

## V. Küchenbereich

Bandbreite (unterer Wert)	49,60
Bandbreite (oberer Wert)	106,40

Anzahl:

212 ET im OGT

Flächen in m<sup>2</sup> nach den lichten Raummaßen gemäß DIN 277 (Ausgabe 2016)

Regierung	Fläche	Bearbeitung Planer				Bearbeitung Regierung				
		Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	
	49,60	73,60				0,00				
<b>Küchensystem</b>	<b>49,60</b>	<b>Raum</b>	<b>Geschoss</b>	<b>Raum-Nr</b>	<b>0,00</b>	<b>73,60</b>	<b>Anmerkungen</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>Anmerkungen</b>
Zubereitungsküche	106,40									
Aufbereitungsküche <sup>1</sup>	73,60	Aufbereitungsküche	Neub. EG			73,60	eine Küche GS gemeinsam mit Küche MS			
Ausgabeküche <sup>2</sup>	49,60									!

KB (229,6qm, 73,6 qm, 0qm)

Der notwendige Raumbedarf richtet sich grundsätzlich nach der jeweiligen Zubereitungs- und Ausgabeküche (Zubereitungs-, Aufbereitungs- oder Ausgabeküche) und der Anzahl der ausgegebenen Essen. Eine Mindestgröße von 15m<sup>2</sup> ist auch bei geringerer Essensteilnehmerzahl (ET) anzuraten, um die Funktionalität einer Küche aufrecht zu erhalten.

- 1 Zubereitungsküche: Frische Zubereitung aller Gerichte (evtl. vereinzelte Tiefkühlkomponenten) in der Schule
- 2 Aufbereitungsküche: Erwärmen von tiefgekühlten oder gekühlten Hauptgerichten in der Schule
- 3 Ausgabeküche: Anlieferung von warmen Speisen, die in der Schule warmgehalten werden

## V.a Speisbereich

Bandbreite (unterer Wert)	98,90
Bandbreite (oberer Wert)	180,20

Anzahl:

212 ET im OGT

Flächen in m<sup>2</sup> nach den lichten Raummaßen gemäß DIN 277 (Ausgabe 2016)

Regierung	Fläche	Bearbeitung Planer				Bearbeitung Regierung				
		Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	Bestand	Neubau	
	98,90	98,90				0,00				
<b>Speisbereich</b>	<b>98,90</b>	<b>Raum</b>	<b>Geschoss</b>	<b>Raum-Nr</b>	<b>0,00</b>	<b>98,90</b>	<b>Anmerkungen</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>Anmerkungen</b>
Dreischichtbetrieb	98,90	Dreischichtbetrieb	Neub. EG			98,90	mit offener Trennwand zum Speisbereich der MS-offenbar für große Veranstaltungen			
Zwischschichtbetrieb	180,20									

SB (279,1qm, 98,9 qm, 0qm)

Die Größe des Speiseraumes ist abhängig von der Anzahl der Essensteilnehmer im jeweiligen Schichtbetrieb. Bei Schulen, in denen mehrere Klassen bzw. Gruppen verpflegt werden sollen, wird generell von einem Dreischichtbetrieb ausgegangen.

Für die Bemessung der bedarfsnotwendigen Flächen können neben den Schülerinnen und Schülern der schulischen Ganztagsangebote (offener und gebundener Ganztags) und dem zugehörigen pädagogischen Personal auch weitere Personen berücksichtigt werden, die sich regelmäßig über die Mittagszeit hinweg auf dem Schulgelände (bzw. auf dem gemeinsamen Schulareal mehrerer Schulen) aufhalten und während der Mittags- und Nachmittagszeit in unterrichtliche bzw. anderweitige Bildungs- und Betreuungsangebote (z. B. Nachmittagsunterricht, Mittagsbetreuung, Wahl- und Förderangebote) sowie Angebote der Kinder- und Jugendhilfe wie etwa Horten eingebunden sind. Wird der KSB im Zusammenhang mit einem schulischen Ganztagsangebot gemäß BayEUG eingerichtet, kann – ggf. anteilig bezogen auf die Zahl der am schulischen Ganztagsbetrieb teilnehmenden Schülerinnen und Schüler – eine erhöhte Förderung gemäß FAGplus15 ausgereicht werden. Bei dem Angebot der Mittagsbetreuung handelt es sich grundsätzlich nicht um ein schulisches Betreuungsangebot gemäß BayEUG und es können keine bedarfsnotwendigen Flächen im Küchen- und Speisbereich (KSB) berücksichtigt werden. Rechtsanspruchs-erfüllende Angebote der Mittagsbetreuung können eine schulaufsichtliche Bedarfsanerkennung notwendiger Flächen erfahren.