



# Küchensanierung der Hotelberufsschule in Viechtach



Leckere Gerichte entstehen in der neuen Küche.

Fotos: Xaver Dietrich/Edith Wühr



Stolz ist man auf die Front-Cooking-Stationen.

## Hightech in der Hotelberufsschule

Modernste Arbeitsplätze für die Köche nach der Sanierung – Über drei Millionen Euro Kosten

Wenn Fachoberlehrer Roland Stieglmeier-Maidl durch die neue Küche an der Hotelberufsschule führt, dann ist ihm die Begeisterung für die neue Ausstattung deutlich anzumerken.

Immerhin über drei Millionen Euro hat sich der Landkreis die Sanierung der 40 Jahre alten Küchen an der Schule kosten lassen. Und wie Schulleiter Xaver Dietrich betont, hatte Landrätin Rita Röhl ein offenes Ohr für die Anliegen der Fachlehrer. Man müsse ja auch den Standort Viechtach stärken und gegenüber den „Mitbewerbern“ aus

anderen Landkreisen konkurrenzfähig bleiben. Mit den neuen Arbeitsplätzen – zwölf im Untergeschoss und zwölf im Erdgeschoss – ist das nun bestens gelungen.

### Für höchste Profiansprüche

Zunächst musste der Küchentrakt bis auf den Rohbauzustand zurückgebaut werden, bis mit den einzelnen Fachplanern das Projekt Sanierung angegangen werden konnte. Nun sind Lehrküchen entstanden, die höchsten Profiansprüchen entsprechen. Die Induktionskochstellen etwa reagieren äußerst

präzise. Die Arbeitsplatten aus Edelstahl entsprechen höchsten Hygienestandards, sind abgerundet und ergonomisch perfekt angepasst. Kühlschränke gehören zum Arbeitsplatz ebenso wie Mixer in einer Halterung, die batteriebetrieben sind, und keinen Kabelsalat verursachen.

### Topmoderner Spülbereich

Selbstverständlich sind Backofen, Mikrowellengeräte, Eismaschinen und Sous-vide-Garer. Vieles kann digital angesteuert werden. Auch der Spülbereich ist topmo-

dern. Stolz ist man auch auf ein multifunktionales Kombigerät, das praktisch alles kann und in vielen Küchen namhafter Gastronomen zu finden ist.

Zum Hygienekonzept gehört auch ein Industrieboden, der wesentlich besser zu reinigen ist, als ein Fliesenboden. „Mit unseren Küchen spielen wir in der Champions League“, sagt Dietrich.

Dazu passen auch die beiden Front-Cooking-Stationen, die die Schule im Rahmen der Küchenerneuerung bekommen hat. „Die sogenannten offenen Küchen werden in der Gastronomie immer beliebter,

weil dem Gast ein Höchstmaß an Transparenz geboten wird. Auch darauf können nun die Auszubildenden besser vorbereitet werden“, so Stefan Obermüller.

### Nicht nur für Schüler

Und diese Küchen sind nicht nur den Schülern der Hotelberufsschule vorbehalten, auch die Landfrauen können darin kochen oder die Schüler anderer Schulen.

Den Auszubildenden und ihren Lehrern macht Kochen in der neuen topmodernen Küche sicherlich noch mehr Spaß. (wüh)

**IB MA** INGENIEURBÜRO  
MEINDL+AMBERGER

- Elektro- und Energietechnik
- Sicherheits- und Kommunikationstechnik
- Automatisierungstechnik

MEINDL + AMBERGER GMBH & CO. KG  
Regerstraße 8 Dettterstraße 27  
94234 Viechtach 94469 Deggendorf  
T.09942/ 94888-0 T.0991/ 9912343-0

[www.IBMA.de](http://www.IBMA.de)

**BAUEN SCHAFFT RAUM**

**ZANKL**  
BAU & BETON

HOCH-, TIEF- U. LANDSCHAFTSBAU  
Josef Zankl GmbH · Schmidstraße 28a  
94234 Viechtach · +49 (0)9942/9421-0  
info@bau-zankl.de · www.bau-zankl.de

**Kramhüller** GmbH  
Innenausbau

Werner-von-Siemens-Str. 20  
94447 Plattling – Telefon 0 99 31 / 91 20 3  
E-mail: [info@kramhoeller-gmbh.de](mailto:info@kramhoeller-gmbh.de)  
[www.kramhoeller-gmbh.de](http://www.kramhoeller-gmbh.de)

**JR**

Herzlichen Dank für  
Ihr Vertrauen!

JR UNTERNEHMENSGRUPPE | Rädlinger Allee 1 | 93413 Cham  
Tel. +49 9971 4003-0 | [www.raedlinger.com](http://www.raedlinger.com)

**KOPP**  
INGENIEURE

Das Büro für  
Versorgungstechnik  
Wasser-Wärme-Luft  
Energieberatung

Dipl. Ing. Michael Kopp  
Isidor-Gistl-Str. 7 - 94258 Frauenau  
Tel. 09926-180650 - Fax 09926/1806540  
E-Mail. [info@kopp-ingenieure.de](mailto:info@kopp-ingenieure.de)

Wir suchen Verstärkung für unser Team !

Wir bedanken uns bei allen  
inserierenden Firmen  
und wünschen der  
Hotelberufsschule Viechtach  
viel Spaß in der neuen Küche!

VIECHTACH aktuell  
&  
Viechtacher Anzeiger

[www.idowa.de](http://www.idowa.de)

Herzlichen Glückwunsch  
zur gelungenen Küchensanierung!

Wir waren mit den Estrich, Abdichtungs-  
und Beschichtungsarbeiten beauftragt.

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit!

**Geiger**  
BAUTENSCHUTZ GmbH

Seiboldsried - Öd 1 • 94253 BISCHOFSSMAIS  
Tel. (0 9920) 628 • Fax 649 • [info@geiger-bautenschutz.de](mailto:info@geiger-bautenschutz.de)

**muhr** GmbH

großküchen & kältetechnik

94234 Viechtach · Mönchshofstraße 44  
Tel. 099 42/94 84 - 0 · Fax 099 42/94 84 - 20

Wir gratulieren zum gelungenen Küchenneubau und bedanken uns  
für das entgegengebrachte Vertrauen und die sehr gute Zusammenarbeit.

Wir lieferten die gesamte Küchen- und Kältetechnik.

Für die Zukunft wünschen wir der Hotelberufsschule Viechtach  
weiterhin viel Erfolg und alles Gute!