

# Richtlinien für die Einrichtung einer Lehrküche



Neue Mittelschule  
Sonderschule

**LANDES  
SCHULRAT  
LSR  
FÜR TIROL**



Der fachpraktische Unterricht in Ernährung und Haushalt baut auf naturwissenschaftliche, kultur- und sozialwissenschaftliche Erkenntnisse auf und vermittelt Basiskompetenzen zur alltäglichen Lebensgestaltung und Gesundheitsvorsorge.

Somit ist Ernährung und Haushalt als Impuls und Quelle für Kompetenzen zur Bewältigung des täglichen Lebens, die einen nachhaltigen und der Gesundheit förderlichen Lebensstil ermöglichen, zu sehen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen am Ende ihrer Pflichtschulzeit mit einer Lebenskompetenz für den Alltag und einer Basis für die berufliche Weiterbildung ausgestattet sein, wobei Gesundheitserhaltung in allen Fragen der Lebensgestaltung ein zentrales Anliegen sein muss.

Der fachpraktische **Unterricht** ist **in einer Lehrküche** durchzuführen, die den erforderlichen Ausstattungs-, Sicherheits- und Hygienestandards entspricht.

**Andrea Ladstätter**

Fachinspektorin für Ernährung und Haushalt  
an allgemein bildenden Pflichtschulen in Tirol  
Landesschulrat für Tirol  
6020 Innsbruck  
Innrain 1



## EMPFEHLUNG ZUR AUSSTATTUNG einer LEHRKÜCHE

Um die Lehrplananforderungen im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ in der Neuen Mittelschule und Sonderschule erfüllen zu können, wird folgende Grundausstattung empfohlen:



**Lehrküche: ca 70m<sup>2</sup>**

3 Kocheinheiten als Doppelblöcke mit je:

- 1 Kochmulde mit mindestens 4 Kochfeldern, so situiert, dass eine Abstellfläche direkt neben dem Herd besteht, eine Bedienung der Platten aber auch von der Breitseite der Koje erfolgen kann / 20-30cm vom Rand
- 1 behindertengerechte Arbeitsstelle mit absenkbaaren Herd
- 1 Doppelpülbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- 1 Dunstabzug - einzeln schaltbar, geringer Betriebslärm
- 1 Abfalleimer für Bio- und Restmüll
- 1 Ausreichende Arbeits- und Abstellfläche
- Schubladen und Ausziehvägen für die Arbeitsgeräte, das Kochgeschirr und die Schneidebretter
- An jeder Schmalseite je 2 Steckdosen unterhalb der Arbeitsfläche



- Je nach Größe der Schule 1-3 Kühlschränke mit je 180 – 220l Inhalt ohne Gefrierfach
- 3 Backröhren – möglichst in Arbeitshöhe, mit Abstellfläche für Backgut – bei Bedarf mit Lichtblende und Steckdose
- 1 Tiefkühlschrank mit mindestens drei Fächern
- 1 Gastro – Geschirrspüler für 12-15 Gedecke mit Warmwasseranschluss - Laufzeitverringerung!
- 1 Dampfgarer ( nur bei Bedarf)
- 1 Mikrowelle, im Wandverbau installiert
- Versperrbare Auszugskästen für Lebensmittel
- 1-3 versperrbare Lehrerschränke für Lehrmittel und Arbeitskleidung
- 1 bewegliche Vorrichtung zu Mülltrennung – mindestens 4 Behälter mit Deckel
- 1 Küchenmaschine mit allen sinnvollen Zusatzgeräten – z.B. Mixaufsatz, Getreidemühle....
- 1 Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Papierhandtuch, Seifenspender für Flüssigseife und luftdurchlässigem Papierkorb( siehe Hygienevorschriften)
- 1 Ausgussbecken für Schmutzwasser



## Speiseraum: ca.35 m<sup>2</sup>



Der Speiseraum ist an die Lehrküche unmittelbar anzuschließen. Zur Erfüllung der Aufsichtspflicht muss in beiden Räumen > Küche und Essraum < gleichzeitig eingesehen werden können. z.B. Schiebetür aus Glas; Durchreiche mit Geschirrschrank als Unterbau; Tafel oder Regal als Raumteiler;

- Ausreichend Schränke für Speisegerätschaft, Tischwäsche und Tischschmuck
- 3 Tische - Mindestgröße 120 x100 cm
- Sessel für 16 Personen
- 1 Tafel – mit Stiften beschreibbar
- Schultaschengarderobe – offener Schrank mit 15- 18 Abteilungen zum Ablegen der Schultaschen oder Mappen
- 1 Pult oder eine andere Möglichkeit für Unterlagen der Lehrerin bzw. für Inkasso der Kochtage – versperrbar!
- Arbeitsplatz mit PC, Regale und Fächer für Fachbücher und Arbeitsmaterialien
- Ausreichend Steckdosen an den Wänden
- Licht über den Tischen, beim Geschirrschrank und bei der Tafel
- 1 Pinnwand
- 1 Bilderklemmleiste



## Vorratsraum:

- Größe – 8- 15 m<sup>2</sup> – ausreichend belüftbar, versperrbar, kühl
- Pro Klasse ein Vorratsschrank – kann auch im Arbeitsraum stehen, durchgehend belüftbar, versperrbar;
- Offene Regale für Leergut, größeres Lagergut und Vorräte
- 1 Hochschrank für Besen;
- Versperrbarer Schrank für Putzmittel - getrennt von den Lebensmittelschränken;
- 1 Waschmaschine und Trockenmöglichkeit für Wäsche, sofern der Schulerhalter keine andere Möglichkeit zur Reinigung der Tisch- und Geschirrtücher ( z. B. durch Schulwart, zentrale Wäscherei) anbietet.
- Licht und Steckdosen
- 1 Erste –Hilfe-Apotheke
- 1 Feuerlöscher
- Sicherungskasten zur zentralen Stromausschaltung bei Unfällen

## Beachtenswertes bei Lehrküchen für Schüler/innen mit Behinderungen:



- Arbeitsflächen, Herde und Abwaschflächen müssen großteils unterfahrbar und höhenverstellbar sein
- Bei den Arbeitstischen sollen Handläufe das “Weitergehen“ für die Schüler ermöglichen
- Große Abstände zwischen den einzelnen Möbelstücken sollen das problemlose Bewegen mit dem Rollstuhl sicherstellen.

