

**Ausstattungsrichtlinien für eine  
LEHRKÜCHE  
an Pflichtschulen**

Empfehlungen

## **Empfehlungen zur Grundausrüstung einer Lehrküche an Hauptschulen**

Um die Lehrplanforderung im Unterrichtsgegenstand  
Gesundheit-Ernährung- Haushalt  
Erfüllen zu können, wird folgende Grundausrüstung empfohlen:

- **Ein Raum für hauswirtschaftliche Arbeiten (Praxis)**
- **Ein Speiseraum unmittelbar an der Lehrküche vom Praxisraum getrennt (Raumteiler)**
- **Ein Wirtschaftsraum zum Waschen, Trocknen, Bügeln und Abstellen**

## **Nach welchen Grundsätzen ist eine Lehrküche einzurichten?**

- Sie muss ermöglichen, dass 12-15 Schüler/Innen in Gruppen eingeteilt, mit einer rationellen Haushaltsführung vertraut gemacht werden.
- Jede Kochfamilie benötigt eine zentral gruppierte Arbeitsstelle mit eigenen Arbeitsbehelfen.

## Die Einrichtung einer Lehrküche

- **ARBEITSBLÖCKE** wenn möglich in der Mitte der Küche mit Stauraum für sämtliches Arbeitsgeschirr und Werkzeug.
  - Eine durchgehende Arbeitsplatte ohne Stoßfugen (Steinplatte)
  - Herde mit Ceran Kochfelder (mindestens 4 Kochplatten)
  - Eingebaute Backrohre (optimal: Augenhöhe )
  - Steckdosen an der Seitenwand nicht in der Nähe von Wasserhähnen.
  - Rostfreie Abwäsche mit 2 Becken und Abtropftasse.
  - Eingebauter Geschirrspülautomat
  - Eventuell Dunstabzug
- 
- **ABLAGETISCH** oder **ANRICHTE**
  - Eventuell entlang einer Fensterreihe
  - Geringere Arbeitsplattentiefe
  - Als Unterbau eventuell Ablagekörbe für Schneidbretter
- 
- **KÜHLSCHRANK**
  - **GEFRIERSCHRANK**
- 
- **NASSZONE:**
  - 1 Handwaschbecken mit Lichtschraken und Seifenspender
  - Papierhandtücher
  - Event.Ausgussbecken für flüssige Abfälle
  - Waschmaschine
- 
- Wäschetrockner
- 
- **VORRATSSCHRANK**
  - Wenn möglich ausziehbarer Wandschrank mit Abteilungen
- 
- **SPEISEGESCHIRRSCHRANK**
  - Für sämtliches Essgeschirr (eventuell als Raumteiler zum Speiseraum), von beiden Seiten zum Öffnen

# Ausstattungsrichtlinien für eine Lehrküche an Pflichtschulen

---

## **Empfehlenswert:**

- Dampfgarer
- Getreidemühle

## **Weniger empfehlenswert:**

- Mikrowelle

## **Mülltrennung – eigene Behälter für:**

- BIO- Abfälle
- Papier
- Plastik
- Restmüll
- Glas

## **Unbedingt notwendig und leicht erreichbar:**

- Feuerlöscher
- Löschdecke
- Erste Hilfeschrank
- Fluchtplan neben der Eingangstür

## **Sehr empfehlenswert:**

- Whiteboard mit Stiften/ Kreide nicht erlaubt
- PC- Anlage
- Telefonanlage (Anschluss)
- Schreibtisch mit Drehsessel
- Pinnwand
- Küchenuhr

## **Elektrische Küchengeräte:**

- Mixer
- Stabmixer
- Küchenmaschine
- Saftpresse

## Der Speiseraum

- Ist der Lehrküche unmittelbar anzuschließen
- Esstische eventuell verstellbar (rund, oval, eckig)
- Tischflächen leicht zu reinigen
- Stühle einfach und nicht zu schwer
- Tafel – Whiteboard, event. Overheadprojektor
- Stecktafel – Pinnwand
- Keine Vorhänge (oder aus nicht entflammbarem Material)

## Nebenraum

- Von der Lehrküche aus direkt zugänglich
- Hochschrank für Reinigungsgeräte und Putzmittel
- Ablagefächer für Schultaschen, Mappen, Bücher
- Versperrbarer Lehrerschrank
- Event. Bügelmaschine
- Sammelstelle für Abfallstoffe (Sondermüll)
- Aufhängevorrichtung für nasse Geschirrtücher (Sammelständer)

**Sicherungskasten für Stromausschaltung bei Unfällen!?!?**

## Raumausstattung einer Lehrküche

### **Fussboden:**

-muss fugenlos, nicht entflammbar, waschbar und auch im nassen Zustand gleitsicher sein.

### **Wände:**

-sollen abwaschbar sein. Nasszone- Wandverkleidung durch Fliesen.

### **Beleuchtung:**

Eine arbeitsgerechte Beleuchtung verlangt mehrere Lichtquellen, die den ganzen Raum erhellen.

### **Lüftung:**

Unbedingt eine gut funktionierende Entlüftungsanlage.

Das Öffnen der Fenster soll möglich sein.

Fliegengitter im Sommer erforderlich.

Dunstabzug nicht unbedingt notwendig, wenn eine gute Lüftung durch das Öffnen der Fenster möglich ist.

Keine entflammbaren Vorhänge.

### **Schutz- Steckdosen:**

Die erforderliche Installation an den richtigen Stellen ist gründlich zu überlegen.