

Vollzug der Schulbauverordnung: Anlage Küchen- und Speisenbereich (KSB)

Anlage zum KMS IV.8-BO 4160-6a.93653 vom 15.09.2017

Küchensystem	Flächenbandbreite Küchenbereich in m ²											
	50 - 100 Essensteilnehmer			100 - 300 Essensteilnehmer			300 - 600 Essensteilnehmer			600 - 1000 Essensteilnehmer		
Zubereitungsküche ¹	70			70	135		135	205		205	330	
Aufbereitungsküche ²	25	40		40	100		100	160		160	270	
Ausgabeküche ³	15	30		30	65		65	95		95	160	

Eine Mindestgröße von **15 m²** ist auch bei geringerer Essensteilnehmerzahl anzuraten um die Funktionalität einer Küche aufrecht zu erhalten.

Bei **Schichten** mit über 100 Essensteilnehmern empfiehlt sich ein Aufschlag für die Speisenausgabe von 15 - 20 m² pro zusätzliche 100 Teilnehmer.

	Flächenbandbreite Speisenbereich in m ²	
	pro Essensteilnehmer in einer Schicht	
Speisenbereich	1,4	1,7

Erläuterungen zum Küchensystem:

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.