
Lasten	Wandmontierte Trockenhauben (Hebelarm) beachten
Türen, Fenster	Sonnen- und Hitzeschutz Verbindungs-türen zwischen den Salons
TGA	Stromschiene Decke (flexibel) Hohe Gleichzeitigkeit Stromlast beachten, Schaltkreise Anschluss an Datennetz Abwärme abführen, Luftfeuchte beachten; Klimatisierung
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Hygienebestimmungen sind einzuhalten.

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Friseursalon

KPF1.1
KPF1.2

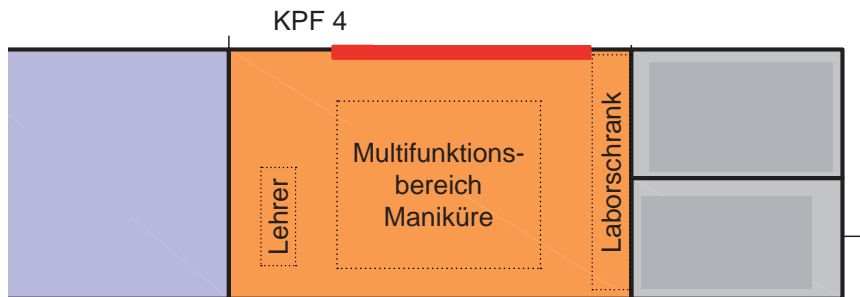
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Theorie	14	Schülerarbeitsplätze	230 V		
Frisieren		Stromschiene Decke			
Hauben	10	Trockenhauben wandmontiert	1,2 KW		
Schrankzone		Schrankwand mit integriertem Labor und fünf Edelstahl-Waschbecken		kw, ww	
Waschen	4	Rückwärts-Waschbecken		kw, ww	
Wäscheraum	1	Waschmaschine	3 KW/220V		
	1	Trockner	3,5 KW/220V		

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Friseurkosmetik	KPF2
-----------------	-------------



Friseurkosmetik, 1.UG Ludwigstraße

Die Friseurkosmetikraum im EG ist als Multifunktionsraum auszubilden. Hier soll u.a. der Bereich Fusspflege ausgebaut werden. Zur Belichtung des Flurs ist dieser Raum mit einer Teilverglasung auszuführen.

Die Darstellung versteht sich idealtypisch. In der Variante ohne BG sind die Anforderungen sinngemäß im Bestand am Stammgebäude umzusetzen.

Planungshinweise	Friseurkosmetik
Oberflächen	Fußböden schwellenfrei, wasserundurchlässig, rutschfest
Türen, Fenster	Sonnen- und Hitzeschutz
TGA	Stromschiene Decke (flexibel) zur Versorgung der mittleren Arbeitsplätze Kaltlicht dimmbar Anschluss an Datennetz
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Hygienebestimmungen sind einzuhalten.

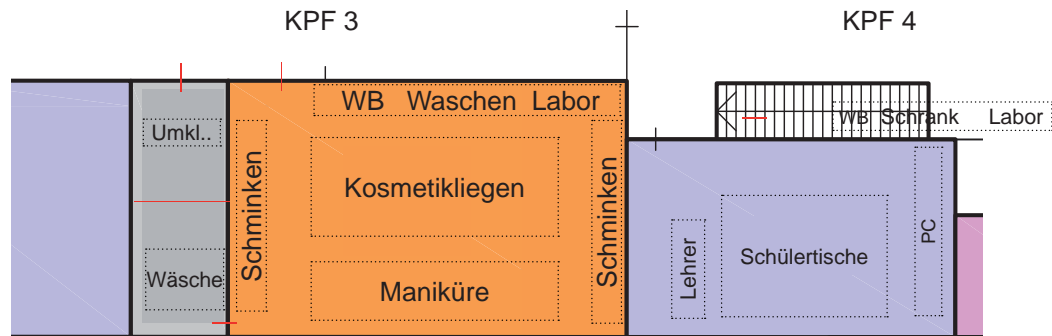
Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
Maniküre	12	Multifunktionstische (Maniküre, Schminken)	230 V	Kaltlicht/ dimmbar	
Laborschrank	3	Edelstahlwaschbecken	230 V	kw,ww	

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Kosmetik	KPF3
----------	------



Kosmetik, 1.OG Ludwigstraße

Der Kosmetikraum befindet sich im 1OG der Lüdwigstraße. Es wird davon ausgegangen, die relativ neue Einrichtung im Bestand mit zu übernehmen und anzupassen. Dabei ist die Nähe der Kosmetikliegen zu

den Waschbecken erforderlich. Schmink- und Manikürplätze können kombiniert werden in Form von Multifunktionsstischen mit integriertem Spiegel

Planungshinweise	Kosmetik
Oberflächen rutschfest	Fußböden, farbresistent, schwellenfrei, wasserundurchlässig,
Türen, Fenster	Sonnen- und Hitzeschutz
TGA	Stromschiene Decke (flexibel) zur Versorgung der mittleren Arbeitsplätze Kaltlicht, dimmbar Anschluss an Datennetz
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Hygienebestimmungen sind einzuhalten.

Planungsgrundlagen

Bereich Körperpflege

Kosmetik

KPF3
KPF4

Ausstattung mit bauseitigen Anforderungen:

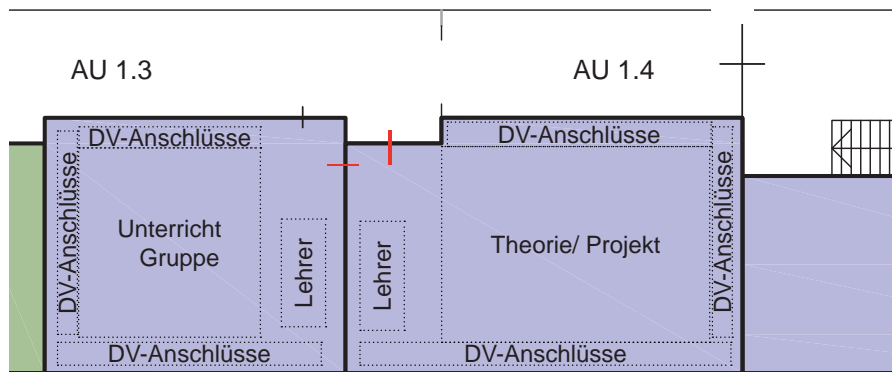
Bereich	Anzahl	Ausstattungsgegenstände	Elektro	Wasser	Sonst.
KPF 4	14	Schülerarbeitsplätze			
	1	Lehrerarbeitstisch, PC, Drucker, Beamer Lehrer			
	1	Laborschrank (2 Edelstahlbecken, integriert Bestand: Autoklaven, Thermodesinfektor)		kw,ww,	
KPF 3	6	Schrank mit Waschbecken		kw, ww	
	6	Liegen (höhenverstellbar)		kw, ww	
	1	Laborschrank (4 Edelstahlbecken)		kw, ww	
	6	Multifunktions-tische (Maniküre, Schminken)			
Wäsche	2	Thermoschränke	230 v		
	1	Industriewaschmaschine	6 Kw	kw, ww	
	1	Industrietrockner			
	1	Handwaschbecken		kw,ww	

Planungsgrundlagen

WGW

Unterrichtsraum mit DV-Integration

AU
DV



Unterrichtsräume mit DV integriert und DV-Räume Beispiel, 2.OG Ludwigstraße

Um zukunftsorientiert und flexibel in der Nutzung sein und bspw. Projektarbeit zu unterstützen ist die Versorgung der Unterrichtsräume mit DV-Anschlüsse für das schulische Datennetz erforderlich.
In den Unterrichtsräume oberhalb 80 m² soll die Notebook-Nutzung für 24 Schüler + Lehrer möglich sein

Räume mit 70 m² sind für 14 + 1 Plätze zu versorgen.

Die unter DV 1 abgebildeten Räume dienen der Textverarbeitung und sind mit PCs bestückt. Es ist von je 14 Schülerplätzen auszugehen.

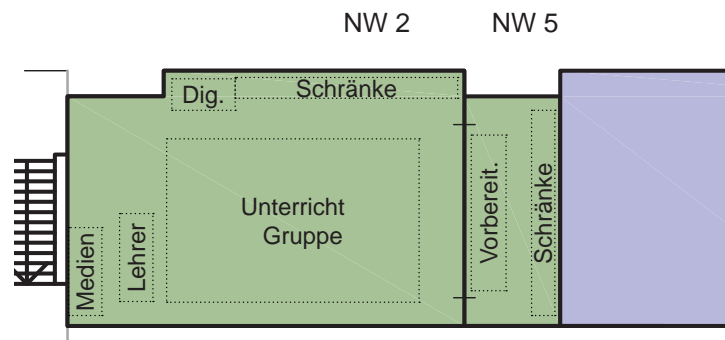
Planungshinweise	Unterrichtsräume mit DV-Integration
Oberflächen	Städtische Standards für Unterrichtsräume, EDV-Räume
Türen, Fenster	Türverbindung zwischen: AU 1.3 und AU 1.4, AU 1.8 und DV 1.1, AU 1.9 und DV 1.2
TGA	Anschluss an Datennetz: Räume 1.1, 1.2, 1.4, 1.7, 1.8, 1.9, 1.12 je 24 + 1 Notebook, 6 x Peripherie, Smartboard und Beamer Räume 1.6, 1.11 14 + 1 Notebook, 3 x Peripherie, Beamer Räume 1.5, 1.10 12 + 1 Notebook, 3 x Peripherie, Beamer DV1: 14 + 1 PC-Nutzung, 3 x Peripherie, Beamer
Sonstige	Sonnenschutz / Blendschutz
Sonstiges	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Verordnungen der Hygienebestimmungen sind einzuhalten.

Planungsgrundlagen

WGW

Naturwissenschaftliches Labor (Chemie)

NW2



DV- und DV-INT. Unterrichtsräume, 2.OG Ludwigstraße

In der Außenstelle Ludwigstraße wird ein naturwissenschaftlicher Multifunktionsraum eingerichtet (NW2), der auch für Chemieunterricht geeignet ist. Die Medienversorgung für die mobilen Schülertische und den Lehrertisch erfolgt deckenmontiert von oben. Die Medienübergabestation befindet sich im rückwärtigen Lehrerbereich. Das

Digestorium kann wandständig oder beweglich ausgeführt werden.

Der Unterrichtsraum wird durch den Vorbereitungsraum NW5 ergänzt. Die Vorbereitungszone ist ebenfalls mit allen Medien zu versorgen. In der Schrankzone sind Abluftschränke zu integrieren.

Planungshinweise	Naturwissenschaftliches Labor (Chemie)
Oberflächen	Städtische Standards für naturwissenschaftliche Unterrichts- und Vorbereitungsräume
Türen, Fenster	Türverbindung zwischen NW2 und NW5 Verdunkelungsmöglichkeit für Versuche Physik
TGA	Anschluss an Datennetz (für 14 + 1 Plätze) Einsatz von Smartboard und Beamer Medienversorgung Schülerplätze: 230 V, Kleinspannung, Gas, Wasser punktuell wandständig Lehrerplatz: 230 V, Kleinspannung, Gas, Laborspüle RLT: Prozessluft Digestorium, Chemikalienschränke (dauerbelüftet), Beachten: bei evtl. Vollverdunkelung Belüftung erforderlich
Sonstige	Die Unfallverhütungsvorschriften und die Regelungen zu naturwissenschaftlichen Unterrichtsräumen sind einzuhalten.