

# **BBS-Technik und Lebensmitteltechnikum in Cloppenburg**

Raumprogramm Lebensmitteltechnikum

# Erforderliches Raumprogramm LMT nach Abstimmung mit der Schule, Firmenvertretern und Wirtschaftsförderung

Nr. 6.1	Nutzungsfläche NUF	Anzahl	je Raum m <sup>2</sup>	Flächenbedarf insges. m <sup>2</sup>
6.1.1	Schulungsraum	1	100,00 m <sup>2</sup>	100,00 m <sup>2</sup>
6.1.2	Fachraum Mechatronik (Bildererkennung)	1	100,00 m <sup>2</sup>	100,00 m <sup>2</sup>
6.1.3	Lager an Fachraum Mechatronik (Bildererkennung)	1	30,00 m <sup>2</sup>	30,00 m <sup>2</sup>
6.1.4	Kleinserienfertigung Backwaren	1	85,00 m <sup>2</sup>	85,00 m <sup>2</sup>
6.1.5	Kleinserienfertigung Fleisch	1	90,00 m <sup>2</sup>	90,00 m <sup>2</sup>
6.1.6	Arbeitsraum	1	25,00 m <sup>2</sup>	25,00 m <sup>2</sup>
6.1.7	QS-Labor für Qualität und Sicherheit	1	80,00 m <sup>2</sup>	80,00 m <sup>2</sup>
6.1.8	Roh-/ Fertigwarenlager, Allergenlager mit Zugang von außen	1	85,00 m <sup>2</sup>	85,00 m <sup>2</sup>
<b>NUF Lebensmitteltechnikum Übertrag:</b>				<b>595,00 m<sup>2</sup></b>

# Erforderliches Raumprogramm LMT nach Abstimmung mit der Schule, Firmenvertretern und Wirtschaftsförderung

Nr. 6.1	Nutzungsfläche NUF	Anzahl	je Raum m <sup>2</sup>	Flächenbedarf insges. m <sup>2</sup>
6.1.9	Tiefkühlzelle mit vorgelagertem Kühlraum als Durchgangsraum	1	40,00 m <sup>2</sup>	40,00 m <sup>2</sup>
6.1.10	Technikraum	1	75,00 m <sup>2</sup>	75,00 m <sup>2</sup>
6.1.11	Produktionshalle	1	400,00 m <sup>2</sup>	400,00 m <sup>2</sup>
6.1.12	Sanitärräume	1	30,00 m <sup>2</sup>	30,00 m <sup>2</sup>
6.1.13	Umkleideräume mit Hygieneschleuse	1	50,00 m <sup>2</sup>	50,00 m <sup>2</sup>
6.1.14	Lager für Abfall und Reinigungsmittel/Verpackungsmaterial	1	10,00 m <sup>2</sup>	10,00 m <sup>2</sup>
<b>NUF Lebensmitteltechnikum gesamt:</b>				<b>1.200,00 m<sup>2</sup></b>