

3.7.2 Hauswirtschaft

Allgemeines

Hauswirtschaft ist ein komplexes, stark vernetztes Fach mit Thema- und Praxisbezug. Lernende sind in verschiedenen Lernsituationen praktisch handelnd aktiv.

Eine sinnvolle Infrastruktur beeinflusst die Unterrichtsorganisation und Gestaltung sehr wesentlich. Für den zeitgemässen Unterricht sind deshalb unterschiedliche Fachraum-Bereiche (A-C) zur Verfügung zu stellen.

Hauswirtschaftsraum A	Küche B	Wirtschaftsräume C
Thematischer Unterricht Gestaltungsarbeiten 68 – 72 m ²	Nahrungszubereitung und Essen 72 m ²	Vorrat 10 – 15 m ²
		Waschküche 30 m ²
		Reinigungsmaterialien 10 – 15 m ²
Eventuell Aussenbereich mit Sitzplatz, Kräuter- und Blumengarten		

Allgemeine bauliche Aspekte

Die Anordnung dieser Räume muss zusammenhängend und gut übersichtlich sein, damit sie schulorganisatorisch optimal genutzt werden können. Die Hauswirtschaftsräume sollten in der Schulanlage von innen und aussen gut zugänglich sein, da für den Unterricht oft Material hin- und hertransportiert werden muss (Nahrungsmiteleinkäufe, Entsorgungsmaterialien, Abfälle).

Die Fach-Arbeitsräume werden von maximal 16 Lernenden benutzt.

Deshalb:

- genügend Bedienungs- und Verkehrsflächen zwischen den Arbeitsbereichen einplanen, damit sich die Lernenden sich darin gut bewegen können und die Übersicht gewährleistet ist.
- genügend Abstell- und Arbeitsflächen einrichten, damit praktisches Arbeiten alleine oder in Gruppen möglich ist.
- die Räume wohnlich gestalten mit entsprechenden Tischen, Stühlen und Lichtquellen.
- Hauswirtschaftsräume werden zunehmend auch für fächerübergreifende Klassenprojekte genutzt. In Gemeinden sind oft auch anderweitige Nutzungen für Vereine und Kurse gefragt. Entsprechende Nutzungsoptionen vorsehen.

Sicherheit

- Räume gut ausleuchten
- Einen Stromhauptschalter mit Schlüssel für Elektroherde (Timeranschluss) anbringen
- Bei der Platzierung der Steckdosen Arbeitsabläufe und Verkehrswege beachten
- Rutschsichere Bodenmaterialien wählen

Hinweise zu den einzelnen Fachraum-Bereichen

A Hauswirtschaftsraum (Schulzimmer)

Der Hauswirtschaftsraum wird für das thematische Arbeiten und Gestalten genutzt. Die Grösse beträgt 68–72 m² und sollte die normale Schulzimmergrösse nicht unterschreiten. Die Ausrüstung soll einem Schulzimmer entsprechen. Dieser Raum muss an die Schulküche angrenzen, damit die Lehrperson verschiedene Lerntätigkeiten überblicken kann und für die Lernenden ein ungehinderter Wechsel (Thema / Praxis) möglich ist. Eine Türe mit Glaseinsatz könnte die beiden Bereiche auch optisch verbinden.

Bodenbelag

- praktisch, pflegeleicht und wohnlich
- empfehlenswert: Parkett versiegelt oder geölt, Linoleum usw.

Ausstattung

- mindestens acht Schrankelemente, abschliessbar, evtl. auch verstellbare Regale
- acht bis zwölf Unterrichtspulte oder –tische, Stühle (Möglichkeit zum Essen)
- Pult für Lehrperson, Stuhl
- Magnetische Wandtafel, evtl. Whiteboard
- Leinwand oder weisse Wand für Hellraumprojektor
- Arbeits- und Abstellfläche der Fensterfront entlang, analog Kücheneinrichtung, ca. 50 cm tief, nach Möglichkeit 90 cm hoch
- Magnet- oder Ansteckwand
- Lavabo mit Kalt- und Warmwasseranschluss

Geräte

- Hellraumprojektor, evtl. Beamer
- Computer mit Internetzugang
- ca. vier Bügeleisen / evtl. Bügel-Dampfstationen (in Absprache mit Textilem Gestalten um Synergien zu nutzen)

Hinweis

Mobiliar wählen, das unterschiedliche Gestaltungsmöglichkeiten bietet für Raumgestaltung und Atmosphäre

B Schulküche mit Essbereich

Die Grösse der Schulküche muss mindestens 72 m² betragen. Sie ist für 16 Lernende zu konzipieren, d.h. vier Kücheneinheiten mit Arbeitszentren, die einen logischen Arbeitsablauf ermöglichen. Für das gemeinsame Essen sollten zweckmässige Tische und Stühle zur Verfügung stehen. Dabei ist auf eine solide Ausführung zu achten, insbesondere bei:

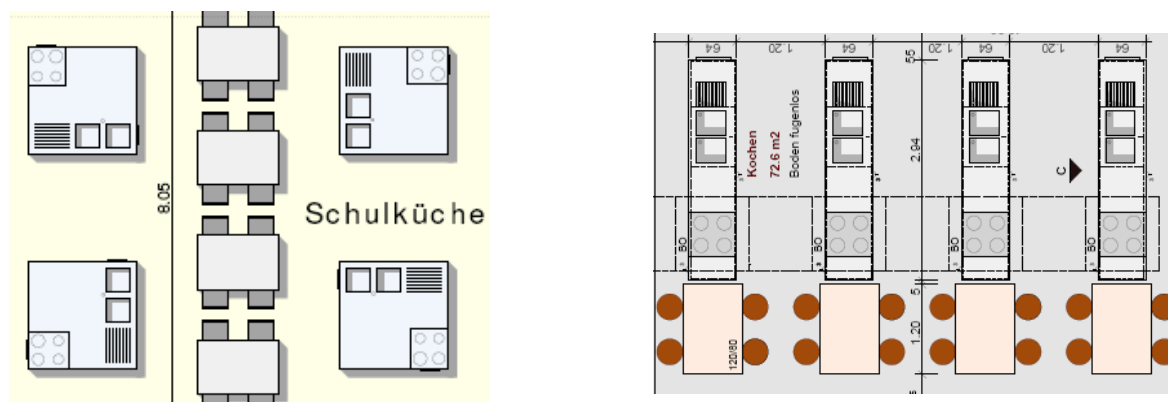
- Tischkanten, Abstellflächen, Scharnieren, Schubladen, Tablarbefestigungen
- Aufhängevorrichtung für Wäsche (Abtrocktücher, Handtücher usw.)

Kombinationen

- vier Kombinationen mit je einer Kochstelle und einem Backofen
- fünfeinhalb bis sechs Elemente, 90–95 cm Höhe, Anordnung von rechts nach links Abstellfläche, Kochherd, Arbeitsfläche (mindestens eineinhalb bis zwei Elemente), Abwaschtrog, Spültrog, Tropfbrett, Abstellfläche. Abstand zwischen den Kocheinheiten je nach Bedienungs- und Verkehrsfläche anpassen (mindestens 1.30 m), nach Möglichkeit freistehend anordnen.
- Dampfabzug oder Abzugsdecke darf die Sicht für den Unterricht und die stehende Arbeit am Herd nicht beeinträchtigen.
- Küchenkombinationen auf Metall- oder Betonsockel anbringen
- Ausziehbare Wasserhähnen eignen sich nicht für Unterrichtsküchen.

Kombinationsformen

Den Raumverhältnissen entsprechend anpassen: Zeilen oder Block, übersichtlich für die Lehrperson, siehe Pläne und Fotos auf www.zebis.ch oder bei der Fachberatung Hauswirtschaft PHZ Luzern: www.denstleistungen.luzern.phz.ch.



Geräte

- vier Kochstellen und vier Backöfen (evtl. in der Wandschrankfläche eingebaut)
- ein bis zwei Kühlschränke, 300/180, evtl. separater Kühlschrank für Früchte und Gemüse
- ein Kombi-Steamer und evtl. ein Mikrowellengerät
- ein bis zwei Abwaschmaschinen
- vier Handrührwerke, eine Küchenmaschine
- eine automatische, an Schulhausuhr angeschlossene Uhr

Ausstattung und Mobiliar

- Fensterbank der ganzen Länge der Fensterfront entlang. Bei Nutzung als Arbeits- und Abstellfläche mindestens 50 cm Tiefe und geeignete Arbeitshöhe von ca. 90 cm

- Schränke: mindestens fünf Schrankelemente für Geschirr, zwei für Vorrat, evtl. ausziehbar, evtl. zwei für Reinigungsmittel und Küchenwäsche
- Regale oder Schrankelemente für unterteiltes Abfallsystem mit verschiedenen Behältern an zentraler Stelle, evtl. zusätzliche flexible Regale
- Magnetische Wandtafel, evtl. Whiteboard (lässt sich bei Verfettung besser reinigen)
- Magnetwand oder andere Ansteckwand
- Aufhängevorrichtung für Unterrichtsmaterialien und Bilder
- vier stabile Esstische (90 cm, 120 x 140 cm), evtl. auch als Arbeitstische nutzbar und 16 Stühle mit guter Standfläche
- Handwasch- und zugleich Ausgussbecken, mit Kalt- und Warmwasseranschluss. Praktisches Ausgussbecken, evtl. halbrund, so dass ein Reinigungskessel hineingestellt werden kann
- Arbeitsplatz, -pult für Lehrperson, evtl. schwenkbar
- Evtl. fahrbarer Warenboy

Weiteres

- Rutschsichere Bodenmaterialien (Nassbereich) wählen
- Bei Plattenböden auf schmale, dunkle Fugen achten
- Warmwasseranschluss mit Heizung des Schulhauses verbinden, pro Unterrichtsküche mindestens 450 l Verbrauch einplanen, evtl. für Waschküche separater Anschluss. Die Warmwasserversorgung muss für eine ganztägige Belegung der Küche und für evtl. Abendkurse ausreichen.
- Genügend Stromanschlüsse für Computer und weitere elektrische Geräte
- Fachperson für Lüftung, Akustik, Licht usw. zuziehen
- Garantie- und Serviceleistungen sicher stellen

Hinweis

Für die Anschaffung des Inventars muss ein entsprechender Betrag budgetiert werden. Die Liste „Inventar einer Hauswirtschaftsschule“ ist als Richtlinie bei der Fachberatung Hauswirtschaft PHZ Luzern: www.dienstleistungen.luzern.phz.ch erhältlich.

C Wirtschaftsraum (Vorratsraum / Waschküche / Reinigungsmaterialien)

Vorratsraum

Der Vorratsraum dient für die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln sowie Gestaltungsmaterialien für den Unterricht. Die Grösse muss mindestens ca. 10 m² betragen. Der Vorratsraum muss an die Schulküche angrenzen und soll nach Möglichkeit nach Norden gerichtet sein, damit eine kühle Raumtemperatur garantiert ist. Gute Belüftung und Sonnenschutz sind unumgänglich. Räume ohne Fenster müssen eine künstliche Ventilation aufweisen.

Ausstattung

- mindestens drei abschliessbare Vorratsschränke
 - ein bis zwei Tiefkühlschränke (ca. 2 x 200 l)
 - verstellbare Regale
-

Waschküche

In der Waschküche muss regelmässig die anfallende Küchenwäsche gewaschen und getrocknet werden können. Raumgrösse ca. 30 m².

Ausstattung

- vier bis sechs Schrankelemente (je nach Platzverhältnissen im Vorratsraum)
- zwei bis vier Arbeitstische
- zwei Tröge mit Kalt- und Warmwasser
- Stewi oder andere Aufhängevorrichtung (auf flexible Raumnutzung achten)

Geräte

- Waschmaschine, ca. 4,5 kg, gut zugänglich platzieren, mit separatem Ablauf
 - evtl. Tumbler oder Entfeuchter je nach Platzverhältnissen für Wäschetrocknungsmöglichkeiten (aus ökologischen Überlegungen eher nicht zum empfehlen)
-

Reinigungsmaterialien

- Zur Aufbewahrung von Reinigungsgeräten und Reinigungsmittel sollte ein Raum von ca. 10 m² zur Verfügung stehen.
 - Ein bis zwei abschliessbare Schränke mit Tablaren und funktionalen Aufhängesystemen
-

Aussenanlage

- evtl. Kräuter- und Blumengarten
- evtl. Kompoststelle, idealerweise vernetzt mit gesamter Schulanlage
- evtl. Gartensitzplatz mit Grillstelle