

Kochen in neuen Räumen

Gifhorn: Küche und Restaurant an den BBS I eingeweiht

VON SIEGFRIED GLASOW

Gifhorn – Mit der Abschlussprüfung im Gastgewerbe haben Küche und Restaurant in den Berufsbildenden Schulen I ihre Bewährungsprobe bestanden. Die beiden Dehoga-Kreisverbände Gifhorn, vertreten durch den Vorsitzenden Karlheinz Brunck, und Region Wolfsburg-Helmstedt durch Vorstandsmitglied Elmar Engisch, der gleichzeitig Prüfungsausschussvorsitzender der Hotel- und Restaurantfachleute ist, lobten die Ausstattung während eines gemeinsamen Prüfungssessens ganz besonders.

„In der Küche haben wir jetzt acht identische Arbeitsplätze mit jeweils einem Konvektomat, Kühlung, Wasserentnahmestelle, Induktionsherd und Ablagen. Allerbeste technische und praktische Voraussetzungen für einen reibungslosen Kochbetrieb für jeden einzelnen Auszubildenden“, frohlockte Brunck. Und wie die stellvertretende Schulleiterin Heike Strauch hinzufügt, gibt es zusätzlich eine Station mit zwei Vario-Cooking-Plätzen zum Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren sowie einer separaten Fritteuse. Prüfungsausschussvorsitzender Jörg Zentgraf war sehr vom separaten Kühl- und Gefrierraum und der eigenen Spülküche mit



Freuen sich über die neue moderne Ausstattung in Küche und Restaurant (v.l.): Elmar Engisch, Heike Strauch, Silke Wilharm-Cottle und Karlheinz Brunck.

FOTO: GLASOW

Ausgang nach draußen angeht. „Außerdem wurde die Lüftungsanlage erweitert und der Pass erneuert“, so Strauch, die alle Sanierungsarbeiten seit 2019 mitverfolgen konnte.

Über die neue Ausstattung im Restaurantbereich freute sich Abteilungsleiterin Silke Wilharm-Cottle. Rollende Aufbewahrungsschränke, neue Bestuhlung und eine Sitzcke bieten genug Platz, um im Restaurant wieder Prüfungssessen mit Gästen anbieten zu können. „Für die Auszubildenden im Gastgewerbe bedeutet das: ideale Voraussetzungen einer per-

fekten Ausbildung im dualen System“, ist Brunck überzeugt.

Wie Magdalena Figas aus dem Fachbereich Bauwesen vom Landkreis Gifhorn hierzu mitteilte, wurden im Haushalt 2019 erstmalig Haushaltsmittel für die Gemeinschaftsverpflegungs- und Restaurantküche bereitgestellt. „Die Fachplanungen zur Sanierung der Restaurantküche haben im Sommer 2019 begonnen, die Vergaben der Bauleistungen sowie der Küchenausstattung erfolgten Anfang 2020. Die Bauarbeiten starteten im Frühjahr und waren mit sehr vielen

unvorhergesehenen sowie erschwerenden Situationen – wie Pfahlgründung, erhöhte statische Anforderungen und Beginn der Coronapandemie – behaftet. Die entstandenen Mehrkosten wurden in den politischen Ausschüssen laufend mittels überplanmäßigen Aufwendungen bereitgestellt. Die überwiegenden Bauarbeiten erfolgten im Sommer bis hin zu den Herbstferien 2020, sodass die Restaurantküche nach den Herbstferien zur Nutzung freigegeben werden konnte.

Die Gesamtkosten für die Sanierung der Restaurantküche belaufen sich auf rund

420 000 Euro für die baulichen Arbeiten sowie 215 000 Euro für die Küchenausstattung. Die ersten Planungen für die Sanierung/Modernisierung des Restaurants wurden bereits in 2019 erstellt, jedoch aufgrund der Priorität der Sanierung der Restaurantküche zurückgestellt. Die wesentlichen Baumaßnahmen erfolgten während der Sommerferien 2022.

Die Gesamtkosten für die Modernisierung des Restaurants belaufen sich auf 15 000 Euro für die baulichen Arbeiten sowie nochmals rund 15 000 Euro für die Ausstattung.