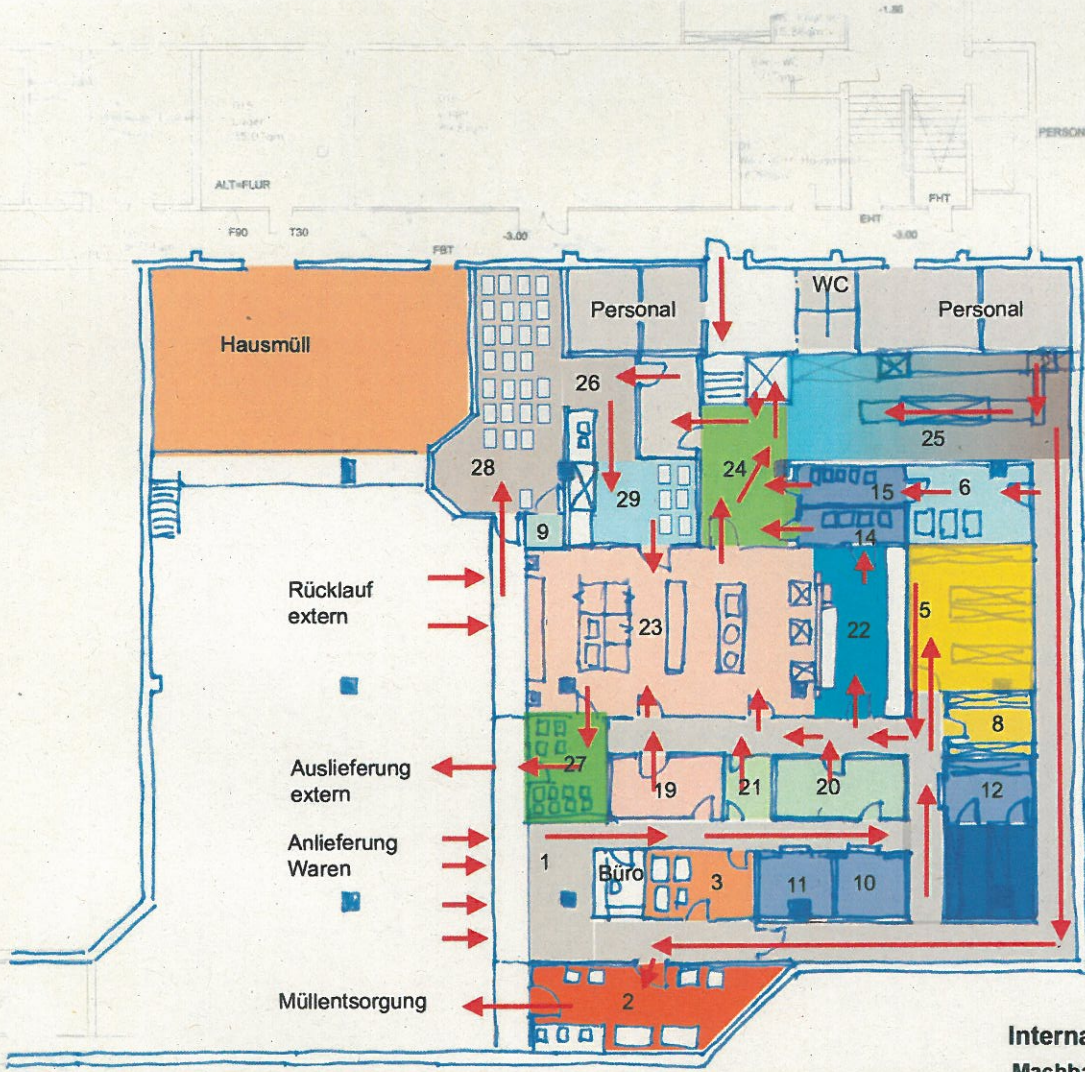


TECHNIK



- 1 Anlieferung/Stauraum
- 2 Müll/ Nassmüllraum
- 3 Leergut
- Lager ungekühlt**
- 4 Trockenwaren u. Konservenlager (Vorrat)
- 5 Non-Food-Lager
- 6 Getränke-Vorrat(ungekühlt)
- 7 Geschirrlager
- 8 Tageslager
- 9 Putzmittel + Reinigungsgeräte
- Kühlräume/Tiefkühl/ Lagerbereich :**
- 10 Gemüse-Kühlraum
- 11 Fleischkühlraum
- 12 Molkereiproduktekühlraum
- 13 Tageskühlraum
- 14 Bereitstellkühlraum
- 15 Getränkekühlraum
- 16 Vorkühlraum
- Tiefkühlräume**
- 17 Tiefkühlraum für verpackte Waren
- 18 Tiefkühlraum für unverpackte Waren
- Vorbereitung**
- 19 Vorbereitung Fleisch
- 20 Vorbereitung Salat/ Gemüse
- 21 Vorbereitung Geflügel
- Zubereitung**
- 22 Kalte Küche
- 23 Warme Küche
- Verteilung**
- 24 Bereitstellung Speisenausgabe
- Spülbereich**
- 25 Spülküche (Speisesaal)
- 26 Topfspüle
- Zusätzlich erforderliche Räume zur Versorgung externer Bedarfsstellen (Warmversand)**
- 27 Thermoporte Bereitstellung Versand
- 28 Stauraum Thermoporte unrein
- 29 Stauraum Thermoporte rein

Internationale Gesamtschule Heidelberg
 Machbarkeitsstudie zur Sanierung und Erweiterung Küche