

**Leitfaden**

**zur Errichtung und Ausstattung der  
Funktionsräume  
für  
„Ernährung und Haushalt“**

**NÖ Mittelschule  
Sonderpädagogische Einrichtungen**

Stand Juni 2021

Impressum:

Herausgabedatum/Version: Juni 2021/1

Bildungsdirektion für Niederösterreich  
Rennbahnstraße 29, 3109 St. Pölten

Inhalt:

StR<sup>in</sup> Dipl. Päd<sup>in</sup> Adelheid Scharnagl

FI<sup>in</sup> für den Fachbereich Ernährung an AHS, APS, BA, BMHS

SR<sup>in</sup> Rosemarie Nagelhofer

Fachbeauftragte für Ernährung und Haushalt an APS

# Inhaltsverzeichnis

Impressum.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
Vorbemerkung.....	4
Lehrplan, Planungsteam, grundlegende Aspekte.....	4
Funktionsräume.....	6
Lehrküche.....	6
Speiseraum.....	10
Wasch- Bügelraum (Wirtschaftsraum).....	12
Nebenräume.....	13
Bereich für die Lehrenden .....	13
Umkleideräume .....	13
Sanitärräume.....	14
Abfallbewirtschaftung.....	14
Verwaltung der Funktionsräume.....	14
Quellenangaben.....	15

## Vorbemerkung

Die vorliegenden Empfehlungen sind als **Unterstützung bei der Planung** für die Errichtung und Ausstattung der Funktionsräume für den Unterricht „Ernährung und Haushalt“ an NÖMS und ASO gedacht.

Sie entsprechen den höchstmöglichen Anforderungen des Lehrplans und der Jahresplanungen und sind selbstverständlich an die Gegebenheiten der Standorte anzupassen. Wir sind uns bewusst, dass nicht alle Anregungen zur Gänze umgesetzt werden können. Sie sollen aber als Diskussions- und Planungsgrundlage dem Team vor Ort dienlich sein, alle Möglichkeiten aufzeigen und bei der Entscheidungsfindung unterstützen.

Die Mittelschule hat die Aufgabe, der Schülerin oder dem Schüler je nach Interesse, Neigung, Begabung und Fähigkeit eine grundlegende Allgemeinbildung und eine vertiefte Allgemeinbildung zu vermitteln und sie oder ihn für den Übertritt in mittlere oder in höhere Schulen zu befähigen sowie auf die Polytechnische Schule oder das Berufsleben vorzubereiten.

Die Mittelschule hat im Sinne des § 2 des Schulorganisationsgesetzes an der Heranbildung der jungen Menschen mitzuwirken, nämlich beim Erwerb von Kompetenzen und bei der Vermittlung von Werten. Dabei ist die Fähigkeit und Bereitschaft zum selbstständigen Denken und zur kritischen Reflexion besonders zu fördern. Die Schülerinnen und Schüler sind in ihrem Entwicklungsprozess zu einer sozial orientierten und positiven Lebensgestaltung zu unterstützen.

Auszug aus dem Lehrplan „Allgemeines Bildungsziel“

„Ernährung und Haushalt“ ist ein **themenzentrierter und handlungsorientierter Unterrichtsgegenstand....**

Die **Zusammenhänge zwischen Alltagsgestaltung und Lebensqualität** sollen aufgezeigt werden, wobei Gesundheitserhaltung in allen Fragen der Lebensgestaltung ein zentrales Anliegen sein muss. Das Erkennen der Leistungen privater Haushalte für die Gemeinschaft soll zur Aufwertung von im Haushalt erbrachter Arbeit beitragen und die Notwendigkeit partnerschaftlicher Arbeitsteilung begründen.

Im Themenbereich Ernährung und Gesundheit sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können.

Der Themenbereich Verbraucherbildung und Gesundheit soll zu einem gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch orientierten Umgang mit Ressourcen im Haushalt (physische und psychische Arbeitskraft, Zeit, natürliche Ressourcen, Geld und Güter) führen.

Auszug aus dem Lehrplan „Bildungs- und Lehraufgabe Ernährung und Haushalt“

**Die praktische Anwendung von Erkenntnissen ist ein wichtiger Bestandteil des Unterrichts** in Ernährung und Haushalt. Für die praktische Erprobung von Haushaltsmanagement (planen, entscheiden, gestalten, durchführen, bewerten) empfiehlt sich die Nutzung von fachspezifischen Unterrichtsräumen, die den erforderlichen Ausstattungs-, Sicherheits- und Hygienestandards entsprechen.

Als Praxisbezug sind daher neben **Tätigkeiten zur Nahrungszubereitung auch praktische Arbeiten im Sinne von Haushaltsmanagement** zu verstehen.

**Einfache, grundlegende Arbeitstechniken sind zu vermitteln und zu üben.**

**Neue Technologien und Kommunikationssysteme sind dem Lernanlass entsprechend sinnvoll zu nutzen.**

Auszug aus dem Lehrplan „Didaktische Grundsätze Ernährung und Haushalt“

Folgende Punkte sind daher bei der Planung und Gestaltung eines Praxisbereichs zu berücksichtigen:

- die jeweils geltenden Lehrpläne
- die geltende Bauordnung des Bundeslandes
- der neueste Stand der Technik
- Behindertenrechtskonvention
- die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point)
- die aktuelle Hygiene-Leitlinie
- die Sicherheitsempfehlungen des zuständigen Arbeitsinspektorats
- das Abfallwirtschaftsgesetz

Zur Erreichung eines bestmöglichen Ergebnisses für die Errichtung der Funktionsräume für den Gegenstand „Ernährung und Haushalt“ (EH), sind in der schulinternen Planung die Ziele unter besonderer Berücksichtigung der pädagogischen und didaktischen Anforderungen des Lehrplans fest zu legen.

Teammitglieder: Schulerhalter, Schulleitung, Fachexperten (Lehrende/r des Gegenstandes EH)

Fachberatung: Architekturbüro, Gastronomieausstatter, Fachaufsicht der Bildungsdirektion

Aspekte, die besonders zu berücksichtigen sind:

- Organisation des Unterrichts (Stunden pro Woche)
- Höchstanzahl an SchülerInnen pro Gruppe (max. 15)
- Einbeziehung der vorhandenen Bausubstanz
- Lagerhaltung
- Anordnung der Arbeits-, Funktions- und Nebenräume
- Reinigung von Ausstattung, Inventar und Räumen
- Abfallbewirtschaftung
- Ergonomische Richtlinien (Arbeitsfluss, Arbeitshöhen, Arbeitsplätze nach der Behindertenrechtskonvention)
- Vorschriften der Arbeitshygiene (Lehrende, SchülerInnen, Bedienstete)
- Erhöhte Beanspruchung von Ausstattung und Inventar durch SchülerInnen

## Funktionsräume

### Lehrküche

Die Richtlinien des NÖ Raumprogramms sehen für die Errichtung einer **Schulküche mit Lager- und Speiseraum** für die **NÖMS 100m<sup>2</sup>** und für die **ASO 60 m<sup>2</sup>** vor

Die Ausstattung der Lehrküche soll ermöglichen:

- das Kennenlernen einer hygienisch und ergonomisch durchdachten, den geltenden Bestimmungen entsprechenden, Grundausstattung
- die Durchführung arbeitsunterrichtlicher Programme an **mindestens 3 kompletten und gleichwertigen Arbeitseinheiten** (Küchenblöcken) **für je 5 Schülerinnen und Schüler** entsprechend den Anforderungen des Lehrplans. Je nach Anzahl der Schülerinnen und Schüler am Schulstandort sind ev. mehr Arbeitseinheiten zu planen. Wir gehen von der **Höchstanzahl von 15 Schülerinnen und Schülern pro Gruppe** aus.
- das Erlernen von küchentechnischen Grundfertigkeiten sowie die Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen der Haushaltsküche
- den Einsatz zeitgemäßer Technologien

Planungskriterien:

- direkte Verbindung zum Speiseraum, Lebensmitteldepot, Wasch- und Bügelraum
- **Lage:** Bevorzugt Nord-Ost, im Erdgeschoß und abseits der übrigen Klassenzimmer, Zugang über eine Geruchschleuse, direkte Warenanlieferung

- sollte möglich sein. Lehrküchen im Keller sind nicht zeitgemäß, da für die Lebensmittellagerung und –bearbeitung ungünstig (Luftfeuchtigkeit)
- **Verkehrswege:** zwischen den Arbeitseinheiten mindesten 120 cm
  - **Anschlüsse:** Telefonanschluss (intern, Notruf), EDV-Vernetzung bei integriertem EDV-Arbeitsplatz, ausreichend Stromauslässe
  - **Installationen:** Warm- und Kaltwasser/Abwasser, Strom/ev. auch Starkstrom, Zentralschalter  
Ausreichende Dimensionierung der Installationen (Höchstverbrauchsgrenzen)  
Ausreichendes Heißwasserkontingent
  - **Heizung:** keine Fußbodenheizung, Heizkörper nicht verbaut, evtl. Wandheizung (Reinigung)
  - **Beleuchtung:** blendfreie Raum – und Arbeitsplatzbeleuchtung
  - **Raumhöhe:** gemäß Ö-Norm und geltender Bauordnung
  - **Wände:** Verfliesung von nicht verbauten Wandflächen bis Türstockhöhe, übrige Wandteile mit hellem, abwaschbaren und nicht abblätterndem Anstrich
  - ÖNORM B3806 in Abhängigkeit der Gebäudeklasse (mind. GK 3)
  - **Decken:** mit hellem, abwaschbaren und nicht abblätterndem Anstrich, Brandmelder
  - **Be- und Entlüftung:** einzeln zu schaltende, geräuscharme und luftzugfreie Dunstabzüge über jeder Kochstelle verhindern die Bildung von Nebel und Kondenswasser, gute Reinigungs- und Wartungsmöglichkeiten wählen, Möglichkeit der Frischluftzufuhr durch Öffnen von Fenstern soll gegeben sein.
  - **Fenster:** mit Sonnenschutz, ev. auch mit Fliegengitter, sollte die Fensterseite auch verbaut werden, ist darauf zu achten, dass die Fenster ungehindert geöffnet werden können
  - **Türen:** gemäß Bauordnung
  - **Möbel:** strapazierfähig und leicht zu reinigen  
für die Oberflächen wird auf Grund der hohen Belastbarkeit, Hitzebeständigkeit, hygienischen Reinigung und Lebensdauer Chrom-Nickel-Stahl empfohlen  
Die Ausstattung erfolgt gemäß den Anforderungen des Lehrplans und es sollte ausreichend Stauraum berücksichtigt werden
  - **Böden:** bei Geräten und Möbeln Hohlkehle, rutschsicher (Bewertungsgruppe R10 oder 11, lt. gültiger Vorgaben des Arbeitsinspektorats), fugenfrei, leicht zu reinigen und wasserundurchlässig. Eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion muss möglich sein.
  - **Sockel:** aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich Möbel und Standgeräte auf bauseits errichtete Sockel mit Hohlkehlen zu stellen
  - **Bodenabläufe:** Bodensyphon mit Ableitung in die Schmutzwasserkanalisation, mit Gitterabdeckung, geruchsdicht
  - **Arbeitsflächen:** fugenfrei, Abschluss im Wandbereich durch Wandhochzug, Rollkante

## Gliederung der Küche:

- **Reiner Bereich:** siehe **Arbeitseinheiten**
- **Unreiner Bereich:**
  - seitlich 1 Doppelspüle mit Arbeitsfläche (Gemüse und Salate waschen)
  - Arbeitsbereich zur Vorbereitung von Geflügel und dem Aufschlagen von Eiern (s. Hygienerichtlinien)
  - Ausgussbecken für Schmutzwasser
  - Kasten für Reinigungsmittel, -tücher, Besen, Wischmopp mit Behälter
  - Abfalltrennsystem (fahrbar)
- **Wandseiten:**
  - Unterschränke mit Laden (selbsteinziehend) und Fächern
  - Oberschränke mit Fächern (bei Bedarf Trittleiter mit 2 Stufen)
  - zu versperrende Auszugskästen für Lebensmittel (Trockenwaren), mit Lüftungsschlitzen, insekten- und mäuse sicher
  - zu versperrende Lehrerschränke
  - Arbeitsplatte wie bei den Arbeitseinheiten
  - 3 Backrohre in Arbeitshöhe (daneben Abstellfläche)
  - 1 Dampfgargerät
  - 1 Mikrowellengerät
  - 1-2 Kühlschränke mit 180 – 220 l Inhalt ohne Gefrierfach
  - 1 Gefrierschrank mit mindestens 3 Fächern
  - 1 Gastro-Geschirrspüler (kurze Laufzeit) für 12-15 Gedecke mit Warmwasseranschluss
  - 1 Küchenmaschine in Gastronomieausführung mit Zusatzgeräten (Mixaufsatz, Getreidemühle, ...)
  - Lichteisten (blendfrei) und Steckdosenleiste

## Beschaffenheit und Einrichtung einer **Arbeitseinheit**:

MS Pitztal





- Rundum zugängiger **Block, ca. 4 m x 1,30m**, fertige Höhe 85 cm
- für die **Oberflächen** wird auf Grund der hohen Belastbarkeit, Hitzebeständigkeit, hygienischen Reinigung und Lebensdauer Chrom-Nickel-Stahl empfohlen
- **1 Ceranfeld ev. mit Induktion oder Kochmulde**
- **1 doppelte Abwaschgarnitur** mit Ablaufbrett, Heiß- und Kaltwasseranschluss und Spülmittelpumpe
- Platz für **Spülmittelcontainer**
- Container für **Bio-und Restmüll**
- **Dunstabzug**, geräuscharm und luftzugfrei, über jeder Kochstelle
- **Stauraum** für Kücheninventar (selbsteinziehende Laden und Ausziehwägen)
- **Aufsatzborde** als Teiler einer Arbeitseinheit schaffen zusätzlichen und sicheren Platz für die Stromversorgung (Steckdosen) und als Abstellfläche. Aufsatzborde sollen aber keine Trennwände sein sondern auf Rundrohrstehern montiert werden oder bei geschlossener Bauweise max. 25 cm hoch sein (ungehinderter Blick durch den Raum).  
Höhe: äußerer Griffbereich (ca. 40 cm)  
Bordbreite: ca. 30 cm
- bewährt hat sich auch ein **Flachauszug** in der Breite einer Lade unter der Arbeitsfläche, als zusätzliche Arbeitsfläche, Platz zum Schneiden, Verkosten, ...
- werden keine Aufsatzborde geplant, dann braucht es an jeder Schmalseite mind. **2 Steckdosen mit Deckel** (nicht unter dem Kochfeld)

#### Einrichtung von **Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderung**:

- Arbeitsflächen, Kochstellen und Abwaschflächen müssen unterfahrbar und höhenverstellbar sein (pro Küche 1 Arbeitsplatz)
- die Abstände zwischen den Möbelstücken sollen das problemlose Bewegen mit dem Rollstuhl sicherstellen
- Handläufe ermöglichen das „Weitergehen“ für die Schülerinnen und Schüler

#### Sonstige Ausstattung:

- **1 Lehrertisch** 1,20 x 0,60 m, 2-3 zu versperrende Laden, mit Rollen (Mitbenützung Servierraum)
- **Computer, Drucker und WLAN**
- **Multifunktionsstafel** (weiß, magnetisch)
- **Feuerlöscher** (alle Brandschutzklassen), **Brandschutzdecke**
- **Erste Hilfekasten** gemäß ÖNORM
- **Handwaschbecken** mit Warmwasseranschluss, Annäherungsautomatik
- **Seifenspender, Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis, Einweghandtücher und Abfallbehälter** mit Fußhebel
- Wanduhr



NÖMS Hausmening

#### Anmerkungen:

- Für die **Verarbeitung von rohem Geflügel** müssen ein eigener Arbeitsbereich und eigene Geräte vorhanden sein, die unmittelbar nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen sind.
- **Geräte aus Holz** (Schneidbretter, Kochlöffel, Teigrollen, ....) dürfen nicht verwendet werden  
Transportbehälter und Vorratsbehälter aus Holz dürfen in den reinen Bereich der Küche nicht eingebracht werden
- **Topf- und Schnittpflanzen** dürfen nicht im Küchenbereich aufgestellt werden
- **Reinigungstücher und Reinigungsbehelfe** (Schwämme, ...) dürfen nicht im Küchenbereich getrocknet werden

### Speiseraum

Die Ausstattung des Speiseraums soll ermöglichen:

- das Kennenlernen einer zeitgemäßen fachspezifischen Grundausstattung
- das Erlernen von Servicevorbereitungsarbeiten
- das Erlernen und Vertiefen von Grundfertigkeiten, wie das Service von Speisen und Getränken
- das Erlernen eines pfleglichen Umgangs mit Wäsche und Servierinventar
- eine variable Raumgestaltung
- den Einsatz zeitgemäßer Technologien

Planungskriterien:

- **Lage:** räumlich von der Küche getrennt, aber unmittelbar im Anschluss daran.  
Es muss für die Lehrenden möglich sein in Küche und Essraum gleichzeitig einzusehen (Aufsichtspflicht)  
Bewährt hat sich eine Trennung der beiden Räume durch einen Unterbau der von Küchen- und Servierraumseite zugänglich ist (Sideboard). In Verbindung mit ebenfalls von beiden Seiten zugängigen Oberschränken entsteht eine großzügige

Durchreiche, die es schnell und einfach ermöglicht Servierinventar nach dem Reinigen von der Küchenseite her zu verstauen, bzw. auf der Servierraumseite zu entnehmen

- **Anschlüsse:** Telefonanschluss (intern, Notruf), EDV-Vernetzung bei integriertem EDV-Arbeitsplatz, WLAN,
- **Installationen:** Warm- und Kaltwasser, ausreichend Stromauslässe
- **Beleuchtung:** Licht über den Tischen und bei den Arbeitsflächen
- **Wände:** zwischen Ober- und Unterschrank Dekorplatte oder Fliesen  
übrige Wandteile mit hellem, abwaschbaren und nicht abblätterndem Anstrich
- **Fenster:** mit Sonnenschutz, ausreichende Belichtung, Vorhänge aus nicht brennbarem Gewebe
- **Böden:** pflegeleicht, trittfest, elastisch, fußwarm, strapazierfähig
- **Türen:** funktionell und breit genug, dass 2 Personen aneinander vorbeigehen können, ev. Schiebetür

Ausstattung des Speiseraums:

- **Tische:** 8-10 Stück, Quadratisch (90 x 90 cm), pflegeleichte und strapazierfähige Oberflächen
- mind. **18 Sessel**, stapelbar und robust, auf die Tischhöhe abgestimmt, Sitzneigung beachten
- **Unterschranke:** Laden und Fächer für Besteck, Speisegeschirr, sonstiges Inventar, Tischwäsche und Dekorationsmaterial  
Arbeitsfläche strapazierfähig und leicht zu reinigen
- **Oberschränke:** 1 davon zu versperrende (Lehrende), mit Fächern
- **Regale für Bücher, Mappen, ...**
- **Schultaschengarderobe** – offenes Regal mit 15-18 Abteilungen
- 1 **Lehrtisch** 1,20 x 0,60 m mit 2-3 zu versperrende Laden, Rollen (Mitverwendung mit Lehrküche)
- **EDV-Ausstattung und WLAN, Beamer** (genügend großen Teil der Wand weiß und unverbaut lassen, damit eine Projektion möglich ist)
- **Multifunktionsstafel** (weiß, magnetisch) oder **interaktive Tafel** (der Speiseraum soll auch als Unterrichtsraum zu nutzen sein)
- Flip Chart
- Papierkorb
- 1 Bilderklemmleiste
- Wanduhr



NÖMS Hausmening

## Wasch- und Bügelraum (Wirtschaftsraum)

Die Ausstattung des Wasch- und Bügelraums soll ermöglichen:

- das Kennenlernen einer zeitgemäßen fachspezifischen und technischen Ausstattung eines Privathaushaltes
- das Erkennen der Bedeutung des pfleglichen Umgangs mit Wäsche (Ressourcen)
- das Erlernen des Umgangs mit Reinigungsmitteln (Sicherheit, Umwelt)
- die Durchführung einfacher Arbeiten der Wäschepflege und Reinigung von Inventar
- die Durchführung laufender Wartungsarbeiten bei Haushaltsgeräten
- das Erlernen der Bedeutung von Hygienemaßnahmen bei Reinigungstätigkeiten

Planungskriterien:

- **Lage:** räumlich von der Küche getrennt, aber unmittelbar im Anschluss daran
- **Installationen:** Warm- und Kaltwasser, ausreichend Stromauslässe, Starkstrom
- **Beleuchtung:** Blendfreie Raumbeleuchtung
- **Belüftung:** für sehr gute Be- und Entlüftung ist zu sorgen, damit die Raumfeuchtigkeit niedrig gehalten werden kann
- **Wände:** Fliesen und helle, abwaschbare und nicht abblätternde Anstriche
- **Böden:** bei Geräten und Möbeln Hohlkehle, rutschsicher (Bewertungsgruppe R10 oder 11, lt. gültiger Vorgaben des Arbeitsinspektorats), fugenfrei, leicht zu reinigen und wasserundurchlässig
- **Fenster:** ausreichende Belichtung, keine Vorhänge, je nach Lage Sonnenschutz
- **Türen:** funktionell

Ausstattung des Wasch- und Bügelraumes:

- Waschmaschine (mind. 6 kg Trockenwäsche) für Tisch- und Küchenwäsche

- 1 Wäschetrockner mit Abluft ins Freie
- mind. 2 Wäscheständer
- 2-3 Bügelbretter
- 2-3 Bügeleisen
- Ev. 1 Bügelmaschine
- Regale zur Aufbewahrung der Wäsche
- Ausreichend Arbeitsflächen
- Wäschekörbe
- Schrank für Reinigungsmittel (Depot), zu versperren
- Stauraum für Kleininventar, Zubehör, etc.
- 1 Doppelabwaschbecken
- Ausgussbecken für Schmutzwasser
- Abfallbehälter mit Fußpedal

Anmerkungen:

Je nachdem wie die Arbeiten an der Schule aufgeteilt sind, könnte dieser Raum auch für die Schulwarte mitverwendet werden (diese sind dann in die Planung miteinzubeziehen).

Jedoch sollte der Raum dann zusätzlich noch mit folgenden Geräten ausgestattet werden:

- Waschmaschine für Bodentücher, Wischmopps, Tafeltücher, ...
- 1 Schrank für Geräte (ohne Stufe zum Boden) für Staubsauger, Wischer und fahrbarem Untersatz, elektrische Bodenmaschine, ...

## Nebenräume

### Bereich für die Lehrenden:

Jeder Lehrerin/jedem Lehrer steht ein zu versperrender Schrank für Kleidung, Unterrichtsmaterialien, ... zur Verfügung. Nach Möglichkeit nicht in der Küche.

### Umkleideräume:

Es ist üblich, dass sich Schülerinnen und Schüler bereits in den Hauptgarderoben oder der Klasse für den Unterricht EH umkleiden. Aus Sicht einer professionellen Hygiene sollten jedoch Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe erst vor dem Betreten der Arbeitsräume, speziell der Lehrküche, angelegt werden.

Es wird daher empfohlen **einen Umkleideraum als Schleuse vor die Küche** zu setzen („unrein“ in die Garderobe, „rein“ in den Arbeitsbereich). Der Raum sollte zu versperren sein und Garderoben und Regale für mind. 15 Schülerinnen und Schüler bieten.

Auf Grund der Geschlechterteilung ist ein zweiter Garderobenraum zu überlegen.

## SanitÄrrÄume:

Ein **WC mit Waschraum** sollte sich in der NÄhe der KÜche befinden. SchÜlerinnen und SchÜler sollten die Kochkleidung im Umkleideraum ablegen, den SanitÄrraum besuchen und dann wieder durch den Umkleideraum in die KÜche gehen.

## Abfallbewirtschaftung:

GrundsÄtze der Abfallwirtschaft:

Eine moderne Abfallwirtschaft setzt alles daran, wertvolle Rohstoffe und Energie effizient einzusetzen. Weniger Abfall schont die Umwelt, schÜtzt Menschen und spart Ressourcen.

In der EU-Abfallrahmenrichtlinie (RL2008/98/EG) werden Abfallvermeidung sowie Wieder- beziehungsweise Weiterverwendung in der fÜnf-stufigen Abfallhierarchie an oberster Stelle genannt. Unter Vermeidung wird sowohl die Reduktion der Abfallmenge einerseits durch Wiederverwendung und andererseits durch VerlÄngerung der Lebensdauer von Produkten, als auch die Vermeidung schÄdlicher



Auswirkungen des Abfalls auf die Umwelt und Gesundheit sowie die Vermeidung von schÄdlichen Erzeugnissen verstanden:

1. Abfall vermeiden
2. wiederverwenden
3. recyceln
4. anderweitig verwerten
5. beseitigen

Diese Vorgaben sind selbstverstÄndlich in die Planung fÜr die Errichtung und Ausstattung der FunktionsrÄume fÜr den Unterricht „ErnÄhrung und Haushalt“ miteinzubeziehen und auch im Unterricht anzuwenden und immer wieder in Erinnerung zu rufen.

Die Erstellung eines Abfallkonzeptes fÜr den Schulstandort wird angeregt.

## Verwaltung der FunktionsrÄume:

- Inventar (BÜcher, Unterrichtsmaterial, Inventar)
- Organisation von Wartungs- und Pflegearbeiten (Reinigungsplan)
- Erstellung und Kontrolle des Hygienekonzeptes
- Organisation von Neuanschaffungen – in Absprache mit der Schulleitung

- Eine Benützung der Schulküche durch nicht schulische Organisationen (Vereine, etc.) kann NUR mit erfolgen, wenn kein Bedarf für die Unterrichtsarbeit besteht und die Genehmigung der Schulleitung erfolgt ist. Die Nutzung für den Unterricht hat Vorrang!

## Quellenangaben:

### **Bau und Ausstattung:**

- Lehrpläne  
BGBL II Nr. 185/2012 zuletzt geändert durch BGBL II Nr. 230/2018  
[https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/lp/lp\\_nms.html](https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/lp/lp_nms.html)
- NÖ Pflichtschulgesetz 2018, V. Hauptstück, Schulbau § 73, Bauliche Gestaltung und Ausstattung
- Ausstattungsempfehlungen für die Lehrgastronomie an Bundesschulen, BMB 2017
- Richtlinien für die Errichtung einer Lehrküche – LSR f. Tirol, FI<sup>in</sup> Andrea Ladstätter
- Vorschlag für die Einrichtung von Lehrküchen – BD Steiermark, FI<sup>in</sup> Elfriede Niederl
- Einrichtung von Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderung,  
Behindertenrechtskonvention  
<https://www.behindertenrechtskonvention.info/bildung-3907/>
- ÖISS - Österreichisches Institut für Schul- und Sportstättenbau: Vergleichsstudie der in Österreich geltenden Bestimmungen für den Schulbau 08/2015
- ÖNORM
- AUVA – Sicherheit in der Schule (allgemein)
- 8 Punkte Plan für den digitalen Unterricht (BMBWF, Juni 2020)

### **Hygiene:**

- die Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP Konzeptes
- (BMG-75210/0019-II/B/13/2015, 24.07.2015)
- HACCP – Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe
- <https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Gastgewerbe-Skriptum-Lebensmittelhygiene.pdf>
- Hygieneplan für österreichische Schulen (Lehrküchen)
- <https://www.give.or.at/material/hygieneplan-fuer-oesterreichische-schulen/>
- Lebensmittelhygieneverordnung
- <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10011088&FassungVom=2006-01-20>
- die aktuelle Hygiene Leitlinie (BMGF-75210/0001-II/B/13/2017, 6.2.2017)
- das Abfallwirtschaftsgesetz (BGBL I Nr. 102/202 in der geltenden Fassung)
- Brandschutz -  
[https://www.noel.gv.at/noel/Katastrophenschutz/Vorbeugender\\_Brandschutz.html](https://www.noel.gv.at/noel/Katastrophenschutz/Vorbeugender_Brandschutz.html)

- COVID-19: Hygienehandbuch für elementarpädagogische Einrichtungen und Schulen, Stand 2. Juni 2020 (Teil 1)
- COVID-19: Hygiene-, Präventions- und Verfahrensleitlinien für Gesundheits- und Bildungsbehörden, Stand 22.10.2020 (Teil 2)
- [https://www.bmbwf.gv.at/Ministerium/Informationspflicht/corona/corona\\_schutz.html](https://www.bmbwf.gv.at/Ministerium/Informationspflicht/corona/corona_schutz.html)
- COVID Empfehlungen für die Fachpraxis, Herbst 2020, BD für NÖ

**Abfallbewirtschaftung:**

- Grundsätze der Abfallwirtschaft:  
[https://www.bmk.gv.at/themen/klima\\_umwelt/abfall/aws/awsgrundsaeetze.html](https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/aws/awsgrundsaeetze.html)

**Bildquellen:** Danke für die Erlaubnis zur Verwendung!

Seite 11: "umgekehrte Pyramide" der Grundsätze der Abfallwirtschaft, Foto: BMK Seite 7: Arbeitseinheit, MS Pitztal

Seite 8: Lehrerarbeitsplatz, Durchreiche in die Küche, NÖ MS Hausmening

Seite 10: Servierraum, NÖ MS Hausmening