

## **Stellungnahme Feuerwehr zum Nachtrag Küche**

Planungsgrundlage war eine Profiküche zur Zubereitung von gleichzeitig 30 Malzeiten, aber auch für Einzelgerichte und Aufwärmen von Speisen sowie zugehörige Lager- und Kühlschränke für drei Wachabteilungen, Tagesdienst und Lehrgangsteilnehmer.

Die Planung wurde durch einen Großküchenplaner in Absprache mit der Feuerwehr durchgeführt.

Da der Feuerwehr zum Planungszeitpunkt die Erfahrung mit diversen Großgeräten z.B. Dampfgarer fehlte, hat man sich auf die Beratung des Küchenplaners und der Fa. GTEC (Generalplaner – Abt. Haustechnik) verlassen.

Die Planungen und deren Kontrolle wurden nach besten Wissen und Gewissen seitens Feuerwehr durchgeführt. Auf Grund des beschriebenen Vertrauens auf die Fachleute wurden die Mängel erst nach Fertigstellung des Küchenbereichs offensichtlich.

Unter Hinzuziehen eines ortsansässigen Großkücheneinrichters durch die Feuerwehr in beratender Funktion, wurde der Bedarf der Feuerwehr nochmals thematisiert. Dieser wurde mit den Vorstellungen einer bei der Feuerwehr eingerichteten Arbeitsgruppe abgeglichen. Dabei kamen nachfolgende Ergebnisse heraus:

### **1. Beschaffung von 3 Edelstahlschränke**

Diese waren ursprünglich im Vorraum geplant. Die Anschaffung stand eh noch aus. Auf Grund des Arbeitsablaufes sollen diese jetzt in der Küche untergebracht werden.

Die derzeit in der Küche untergebrachten Kühlschränke kommen im Tausch dafür in den Vorraum.

Dafür sind an der Installation keine Änderungen notwendig.

### **2. Beschaffung eines weiteren 2-Platten-Kochfeldes**

Bei der ursprünglichen Vorgabe von sechs Kochfeldern durch die Feuerwehr wurden Topf- und Pfannengrößen nicht berücksichtigt. Aktuell sind bei der Nutzung von Großtöpfen zwei Kochplatten mit einem Topf belegt und die anderen Kochplatten für eine weitere Nutzung nicht mehr belegbar.

Das zusätzliche 2-Platten-Kochfeld ist ein Tischgerät und kann in einen bestehenden Tisch relativ einfach eingefügt werden (zusammensteckbar). Eine nutzbare Stromversorgung ist vorhanden, an der Installation sind keine Änderungen notwendig.

### **3. Beschaffung eines Elektrobackofens**

Für die Essenszubereitung einer einzelnen Person war nur eine Mikrowelle vorgesehen. Für mehrere Einzelgerichte würde laut Planer die Zubereitung im Dampfgarer möglich sein, was aber mit einer Leistung von 20kW als äußerst ineffizient angesehen wird.

Der Elektrobackofen soll als Tischgerät beschafft werden und ist eine Erweiterung. Eine nutzbare Stromversorgung ist vorhanden, an der Installation sind keine Änderungen notwendig.

#### 4. Beschaffung eines zusätzlichen Dampfgarers

Das vorhandene Gerät mit sechs Einschüben ist aufgrund der Wannengrößen nur teilweise nutzbar (max. zwei große Wannen oder drei kleine wegen der Durchlüftung). Ausgelegt sind diese Geräte für ca. 15 Essen, nicht für die von der Feuerwehr geforderten 30 Essen. Die Empfehlung der Ausführungsfirma, als auch der Beraterfirma der Feuerwehr, sind zwei übereinanderstehende Einzelgeräte.

Hierfür muss zusätzlich ein Neugerät beschafft werden.

Eine nutzbare Stromversorgung ist nicht vorhanden, an der Installation sind Änderungen notwendig.

#### 5. Änderung Spülmaschine

Es wurde eine Standspülmaschine verbaut, welche sich im Hauptdurchgangsbereich der Küche befindet. Während der Nutzung, speziell bei Alarm, ist bei geöffnetem Gerät mit erhöhten Unfall- und Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten im Türbereich zu rechnen.

Austretende Feuchtigkeit und Tropfwasser können großflächig im Durchgang und angrenzenden Räumen verschleppt werden und führt ebenso wie das geöffnete Gerät zu einer Unfallgefahr.

Der Einbau einer neuen Hauben-Spülmaschine wäre sinnvoll.

Die Folge wäre ein zielgerichteter und arbeitsergonomischer Arbeitsablauf. Zudem könnte eine klappbare Haube Unfälle vermeiden (Gefahren s.o.).

Hierfür sind diverse Umbau- und Installationsarbeiten notwendig.

Zusammenfassend wird festgestellt, dass es sich größtenteils um zusätzliche Beschaffungen handelt, die ohne Änderung an der Elektro-Installation umgesetzt werden können. Der Umfang der eigentlichen Änderungen betreffen in erster Linie den Spülmaschinenbereich sowie Kosten für Planung, Ausführung und Installation eines zweiten Dampfgarers.

Fürth, 08.04.22

ABK

gez. Gußner