



KÜCHENPLANUNG

# Schulküche in Topform

Im Neubau der WIHOGA in Dortmund wurden durch innovative Technik und Ausstattung ideale Lernvoraussetzungen geschaffen

**P**ünktlich zum Beginn des neuen Schuljahres wurde im Spätsommer 2007 der repräsentative Neubau der WIHOGA Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund eröffnet. Architekt Michael Deterding schuf im Auftrag des Trägers, des 1955 vom Landesverband DEHOGA NRW gegründeten Schulvereins, ein attraktives Gebäude, in dem sich Studierende wie Lehrende gleichermaßen wohlfühlen und in dem das innovative Bildungsangebot mit den modernen Räumlichkeiten eine gelungene Symbiose eingeht. Ein Highlight des WIHOGA-Neubaus ist die Gastronomie mit ihrer hochmodernen Küche im Hintergrund. Gemäß der Erkenntnis, dass diese ein wichtiger Imageträger für die Bildungseinrichtung ist, legte die Schulleitung von Anfang an größten Wert auf die perfekte Planung. Ziel war es, für die rund 430 Schülerinnen und Schüler durch hochwertige, innovative Technik ideale Lernvoraussetzungen zu schaffen.

Entsprechend wurde die Gerätetechnologie aller Küchenbereiche bei Partnern des „Netzwerks Culinaria“ in Auftrag gegeben. Für das Herzstück, die Thermik, zeichnete der Küchenspezialist MKN (Wolfenbüttel) verantwortlich. Leit-

gedanke von Küchenplaner Thomas Poier (Luxenburger und Partner, Planungs- und Projektentwicklungsgesellschaft mbH, Düsseldorf) war es, die Produktionslinien in den verschiedenen Küchen flexibel einzusetzen. Darum achtete er weitgehend auf Fahrbarkeit der Geräte. So wurde in jedem der einzelnen Küchenbereiche (Frontcooking, Lehr-, Demo- und Hauptküche) eine Zeile für fahrbare Geräte vorgesehen, sodass sich die Geräte je nach Lehrinhalt und Produktionsablauf optimal platzieren lassen. Der fahrbare Gerätepool – darunter u.a. ein MKN HansDampf 10.1, zwei MKN Doppelbeckenfritteusen mit Salzbecken, Arbeitstische sowie andere praxisorientierte Geräte – erlaubt einen flexiblen Einsatz.

Die Gastronomie im neuen WIHOGA-Schulgebäude gliedert sich in einen Restaurantbereich mit Schulungsbar sowie einen Bistro-Bereich mit Café-Bar und Frontcooking-Zone (mit einem MKN HansDampf 10.1). Der dahinter liegende Küchenbereich mit insgesamt 400 Quadratmetern Gesamtfläche unterteilt sich im Detail in

- eine zentrale Vorbereitungszone
- eine Lehrküche mit 24 Arbeitsplätzen, bestehend aus sechs MKN KüchenMeister-Herdanlagen für jeweils vier Schüler

## AUF EINEN BLICK

### WIHOGA Dortmund

**Schulträger:** Schulverein des DEHOGA NRW

**Bildungsangebot:** Berufsfachschule, einjährig (96 Schüler), Wirtschaftsfachschule für Staatl. gepr. Betriebswirte (332 Schüler), Zusatzstudiengänge, Business Upgrade-Programme

**Architekt des Neubaus:** Michael Deterding, Unna

**Küchenplaner:** Thomas Poier, Luxenburger und Partner, Planungs- und Projektentwicklungsgesellschaft mbH, Düsseldorf

**Küchengesamtfläche:** 400 Quadratmeter

**Ausstatter:** MKN, Wolfenbüttel (Thermik); Hupfer, Coesfeld (Edelstahlbereich); Gram, Sarstedt (Kältetechnik); Meiko, Offenburg (Spülbereich); Viessmann, Allendorf (Kühlhäuser)

**Produzierte Essen/Tag:**

rund 300 in zwei Schichten (Montag bis Freitag)

**Gastronomie:**

Schulrestaurant mit insgesamt 120 Sitzplätzen, Bistro mit 70 Sitzplätzen



**Zufrieden:** Küchenplaner Thomas Poier, Küchenleiter Martin Poseck und Schulleiter Harald Becker (v.l.)

- eine Hauptküche zur Verpflegung der Studierenden und Dozenten mit MKN Druckgarbraisière, MKN Schnellkochkessel, frei stehender KüchenMeister-Herdanlage, MKN 4-Zonen-Induktionsherd, je einem fahrbarem MKN HansDampf 10.1 Gold und 20.1 Gold. Die Integration eines großen fahrbaren Schockkühlers und ein vor Ort platziertes Kühlhaus für Halbfertigprodukte bilden die Voraussetzungen für Cook & Chill-Produktion.

- eine Demo-Küche mit rund 30 Sitzplätzen und großem Demonstrationstisch (verspiegelte Decke) mit Induktionsherd im Vordergrund. Im Hintergrund wurde ein fahrbarer Gerätepool geschaffen (inklusive MKN HansDampf 10.1 Gold).

„Die Bedienerführung sämtlicher MKN-Geräte ist ausgesprochen einfach, die Funktionen sind praxisgerecht, die etwas angehobene Arbeitshöhe erfüllt die ergonomischen Anforderungen, und durch die fugenlosen Oberflächenausführungen sind wir auf der hygiesicheren Seite“, berichtet Küchenleiter Martin Poseck. Die Kombination mit einer Sicotronic-Anlage sorgt für optimale Energieverbrauchswerte.

Einen Teil der Kühlhäuser brachte Thomas Poier ebenerdig ein. Im Untergeschoss befindet sich der die Küche ergänzende Wirtschaftsbereich mit seinen gastronomiespezifischen Lagern und Kühllagern. Eine bislang noch leere Zone am Kopf der Lehrküche ist für die Pâtisserie vorgesehen, für deren Realisierung noch ein Sponsor gesucht wird.

Schulleiter Harald Becker, der den Neubau mit seinem Vorgänger Jürgen Clausen begleitete, ist mit dem Status quo hochzufrieden: „So sind wir für die nächsten Jahre gut aufgestellt, denn als Aus- und Weiterbildungseinrichtung muss man stets in Vorlage treten, um den Lernenden bestmögliche Bedingungen bieten zu können.“ ●