Nutzung 2.0
Küchen 2.6

Gemeinsam Kochen ist ein kommunikativer und damit auch ein sozialer Prozess. Gleiches gilt für das sich daran anschließende Essen. Über das gemeinsame Kochen und Essen lassen sich andere Themen erschließen und soziale Kontakte in kultureller und sozialer Vielfalt vertiefen.

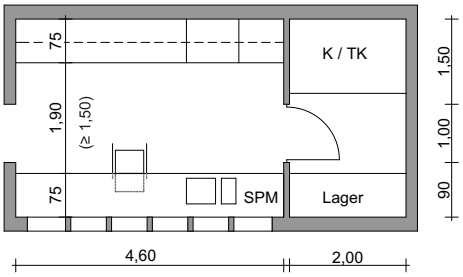
Foto:
Bistum Limburg

In örtlichen und überörtlichen Einrichtungen der Jugendarbeit – Jugendtreffs und -freizeitstätten, Jugendübernachtungshäusern und -bildungsstätten – sind Küchen für unterschiedliche Zwecke vorhanden, z.B. für professionelle Vollverpflegung, Caterbetrieb, Selbstversorger. Zusätzlich zur Versorgung der Gäste mit Mahlzeiten erfüllen sie meist auch pädagogische Aufgaben. Aufgrund veränderter Lebensbedingungen in den Familien ist das Wissen um gesunde Ernährung und die Kultur der gemeinsamen Mahlzeiten bei einer Vielzahl von Jugendlichen nicht mehr vorhanden. Ein bewusster Umgang mit Nahrungsmitteln und eine ressourcensparende Auswahl und Zubereitung der Speisen sind deshalb in vielen Einrichtungen der Jugendarbeit Teil der Bildungsarbeit.
Die Ausgestaltung der Küche, ihre Lage im Gebäude und ihre Beziehung zu den Aufenthalts- und Speiseräumen tragen dazu bei, ob und in welchem Umfang soziale Interaktionen gefördert werden. Außerdem sind gute Arbeitsbedingungen für das Küchenteam ein wichtiger Erfolgsfaktor für gutes Essen und letztlich für das Gelingen der gesamten Bildungs- oder Freizeitmaßnahme.

Bei der Planung von Küchen müssen verschiedene Regelwerke beachtet werden. Übergeordnet wichtig ist der Versicherungsschutz für die in der Küche tätigen Personen. Diese sind – soweit es sich um Beschäftigte handelt, die in der Küche arbeiten – in der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) versichert. Andere Mitarbeiter/-innen, wie z.B. pädagogische Fachkräfte und ehrenamtliche Kräfte, und die Nutzer/-innen von Jugendeinrichtungen müssen bei einem Unfallversicherer versichert werden. Bei kommunalen Trägern sind sie in der gesetzlichen Unfallversicherung (KUVB) pflichtversichert.
Der Versicherungsschutz besteht nur, wenn die Richtlinien der Versicherer für die bauliche und anlagentechnische Ausstattung (z.B. rutschhemmende Böden) eingehalten werden. Weitere bauliche Vorgaben resultieren aus Normen zur Lüftungstechnik und Abwasserentsorgung sowie ggf. aus den Arbeitsstättenrichtlinien. Außerdem sind Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung zu beachten, sobald Essen für Dritte zubereitet wird.
Eine sorgfältige Planung der Küche ist deshalb unbedingt erforderlich.

Versicherungsrechtliche Vorgaben
Die Unfallversicherer schreiben für verschiedene Bauteile (Fußböden, Treppen, Rampen), für Anlagentechnik (Lüftung, Beleuchtung) und für die Arbeitsgeräte definierte Standards vor, die eingehalten werden müssen, wenn Versicherungsschutz bestehen soll (z.B. DGUV Regel 110-003 / früher GUV-R-111, s. Links).

1



2

VDI 2052
Für die Lüftung von Küchen sind die Vorgaben der VDI 2052 einzuhalten, wobei hier differenziert wird, ob mit oder ohne Fett gekocht wird bzw. welche Anschlussleistungen die Küchengeräte besitzen. Die Richtlinie gibt Hinweise zur lufttechnischen Behandlung von gewerblichen Küchen sowie zu Dimensionierung und Komponenten der raumlufttechnischen Anlagen.
Generell muss für jede Küche ein Lüftungskonzept erstellt werden. Küchen mit über 25 kW Geräteanschlussleistung benötigen eine Zu- und Abluftanlage. Unter 25 kW ist eine Abluftanlage ausreichend.
Der Strombedarf für den Betrieb der Lüftungsanlage beträgt bei einer Großküche (ca. 120 Essen) 4 bis 6 kWh pro Tag. Die Lüftungsanlage muss regelmäßig gewartet werden.

DIN 1986-100
Fettabscheider im Abwassernetz sind erforderlich, wenn über 40 Essen zubereitet werden. Bei kleineren Küchen kann ein dezentraler Fettabscheider unterhalb der Spülbecken angeordnet werden.

Lebensmittelrecht
Lebensmittelhygieneverordnung
Speisen werden zunehmend „teilvorgefertigt". Art und Umfang der Vorbereitung werden in sog. Convenience-Stufen festgelegt. Sind in einer Küche angestellte Mitarbeiter beschäftigt oder wird in der Küche Essen für Dritte zubereitet, gelten Vorschriften des Lebensmittelrechtes wie z.B. die „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln" (Lebensmittelhygieneverordnung LMHV vom 8.8.2007). Mitarbeiter von Gewerbebetrieben, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nur nach Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden. Diese Bescheinigung darf nicht älter als 3 Monate sein. Werden Arbeitnehmer/-innen beschäftigt, gelten die Arbeitsstättenrichtlinien. Zuständig für die Aufsicht im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene sind die Ordnungsämter der kreisfreien Städte bzw. der Landkreise.

HACCP
Der Leitfaden „Hazard Analysis and Critical Control Points" beschreibt, welche Vorgaben erfüllt sein müssen, damit die Ziele der Verordnung umgesetzt werden. Dabei muss eine verantwortliche Person die kritischen Punkte kennen und dafür sorgen, dass die vereinbarten und niedergeschriebenen Regeln eingehalten werden. Die Einführung von Checklisten (Kühlkette, Hygienevorschriften u.ä.) und die Schulung von Mitarbeiter/-innen sind hierbei vorrangige Aufgaben.

Einrichtungen der Jugendarbeit
Generell sollen Küchen in Einrichtungen der Jugendarbeit den Vorgaben der Unfallversicherer entsprechen. Inwieweit die weitergehenden baulichen und organisatorischen Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten sind, hängt vom jeweiligen Betriebskonzept ab.
In jedem Fall müssen alle Küchennutzer/-innen entweder von in HACCP geschulten Betreuer/-innen begleitet werden oder sie müssen selbst nach einer Einweisung die entsprechenden Kenntnisse besitzen.

1 und 2
Küche der Jugendfreizeitstätte in Königsbrunn
Geräteausstattung:
- Kochfeld B = 90 cm
- Backofen
- Mikrowelle
- Gastrospülmaschine
- Kühlzelle
- Arbeitsfläche z.T. unterfahrbar (barrierefrei)

Foto und Zeichnungen: Clemens Richarz

Jugendtreffs, Jugendfreizeitstätten
Unterschiedliche Nutzungsszenarien sind denkbar und müssen im Detail mit den zuständigen Behörden abgestimmt werden: Jugendliche kochen selbst oder unter Anleitung, fertig zubereitetes Essen wird angeliefert und ausgegeben oder gewerblich tätige Caterer nutzen die Küche bei Veranstaltungen.

Jugendbildungsstätten, -tagungshäuser
Hier werden pro Mahlzeit ca. 100 bis 150 Essen ausgegeben. Im Idealfall erfolgt die Zubereitung in der Einrichtung, es gibt aber auch Lösungen mit externer Produktion und einer Verteilküche im Haus.
Bei der In-house-Zubereitung handelt es sich dann um eine Großküche mit angestellten Mitarbeitern, die genehmigt und regelmäßig kontrolliert werden muss.

Ökologie und Ökonomie

Im gesamten Prozess der Speisenproduktion bis hin zur Entsorgung sollte die Umwelt möglichst wenig beansprucht und belastet werden. Ein maßgeblicher Indikator für die Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen (CO_2). Für die Planung und Einrichtung von Küchen ist dabei die Auswahl energieeffizienter Küchengeräte von besonderer Bedeutung. Fasst man die Ergebnisse zusammen, so werden in der hier dargestellten Großküche für Geräte und Lüftung täglich ca. 200 kWh Strom und ca. 20 kWh Wärme benötigt. Das führt zu Energiekosten von ca. 60 Euro/Tag (oder 0,50 Euro/Essen) und zu einem CO_2-Ausstoß von ungefähr 120 kg/Tag (oder 1,0 kg CO_2/Essen).
Um den Strombedarf an einem sonnigen Sommertag regenerativ zu decken, wären ca. 250 m² Photovoltaikelemente erforderlich. Damit wird deutlich, dass Küchen sowohl in ökonomischer wie auch ökologischer Hinsicht sorgfältig geplant und betrieben werden müssen.
Bei kleineren Küchen sinkt der Energiebedarf entsprechend der reduzierten Ausstattung und der verminderten Anforderungen an die Lüftung.

3
Großküche
für ca. 120 Essen:
Grundriss, Geräteausstattung, Energiebedarf

Speisenzubereitung
Kochfeld
(Leistung 14 kW)
2 x Kippbraisiere à 100 l
(Leistung je 30 kW)
2 x Kombidämpfer
(Leistung je 18 kW)
Mikrowelle
(Leistung 1,8 kW)

Strombedarf/Tag:
ca. 100 kWh

Spülen
Weiß: Durchschub-Geschirrspülmaschine
(Leistung 19 kW)
Schwarz: Topfspüle

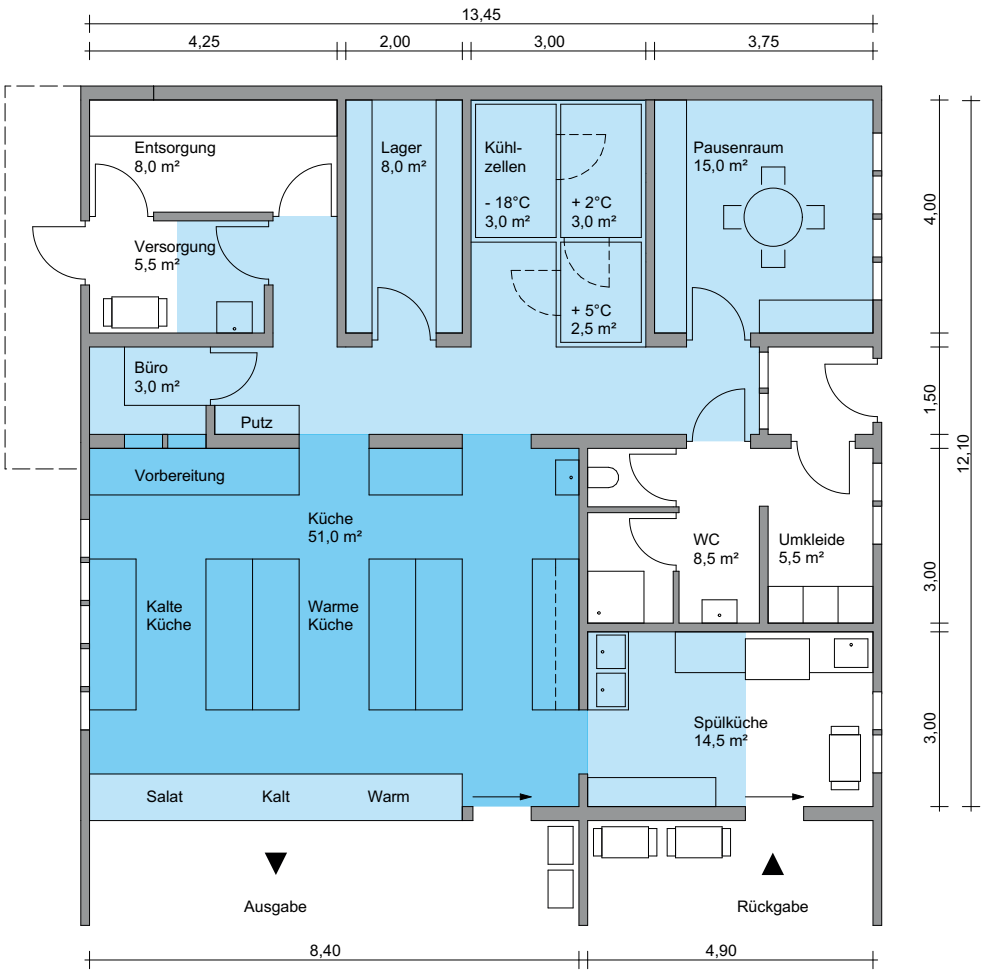
Strombedarf/Tag:
ca. 40 kWh Strom
Warmwasser-Wärmebedarf/Tag: 20 kWh

Lagern
Kühlzellen, Kühlschrank:
(Leistung ca. 2,9 kW)

Strombedarf/Tag:
ca. 70 kWh

Ver-/Entsorgung
Trennung in 2 separate Räume nicht unbedingt erforderlich, wenn Reste bzw. Müll in geschlossenen Behältnissen gelagert werden.

Hygienebereiche
Unrein
Rein
Hochrein



3

Herausgeber
Bayerischer Jugendring
K.d.ö.R. vertreten durch
den Präsidenten
Matthias Fack
Herzog-Heinrich-Str. 7
80336 München
www.bjr.de

Redaktion
Christina Schulz
schulz.christina@bjr.de

Autor
Prof. Clemens Richarz

Fachliche Beratung
Max Zauchner

Gestaltung
designwerkgmbh

Bestellung
www.bjr.de/themen/foerderung/baumassnahmen

Stand: September 2016

Praxistipp

Wird über eine neue Küche oder über die Sanierung einer bestehenden Küche nachgedacht, sollten Nutzer/-innen und Planer/-innen (Hochbau, Küchenplanung) in einem ersten Schritt gemeinsam ein Betriebskonzept entwickeln, das Art und Umfang der Tätigkeiten beschreibt, die in der Küche verrichtet werden sollen, und die baulichen Randbedingungen festlegt. Das Betriebskonzept sollte dann der zuständigen Fachbehörde – in der Regel ist diese im Ordnungsamt der Kommune oder des Landkreises zu finden – vorgestellt und hinsichtlich der erforderlichen Auflagen durchgesprochen werden. Auf Basis dieser Informationen kann dann die endgültige Planung der Küche erfolgen. Wegen der hohen Anforderungen an Sicherheit, Hygiene und Energieeffizienz ist dringend davon abzuraten, sich dabei allein auf die Beratung eines Küchenherstellers oder -händlers zu verlassen.

Links

www.dguv.de/publikationen › 110-003
www.kuvb.de
www.bgn.de

Beispiel

Gemeinsame Mensa für das Adolf-Weber- und das Rupprecht-Gymnasium, München
Baujahr: 2007
Architekten: Peck und Daam Architekten, München

Eine Schulmensa muss ähnlichen Anforderungen gerecht werden wie der Küchen- und Speisebereich einer Jugendbildungsstätte: Klare Trennung der Funktionsbereiche und Erschließungswege, ausreichende Bewegungsflächen vor der Speisenaus- und Geschirrrückgabe, helle einladende Speiseräume mit guter Belüftung und Raumakustik.
Besonders positiv fällt bei dem gezeigten Beispiel die räumliche Anordnung von Küche und Speisenausgabe im Erdgeschoss des zweigeschossigen Mensagebäudes auf. Die Küche nimmt etwa die Hälfte der Grundfläche ein, ist natürlich belichtet und über eine seitlich angeordnete Ver- und Entsorgungszone getrennt vom Publikumsverkehr erschlossen. Der Speisesaal selbst erstreckt sich über zwei Geschosse mit einer offenen Galerie, ist von zwei Seiten belichtet und belüftet und bietet mit den unterschiedlichen Raumhöhen ein differenziertes Raumangebot für die gemeinsamen Mahlzeiten.

Foto: Clemens Richarz