



**KORBINIAN-  
AIGNER-  
GYMNASIUM**

Sprachliches, Musikisches und  
Naturw.-technol. Gymnasium

Korbinian-Aigner-Gymnasium, Sigwolfstr. 50, 85435 Erding

Vorab per Mail (4 Seiten)

Frau Viola Oeder  
Landratsamt Erding  
Fachbereich 12  
Liegenschaftsmanagement

Alois-Schießl-Platz 2  
85435 Erding

15.02.2016

**IN FORM-Wettbewerb Klasse, kochen!  
Annahme der Spende einer hochwertigen Küche;  
hier: Weitere Informationen zur Vorbereitung der Ausschusssitzung**

Sehr geehrte Frau Oeder,

gerne antworte ich auf Ihre E-Mail vom 21.01.2016:

Aus den bereits im Schreiben vom 12.01.2016 dargelegten Gründen begrüßt die Schulleitung des Korbinian-Aigner-Gymnasiums ausdrücklich den Einbau der gewonnenen Schülerübungsküche in den Raum O04. Dies wurde in der Lehrerkonferenz am 04.02.2016 auch dem Kollegium mitgeteilt.

In Anlage erhalten Sie eine Ausstattungsliste für Inventar, mit dem wir die Küche ausstatten möchten. Sie ist auch im Internet abrufbar unter:

[https://www.inform.de/fileadmin/redaktion/Profi/KlasseKochen/120925\\_KK\\_AusstattungslisteUebungskueche\\_neu\\_3-1.pdf](https://www.inform.de/fileadmin/redaktion/Profi/KlasseKochen/120925_KK_AusstattungslisteUebungskueche_neu_3-1.pdf).

Dazu stehen uns folgende Mittel zur Verfügung:

Einnahmen aus der Aktion „Gesundes Pausenbrot“: 700 € (Stand Februar 2016)  
Spende des Fördervereins der Schule: 1000 €

Sollten weitere Mittel benötigt werden, hat auch der Elternbeirat, der den Einbau der Küche sehr begrüßt, weitere Unterstützung zugesagt. Bezüglich der Erstausrüstung kommen damit keine Kosten auf den Sachaufwandsträger zu.



Korbinian-Aigner-Gymnasium  
Sigwolfstraße 50  
85435 Erding

Tel.: 08122/90894-0  
Fax: 08122/90904-5093  
<http://www.kag-erding.de>  
E-Mail: [verwaltung@kag-erding.de](mailto:verwaltung@kag-erding.de)

Auch „Folgekosten“ für Lebensmittel, Geschirrspülmittel oder besondere Küchenputzmittel müssen nicht vom Sachaufwandsträger getragen werden. Diese können im Rahmen der sich selbst tragenden Aktionen und Projekte, wie z. B. P-Seminare, finanziert werden.

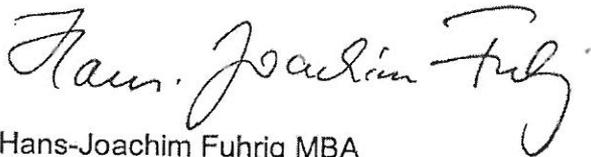
Ausnahmen ergeben sich für die Bewirtung bei besonderen Anlässen, wie z. B. bei der Abiturfeier. Hier bitten wir um Übernahme der Kosten für Lebensmittel im Rahmen der z. B. für Feiern zur Verfügung stehenden Haushaltsstelle 5753. Es musste bisher auf einen Caterer zurückgegriffen werden, was wesentlich höhere Kosten verursachte.

Da die Küche als Spende in das Eigentum des Landkreises übergeht, bitten wir um Übernahme der Wartungskosten für die Elektrogeräte, wie es z. B. auch für die Geräte in den Vorbereitungsräumen der naturwissenschaftlichen Fachräume zutrifft.

Ich hoffe, mit meinen Auskünften einen Beitrag zur Vorbereitung der Ausschusssitzung geleistet zu haben. Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Landkreiskämmerei erhält einen Abdruck des Schreibens.

Mit freundlichen Grüßen



Hans-Joachim Fuhrig MBA  
Oberstudiendirektor

Anlage: Inventar-Vorschlagsliste für die Grundausrüstung



## Übungsküche

Grundausrüstung	Anzahl	Anmerkungen
Allzweckreibe (drei Einsätze)	3	
Besteck	30	4-teilig für 30 Personen
Besteckhalter (Edelstahl)	4	
Besteckschubladeneinsätze	2	
Durchschläge (Plastik)	3	
Eierlöffel (Plastik)	30	
Gemüsemesser	15	
Gemüseschäler	15	rechts- und linkshändig/ verschiedene Formen
Gewürzgläser	8	
Glaskrüge (1 l) Deckel	4	alternativ: Plastik/spülmaschinenfest
Glasschälchen	30	alternativ: Plastik/spülmaschinenfest
Glasschalen (rechteckig, ofenfest, 3 Größen)	3	Sets
Grillzange	1	
Haushaltswaage	1	
Holzlöffel (klein)	5	
Kartoffelpresse	1	
Knoblauchpresse	1	
Kochlöffel (Holz)	3	
Kochtopf (0,25 l)	2	Stieltopf
Kochtopf (3 l) + Dünsteinsatz	1	
Kochtopf (5 l)	1	
Kochtopf (9 l) inkl. Spaghettieinsatz	1	
Korkuntersetzer	10	
Messbecher 1 l (Plastik)	5	durchsichtig mit Ausguss
Mörser	5	
Pfannenset	1	inklusive Stielwok/alubeschichtet 28cm
Pfannenwender (Holz)	5	
Pfannenwender (Plastik)	4	
Pfeffermühlen	3	
Pinself	4	
Plastikschüsseln (3 Größen mit Deckel)	6	
Reiben (Edelstahl)	15	Standreiben
Rührschüssel (Edelstahl)	3	evt. 3 Sets mit verschiedenen Größen
Salatbesteck	3	
Scheren	5	
Schneebesen (groß)	3	
Schneebesen (klein)	5	
Schneidebretter (ca. 30x20) kein Holz	15	
Servierlöffel	3	

Siebe (grob)	2	
Siebe (fein)	2	
Suppenkellen (klein)	2	
Tabletts		
Teesiebe (fein)	3	
Teigschaber	3	
Tomatenmesser	15	
Trichter (Plastik, 2 Größen)	2	
Wiegemesser	5	
Zangen (Plastik)	2	
Zangendosenöffner		
Zitruspresse (Edelstahl)	2	
<hr/>		
Textilien		
Geschirrtücher	30	Kochfest
Schürzen	30	Kochfest/alternativ: Geschirrtücher
Topflappen	10	eventuell Handschuhe 2x5
Kleingeräte		
Entsafter (1 l)	1	
Handmixer	2	mit Pürierstab
Standmixer (1 l)	1	
Waffeleisen	2	
Messerset		
Dosenöffner	2	
Gläser	30	
Teller flach	30	
Teller tief	30	
Dessertteller	30	
Tassen	30	
Untertassen	30	
Untersetzer für heiße Töpfe	5	
Tischsets	30	
Tischabfalleimer	5	
Backutensilien		
Backpinsel	5	
Ausstechförmchen Set	5	
Kuchenformen	5	
Muffinformen	5	