LANDKREIS NIENBURG/WESER
D E R L A N D R A T

Drucksache Nr. 2011/ABS/001-01

- öffentlich -

Beschlussvorlage

Beratungsgegenstand

Notwendigkeit einer Verlegung des Fachpraxisraumes der Fleischerei in den D-Trakt des Schulgebäudes

Beschlussvorschlag

Der Fachpraxisraum der Fleischerei (C 70) wird in den D-Trakt des Schulgebäudes (Räume D 23 und D 24) verlegt. Für zusätzliches Mobiliar und Geräte wird ein Betrag in Höhe von rd. 50.000 € vorgesehen. Die Summe ist bereits im Haushaltsplan 2011 enthalten (Bestandteil im Budget des Fachdienstes Liegenschaften bei Produktkonto 11520.421100 und im Schulbudget unter Ausnutzung der 20 %-Reserve). Mittelfristige Investitionsbedarfe hat die BBS Nienburg aus ihrem Schulbudget abzudecken.

Beratungsfolge

Gremium:	Datum:
• Ausschuss für die berufsbildenden Schulen	10.02.2011
• Ausschuss für Liegenschaften	08.03.2011
• Kreisausschuss	21.03.2011

Sachverhalt

Der Mittelbedarf für den begehrten Umbau des Fachpraxisraumes der Fleischerei (C 70) bzw. dessen Verlegung in den D-Trakt war bereits mehrfach im Ausschuss für Liegenschaften im Rahmen der Haushaltsplanberatungen angesprochen worden. Im Haushalt 2011 wurde der benötigte Mittelansatz vorsorglich unter dem Vorbehalt einer entsprechenden Beschlussfassung berücksichtigt. In Anbetracht der Tatsache, dass die Maßnahme aufgrund ihrer grundsätzlichen Bedeutung, einer perspektivischen Betrachtungsweise und einer Kostengröße für Umbau und Einrichtung von rd. 300.000 € nicht mehr als reine Baumaßnahme angesehen werden kann, soll sie zunächst im Schulausschuss bezüglich ihrer Notwendigkeit diskutiert und anschließend im Ausschuss für Liegenschaften baufachlich beraten werden.

Der Sachverhalt stellt sich nach Abstimmung mit den BBS Nienburg wie folgt dar:

Beschreibung der bisherigen Raumsituation

Der Fachpraxisraum befindet sich zurzeit im Raum C 70 (Verteiler Flur zur Metallabteilung). Er hat keine Anbindung an die anderen Räumlichkeiten der Abteilung Nahrung, welche sich im D-Trakt befinden. Somit entfällt eine gemeinsame Nutzung von Umkleidekabinen, Warenlagern etc.

Der Raum ist mit 50,46 m^2 für den Unterricht mit 12 Schülerinnen bzw. Schülern zu klein. Nach den Schulbauhandreichungen des Landes aus dem Jahre 1988 soll je Schülerplatz eine Fläche von 7 qm (zzgl. Lager und Kühlraum) für den Fachpraxisunterricht vorgehalten werden. Aufgrund fehlender Tische und Stühle ist es für eine Klasse darüber hinaus schwierig, sich im Unterricht schriftliche Notizen zu machen. Des Weiteren hat aufgrund der Enge nicht jede Schülerin/jeder Schüler ausreichend Platz zum Arbeiten und zur Arbeitsvorbereitung auf den Tischflächen. Während des Unterrichtes herrscht bei laufenden Maschinen oft ein hoher Lärmpegel.

Da es keine ausreichende Entlüftung gibt, dringen die Küchengerüche in den gesamten C-Trakt. Darüber hinaus fehlt ein Handwaschbecken. Für alle Arbeiten steht nur ein Spülbecken zur Verfügung. Der Fußboden ist nicht rutschfest, was bei den häufigen Nass- und Fettarbeiten zu Problemen führen kann. Die Gullys im Boden sind nicht bzw. nur unzureichend zu öffnen. Fette und Schmutz lagern sich ab und führen zu unangenehmen Gerüchen. Ein Fettabscheider ist nicht vorhanden.

Einige Gerätschaften wie Räucherofen, Kühlzelle und Fleischwaage sind bereits sehr alt und abgängig.

Als Lager- und Umkleidebereich steht ein rd. 3 qm großer Raum unter dem Treppenaufgang C-Trakt zur Verfügung. Dieser Raum ist aufgrund seiner Größe und Lage unzureichend. Eine Nutzung der Räumlichkeiten im D-Trakt für diesen Zweck ist aufgrund der Entfernung zwischen den Trakten unzweckmäßig und wird deshalb nicht praktiziert.

Gegenwärtige Raumnutzung

Der Raum wird zurzeit als Fachpraxisraum für folgende Schulformen genutzt:

- Berufsschule (Ausbildungsberufe: Fleischerin/Fleischer und Fleischereifachverkäuferin/-verkäufer)
- Berufsvorbereitungsjahr Nahrung BVJ
- Berufseinstiegsklasse BEK
- Berufsfachschule Nahrung BFS
- Hauptschule Plus (Kooperation mit den Hauptschulen Uchte und Steimbke)
- Hauptschulprojekt (8. Klassen der Haupt- und Förderschulen)

Ein aktueller Raumplan für das Schuljahr 2010/2011 mit den entsprechenden Erläuterungen ist dieser Beschlussdrucksache als **Anlage 1** beigefügt.

In den Vollzeitschulformen kommt dem Partyservice ein besonderes Gewicht zu, da diese Sparte viele Arbeitskräfte in den Fleischereien, aber auch der Gastronomie erfordert.

Im Fachpraxisunterricht sollen Schülerinnen und Schüler auch auf die Arbeit z. B. in einer Großküche vorbereitet werden. Diese Ausbildungsaspekte wären bei einer Optimierung der bestehenden Fleischerei zwingend zu berücksichtigen.

Perspektiven

Im Landkreis Nienburg/Weser gibt es rund 30 selbstständig arbeitende Fleischereien, die auch regelmäßig ausbilden. Hierbei sind die Fleischabteilungen in den Supermärkten noch nicht berücksichtigt. Die Fleischerinnung Diepholz / Nienburg ist die größte ihrer Art in Niedersachsen mit 43 Mitgliedsbetrieben.

Die Arbeitsbereiche in den Fleischereien haben sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Aktivitäten im Betätigungsfeld Partyservice bzw. Essensangebote haben stark zugenommen. Geschlachtet wird oft nicht mehr im Hause, sondern die Fleisch- und Wurstwaren werden über den Fleischgroßhandel bezogen und nur noch vor Ort verarbeitet. Diese Entwicklung ist auch Bestandteil der Ausbildung geworden.

Das Handwerk, die Gastronomie, aber auch Großküchen fordern Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die fachgerecht mit Lebensmitteln arbeiten können, die Hygienevorschriften kennen und beachten und ein freundliches und kundenorientiertes Verhalten an den Tag legen.

Alle Ausbildungsberufe setzen den Hauptschulabschluss voraus, tatsächlich finden in diesem Aufgabenfeld aber auch Förderschülerinnen und Förderschüler einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz. Insbesondere in diesem Bereich kann die Schule deshalb auch für schwächere Schülerinnen und Schüler ein zukunftsweisendes Angebot vorhalten.

Die aktuellen Schülerzahlen und eine Schülerzahlenprognose für die
/ nächsten 5 Schuljahre sind aus der **Anlage 2** zu entnehmen.

Bei einer Verlegung in die Räume D 24/ D 23 könnten die Umkleideräume und die Lager der Abteilung „Nahrung“ mitgenutzt werden. Eine Anlieferzone ist im D-Trakt vorhanden.

Eine Verbesserung der Unterrichts- und Ausbildungsqualität würde sich nach Aussage der BBS Nienburg in folgenden Punkten ergeben:

- Ausstattung und Ausbildung nach den geltenden Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- Möglichkeiten für die fachliche Ausbildung zur Arbeit in Großküchen und Catering
- Möglichkeit der Ausbildung in Kooperation mit der Sprotte (Großküche und Restaurant) in einer möglichen Berufsfachschule Gastronomie (ist zurzeit noch nicht eingeführt)
- Verbesserte Berufsausbildung im Fleischereibereich durch vermehrten Demonstrationsunterricht
- Gewährleistung einer verbesserten Aufsicht in den Räumen durch das neue Raumkonzept (Materialien sind nicht mehr ausgelagert). Dieser Vorteil ist bei der Gefährlichkeit der Werkzeuge und Maschinen besonders wichtig.

Die bestehende Fleischerei in Raum C 70 könnte im Zuge einer Gesamtsanierung des C-Traktes (alte Metallwerkstätten) zurückgebaut werden. Bis dahin soll der Raum nach den Wünschen der Schule mit Kleinstgruppen für die sog. „kalte Küche“ genutzt werden.

Kosten

Die Verlegung der Fleischerei ist nach Aussage des Fachdienstes Liegenschaften mit baulichen Kosten von rd. 280.000 € verbunden. Hierin enthalten sind u. a eine Kühlzelle (rd. 5.800 €) und verschiedene Schränke (rd. 12.500 €).

Falls die Fleischerei in dem jetzigen Raum verbliebe, würden ebenfalls Sanierungskosten anfallen, wobei die beschriebenen Probleme (fehlende Raumgröße, Umkleideräume und Abstellflächen) nicht behoben werden könnten. Die aus den Berufsbildenden Schulen Neustadt übernommenen Gerätschaften könnten hier nur mit großem Aufwand aufgebaut werden.

Eine Aufstellung über

a) bereits vorhandene, aber nach einem Umzug weiterhin nutzbare Geräte,
b) Geräte, die als Schenkung von den BBS Neustadt stammen und
c) neu zu beschaffende Geräte und Mobiliar
d) den mittelfristigen Investitionsbedarf

/ ist als **Anlage 3** beigefügt.

Neben den bereits vorsorglich in den Haushaltsplan 2011 eingestellten Haushaltsmitteln für den baulichen Teil der Maßnahme (Bestandteil im Budget des Fachdienstes Liegenschaften) in Höhe von 280.000 € (inkl. Kühlzelle und Schränke) und dem u. a. für Mobiliar und Einrichtung vorgesehenen pauschalen Schulbudget wären unter Ausnutzung der 20 %-Reserve (entspricht bis zu 18.000 €) keine zusätzlichen Haushaltsmittel erforderlich.

Mittelfristig anfallende, kleinere Investitionsbedarfe wären regelmäßig von der Schule aus dem pauschalen Schulbudget (wie bisher auch) zu leisten.