

Projekt des Monats Januar 2017

BBS Oldenburg
Oldenburg - Deutschland

Projekt : BBS Oldenburg
Kategorie : Berufsbildung
Ort : Oldenburg - Deutschland
Produkt : Ambach System 700
Partner : Gaplatec,
Chefs Culinar



Am 1. September 2015 haben die **Berufsbildenden Schulen 3 (BBS 3)** ihren Schulneubau bezogen. Ein rund 150-köpfiges Lehrerkollegium widmet sich der Ausbildung von rund 3000 Schüler und Schülerinnen in mehr als zwanzig verschiedenen Bildungsgängen in Voll- und Teilzeit. Die Schule bildet sehr praxisorientiert im dualen System mit Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer aus, beispielsweise Hotel- und Restaurantfachleute, Köche sowie Fachleute für die Systemgastronomie. Im so genannten 'Marktplatz' der BBS 3 haben alle Schüler täglich die Gelegenheit, ihren Mitschülern und Lehrern die im Unterricht entstandenen Produkte und Dienstleistungen vorzustellen und zu verkaufen. Schüler kochen auch für Schüler und Lehrer: Dazu gehört unter anderem die Pausenversorgung mit Snacks und die Mittagsverpflegung mit Menüs, aber auch das kulinarische Umrahmen von Schulveranstaltungen aller Art, unter anderem in den beiden Lehrrestaurants der Schule.

Die Aufgabenstellung

- Die BBS 3 benötigen für ihren praxisorientierten Schulbetrieb und die fachpraktische Ausbildung insgesamt sechs Lehrküchen:
- Drei Hotelküchen mit insgesamt 18 komplett ausgestatteten Arbeitsplätzen, an denen die Schüler zeitgleich die Ihnen gestellten Aufgaben bearbeiten können. Die Hotelküchen werden auch bei fachpraktischen Prüfungen eingesetzt.
- Je eine Groß- und eine Produktionsküche mit zweizeiligen Kochblöcken für die Arbeit in klassischer Postenaufteilung, sowie mit verschiedenen Großkochgeräten.

- Der Großküche angegliedert ist die sog. 'Kojenküche' mit 6 zweizeiligen Kochblöcken für 12 Arbeitsplätze. Diese werden u.a. bei Zwischen- und Abschlussprüfungen benötigt.
- Die Herausforderung liegt in der schulseitig vorgegebenen, sehr anwendungs- und ablaufbezogenen Gestaltung der kompakten Lehrküchenbereiche.
- Nicht nur hohe Leistung, Robustheit, sowie eine hygienische, optisch ansprechende Ausführung stehen bei der kochtechnischen Ausstattung im Vordergrund, man wünscht sich auch einen Partner, der die spezifischen Anforderungen von Lehrküchen versteht und umsetzen kann.



Die Lösung

- Das Lehrerkollegium der BBS 3 erarbeitet mit dem Planungsbüro Niering & Seiffert eine Wunschliste für die Ausstattung der Lehrküchen, die mit Gaplatec in ein Konzept überführt und planerisch umgesetzt wird.
- Nach umfassender Marktrecherche sowie ausführlichen Informationsgesprächen entscheidet man sich für Kochtechnik von Ambach. Der Spezialist aus Kaltern überzeugt mit seiner kompakten und leistungsstarken Linie System 700, seiner Erfahrung mit der Ausstattung von Schulküchen, sowie mit seiner besonders hohen Flexibilität, wenn es um passgenaue und individuelle Lösungen geht.
- Chefs Culinar wird mit der Lieferung und der Montage beauftragt.
- Die drei Hotelküchen werden mit jeweils 3 einzeiligen Kochblöcken ausgestattet, an denen versetzt und an beiden Seiten insgesamt 18 Schüler/Innen arbeiten können.
- Die Großküche ist mit einem doppelzeiligen à-la-carte-Kochblock, sowie Großkochgeräten wie Kippbratpfanne und Kochkessel ausgestattet.

- Der Großküche angegliedert ist die so genannte 'Kojenküche' mit 6 zweizeiligen Kochblöcken für 12 Arbeitsplätze, jeweils u.a. mit Induktionsherd, Kühlunterbau und Heißluftdämpfern.
- Die Produktionsküche besteht aus zwei doppelzeiligen Kochblöcken in klassischer Postenaufteilung und einer Zeile mit GV-Geräten wie Kochkessel und Kippbratpfanne.
- Ambach fertigt alle Geräte im Sondermaß mit 700 mm Korpushöhe, so dass zusammen mit dem bauseitig vorhandenen, 200 mm hohen Sockel eine Arbeitshöhe von 900 mm nicht überschritten wird.
- Sämtliche Kochblöcke sind optisch sehr ansprechend und äußerst reinigungsfreundlich mit durchgehenden Hygieneabdeckungen und abgerundeten Kanten versehen, alles wird in H3 Hygieneausführung geliefert.
- Die Verantwortlichen der BBS 3 sind mit der Linie System 700 von Ambach und mit der Zusammenarbeit aller Partner während und auch nach der Projektphase sehr zufrieden: "Wir haben nicht nur zukunftsfähige Lehrküchen bekommen, in denen unseren Schülern und Schülerinnen das Kochen am Herd sehr viel Spaß macht, sondern auch Vorzeigeküchen für die Kochprofis", so das Fazit von Schuldirektorin Hannelore Guthold.

www.bbs3-ol.de
www.gaplatec.de
www.chefsculinar.de

