

Eichendorff-Schule, Osterath

Grundsätzliche Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Schule als Lebensraum im rhythmisierten Ganztags im "Teamteaching", - Mensa als Versammlungsstätte auch für externe Akteure (zus. Erw. WC's mögl. in Nähe) - Küchenbereich: Reserveflächen berücksichtigen (flexibler Ausbau, mehr Frischk-Erweiter.), Fettabscheider berücksichtigen - Planung unabhängig vom pädag. Konzept der Schule (bietet langfristige Flexibilität) - barrierefreie Ertüchtigung des Bestands untersuchen 				
Status quo (2021)	Bestandsbau aus 1960, unterkellert, zweigeschossig, incl. Hausmeisterwohnung und offene Pausenhalle, Erweiterungsbau v. 2002, Toilettenhaus auf dem Schulhof, Aula klein, Turnhalle in benachbarter RS ist noch ausreichend. Im Bestand fehlen kleine Räume für Differenzierung und Inklusion. Es fehlt eine Mensa und Klassen/Ganztagsräume für 3. Klassenzug.				
Zielplanung SJ 2025/26	3 Züge, 12 Kl. à 25 = 300 SuS, gepl. OGS-Anteil 90%, Küchenkonzept: Cook & Chill				
Raumprogramm	(alle Angaben: Nettofläche in m ²)				
Unterrichtliche Nutzung	Richtwert	Anzahl	Fläche	Summe	Anmerkungen
Klassenzimmer	3 je Jgst.	12	90	1080	<i>Unterteilung des Raums (30/60qm) ist mitzuplanen</i>
MZR / multifunktionale Räume	1 je Zug	3	60	180	
Differenzierung / Inklusion	2 je Zug	6	15	90	
Lehrmittelraum	1 pro Zug	3	15	45	
Speiseraum / Forum/ Veranstaltung/ Konferenz	1 je Schule	1	160	160	<i>Mensabetrieb in max. 3 Schichten, Ausgabe Küche vollständig schließbar für Veranstaltungen</i>
Möbellager		1	30	30	<i>zum Speiseraum zuzuordnen</i>
Bibliothek bzw. Selbstlernzentrum		1	90	90	
Büro- und Besprechungsräume	Richtwert	Anzahl	Fläche	Summe	Anmerkungen
Team-Raum (Kommunikation)		1	60	60	<i>Desk-Sharing, abschl. MA-Schränke, Verwaltungsnähe, mögl. m. Teek.</i>
LuL-Arbeitsraum (Stille)		1	30	30	<i>Desk-Sharing, abschließbare MA-Schränke</i>
Besprechungs/ Beratungsraum		1	16	16	
Sekretariat		1	20	20	
Kopierraum		1	8	8	
Büro Schulleitung		1	30	30	
Büro stellv. Schulleitung		1	16	16	
Büro OGS-Koordination (für 2 MA)		1	20	20	
Büro Hausmeister		1	15	15	
Werkraum Hausmeister		1	15	15	<i>Arbeitsstättentauglich</i>
Sanitätsraum		1	16	16	<i>in der Nähe des Sekretariats</i>
Putzmittelräume	1 je Flur	4	7	28	<i>möglichst natürlich belüftet</i>
Serverraum (ca.)		1	10	10	
Haustechnik		1	25	25	<i>Raumgröße gemäß Umfang Haustechnik zu definieren</i>
Toiletten Schüler und Lehrkräfte / OGS-MA					<i>Anzahl jeweils gem. geltender Richtlinien, kleinere Einheiten, mög. dezentrale Zuordnung (Stunden WC's min. 1J/1M / Geschoss), Böden und Wände keine bzw. wenig Fugen)</i>
Küchenbereich	Richtwert	Anzahl	Fläche	Summe	Anmerkungen
Küche, Ausgabe, Personalräume KÜ, WC, Büro KÜ, Lager, Müllraum		1	100 - 150	150	<i>Cook & Chill mit ergänzender Frischküche (Herd, Backofen) Kühlraum, Fettabscheider</i>
Summe Raumprogramm				2.134	
Erschließungsflächen (entwurfsabhängig)					Anmerkungen
Windfang, Foyer					
Flurzonen mit Aufweitungen					<i>als nutzbare Zonen, wo möglich ("Marktplatz, Lernkojen, Spielflur")</i>
Summe Erschließung					
Maßnahmen in Freianlagen	Richtwert				Anmerkungen
Ergänzung Pausenhoffläche	5 qm/Sch.				
Fahrradstellflächen					<i>gemäß Richtlinien</i>
KFZ-Stellplätze					<i>gemäß Richtlinien</i>
Spielgeräte / Pflanzbereiche					<i>Umfang überprüfen, ggf. Ergänzung</i>
Entsiegelung?					<i>Möglichkeit/ Umfang prüfen!</i>
Müllstandort?					<i>geeignete Stelle und Größe, sightgeschützt</i>
Weitere konzeptionelle Aspekte					
ggf. Fläche für Baustelleneinrichtung					
ggf. Fläche Interimscontainer während der Bauzeit					