

Schulküchenplanungs-standards

Stadt Frankfurt am Main



VT 150-250

Juni 2019

Simon Consulting VDI

Vorbemerkungen

1. Verpflegungssystem

Mischküche (Kombinationsküche)

Kennzeichen der "Mischküche":

In der Mischküche werden die Speisen vor dem Verzehr zubereitet und vor Ort serviert (keine räumliche Entkopplung).

Der Name Mischküche bezieht sich darauf, dass Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad (Convenience-Stufe) verwendet werden. Zum Einsatz kommen sowohl frische und unverarbeitete Lebensmittel wie Obst oder Gemüse als auch Convenience-Produkte, die industriell vorverarbeitet sind. Nahrungsmittel der Convenience-Stufen 0 – 3 müssen vorrangig eingesetzt werden. Produkte der Convenience-Stufen 4 – 5 dürfen lediglich ergänzend eingesetzt werden.

Die Speisen sollen auf den Ausgabezeitpunkt hin produziert werden. Dadurch lassen sich kurze Warmhaltezeiten realisieren, um Vitaminverluste und Einbußen bei Farbe, Geruch, Geschmack und Textur so gering wie möglich zu halten.

2. Raumbedarf

Der Raumbedarf einer „Mischküche“ wird seitens gesetzlicher Verordnungen und Richtlinien geregelt. Die Größe der einzelnen Küchenbereiche ergibt sich dabei aus folgenden Kriterien:

- Produktions- und Ausgabevolumen (Anzahl der Verpflegungsteilnehmer VT – Angebotstiefe und -breite)
- Mitarbeiterzahl bzw. Arbeitsplatzbedarf in den einzelnen Küchenbereichen
- Anlieferungsintervalle von Lebensmitteln und Gütern
- dem Verpflegungssystem
- Warenfluss-/Verkehrswege
- der architektonischen Grundrissform
- dem vorgegebenen Grundriss (Räume, m²)

Wichtig:

Als Grundlage der Raumbedarfsplanung dient die **Anzahl der Verpflegungsteilnehmer und nicht die Schüleranzahl.**

Siehe hierzu die folgenden Planungsunterlagen (-standards):

- „Raumbedarf - Raumanforderungen - Mischküche“,
- Referenzmodelle sowie deren dazugehörige
- Ablaufwegeplanung

je nach Verpflegungsteilnehmeranzahl (150-250 VT/ 300-450 VT/ 500-600 VT).

3. Raumtechnische Planungshinweise

Gemäß den gesetzlichen Verordnungen und Richtlinien sowie aus operativen Gesichtspunkten. ergeben sich Planungshinweise bzgl. der raumtechnischen Anforderungen. Hierzu sind relevante Punkte zu den einzelnen Raumbedarf (Küchenbereichen) in der Planungsunterlage „Mischküche Raumbedarf – Raumanforderungen“ aufgeführt.

4. Inventarbedarf

Der Bedarf an küchentechnischen Anlagen, Gerätschaften und Einrichtungsgegenstände wird unter anderem durch folgende Kriterien bestimmt:

- gesetzlichen Verordnungen und Richtlinien,
- das ausgewählte Verpflegungssystem,
- **der Anzahl der Verpflegungsteilnehmer** und nicht der Schüleranzahl,
- dem Produktionskonzept,
- dem Ausgabesystem und der
- Mitarbeiterzahl.

Dieser Inventarbedarf ist je nach der Anzahl der Verpflegungsteilnehmer (150-250 VT/ 300-450 VT/ 500-600 VT) in der Inventarbedarfsliste inkl. der dazugehörigen Positions-/Inventarnummer aufgeführt. Gemäß den Vorgaben und dem individuellen Bedarf kann hier das benötigte Inventar in Art und Menge bestimmt werden. Die Verantwortlichkeit bezüglich der Planung und dem Bezug ist dem jeweiligen Inventargut zugeordnet bzw. ersichtlich.

Zur besseren Veranschaulichung dient der beigefügte Küchenplan.

5. Planungshinweise

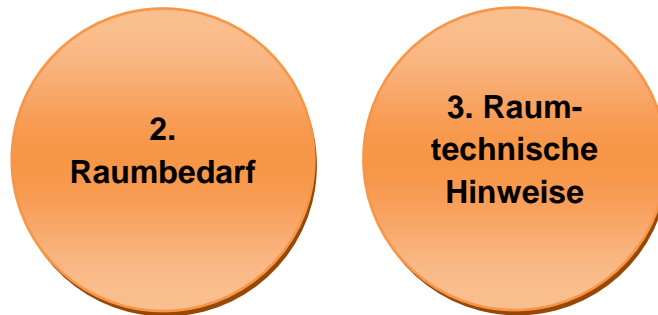
Zur Gewährleistung eines einheitlichen und adäquaten Planungsstandards sind einzuhaltende Anforderungen für folgende relevante Adressaten (Gewerke):

- Allgemeine
- Architekt
- Küchenplaner/-einrichter
- HLS
- Elektro
- Brandschutz

in den Planungshinweisen aufgeführt.

Wichtig:

Planungen für gewerbliche Küchen (gesamter Küchenbereich) sind im Vorfeld der Ausführungsplanungsphase **zur Abstimmung und Zustimmung** dem **zuständigen Veterinäramt vorzulegen**.



Anwendungshinweise

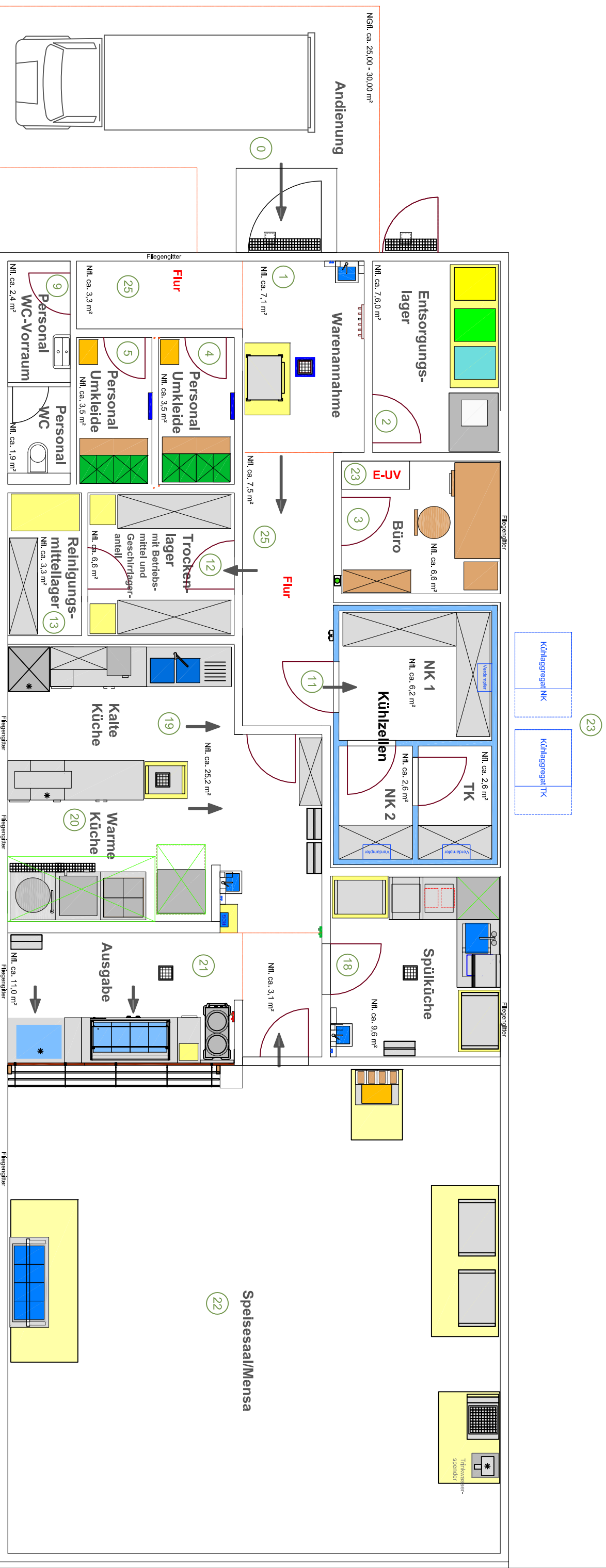
Wie bereits in den Vorbemerkungen dargestellt, ergibt sich der Raumbedarf aufgrund gesetzlicher Verordnungen und Richtlinien. Die notwendige Größe der jeweiligen Bereiche werden - wie in den Vorbemerkungen beschrieben - dabei von mehreren Kriterien bestimmt.

Als Grundlage der Raumbedarfsplanung dienen folgende Planungsstandardunterlagen:

- Ein Referenzmodell zur Darstellung des benötigten Raumbedarfs, der Raumaufteilung sowie deren Anordnung.
- Ein Ablaufwegeplan zur Darstellung einer gesetzlich konformen (Trennung von Schwarz-/Weißbereichen) und operativ günstigen Wegeführung von Lebensmitteln, Gütern und Mitarbeiter innerhalb der Küchenbereiche
- Eine Raumbedarfsübersicht bzw. -liste mit Flächenangaben (ca. Werten) sowie raumtechnische Hinweise und Anforderungen.

Wichtig:

- In der **Raumbedarfsübersicht bzw. -liste** ist der für die jeweilige Betriebsgröße (je nach Verpflegungsteilnehmerzahl - 150-250 VT/ 300-450 VT/ 500-600 VT) **benötigte Raumbedarf farblich unterlegt**.
- **Rot** geschriebene **Flächenangaben** beziehen sich nur auf Räume die bei **Sonder-raumbedarf** wie z. B. notwendige Reinigungs- und Lagerräume für mobile Speisentransportwagen bei externe Belieferung von produzierten Speisen an externe Ausgabenstellen (Kita, angegliederte Grundschule, usw.).
- **Grün** geschriebene **Flächenangaben** beziehen sich auf den benötigten **Flächenanteil an einem** ausgewiesenen **Gesamtflächenraumbedarf**.



Verpflegungssystem: "Mischküche"

Simon Consulting VDI
 Fichtenweg 3
 63505 Langenselbold
 Tel.: 06184 64638
 mobil: 0174 6998543



Bauherr: -
 Datum/Ort:
 Architekt: -
 Datum/Ort:

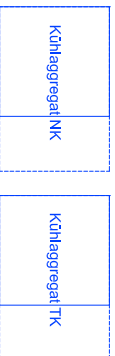
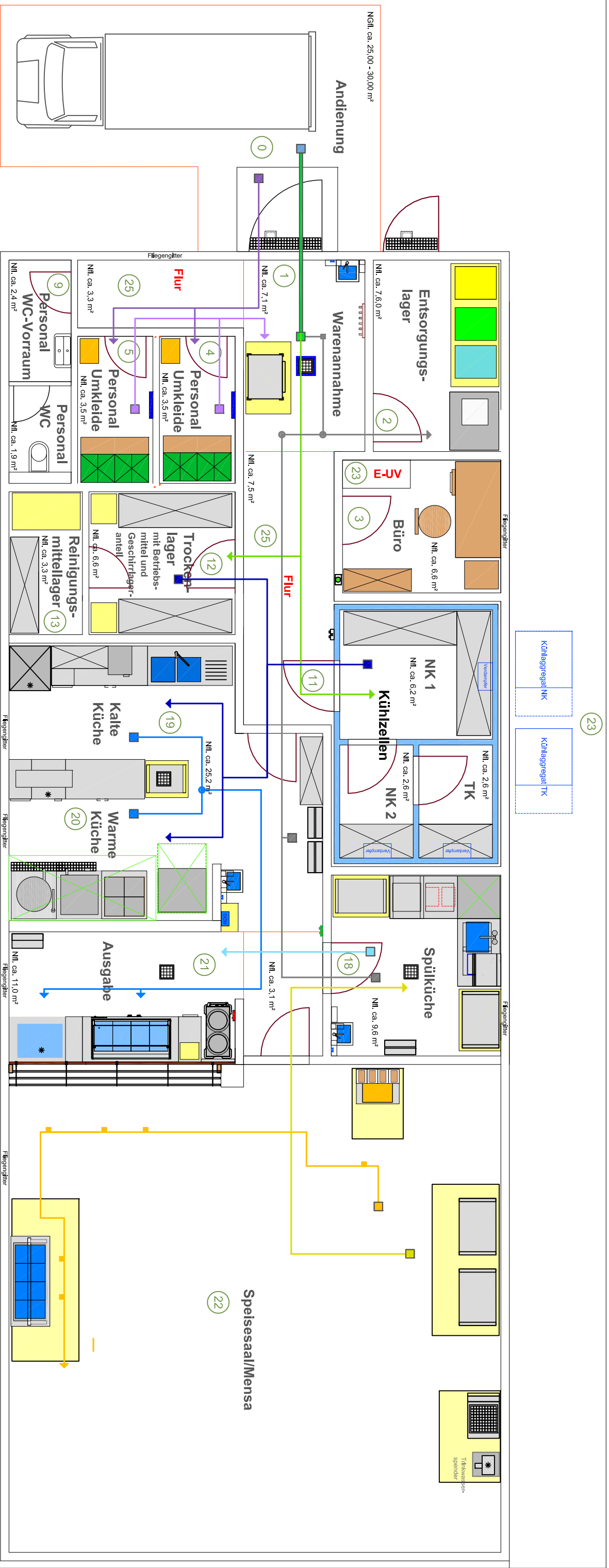
Unterschrift/ Stempel
 Unterschrift/ Stempel

Ausführungsplanung
 Planbezeichnung: **Küchenplanung - Referenzmodell VT 150-250**
 Grundriss: -
 Sachb.: S.Simon
 Datum: 08.10.2018
 Datum: 09.05.2019
 SC-Projekt-Nr.: 21

Stufe: -
 vom: -
 Gepr.: -
 Maßstab: ----
 Blatt: 1/3
 Index: -

SC_21_A_KP_100-VT-150 ohne Positionsnummern. modifiziert gemäß Besprechung v. 07.03.2019	09.05.2019	Schulamt
SC_21_E_KP_100-VT-150 ohne Positionsnummern. modifiziert gemäß Veterinäramt und Revisionsamt	27.02.2019 20.02.2019	Schulamt
SC_21_E_KP_100-VT-150 ohne Positionsnummern.	17.10.2018	Schulamt
Änderungen		Verteiler


Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung nur mit unserer Erlaubnis. Als Vervielfältigung gelten z. B. Nachdruck, Scannen sowie die Speicherung auf Datenträger. Die Zeichnung darf dritten Personen oder Mitbewerber nicht zugänglich gemacht werden!



Legende - Ablaufwege

- Waren-Anlieferung
- Waren-Einlagerung
- Warenweg zur Produktion / Regenerierung
- Speisenanlieferung-Ausgabe
- Essenssteilnehmerweg
- Geschirr-Sauber-Rücklauf
- Geschirr-Rückgabe
- Müllentsorgung
- Personalweg Zugang
- Personalweg Arbeitsplatz

Verpflegungssystem: "Mischküche"

Simon Consulting VDI Fichtenweg 3 63505 Langenselbold Tel.: 06184 64638 mobil: 0174 6998543		Bauherr: - Datum/Ort: Architekt: - Datum/Ort:		Stufe: Ausführungsplanung Planbezeichnung: Ablaufwegeplan - Referenzmodell 150-250 VT		Grundriss: - Sachb.: S.Simon Datum (Ursprung): 08.10.2018		vom: - Gez.: S. Simon Maßstab: ----		Gepr.: - Maßstab: ---- Datum: 09.05.2019		SC-Projekt-Nr.: 21		Index: -		Index:		Änderungen		Datum		Verteiler	
Schulküchenstandardplanung Staatliches Schulamt für die Stadt Frankfurt Stuttgarter Straße 18-24 60329 Frankfurt am Main				

Verpflegungssystem:	"Mischküche"	Einge- plant/ "Ist" ca.	NGFL. ca. m²	Architekt VT 150-250
----------------------------	---------------------	-------------------------------	--	---------------------------------------

Nr.	Raum/Bereich	Bemerkungen	m ²	Raumtechnische Hinweise/Anforderungen		
				min.	bis	
	Andienung			25,00	30,00	Ebenerdig gepflastert/fest Mit Überdachung Mit Bodenablauf am Eingangsbereich (feinmaschiges Bodenablaufgitter) Eingangstür mind. 1200 mm breit (doppelflügelig) Anlieferungs- bzw. Haltefläche für Transportwagen (LKW bis zu 7,5 t) müssen/sollten gegeben sein Klingel mit Gegensprechanlage einplanen (Elektro) Eingangstür ist mit einem Türschließer einzuplanen
1	Warenannahme			7,00	8,00	Wände deckenhoch gefliest Tageslicht (Fenster) wenn möglich, sonst Türen mit Sichtfenster versehen Bereich für Handwaschbecken (HWB) Platzhalter für Transportwagen (Trolli's/Plattformwagen) Bei Bedarf Wandrammschutz
2	Entsorgungslager	inkl. Platzhalter		6,50	7,50	Wände deckenhoch gefliest Wenn möglich Fenster einplanen In der Nähe Wasserschlauchanschluss/HWB (HLS) Die Tür zum Außenbereich ist mit einem Türschließer einzuplanen
3	Büro Küchenleitung			6,50	7,50	Mit Tageslicht
4	Personalumkleide Damen			3,50	5,00	Für ca. 2 -3 Mitarbeiter MA Wandfließen nicht notwendig Wenn möglich HWB (HLS)
5	Personalumkleide Herren			3,50	5,00	Wandfließen nicht notwendig Wenn möglich HWB aus Keramik (HLS)
9	Personaltoiletten Damen/Herren mit Vorraum			4,00	4,00	Wandfliesen nicht notwendig inkl. HWB Keramik (HLS)
11.0	Kühllager gesamt			11,00	12,00	Das Kühllager sollte an den Außenwänden eingeplant werden. Panelbauweise (Küchenplaner oder HLS-Planungsbüro) wenn möglich ebenerdiger Zugang Bodenabsenkung im Kühlzellenbereich einplanen Freie Nische zwischen OBK Kühlzelle und Decke mit Trockenbau schließen (Revisionstür integrieren) Seitliche Nischen durch Kühlzellenbauer via L-Leisten schließen lassen Schaltzentrale mit Telefoneinwahlgerät einplanen (Kühltechnikplaner)
	Notwendige Bereiche					
11.1	Normalkühlung					
	NK-Zellen	Nur für abgepackte Ware				Es reichen 2 Normalkühlbereiche/-zellen aus
11.2	Tiefkühlung					
	TK-Zelle	für TK-Ware				Eine Tiefkühlzelle

Verpflegungssystem:	"Mischküche"	Einge-plant/ "Ist" ca.	NGFL. ca. m²	Architekt VT 150-250
----------------------------	---------------------	------------------------	---------------------	-----------------------------

Nr.	Raum/Bereich	Bemerkungen	m²	Raumtechnische Hinweise/Anforderungen		
				min.	bis	
12	Trockenlager 1			5,00	6,00	Wandfliesen nicht notwendig
13	Reinigungsmittel/-bedarfslager	Falls nicht möglich dann Platzbedarf für Reinigungsmittelschrank im Spülküchen-/Betriebsmittel- oder		3,00	4,00	Wandfliesen nicht notwendig Reinigungsraum extra als diesen von Außen kennzeichnen um ungewollten Missbrauch zu vermeiden Abschließbar
14	Betriebsmittellager			1,00	1,00	Wandfliesen nicht notwendig Evtl. mit Geschirr- oder Trockenlager zusammen einplanen
15	Geschirrlager			1,00	1,00	Wandfliesen nicht notwendig Evtl. mit Betriebsmittellager einplanen
16	Fuhrparklager 1	Fuhrparklager für Stapelwägen (Tablettwagen, Tellerspender, Tassenspender, usw.)				Fuhrparklager bei Bedarf Wandfliesen nicht notwendig aber besser
16.1	Fuhrparklager 2 (bei externer Speiseanlieferung)	Fuhrparklager für Speisentransportwägen (Hot-cars, Warmausgabewägen, usw.) zur Belieferung von externen Ausgabestätten		6,00	8,00	Fuhrparklager bei Bedarf (bei externer Speiseanlieferung) Wandfliesen nicht notwendig aber besser
17	Reinigungsraum Fuhrpark (bei externer Speiseanlieferung)			6,00	8,00	Reinigungsraum bei Bedarf (bei externer Belieferung von Speisen) Wandfliesen deckenhoch inkl. Handwaschbecken Platzhalter und Anschluss für Reinigungsdosiergerät einplanen
18	Spülküche			10,00	13,00	Wandfliesen deckenhoch wenn möglich mit Tageslicht direkter Zugang zum Flur und wenn möglich zur Kalten oder Warmen Küche sowie zum Speiseraum Platzbedarf/-halter für Handwaschbecken und Reinigungsdosiergerät einplanen Platzhalter für Geschirrrückgabewagen einplanen
	Schwarzbereich inkl. Platzhalter					Platzhalter für Geschirrrückgabewagen und Spülgut aus Küchenbereiche einplanen
	Weißbereich inkl. Platzhalter					Platzhalter für Transport- und Stapelwagen einplanen

Verpflegungssystem:	"Mischküche"	Einge- plant/ "Ist" ca.	NGFL. ca. m²	Architekt VT 150-250
----------------------------	---------------------	-------------------------------	------------------------------------	---------------------------------

Nr.	Raum/Bereich	Bemerkungen	m ²	Raumtechnische Hinweise/Anforderungen		
				min.	bis	
19	Küche gesamt (Kalte und Warme)			29,00	32,00	
19	Kalte Küche	allgemein:		12,00	13,00	Wandfliesen deckenhoch Tageslicht
20	Warme Küche			17,00	19,00	Wandfliesen deckenhoch Tageslicht
21	Ausgabe 1	mit Platzhalter		12,00	14,00	Wandfliesen oder leicht zu reinigende Materialien, deckenhoch an der Ausgabetheke Je nach Ausgabengestaltung (Einrichtungsgegenstände) im hinteren Bereich Ramschutz an den Wänden Platzhalter für Back-up-Wägen (Tellerspender, evtl. Hot-cars, Servierwägen) und Mülleimer einplanen
	Leergutlager					Bei Bedarf Leergutlager einplanen (Flaschen, Premixbehälter, Fässer, Wasserbehälter, usw.) Wandfliesen deckenhoch Wenn möglich direkter Zugang von innen und außen möglich Falls eine Tür zum Außenbereich vorhanden ist, ist diese mit einem Türschließer zu versehen.

Gesamt Wirtschaftsräume Küche				103,00	120,00	Raumbedarf Wirtschaftsbereiche Küche ohne Andienung, Personalaufenthaltsraum/Fluren, Fuhrpark extern, HLS-e Technikräume, Platzbedarf Küche im Speisesaal/Mensa
--------------------------------------	--	--	--	---------------	---------------	--

Mensa/Speisesaal

22	Mensa/Speisesaal					In der Mensa ist Platzbedarf für die VT - eine Getränkestation (evtl. Trinkwasserstation) - ein Salatbuffet und - eine Geschirrrückgabestation (für ca. 1-2 Geschirrrückgabewagen oder ca. 2-3 Tabletrückgabewagen) einzuplanen Evtl. auch ein - Speiseausgabebereich - falls dieser nicht direkt an den Küchenbereich angegliedert ist. - evtl. Wandfächer für das Zwischenlager von Schulranzen Der Verlauf der Essenausgabe sollte bei Bedarf aus funktionalen Gesichtspunkten mit einem Absperrungsseil oder -stange gekennzeichnet werden.
----	-------------------------	--	--	--	--	--

Verpflegungssystem:	"Mischküche"	Einge-plant/ "Ist" ca.	NGFL. ca. m²	Architekt VT 150-250
----------------------------	---------------------	------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Nr.	Raum/Bereich	Bemerkungen	m ²	Raumtechnische Hinweise/Anforderungen		
				min.	bis	
22.1	Ausgabestation 1 bzw. 2	falls nicht direkt angegliedert, oder eine zweite Ausgabestation notwendig ist				Notwendig falls keine direkt an die Küche angegliedert ist, Inkl. Platzhalter für Back-up-Transportwägen Inkl. Platzhalter für mobiles Handwaschbecken oder festinstalliertes HWB
22.2	Besteck-/Tabletstation			1,50	2,50	Platzbedarf für ca. 1 -2 BT-Station in der Nähe zur Ausgabestation
22.3	Getränkeversorgung mit Platzhalter			2,00	3,00	Nach Bedarf Platzbedarf und Standort einplanen
22.4	Salatbuffet 1			4,00	6,00	einplanen (nicht für Grundschule!)
22.5	Salatbuffet 2					
22.6	Geschirrrückabestation			3,50	4,50	Platzbedarf in der Nähe zur Spülküche aber nicht mit Ausgabenweg kreuzen
Gesamt Mensa				11,00	16,00	Raumbedarf küchentechnischer Einrichtungsgegenstände im Mensa- bzw. Speisesaalbereich. Ohne Wegeführungsbedarf der Verpflegungsteilnehmer zu den Hauptausgabetheken

Sonstiger Platz-/Raumbedarf

Technikbereiche Küche

23	Elektronterverteilung					Ausreichender Platzbedarf für die Unterverteilung Elektro rechtzeitig einplanen und ausweisen
24	Standort Kühlaggregate Kühlzellen/Kühlschränke					Ausreichender Platzbedarf für die Aufstellung von Kühlaggregaten (NK/TK) im Außenbereich einplanen (Nähe Kühlzellen) Inkl. Wetterschutz und adäquater Bodenfläche
Gesamt Technikbereiche Küche						Raumbedarf je nach Küchenbereichsform
25	Flure					Wandfliesen deckenhoch Wandrammschutz und -eckschutz Flure im Verkehrswegebereich (von Einlagerung bis Produktion) sollten mind. 1200 -1400 mm breit sein
Gesamt Flur						Raumbedarf je nach Küchenbereichsform

Verpflegungssystem:	"Mischküche"	Einge- plant/ "Ist" ca.	NGFL. ca. m²	Architekt VT 150-250
----------------------------	---------------------	-------------------------------	--	---------------------------------------

Nr.	Raum/Bereich	Bemerkungen	m ²	min.	bis	Raumtechnische Hinweise/Anforderungen
-----	--------------	-------------	----------------	------	-----	---------------------------------------

**Externer Kioskbetrieb gemäß
 Veterinäramt Frankfurt:**

26	Kiosk		
----	--------------	--	--

		Für das Kioskpersonal müssen Personaltoiletten und Umkleieräume zur Trennung von reiner und unreiner Kleidung vorhanden sind bzw. eingeplant werden.
--	--	--

		Für die Müllentsorgung bzw. Lagerung ist ein Entsorgungslager auszuweisen.
--	--	--

		Notwendige Lagermöglichkeiten für Getränke/Leergut und Lebensmittel sind sicherzustellen.
--	--	---

		Falls kein Bodenablauf vorhanden ist in dem Kiosk ein Handwasch-/Ausgussbeckenkombination einzuplanen um anfallendes Schmutzwasser im eingeplanten Ausgussbecken abgießen zu können.
--	--	--

integrierter Kioskbetrieb:

26	Kiosk (Verkauf von Kioskwaren) über die Ausgabetheke		
----	---	--	--

		Der Verkauf von Kioskwaren über die bestehende Ausgabestation (außerhalb der normalen Verpflegungszeiten - Mittagstisch) wird vom Küchenpersonal übernommen.
--	--	--

Wichtig: Raumbedarfsplanung

Hinweis zum Flächenbedarf		
----------------------------------	--	--

		<p>Da der exakte Grundflächenbedarfswert abhängig von Form, Anordnung, Standort des jeweiligen Raumes ist, handelt es sich bei den angegebenen Raumbedarfsgrößen um Ca.-Werte.</p> <p>Die angegebenen Ca.-Werte des Grundflächenbedarfs sind Netto-Werte für den küchentechnischen Platzbedarf, dies bedeutet das evtl. Platzbedarf von technischen Anlagen wie z. B. Elektrounterverteilungen, Lüftungsschächten, Installationsvorwänden, usw. der HLS-E -Planung sowie etwaige Flure bei der Flächenbedarfsbewertung nicht inkludiert sind.</p>
--	--	---

**4.
Inventar-
bedarf**

Anwendungshinweise

Wie bereits in den Vorbemerkungen dargestellt, ergibt sich der Bedarf an küchentechnischen Anlagen, Gerätschaften und Einrichtungsgegenstände aufgrund gesetzlicher Verordnungen und Richtlinien. Die benötigte Anzahl und deren Größe werden - wie in den Vorbemerkungen beschrieben - dabei von mehreren Kriterien. bestimmt

Als Grundlage der Inventarbedarfsplanung dienen folgende Planungsstandardunterlagen:

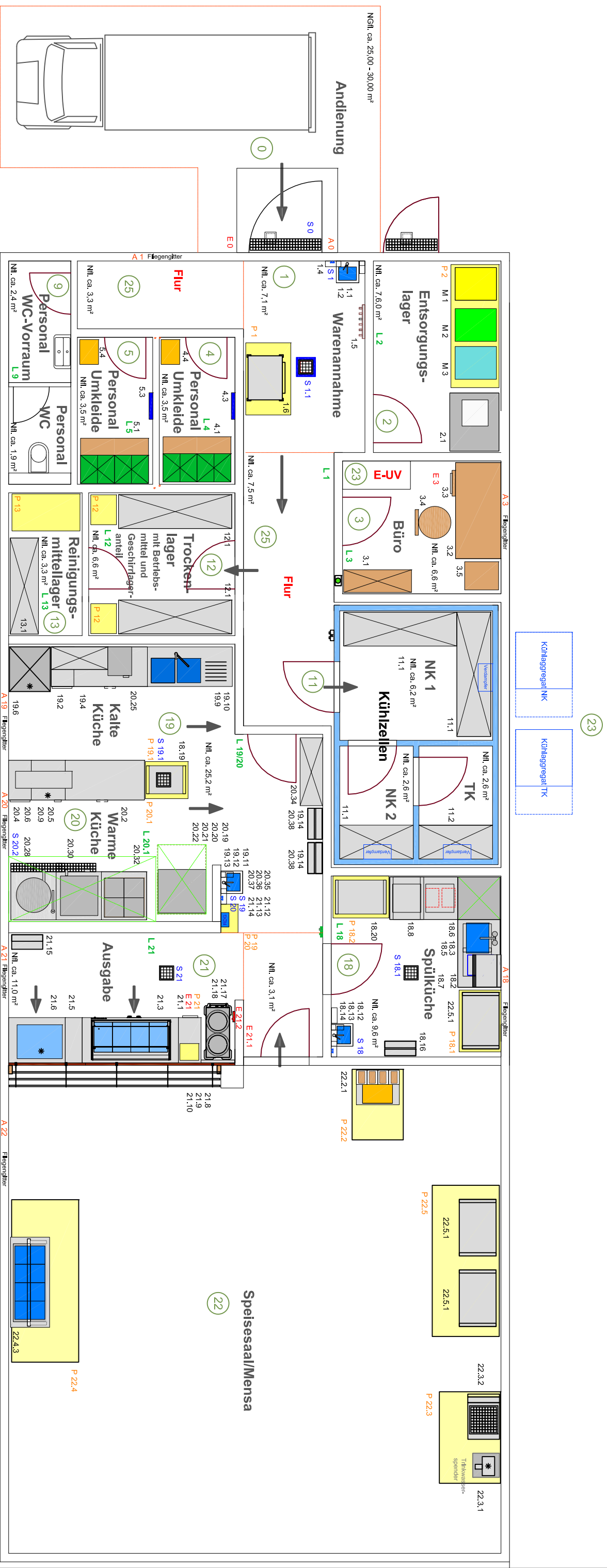
- Ein Referenzmodell (je nach Verpflegungsteilnehmerzahl - 150-250 VT/ 300-450 VT/ 500-600 VT) mit der zeichnerischen Darstellung des benötigten Inventars (inkl. deren Positions-nummer).
- Eine Inventarbedarfsübersicht bzw. -liste (je nach Verpflegungsteilnehmerzahl -150-250 VT/ 300-450 VT/ 500-600 VT) mit Inventarbeschreibung, Mengenangaben, Verantwortlichkeiten für deren Bezug bzw. Planung nach Gewerken differenziert sowie planungstechnische Hinweise und Anforderungen.

Wichtig:

- In der **Inventarbedarfsübersicht bzw. -liste** wird nur das Inventar für die jeweilige Betriebsgröße benötigt, welches in der grau unterlegten Spalte „Anzahl Plan / Bedarf“ einen Wert von > 0 aufweist.
- In den **Spalten „Verantwortlich/Planung/Bezug“** ist das benötigte Inventar den jeweiligen **Planungsverantwortlichkeiten** und **Bezugsquellen** zugeordnet:.

Verantwortlichkeiten - Planung Bezug	
E	Elektroplanungsbüro
S	Sanitärplanungsbüro
L	Lüftungsplanungsbüro
K	Küchenplanungsbüro
A	Architekt
S	Schulamt
P	Pächter

- Die **Positionsnummern** des Inventars sind auf den **Plänen** und der **Inventarliste** **identisch**.
- In **Klammern gesetzte Mengen** z. B. (1) weisen bei der **Einplanung** auf eine **Abhängigkeit bzw. Voraussetzung** hin. Diese ist unter „Bemerkungen“ dargestellt.
- Zu **beachten** sind die jeweils den jeweiligen Inventar zugeordneten **Anmerkungen/ Bemerkungen**.
- Die Spalte „✓“ dient zur Bearbeitung bzw. der **Kennzeichnung** des jeweiligen **Planungs- bzw. Bezugsstandes**.



Verpflegungssystem: "Mischküche"

Simon Consulting VDI
 Fichtenweg 3
 63505 Langenselbold
 Tel.: 06184 64638
 mobil: 0174 6998543

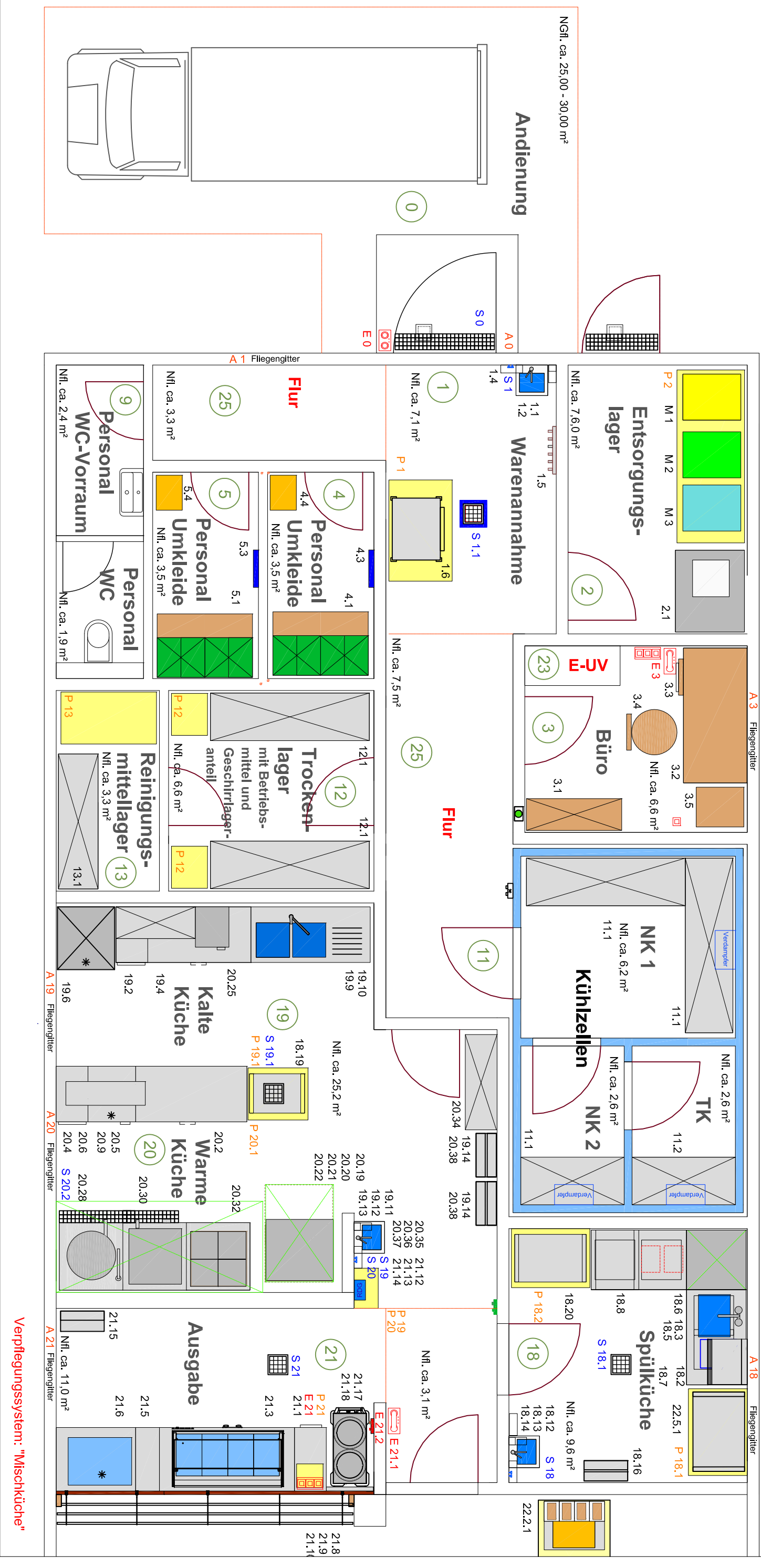
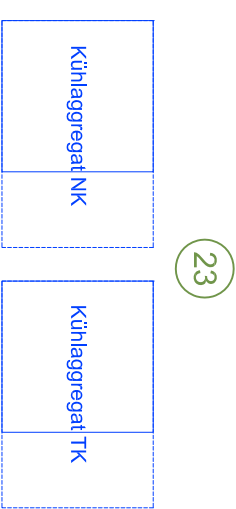


Bauherr: -
 Datum/Ort:
 Architekt: -
 Datum/Ort:


Stufe: **Ausführungsplanung**
 Planbezeichnung: **Küchenplanung - Referenzmodell VT 150-250 Pos.**
 Grundriss: -
 Sachb.: S.Simon
 Datum: 08.10.2018
 Datum: 09.05.2019

vom: -
 Gepr.: -
 Maßstab: ----
 Blatt: 1/3
 Index: **a**
 Änderungen
 Datum: 09.05.2019
 Datum: 27.02.2019
 Datum: 20.02.2019
 Datum: 17.10.2018
 Verteiler: **Schulamt**
Schulamt
Schulamt

Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung nur mit unserer Erlaubnis. Als Vervielfältigung gelten z. B. Nachdruck, Scannen sowie die Speicherung auf Datenträger. Die Zeichnung darf dritten Personen oder Mitbewerber nicht zugänglich gemacht werden!



Simon Consulting VDI
 Fichtenweg 3
 63505 Langenselbold
 Tel.: 06184 64638
 mobil: 0174 6998543



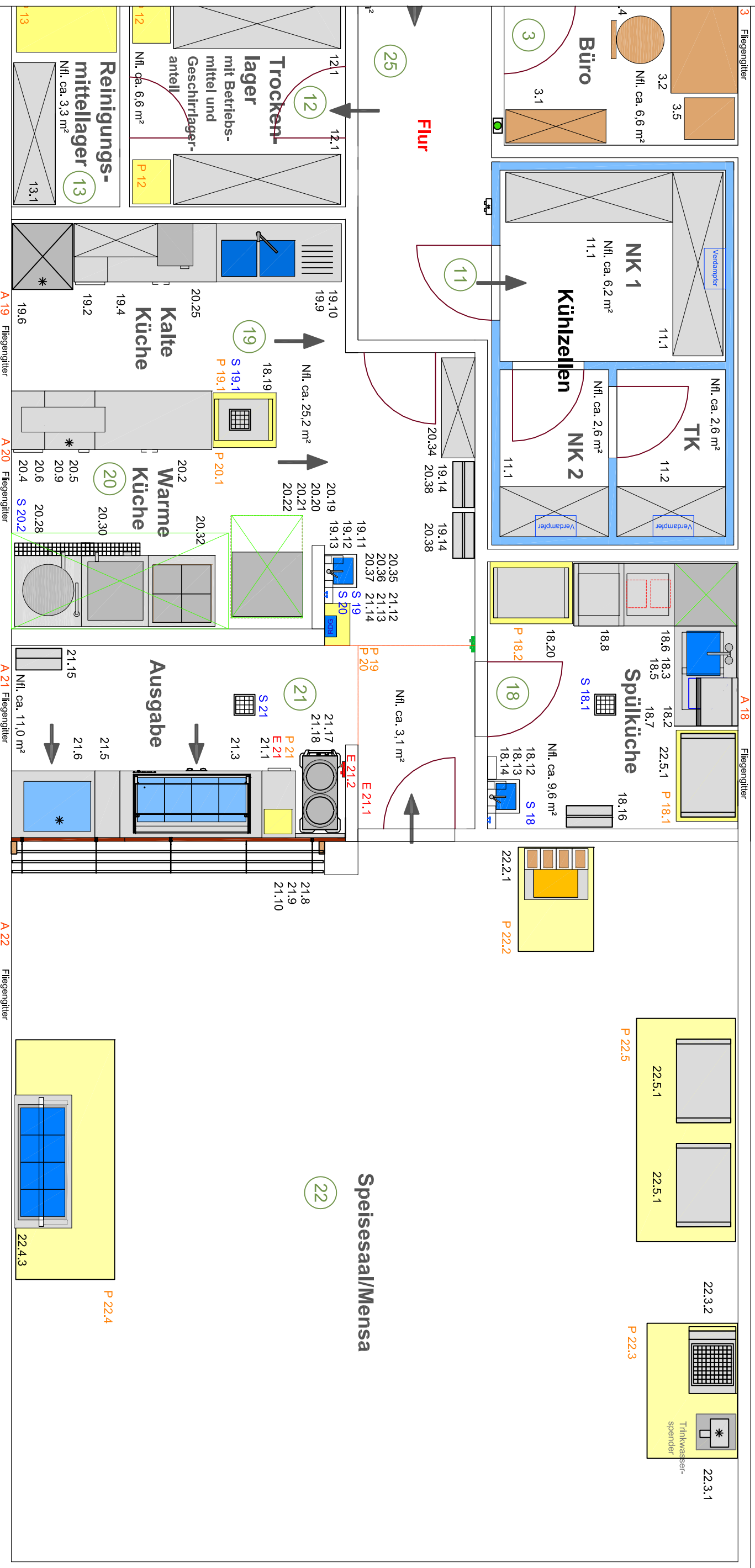
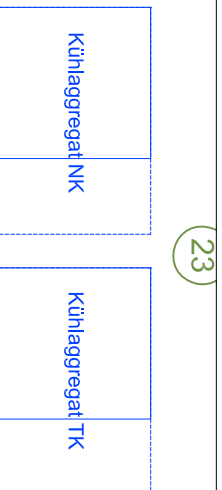
SIMON CONSULTING

Bauherr: -
 Datum/Ort:
 Architekt: -
 Datum/Ort:

Stufe: Ausführung
 Planbezeichnung: Referenzmodell 150-250 VT - Küchenbereich
 Sachb.: S.Simon
 Datum: 08.10.2018

vom: -
 Gepr.: -
 Maßstab: 1:50
 Blatt: 2/3
 Index: -
 Änderungen

Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung nur mit unserer Erlaubnis. Als Vervielfältigung gelten z. B. Nachdruck, Scannen sowie die Speicherung auf Datenträger. Die Zeichnung darf dritten Personen oder Mitbewerber nicht zugänglich gemacht werden!



Verpflegungssystem "Mischküche"

Simon Consulting VDI Fichtenweg 3 63505 Langenselbold Tel.: 06184 64638 mobil: 0174 6998543		Bauherr: - Datum/Ort: Architekt: - Datum/Ort:		Stufe: Ausführungsplanung Planbezeichnung: Referenzmodell 150-250 VT - Mensabereich		Grundriss: - vom: - Sachb.: S.Simon Gez.: - Gepr.: - Datum (Ursprung): 08.10.2018 Maßstab: 1:50 Blatt: 3/3 Datum: 09.05.2019 SC-Zeichnungsnr.: SC-21_A_KP_100-VT-150 Index: -		SC-21_A_KP_100 a - VT-150 modifiziert gemäß Besprechung vom 07.04.2019 09.05.2019		SC-21_E_KP_100 a - VT-150 modifiziert gemäß Veterinäramt und Revisionsamt 20.02.2019		SC-21_E_KP_100-VT-150 Änderungen 17.10.2018		Schulamt Schulamt Schulamt	
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--

Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung nur mit unserer Erlaubnis. Als Vervielfältigung gelten z. B. Nachdruck, Scannen sowie die Speicherung auf Datenträger. Die Zeichnung darf dritten Personen oder Mitbewerber nicht zugänglich gemacht werden!

Verantwortlichkeiten - Planung Bezug	
E	Elektroplanungsbüro
S	Sanitärplanungsbüro
L	Lüftungsplanungsbüro
K	Küchenplanungsbüro
A	Architekt
S	Schulamt
P	Pächter
Mobil	Mobiles Küchengerät - Einsatzort variabel

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
E 0	0	Andienung	Evtl. Türklingel / Freisprechanlage im Andienungsbereich (Planung/Bezug: Elektro)			x				x			1		Verbindung zum Büro und Küche
A 0	0	Andienung	Vordach oder Fassadeneinschnitt im Andienungsbereich							x			1		Ein Vordach ist gemäß Veterinäramt einzuplanen
S 0	0	Andienung	Evtl. Bodenablaufrinne/-gitter (Planung/Bezug: Sanitär)				x			x			1		
1.1	01	Warenannahme	Handwaschbecken, Edelstahl - evtl. mit Spritzschutz 200 mm			x							1		
1.2	01	Warenannahme	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel.			x							1		
S 1	01	Warenannahme	1 Stk., Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss. (Planung/Bezug: Sanitär)					x					1		
1.3	01	Warenannahme	Handwasch-Ausgussbecken, Edelstahl mit Einhebel-Waschtischarmatur - langer Hebel			x							(1)		Bei Bedarf - anstelle dem HWS (Pos. 1.1) - wenn kein Bodenablauf vorhanden
1.4	01	Warenannahme	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/ Desinfektionsspender)									x Bezug	1		Bezug seitens des Pächters
1.5	01	Warenannahme	Garderobenleiste für Weißkittel aus Edelstahl/Kunststoff			x							1		Standort/Anbringung je nach Bedarf auch im Büro oder Reinigungslager möglich
1.6	01	Warenannahme	Plattformwagen			x							1		Anzahl und Größe je nach Bedarf - konzept-/andienungsabhängig
P 1	01	Warenannahme	Platzhalter für Anlieferungswaren oder Ausgangsgüter			x				x			1		Minimum 1,0 - 1,5 m²
S 1.1	01	Warenannahme	Bodeneinlauf mit Geruchsverschluss (Planung/Bezug: Sanitär)					x					1		
L 1	01	Warenannahme	Adäquates Be- und Entlüftungssystem !!! (Planung/Bezug: HLS)						x				1		
A 1	01	Warenannahme	Fliegengitter							x			1		
2.1	02	Entsorgungslager	Konfiskatkühler 1 x 240 l Tonne, abschließbar, bei offenen Standort mit Winterregelung			x							1		1 x 240l -Tonne, da längerer Abholungsintervall als 120 l Tonne
M 1	02	Entsorgungslager	Gelbe Tonne - Standort gemäß Bauherrn/Architekt - Größe nach Bedarf	x								x Bezug	1		Eigenverantwortlicher Bezug seitens des Pächters.
M 2	02	Entsorgungslager	Grüne Tonne - Standort gemäß Bauherrn/Architekt - Größe nach Bedarf	x								x	1		Bezug seitens Schule vor Ort
M 3	02	Entsorgungslager	Restmüll-Tonne - Standort gemäß Bauherrn/Architekt - Größe nach Bedarf	x								x	1		Bezug seitens Schule vor Ort
2.4	02	Entsorgungslager	Handwaschbecken, Edelstahl			x							1		Handwaschbecken von Vorteil, wenn keine direkte Anbindung/Zugang zu der Warenannahme vorhanden ist
2.5	02	Entsorgungslager	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel			x							1		Handwaschbecken von Vorteil, wenn keine direkte Anbindung/Zugang zu der Warenannahme vorhanden ist
S 2	02	Entsorgungslager	1 Stk., Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss. (Planung/Bezug: Sanitär)					x					1		Handwaschbecken von Vorteil, wenn keine direkte Anbindung/Zugang zu der Warenannahme vorhanden ist
2.6	02	Entsorgungslager	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/Desinfektionsspender) Bezug seitens des Pächters									x Bezug	1		Handwaschbecken von Vorteil, wenn keine direkte Anbindung/Zugang zu der Warenannahme vorhanden ist. Bezug seitens des Pächters
P 2	02	Entsorgungslager	Platzhalter für Sonstige Entsorgungsmaterialien			x				x			1		Je nach Bedarf und Grundriss
S 2.1	02	Entsorgungslager	Bodeneinlauf.					x					1		Bodenablauf bei Bedarf. Entweder als Bodenablaufrinne im Eingangsbereich in der Warenannahme oder im Entsorgungslager - bei extern gelegenen Entsorgungslager ist gemäß Veterinäramt kein Bodenablauf notwendig
L 2	02	Entsorgungslager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem !!!						x				1		Nur falls Entsorgungslager im Gebäudebereich bzw. vollständig geschlossen umbaut

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
3.1	03	Büro- KL	Büro-Aktenschrank mit Schloss - Melaminharzbeschichtet - 5 Einlegeböden - mind. 1800 hoch										1		Bezug seitens des Pächters
3.2	03	Büro- KL	Schreibtisch										1		Bezug seitens des Pächters
3.3	03	Büro- KL	Rollcontainer										1		Bezug seitens des Pächters
3.4	03	Büro- KL	Bürostuhl										1		Bezug seitens des Pächters
3.5	03	Büro- KL	Druckertisch										1		Bezug seitens des Pächters
E 3	03	Büro- KL	Media-Anschlüsse (Telefon, LAN, usw.)			x				x	x		1		
L 3	03	Büro- KL	Adäquates Be- und Entlüftungssystem						x				1		
A 3	03	Büro- KL	Fliegengitter							x			1		
4.1	04	Personal-Umkleide Damen	Umkleidespind, 2 Abteile , Sitzbank und Drehriegel für 1 Mitarbeiter, Schrägdach, Sockel										2-4		Bezug seitens des Pächters
4.3	04	Personal-Umkleide Damen	Spiegel mit Ablage				x						1		
4.4	04	Personal-Umkleide Damen	Wäschebox (Handtücher/Arbeitsbekleidung)										1		Bezug seitens des Pächters
L 4	04	Personal-Umkleide Damen	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x				1		
5.1	05	Personal-Umkleide Herren	Umkleidespind, 2 Abteile , Sitzbank und Drehriegel für 1 Mitarbeiter, Schrägdach, Sockel										2-3		Bezug seitens des Pächters
5.3	05	Personal-Umkleide Herren	Spiegel mit Ablage				x			x			1		
5.4	05	Personal-Umkleide Herren	Wäschebox (Handtücher/Arbeitsbekleidung)										1		Bezug seitens des Pächters
L 5	05	Personal-Umkleide Herren	Adäquates Be- und Entlüftungssystem						x				1		
9.1	09	Personal-WC-Damen/Herren mit Vorraum	Handwaschbecken, Keramik mit Einhebelmischarmatur.				x			x			1		
9.2	09	Personal-WC-Damen/Herren mit Vorraum	Spiegel				x			x			1		
L 9	09	Personal-WC-Damen/Herren mit Vorraum	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x				1		
K 11.0	11	Kühlraum - gesamt	Kühlraumzellen gesamt - Paneelbauweise - mindestens 100 mm Dämmstärke - Beleuchtung via Bewegungsmelder - Türrahmenheizung für TK-Tür		x								1		
K 11.1	11	Kühlraum - gesamt	Steuerelement NK/TK für ges. Kühlhaus am Kühlhaus platziert - inkl. Temperaturgroßanzeige und Anbindungsmöglichkeit für GLT.		x								1		
K 11.2	11	Kühlraum - gesamt	Einwahlgerät für Störmeldemittelung via Telefon/Handy		x								1		
K 11.6	11	Kühlraum - 2 x NK/1x TK	Kühlraumzellengestaltung 4: 2 x Normalkühlung, 1 x Tiefkühlung		x								1		
K 11.8	11	Kühlraum - Normal kühlung	Verdampfer jeweils 1 Stk. pro Kühlraum (NK/TK)		x			x	ab.				3		
K 11.9	11	Kühlzellen-kombination, Normal-/Tiefkühlung	Kühlaggregat /geräuscharm für NK evtl. inkl. Wetterschutz - Aufstellungsort seitens Architekt festgelegt		x					x			1		
K 11.10	11	Kühlzellen-kombination, Normal-/Tiefkühlung	Kühlaggregat /geräuscharm für TK evtl. inkl. Wetterschutz - Aufstellungsort seitens Architekt festgelegt		x					x			1		
K 11.11	11	Verdampfer - Tauwasser-ablauf	Vorschlag Unterputz Siphon/ Bodeneinlauf für Tauwasserablauf-Verdampfer/ Kühlzellen (Planung/Bezug Sanitär)		x			x					1		

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250					
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung			
11.1	11.1	Kühlraum - Normal Kühlung	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										3		Anzahl je nach freien Stellflächen
P 11	12	Kühlraum - Normal Kühlung	Platzhalter für Rücklauf/Vorproduktion/Servierwagen		x										1		Bei Bedarf
11.2	11.2	Kühlraum - Tiefkühlung	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										1		Anzahl je nach freien Stellflächen
12.1	12	Trockenlager	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										1-2		Anzahl je nach freien Stellflächen
P 12	12	Trockenlager	Platzhalter für sonstige Lebensmittel in Behälter (z. B. Salz, Zucker, Mehl,...)		x										1		
L 12	12	Trockenlager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x						1		
13.1	13	Reinigungsmittellager	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										1		
13.2	13	Reinigungsmittellager	Reinigungsmittelschrank - Kleiderstange 3 Haken, abschließbar.		x										1		Wenn kein Reinigungsmittellager vorhanden, dann mindestens einen Reinigungsschrank evtl. im Wareneingangsbereich, Trockenlager oder Spülküche einplanen.
L 13	13	Reinigungsmittellager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x						1		
14.1	14	Betriebsmittellager	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										1		Anzahl je nach freien Stellflächen. Wenn kein Betriebsmittellager vorhanden ist, dann evtl. Lagerbereich im Trockenlager einplanen.
L 14	14	Betriebsmittellager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x						1		
15.1	15	Geschirrlager	Lagerregal - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x										1		Anzahl je nach freien Stellflächen. Wenn kein Betriebsmittellager vorhanden ist, dann evtl. Lagerbereich im Trockenlager einplanen.
15.2	15	Geschirrlager	Geschirrschrank mit höhenverstellbaren Zwischenböden (ca. 5-6 Stück)		x										1		
L 15	15	Geschirrlager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x						1		
Nur bei Lagerbedarf																	
P 16	16	Fuhrparklager	Platzhalter für mobile Stapelwagen		x						x						
L 16	16	Fuhrparklager	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x								
Inventar (Raum 16/16.1) nur bei Bedarf - Externe Belieferung bzw. Versorgung																	
P 16.1	16	Fuhrparklager externe Essensversorgung	Platzhalter für mobile Speisentransportwagen (bei externer Anlieferung)		x						x				1		Nur bei Speiserversorgung externer Ausgabestätten
L 16.1	16	Fuhrparklager externe Essensversorgung	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x						1		
16.1.1	16.1	Fuhrpark für Kalte Küche -externe Speisanelieferung	Speisenausgabewagen gekühlt, 1 Becken, 3- 1/1 GN, für externe Speisenzulieferung		x										1		Folgende Artikel werden bei Objekten mit externer Speisanelieferung benötigt - Anzahl ist in Abhängigkeit der extern zu versorgenden VT, dem Ausgabesystem sowie dem benötigten Fuhrpark
16.1.2	16.1	Fuhrpark für Kalte Küche -externe Speisanelieferung	Thermoport gekühlt fahrbar, für externe Speisenzulieferung		x										1		
16.1.3	16.1	Fuhrpark für Warme Küche -externe Speisanelieferung	Speisenausgabewagen warm - mit Wärmeschrank für externe Anlieferung (z. B. Kita)		x										1-2		

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
16.1.4	16.1	Fuhrpark für Warme Küche - externe Speisenerlieferung	Wärmewagen für Speisen (hotcar) für Ausgabestation		x								1		
16.1.5	16.1	Fuhrpark für Warme Küche - externe Speisenerlieferung	Bankettwagen (Wärmewagen) beheizt fahrbar, für externe Speisenzulieferung		x								1		
16.1.6	16.1	Fuhrpark für Warme Küche - externe Speisenerlieferung	Thermoport beheizt fahrbar, für externe Speisenzulieferung		x								1-2		
16.1.7	16.1	Fuhrpark für Warme Küche - externe Speisenerlieferung		x										
16.1.8	16.1	Fuhrpark für Warme Küche - externe Speisenerlieferung		x										
16.1.9	16.1	Fuhrpark für Kalte Küche -externe Speisenerlieferung		x										
16.1.10	16.1	Fuhrpark für Kalte Küche -externe Speisenerlieferung		x										

Inventar (Raum 17) nur bei Bedarf - Externe Belieferung bzw. Versorgung															
P	17.1	17	Reinigungsraum Fuhrpark (externe Speisenerlieferung)	Platzhalter für mobile Speisentransportwagen									1		
	17.1	17	Reinigungsraum Fuhrpark (externe Speisenerlieferung)	Handwaschbecken Edelstahl mit Einhebelarmatur.	x								1		
S	17	17	Reinigungsraum Fuhrpark (externe Speisenerlieferung)	2 Stk. Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss (Reinigungsdosiergerät) (Planung/Bezug: Sanitär)					x				1		
	17.2	17	Reinigungsraum Fuhrpark (externe Speisenerlieferung)	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/ Desinfektionsspender)								x Bezug	1		
L	17	17	Reinigungsraum Fuhrpark (externe Speisenerlieferung)	Adäquates Be- und Entlüftungssystem						x			1		

18.2	18	Spülküche	Wandschrägbord mit Korhalter - Korbkapazität: 1 Korb	x									1		
18.3	18	Spülküche	Vorabräumung rechts/links mit 1 Becken (500 x 400 x 400) mit Aufkantung und Blende	x									1		
18.5	18	Spülküche	Mischbatterie mit Geschirrwashbrause mit schwenkbaren Kw/Ww Auslauf	x									1		
18.6	18	Spülküche	Durchschubspülmaschine inkl. integrierte Kondensationshaube. bzw. Abluftwärmerückgewinnungssystem	x									1	bis max. 300	
18.7	18	Spülküche	Enthärtungsanlage, inkl. Sicherungseinrichtung	x									1		
18.8	18	Spülküche	Ablauftrisch mit Aufkantung, Blende inkl. Korbregal	x									1		
18.12	18	Spülküche	Handwaschbecken Edelstahl	x									1		
18.13	18	Spülküche	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel	x									1		
18.14	18	Spülküche	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/ Desinfektionsspender) Bezug seitens des Pächters									x Bezug	1		Bezug seitens des Pächters

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug								VT 150-250											
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung										
18.15	18	Spülküche	Hängeschränk (1000 mm breit) mit Schiebetüren und höhenverstellbaren Zwischenböden		x																(1)		Wenn Platz vorhanden und kein Reinigungsmittelschränk in der Nähe eingeplant ist, dann ist sinnvoll einen in der Spülküche einzuplanen (Lagerung von Handtücher Schürzen, Handschuhe, usw.)	
18.16	18	Spülküche	Tretabfalleimer Edelstahl 30 l schmal	x	x																1			
18.19	18	Spülküche	Servierwagen 2 Borde		x																	1		
18.20	18	Spülküche	Servierwagen 3 Borde	x	x																	1		
P 18.1	18	Spülküche	Platzhalter für Geschirrrückgabewagen-Servierwagen - direkt an der Spülmaschine für Sortieren z. B. Bestückung der Körbe		x						x											1		
P 18.1.1	18	Spülküche	Platzhalter für Geschirrrückgabewagen-Servierwagen - Geschirr für Spülcenter (z. B. Bain-maries einweichen) - Sammelstelle		x						x											1		
P 18.2	18	Spülküche	Platzhalter für Sammel-/Stapelwägen für sauberes Geschirr - direkt an der Spülmaschine		x						x											1		
P 18.2.1	18	Spülküche	Platzhalter für Sammel-/Stapelwägen für sauberes Geschirr - Sammelstelle		x						x											1		
S 18	18	Spülküche	Wasseranschluss - Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss (Reinigungsdosiergerät)					x														1		
S 18.1	18	Spülküche	Bodeneinlauf					x														1		
L 18	18	Spülküche	Adäquates Be- und Entlüftungssystem - Lüftungsdecke zur Absaugung der Phrasen						x													1		
A 18	18	Spülküche	Fliegengitter								x											1		

19.2	19	Küche-Kalt	Arbeitschränkkombination mit Schiebetüren, höhenverstellbaren Zwischenböden, Schubladenblock und evtl. Nische für einen Unterbaukühlschränk (nur wenn kein Hochkühlschränk eingeplant werden kann!) - Kalte Küche (Salat/Snacks)		x																	1			Mindestens 1600 mm breit	
19.4	19	Küche-Kalt	Hängeschränk mit höhenverstellbaren Zwischenböden und Schiebetüren. Mind. 1000 mm breit und 400 mm tief		x																	1			Länge je nach Bedarf bzw. zur Verfügung stehende Wände hinter den Arbeitschränkkombinationen (Pos. 19.1 und 19.2). Mindestens aber 1000 mm breit und 400 mm tief	
19.5	19	Küche-Kalt	Kühlschränk 1-türig, ca.140 l, steckerfertig - unterbaufähig für Arbeitschränkkombination - Material Edelstahl - HACCP-konform		x																				Einplanen nur wenn kein Hochkühlschränk eingeplant werden kann. (Pos. 19.6)	
19.6	19	Küche-Kalt	Kühlschränk (hoch), Bruttoinhalt: ca. 510 Liter - 2/1 GN geeignet - steckerfertig -Material Edelstahl - HACCP-konform		x																		1			
19.9	19	Küche-Kalt	Spül-/Waschschränk geschlossen 2 Becken mit Schiebetüren und Abtropffläche, Aufkantung hinten		x																		1		Mindestens 1500 mm breit.	
19.10	19	Küche-Kalt	Zweiloch-Stand-Mischbatterie für Spülshränk		x																		1			
19.11	19	Küche-Kalt	Handwaschbecken, Edelstahl		x																		1		Falls Kalte und Warme Küche in einem Raum dann nur ein Handwaschbecken.	
19.12	19	Küche-Kalt	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel		x																		1		Falls Kalte und Warme Küche in einem Raum dann nur eine Armatur	
19.13	19	Küche-Kalt	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/Desinfektionsspender) Bezug seitens des Pächters																				1		Falls Kalte und Warme Küche in einem Raum dann nur ein Hygiene-Set. Bezug seitens des Pächters	
19.14	19	Küche-Kalt	Tretabfalleimer Edelstahl 30 l schmal	x	x																		2			
RDG	19	Küche-Kalt	Reinigungsdosiergerät inkl. Reinigungsschlauch. Bezug seitens Pächter																					(1)		Wenn in den angrenzenden Räumen (Spülküche/Warme Küche) ein Kombi-Eckventil für einen Schlauchanschluss (RDG) eingeplant wurde, kann in der Kalten Küche verzichtet werden. Bezug seitens des Pächters
S 19	19	Küche-Kalt	Wasseranschluss - Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss (Reinigungsdosiergerät) (Planung/Bezug: Sanitär)					x															1		Falls Kalte und Warme Küche in einem Raum dann nur ein Kombi-Eckventil.	
P 19.2	19	Küche-Kalt	Platzhalter für Verteilungs-/Auslieferungswagen		x						x														Platzbedarf bei externer Belieferung (z. B. Kita, Ausgabestation)	
S 19.1	19	Küche-Kalt	Bodeneinlauf (Planung/Bezug: Sanitär)					x															1		Bei räumlicher Zusammenlegung von Kalter und Warmer Küche reicht ein Bodenablauf aus.	
L 19	19	Küche-Kalt	Adäquates Be- und Entlüftungssystem (Planung/Bezug: HLS)						x														1			
A 19	19	Küche-Kalt	Fliegengitter								x												1			

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
20.1	20	Küche-Warm	Spül-/Waschbeckencenter (1 Becken) mit einer Zweiloch-Stand-Mischbatterie und evtl. bei Bedarf mit kleiner Abtropffläche, Schiebe- bzw. Drehtür. Aufkantung nach Bedarf (hinten/rechts/links).		x								1		Falls Kalte und Warme Küche getrennt, braucht die Warme Küche ein eigenes Waschbecken (Mischküche). Falls notwendig dann mindestens 1000 mm breit.
20.2	20	Küche-Warm	Arbeitsschrank mit Schiebetüren für Beilagen/Gemüse/Suppen-Zubereitung (Entremetierposten), höhenverstellbaren Zwischenboden und Aufkantung nach Bedarf (hinten/rechts/links)		x								1		Auch für die Zubereitung von Hauptspeisen. Mindestens 1400 mm breit
20.4	20	Küche-Warm	Arbeitsschrank mit Schubladenblock (3 Schubladen) mit verzinkten Teleskopschienen. Mit Arbeitstischplatte. Aufkantung nach Bedarf (hinten/rechts/links).		x								1		Mindestens 400 mm breit
20.5	20	Küche-Warm	Arbeitsschrank mit Nische für Unterbaukühlschrank. Mit Arbeitstischplatte. Aufkantung nach Bedarf (hinten/rechts/links)		x								1		Nur wenn kein Hochkühlschrank eingeplant werden kann. Mindestens 600 mm breit
20.6	20	Küche-Warm	Aufsatzbord 2 Etagen. Allseitig abgekantet und eingekantet.		x								1		Falls Hängeschrank oder Wandregal nicht eingeplant werden können
20.9	20	Küche-Warm	Kühlschrank 1-türig, ca.140 l - unterbaufähig für Arbeitsschrankkombination - steckerfertig - Material Edelstahl - HACCP-konform. Für die Lagerung von Lebensmitteln, die unmittelbar für die Speisenproduktion und- Veredelung benötigt werden.		x								1		Nur wenn kein Hochkühlschrank eingeplant werden kann. (Pos. 20.10)
20.10	20	Küche-Warm	Kühlschrank (hoch), Bruttoinhalt: ca. 510 Liter- steckerfertig - 2/1 GN geeignet Edelstahl - HACCP		x								1		
20.12	20	Küche-Warm	Wasserenthärtungsanlage (Patrone) für Kombidämpfer, nach Bedarf		x								1		
20.19	20	Küche-Warm	Untergestell für Kombidämpfer Combi-Duo-Set (6/1 GN + 10/1 GN)		x								1		
20.20	20	Küche-Warm	Kombidämpfer 6/1 GN - inkl. Entkalkungssystem		x								1		Je nach Festlegung des Energieträgers seitens Bauherr - Strom oder Gas betrieben
20.21	20	Küche-Warm	Kombidämpfer 10/1 GN - inkl. Entkalkungssystem		x								1		Je nach Festlegung des Energieträgers seitens Bauherr - Strom oder Gas betrieben
20.22	20	Küche-Warm	Kondensationshaube für Kombidämpfer (Wrasen und Fette) für Combi-Duo-Elektro für 6/1 GN + 10/1 GN		x								1		
20.25	20	Küche-Warm	Mikrowelle mind. 1800 W, Edelstahl, gewerblich mit Drehknöpfen, inkl. Wandhalterung		x								1		
20.27	20	Küche-Warm	Schnellkochkessel 100 Liter mit Mischbatterie, geringer Energieverbrauch Doppelschwenkauslauf		x								1		Je nach Festlegung des Energieträgers seitens Bauherr - Strom oder Gas betrieben
20.29	20	Küche-Warm	Kippbratpfanne 2/1 GN - Handkippung Nutzinhalt ca.60 l, Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen		x								1		Je nach Festlegung des Energieträgers seitens Bauherr - Strom oder Gas betrieben
20.31	20	Küche-Warm	Arbeitstisch 3-seitig geschlossen (Neutralelement zwischen den Kochgeräten)		x								1		Falls Platz in der Kochzeile dann zwischen Herd und Kippbratpfanne einplanen - mind. 400 mm breit
20.32	20	Küche-Warm	Gasherd 4 Brenner bzw. Induktionsherd 4 Platten - Ceranherdplatte - Elektronische Topferkennung, jeweils mit offenem Unterbau		x								1		Je nach Festlegung des Energieträgers seitens Bauherr - Strom oder Gas betrieben
L 20.1	20	Küche-Warm	Ablufthaube Kochblock wenn keine Lüftungsdecke eingeplant ist (Planung/Bezug: HLS)					x					1		
L 20.2	20	Küche-Warm	Bedienungstableaus für Ablufthaube Kochblock oder Lüftungsdecke (mind. 3-stufig) (Planung/Bezug: HLS)					x					1		
20.34	20	Küche-Warm	Lagerregal mindestens 500 mm tief für Bain-maries und Kochgeschirr - Aluminiumgestell - Kunststoffeinsätze stabil (Spülmaschine geeignet)		x								1		Evtl. auch im angrenzenden Geschirrlager, in der Kalten Küche oder Spülküche einplanen. Mindestmaß 1200 mm
20.35	20	Küche-Warm	Handwaschbecken, Edelstahl		x								(1)		Wenn Kalte und Warme Küche in einem Raum geplant sind reicht bei richtigem Standort ein Handwaschbecken aus (siehe Punkt 18.11)
20.36	20	Küche-Warm	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel		x								(1)		Wenn Kalte und Warme Küche in einem Raum geplant sind reicht bei richtigem Standort ein Handwaschbecken aus (siehe Punkt 18.11)
20.37	20	Küche-Warm	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/Desinfektionsspender) Bezug seitens des Pächters									x Bezug	1		Wenn Kalte und Warme Küche in einem Raum geplant sind reicht bei richtigem Standort ein Handwaschbecken aus - Bezug seitens des Pächters (siehe Punkt 18.11)


Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250				
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung		
20.38	20	Küche-Warm	Tretabfalleimer Edelstahl 30 l schmal	x	x										2	Wenn Kalte und Warme Küche in einem Raum geplant sind reicht bei richtigem Standort insgesamt zwei Tretabfalleimer aus (siehe Punkt 19.14)
S 20	20	Küche-Warm	1 Stk. Kombi-Eckventile für einen Schlauchanschluss (RDG) (Planung/Bezug: Sanitär)		x		x								(1)	Siehe Punkt 20.35
RDG	20	Küche-Warm	Reinigungsdosiergerät inkl. Reinigungsschlauch. Bezug seitens Pächter										x Bezug		(1)	Es reicht meist ein RDG für den gesamten Koch und Spülbereich aus. Standort ist ausschlaggebend (alle Räume gut erreichbar) - Reinigungsdosiergerät: Bezug seitens des Pächters
P 20	20	Küche-Warm	Platzhalter für Reinigungsmitteldosiergerät inkl. Reinigungsschlauch		x					x					1	
P 20.1	20	Küche-Warm	Platzhalter für Servierwagen - Zubringung der Bain-Maries zur Speisenausgabe		x					x					1	
P 20.2	20	Küche-Warm	Platzhalter für Fuhrpark und Bestückung der Belieferungswagen (Verteilung -Auslieferungswagen - Kita/Mensa/Ausgabestationen)		x					x						Platzbedarf bei externer Belieferung (z. B. Kita, Ausgabestation)
S 20.2	20	Küche-Warm	Bodeneinlauf (Kastenrinne mit Stichrinne an der Kippbratpfanne und Schnellkochkessel) (Planung/Bezug: Sanitär)				x								1	
S 20.3	20	Küche-Warm	Bodeneinlauf (Planung/Bezug: Sanitär)				x								1	Wenn Kalte und Warme Küche in einem Raum geplant sind reicht bei richtigem Standort ein Bodenablauf aus (siehe Punkt S 18.1)
E 20	20	Küche-Warm	Evtl. Telefon			x									(1)	Je nach Bedarf an der Ausgabe oder in der Küche. Zugänglich bzw. leicht erreichbar für beide Bereiche
L 20	20	Küche-Warm	Adäquates Be- und Entlüftungssystem !!! Lüftungsdecke (Planung/Bezug: HLS)					x							1	
A 20	20	Küche-Warm	Fliegengitter							x					1	

21.1	21	Speisenausgabe	Kassentisch/Arbeitsschrank 3-seitig geschlossen mit Schiebe-/Drehtüren und höhenverstellbaren Zwischenboden und Schublade		x										1	Mind. 600 mm breit
P 21	21	Speisenausgabe	Platzhalter für Chiplesegerät.		x										1	
21.3	21	Speisenausgabe	Warmausgabe-Element 4 x GN 1/1 GN, Einzelbecken mit jeweiliger elektronischer Temperaturregelung, automatische Wasserbestandsregelung, Auflage-/Abdeckboden (Verkaufsfläche Snacks) dreiseitig geschlossen mit Schiebetüren/Drehtüren, Beckentiefe 200 mm, Hustenschutz, Wärmebrücke, Beleuchtung dimmbar, Ablagebord Glas, Beckenabdeckung. bedienerseitig 2 x 2 Steckdosen (rechts und links)		x										1	Warmausgabeteke bei Einsatz einer Beckenabdeckung als Zwischenverpflegungsausgabe nutzbar
21.5	21	Speisenausgabe	Ausgabe-/Arbeitsschrank 3-seitig geschlossen mit Schiebe-/Drehtüren und höhenverstellbaren Zwischenboden und Schublade		x										1	Mindestens 300 mm breit
21.6	21	Speisenausgabe	Kühlvitrine- 3 Ebene - bedienerseitig Schiebetüren, frontseitig Bedienklappen		x										1	
21.7	21	Speisenausgabe	Tablettrutsche, auf Höhe 650 mm OKFF bei Grundschüler (evtl. Planung/Ausschreibung/ Beschaffung über Architekt) für gesamten Ausgabeteckenbereich		x					x					(1)	
21.8	21	Speisenausgabe	Tablettrutsche, auf Höhe 750 mm OKFF (evtl. Planung/Ausschreibung/ Beschaffung über Architekt) für gesamten Ausgabeteckenbereich		x					x					1	
21.9	21	Speisenausgabe	Sockelverkleidung Ausgabeteckenbereich, Edelstahl		x										1	
21.10	21	Speisenausgabe	Frontdekor/Außenverkleidung/Dekor Resopal Dekor nach Bemusterung		x					x					1	
21.12	21	Speisenausgabe	Handwaschbecken, Edelstahl		x										1	Evtl. Nutzung des HWB der Warmen Küche - Anordnung zwischen den zwei Bereichen
21.13	21	Speisenausgabe	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel		x										1	Evtl. Nutzung des HWB der Warmen Küche - Anordnung zwischen den zwei Bereichen
21.14	21	Speisenausgabe	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/Desinfektionsspender) Bezug seitens Pächter										x Bezug		1	Evtl. Nutzung des HWB der Warmen Küche - Anordnung zwischen den zwei Bereichen - Bezug seitens des Pächters

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
21.15	21	Speisenausgabe	Tretabfalleimer Edelstahl 30 l schmal	x	x								1		
21.17	21	Speisenausgabe	Tellerstapler, beheizt, 2 Stapler, mobil, Geschirr: rund, Ø 190 - 260 mm Tellerkapazität max. 160 Teller	x	x								1		
21.18	21	Speisenausgabe	Einfahrnische für Tellerstapler Mindestbreite der Nische zum einfahren 600 mm.		x								1		
S 21	21	Speisenausgabe	Bodeneinlauf. (Planung/Bezug Sanitär)				x						1		
E 21	21	Speisenausgabe	2 x Internetanschluss, Anschlüsse für Bezahlssystem (Planung/Bezug Bauherr/Architekt und Elektro)			x				x			2		
E 21.1	21	Speisenausgabe	Evtl. Telefon			x				x			1		
E 21.2	21	Speisenausgabe	Evtl. Rollo-Theken Regler			x				x			1		
L 21	21	Speisenausgabe	Adäquates Be- und Entlüftungssystem !!! (Planung/Bezug: HLS)						x				1		
A 21	21	Speisenausgabe	Fliegengitter							x			1		

Inventar (Raum 22.1) nur bei Bedarf														
Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung
22.1.1	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Tablett- und Besteckspender - Element einreihig - 500 Besteckteile mobil oder fest	x	x							1		
22.1.2	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Warmausgabebüffet 4/1 GN mit Tabletrutsche, Unterbau mit Schiebetüren, Wärmebord, Hustenschutz, regelbare Beleuchtung, Frontverkleidung (Resopal), Wagenseiten aus Edelstahl, bedienerseitig jeweils 1 Steckdose (rechts und links)	x	x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.3	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Warmausgabebüffet 5/1 GN mit Tabletrutsche, Unterbau mit Schiebetüren, Wärmebord, Hustenschutz, regelbare Beleuchtung, Frontverkleidung (Resopal), Wagenseiten aus Edelstahl, bedienerseitig jeweils 1 Steckdose (rechts und links)	x	x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.4	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Kassenelement Neutral mit Tabletrutsche, Grundboden, mit bedienerseitig 3 Steckdosen, Frontverkleidung (Resopal), Wagenseiten aus Edelstahl und Tabletrutsche	x	x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.5	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Ausgabeelement Neutral mit Tabletrutsche, Grundboden, mit 2 Steckdosen, Frontverkleidung (Resopal) Wagenseiten aus Edelstahl und Tabletrutsche	x	x							1-2		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.6	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Ausgabeelement mit Kühlvitrine, 3 Ebenen, Beleuchtung und kundenseitigen Entnahmeklappen, Frontverkleidung (Resopal) und Wagenseiten aus Edelstahl und Tabletrutsche	x	x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.7	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Handwaschbecken, Edelstahl		x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.8	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Einhebel-Waschtischarmatur langer Hebel		x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
22.1.9	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Handwaschbecken mit Ausgussbecken, inkl. Einhebelmischer, Edelstahl		x									
22.1.10	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Handwaschbecken, mobil, Warmwasser - Edelstahl 220V -Inklusive batteriebetriebenen Seifen- oder Desinfektionsspender, Papierhandtuchspender und Papierkorb	x	x									Einplanen falls sich kein Handwaschbecken im Standortbereich einer evtl. notwendigen mobilen Ausgabestation befindet
22.1.11	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Hygiene-Set (Seifenspender/Handtuchspender/Desinfektionsspender) Bezug seitens des Pächters								x Bezug	1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation. Bei Bedarf Bezug seitens des Pächters
22.1.12	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Tretabfalleimer Edelstahl 30 l schmal	x	x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
P 22.1	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Standort/Platzhalter für mobile Speisenausgabe 2		x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
P 22.2	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Platzhalter für Chiplesegerät.		x							1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
P 22.3	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Platzhalter für Speisentransportwagen		x					x		1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
E 22.1	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Evtl. Telefon			x						1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
E 22.2	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	1 x Internetanschluss, Anschluss für Bezahlssystem (Planung/Bezug Bauherr/Architekt und Elektro)			x						1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation
L 22.1	22.1	Speisenausgabe 2 mobil	Adäquates Be- und Entlüftungssystem !!! (Planung/Bezug: HLS)						x			1		Nur bei Bedarf einer mobilen Ausgabestation

Pos. Plan	Bereich Nr.	Raum/ Bereich	Artikel	Mobil	Verantwortlich/Planung/Bezug							VT 150-250			
					K	E	S	L	A	S	P	Anz. Plan / Bedarf	✓	Bemerkung	
22.2.1	22.2	Speisesaal - TBS	Tablett- und Besteckspender - Element einreihig - 500 Besteckteile mobil oder fest	x	x								1		
P 22.2	22.2	Speisesaal - TBS	Platzhalter/Standort für Tablett- und Besteckspender mobil		x					x			1		
22.3.1	22.3	Speisesaal - GS	Trinkwasserspender mit Unterbau/-schrank - Zapfleistung 120 Liter mit Kaltwasseranschluss	x	x								1		
22.3.2	22.3	Speisesaal - GS	Korbstapler für Gläser/Becher	x	x								1		
P 22.3	22.3	Speisesaal - GS	Platzhalter/Standort für Trinkwasserspender und Korbstapler		x					x			1		
22.4.3	22.4	Speisesaal - SBS	Salatbar/Kaltbuffet 4 1/1GN mobil inkl. Tabletrutsche	x	x								1		Wichtig: Gemäß Veterinäramt Frankfurt muss in Grundschulen die Ausgabe von Salaten über die Ausgabetheke erfolgen. Keine Einplanung bzw. Nutzung von Salatbuffets für Grundschüler erlaubt.
P 22.4	22.4	Speisesaal - SBS	Platzhalter/Standort für Salatbuffet mobil		x					x			1		
22.5.1	22.5	Speisesaal - GAS	Abräumwagen für Geschirr 3 Borde lang	x	x								3		
22.5.2	22.5	Speisesaal - GAS	Tablettabräumwagen - Einschübe	x	x										Nur bei Bedarf. Eventuell bei Verpflegungsteilnehmer der Oberstufe
P 22.5	22.5	Speisesaal - GAS	Platzhalter für Tablettabräumwagen od. Geschirrrückgabewagen		x					x			1		
A 22	22.5	Speisesaal - GAS	Fliegengitter							x			1		



5. Planungs- hinweise

Anwendungshinweise

Wie bereits in den Vorbemerkungen dargestellt, dienen dem zuständigen Projektleiter (Schulamt/Hochbauamt) - bei der Zusammenarbeit mit den beteiligten Planungsbüros bzw. Gewerken - die Planungs- und Ausführungshinweise als Richtschnur bzw. Hilfestellung zur Vorgabe/Überwachung relevanter Planungs- und Ausführungsgrundsätzen

Die Planungshinweise zur Planung und Ausführung in den Wirtschaftsbereichen „Küche“ sind demnach differenziert nach folgenden Planungsbereichen/Gewerken aufgeführt:

- Allgemein (Gesetzliche Planungs- und Ausführungsgrundlagen)
- Architekt
- Küchenplaner/-einrichter
- HLS (Heizung/Sanitär/Lüftung)
- Elektro (Elektroplanung)
- Brandschutz

Wichtig:

Aufgrund der Relevanz wird noch einmal darauf hingewiesen, dass Planungen für gewerbliche Küchen (gesamter Küchenbereich) im Vorfeld der Ausführungsplanungsphase zur Abstimmung bzw. Zustimmung dem zuständigen Veterinäramt vorzulegen sind.

Hinweise-Allgemein

Allgemein

Wirtschaftsbereich gesamt

Architekt

Wirtschaftsräume - Anordnung

Wirtschaftsräume - Ebenen

Wirtschaftsräume - Feuchträume

Wirtschaftsräume - Oberflächen

GLT-System/Kühlhaus

Ablaufrinnen Außen-/Zugangsbereich

Wandfliesen

Bodenfliesen

Decken/Wände

Planungs- und Ausführungshinweise

Die Wirtschaftsbereiche ist so einzurichten, dass gemäß (VO (EG) 852/2004) im Küchenbereich ein HACCP-System implementiert und der korrekte Einsatz des HACCP-Konzeptes gewährleistet und sichergestellt werden kann.

In allen Betriebsstätten - dort wo mit Lebensmittel umgegangen wird - so gebaut sein müssen, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist (vergleiche Verordnung (EU) Nr. 852/2004, Anh. II, Kap. I).

Bei der Planung und Umsetzung von Küchenplanungen gelten immer die zur Zeit gültigen Richtlinien und Verordnungen.

Planungen für gewerbliche Küchen sind stets im Vorfeld der Ausführungsphase - bzw. zum gegebenen Zeitpunkt/Bedarf - zur Abstimmung und Zustimmung dem zuständigen Veterinäramt vorzulegen.

Die Anordnung sowie Größe der einzelnen Wirtschaftsräume ist nach operativen, wirtschaftlichen und gesetzlichen Kriterien zu planen.

Aus operativen und sicherheitstechnischen Gründen sollte der gesamte Küchenbereich auf einer Ebene (Erdgeschoss) niveaugleich liegen.

Räume in denen Lebensmittel verarbeitet (Vor- und Zubereitungsräume) bzw. gelagert werden (außer Trockenlager) sowie gespült wird, müssen als (Feuchträume) ausgebildet werden.

Alle Oberflächen in den Küchenbereichen (Wände, Böden, Decken, Fenster, Türen, Leuchten, usw.) müssen leicht zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren sein. Die Oberflächen müssen aus glatten, abriebfesten, korrosionsfesten und dem Bedarf entsprechenden Material bestehen. Es dürfen keine Oberflächen verwendet werden, die Risse oder Spalten aufweisen in den sich Schmutz festsetzen kann.

Kühlzellen sind nach Bedarf (Abstimmung Bauherrn) mit der GLT-Schaltzentrale (Haustechnik) zu verbinden (Warnung "Temperaturabfall")

Vor den von Außen begehbaren Zugängen (wie z. B. Wareneingang, Spülküche und Entsorgungslager) in den Wirtschaftsbereich der Küche sollten Ablaufrinnen eingeplant werden. Diese müssen rutschhemmend und gefahrlos mit Transportmitteln (Servierwagen, Trolly's, usw.) befahrbar sein (Architekt/HLS).

Alle Wände in Feuchträumen (Spülküche, Vor- und Zubereitungsräume) sind mind. bis 2 m Höhe zu Fliesen. Am besten Deckenhoch (Abstimmung Bauherren)

Die Fußböden im gesamten Küchenbereich sind gemäß aktuellen Richtlinien und Verordnungen zu planen.

Für den gesamten Küchenbereich (Kalte Küche/Vorbereitung, Warme Küche, Regenerierbereich, Ausgabebereich) sollten für den Fußboden Fliesen (mind. R11) oder ein Industrieboden verwendet werden (Bauherr/Architekt). In der Spülküche sind Fliesen mit der Spezifikation R11 bzw. R12 einzuplanen.

Decken und Wände im gesamten Küchenbereich müssen aus hygienischer und wirtschaftlicher Sicht eine geschlossene ebene Flächen aufweisen und leicht zu reinigen sein.

Fugen zwischen im Wand, Boden und Deckenbereich sind zu schließen

Zur besseren Reinigung sind Wände in stark frequentierten Bereichen mit Latexfarbe oder Elefantenhaut zu streichen.

Hinweise-Allgemein	Planungs- und Ausführungshinweise
Wirtschaftsräume	Mittels schallschluckende Elemente (z. B. Schallschluckenden Decken) ist der Schalldruckpegel möglichst gering zu halten.
Feuerlöscheinrichtungen	Gemäß den gesetzlichen Richtlinien und Vorschriften sind ausreichende Feuerlöscheinrichtungen zu installieren.
Bodeneckfliesen	Aus hygienischen Gesichtspunkten ist es ratsam Hohlkehlen einzuplanen
Wanddecken -Wandschutz	Für den gesamten Küchen- bzw. Wirtschaftsbereich sollen Wanddecken und relevante Wände durch Edelstahl-Wandprofile (Schutzprofile) geschützt sein.
Fenster im Küchenbereich	Für den gesamten Küchenbereich (inkl. Büro) müssen mit reinigungsfähige Fliegengitter an den Fenstern eingeplant werden.
Fensterbänke	Es wird empfohlen, dass die Fensterbänke im Küchenbereich gefliest werden
Brüstungshöhe für Fenster	Es wird empfohlen, als Brüstungshöhe für Fenster eine Höhe von 1,25 m einzuplanen.
Jalousien	Die Fenster des gesamten Küchenbereichs sollten bei Bedarf mit Jalousien versehen werden
Türschließer	Notwendige Türen sollten mit "Türschließer" eingeplant werden. Türen die in den Außenbereich führen müssen mit einem Türschließer ausgestattet sein.
Türen	Türen und Fenster müssen eine glatte, helle und leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen.
	Um ein einwandfreies Öffnen der Fenster im Küchenbereich zu gewährleisten, müssen deren Maße (Fenster) auf die eingeplanten Küchengeräte bzw. Einrichtungsgegenstände abgestimmt werden
	Aus operativen Gründen wäre es ratsam, die Zugangs- bzw. Verbindungstüren zwischen den einzelnen Küchenbereichen insbesondere zwischen Spülküche und Speisesaal mit Sichtfenster einzuplanen.
Verbindungstüren	Aus operativen Gründen wäre es ratsam, zwischen Speisesaal und Spülküche eine automatische Schiebetüre oder Pendeltüre mit Fensterausschnitt einzuplanen.
Personalumkleidetüren	Die Türen müssen abschließbar sein und mit einem Drehknopf an der Innenseite der Tür versehen werden.
Media-Anschlüsse und notwendige Vernetzungen	Diesbezügliche Abstimmungen sind zwischen dem Architektenbüro dem Bauherrn und dem Elektroplanungsbüro zu treffen.
HACCP	Bautechnisch sind alle Hygiene- und Qualitätsstandards nach den HACCP-Grundsätzen einzuhalten bzw. sicherzustellen
	Räumlich sind alle Funktionsbereiche sinnvoll zueinander anzuordnen.
	Die Räume des Küchenbereiches sind so in das Gebäude anzuordnen, dass ein ordnungsgemäßer Material- und Bearbeitungsfluss unter Berücksichtigung der Vermeidung von Kreuzwegen (Schwarz-/Weißbereich) gewährleistet ist.
Raumhöhen	Die gesetzlichen Mindest-Raumhöhen sind einzuhalten
Fenster/Tageslicht	Hauptarbeitsplätze wie z. B. in der Kalten Küche, Vorbereitungsküche, Hauptküche müssen Tageslicht vorweisen.

Hinweise-Allgemein	Planungs- und Ausführungshinweise
Küchenplaner/-einrichter	
Materialen/Werkstoffe:	Alle Geräte und küchentechnische Einrichtungsgegenstände sind in Chrom-Nickel-Stahl, Werkstoff 1.4301 (CNS 18/10 bzw.18/9) auszuführen, falls im LV nicht anders angegeben. Bei Konstruktionsteilen ohne Werkstoff-Vorschriften dürfen nur Teile aus korrosionsfestem bzw. ausreichend korrosionsgeschütztem Werkstoff verwendet werden. Soweit möglich, sind alle Geräte in Gastro-Norm-Abmessungen auszuführen.
Küchentechnische Anlagen und Einrichtungsgegenstände	Die gesamte Anlage und die Geräte müssen gestalterisch und formal ein einheitliches Bild zeigen. Auf- und Abkantungen, Plattenüberstände, evtl. Sockelrücksprünge, Rahmenbreiten und Fußstärken müssen bei den Neugeräten und dem Neu-Mobiliar gleichartig ausgeführt sein. Blanke Oberflächen sind in Schliff Körnung 180-240 auszuführen, wobei auf einheitliche Schliffrichtung zu achten ist. Sichtbare, verschweißte Blechstöße müssen gesäubert und dem Schliffbild angeglichen sein. Schnittkanten von Blechen sind verletzungssicher zu entgraten. Das gilt auch für Restarbeiten nach der Montage auf der Baustelle. Küchentechnische Anlagen und Einrichtungsgegenstände sollten soweit wie möglich mit einer Bodenfreiheit von 150 mm - 200 mm eingeplant werden. Thermische Standgeräte (Standard) wo eine Bodenfreiheit nicht möglich ist, bleiben hierbei unberührt.
Energieeinsparungspotentiale küchentechnischer Anlagen	Soweit wie möglich sollen in Abstimmung mit Bauherren/HLS-E Planer bei relevanten Gerätschaften integrierte Ablufthauben, Abluft- bzw. Abwasserwärmerückgewinnungsanlagen wie auch Wärmepumpe eingeplant werden.
Küchentechnische Anlagen	Soweit nicht anders ausdrücklich angefordert sind jegliche Kippmechanismen der Gargeräte immer mit Handkurbel vorzusehen, nicht motorisch.
Handwaschbecken	Es sind dem Bedarf und den gesetzlichen Richtlinien genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss für die Reinigung der Hände im gesamten Küchenbereich einzuplanen. Notwendiger Platzbedarf für Hygieneausstattung (Seifenspender/Desinfektionsspender/Handtuchspender) ist bei der Planung auszuweisen.
Arbeitsplatzhöhen	Es ist eine Tisch- und Gerätehöhe von 850 bis 950 mm einzuhalten. Dabei sind soweit wie möglich mit höhenverstellbare Arbeitsmöbel und Geräte einzuplanen.
Arbeitstische und Standgeräte - Bodenfreiheit	Arbeitstische/-schränke sowie Gerätschaften sollen eine Bodenfreiheit von 200 mm aufweisen (inkl. höhenverstellbaren Füßen).
Arbeitssteckdosen	An den Arbeitstischen/-Schränken sind pro laufenden Meter 2 Stk. Arbeitssteckdosen 230V (1200 OKFFB) einzuplanen.
Küchentechnische Anlagen und Einrichtungsgegenstände	Die gesamte Anlage und die Geräte müssen gestalterisch und formal ein einheitliches Bild zeigen. Auf- und Abkantungen, Plattenüberstände, evtl. Sockelrücksprünge, Rahmenbreiten und Fußstärken müssen bei den Neugeräten und dem Neu-Mobiliar gleichartig ausgeführt sein. Blanke Oberflächen sind in Schliff Körnung 180-240 auszuführen, wobei auf einheitliche Schliffrichtung zu achten ist. Sichtbare, verschweißte Blechstöße müssen gesäubert und dem Schliffbild angeglichen sein. Schnittkanten von Blechen sind verletzungssicher zu entgraten. Das gilt auch für Restarbeiten nach der Montage auf der Baustelle.

Hinweise-Allgemein	Planungs- und Ausführungshinweise
Reinigung	Die Reinigungsfreundlichkeit der Geräte hat sehr hohe Priorität. Es sind deshalb außen- oder offen liegende bzw. hervorstehende Tür- oder Klappenscharniere nicht zugelassen. Soweit nicht anders im LV dargestellt sind küchentechnische Anlagen und Gerätschaften mit einer Bodenfreiheit von 150 mm - 200 mm einzuplanen bzw. auszustatten (inkl. höhenverstellbaren Füßen). Thermische Standgeräte (Standard) wo eine Bodenfreiheit nicht möglich ist, bleiben hierbei unberührt.
Verschraubung	Alle Schraubverbindungen dürfen nur mit nichtrostenden Schrauben (CNS- oder Messing-vernickelt) ausgeführt werden. Es sind Senkkopf-Schrauben zu verwenden; mindestens aber Schrauben mit sehr flachen Köpfen und Unterlegscheiben. Alle Verschraubungen müssen gegen unbeabsichtigtes Herausdrehen der Schrauben (durch Erschütterungen etc.) gesichert sein.
Richtlinien/Verordnungen:	Für die Berechnung und Ausführung der Arbeiten gelten in der jeweils neuesten Fassung: Die einschlägigen, technischen und gesetzlichen Vorschriften der Baubehörden, der Gewerbeaufsicht, der Gesundheitsbehörde bzw. des Veterinäramtes, der Feuerwehr, der örtlichen Energielieferanten, die allgemeinen technischen Vorschriften nach VOB Teil C, die geltenden Sicherheitsvorschriften sowie die Bestimmungen der Fachverbände/Berufsgenossenschaften VDE, VDI, TÜV, DVGW, VOL usw. sind einzuhalten. Sind örtliche TÜV-Abnahmen erforderlich, so hat der Auftragnehmer diese vor Abnahme der Leistung zu veranlassen. Für die Herstellung der Geräte und Verarbeitung der Materialien gelten alle einschlägigen DIN-Vorschriften. Ausländische Geräte müssen dem geltenden deutschen Qualitätsstandard entsprechen.
Kältetechnik	
Kühlzellen Dämmung	Die Dämmstärke der Zellenelmente müssen bei einer Schaumdichte von 40 kg/m ³ und einem U-Wert von < 0,20 W/m ² K (Kelvin) gemäß DIN EN 13165 eine Dämmstärke von mind. 100 mm aufweisen.
Kälteaggregate - Aufstellungsort	Der Aufstellungsort der Kälteanlagen für die Kühlzellen (Normalkühlung und Tiefkühlung) sollte im Außenbereich sein.
Kühlmöbel - Kälteanlagen	Bei jedem Projekt ist individuell zu prüfen, ob eine zentrale (steckerfertig) oder dezentrale (Kühlaggregate räumlich getrennt von Kühlmöbeln) Kühlanlage eingeplant werden soll. Hierbei sind unter anderem die Kriterien: lufttechnische Wärmebelastungen, Investitionskosten, Aufstellungsort Kälteanlagen sowie Ausfallsicherheit als Ausgangspunkt der Entscheidung bzw. Planungsvorschlags heranzuziehen. Hierbei ist eine Zusammenarbeit bzw. Koordination mit dem Lüftungsplanungsbüro unabdingbar. Eingeplante steckerfertige Kühlmöbeln müssen mindestens die Energieeffizienzklasse A+ erfüllen.
Kälteanlagen - GLT-Anbindung	Die Kühlzellenregelungsanlagen (NK/TK) sollen - in Abstimmung mit dem Schulamt/Architekt - mit der GLT-Schaltzentrale (Haustechnik) verbunden werden (Warnung Temperaturabfall)

Hinweise-Allgemein	Planungs- und Ausführungshinweise
Heizung/Sanitär/Lüftung/ Elektro/Brandschutz	
Energieträger	<p>Im Vorfeld ist durch den Bauherrn festzulegen, welcher Energieträger (Gas oder Strom) für thermische Geräte im Küchenbereich zum Einsatz kommen soll. Wichtig: Bei der Gegenüberstellung bzw. Vergleich der Energieträger müssen neben der Wirtschaftlichkeit unbedingt Kriterien wie z. B. Versorgungssicherheit, Redundanz, CO₂ - Ausstoß, Störfall Lüftung sowie Anwendungssicherheit (z. B. Brandgefahr am Gasherd - Schulbereich!) mitbewertet werden bzw. berücksichtigt werden.</p>
Isolierarbeiten	<p>Hier sind die jeweiligen geltenden Richtlinien zu berücksichtigen. Dies betrifft z.B. Rohrleitungen für Wasser, Kältemittelleitungen, etc. sowie ausgeschäumte Geräteteile.</p>
Elektro/Sanitär/Lüftung	<p>Alle elektronischen, sanitäre und Lüftungstechnischen Anlagen bzw. Geräte sind fachmännisch und einwandfrei anzuschließen inkl. derer Funktionsprüfung und -nachweis.</p>
Anschlussarbeiten	<p>Anschlussarbeiten der Gewerke Sanitär, Elektro und Lüftung sind komplett gemäß dem Umfang des jeweiligen Titels nach den örtlichen Vorschriften, Richtlinien und Normen, sowie nach den allgemeinen technischen Vorbemerkungen zu erbringen.</p>
Versorgungsleitungen	<p>Alle Schraubverbindungen dürfen nur mit nichtrostenden Schrauben (CNS- oder Messing-vernickelt) ausgeführt werden. Es sind Senkkopf-Schrauben zu verwenden; mindestens aber Schrauben mit sehr flachen Köpfen und Unterlegscheiben. Alle Verschraubungen müssen gegen unbeabsichtigtes Herausdrehen der Schrauben (durch Erschütterungen etc.) gesichert sein.</p>
Versorgungsleitungen	<p>Elektro-, Sanitär- und Kühlleitungen müssen in den Geräten gut zugänglich verlegt werden. Sie zählen innerhalb der Geräte bzw. Möbeln komplett zum Lieferumfang. Dies gilt auch in Installationskanälen für die Leitungen zwischen Geräten und Hauptabsperrventilen.</p>
Elektro-Installation	<p>Alle Installationen sind nach den aktuellen DIN und VDE auszuführen. Alle Fabrikate müssen dem Gerätesicherheitsgesetz entsprechen, was zu dokumentieren ist. Ersatzteilbeschaffung und Instandsetzung muss kurzfristig gewährleistet sein.</p>
Potentialausgleich	<p>Alle küchentechnischen Anlagen und Einrichtungsgegenstände sind aus Edelstahl gefertigt. Einplanung der notwendigen Potential-Ausgleiche gemäß aktueller DIN.</p>
Beleuchtung	<p>In allen Küchenbereichen ist eine den aktuellen Vorschriften entsprechende Beleuchtung einzuplanen. Insbesondere im Andienungsbereich ist eine ausreichende Beleuchtung sicherzustellen.</p>
Lüftung	<p>Auslegung der RLT-Anlagen erfolgt gemäß der aktuellen Richtlinie VDI 2052 (Haustechnikplanung).</p>
Lüftung	<p>Lüftungshauben/-decken müssen das Ausführungsmerkmal einer "stufenweisen Schaltung" aufweisen (mind. 3-stufig). Das dazugehörige Bedientableau ist in unmittelbarer Nähe einzuplanen bzw. anzubringen (Haustechnikplanung).</p>
Brandschutz	<p>Auf die strikte Einhaltung von notwendigen Brandschutzmaßnahmen gemäß den aktuellen Richtlinien und Verordnungen wird hingewiesen.</p>

Hinweise-Allgemein	Planungs- und Ausführungshinweise
Bodenabläufe	Gemäß den aktuellen Richtlinien und Verordnungen sind eine ausreichende Anzahl von Bodenabläufen und/oder Einlaufrinnen in den Küchenbereichen einzuplanen. Diese sind bodengleich tritt- und kippsicher mit rutschhemmenden Abdeckungen/Roste zu versehen. Die angrenzenden Fußbodenbeläge sollten dabei die gleichen Rutschhemmung aufweisen wie die Abdeckungen/Roste
Sanitär/Fettabscheider	Das Schmutzwasser Küche wird über einen Fettabscheider geführt. Es ist ein Fettabscheider seitens des HLS-Planungsbüro einzuplanen.
Funktionsprüfungen/Inbetriebnahme/Einweisungen/Übergabe	
Inbetriebnahme/ Funktionsprüfung	Funktionsprüfung, Inbetriebnahme, Funktionsprüfung, Überprüfung und Einstellung aller Küchengeräte und -einrichtungsgegenstände seitens des Auftragnehmers. Ein Funktionsprüfungsprotokoll und Inbetriebnahmeprotokoll ist zu erstellen und vorzulegen.
Übergabe und Abnahme	Bereitstellung eines Sachkundigen zur Übergabe und Abnahme der küchentechnischen Anlagen und Gerätschaften durch den Auftragnehmer.
Einweisung und Schulung	Einweisung und Schulung aller küchentechnischen Anlagen und Gerätschaften des Bedienungs- und Wartungspersonals beim Auftraggeber vor Ort durch den Auftragnehmer. Die durchgeführten Einweisungen sind zu protokollieren.
Gerätebeschreibungen, Störfalllisten, Wartung	
Gerätebeschreibungen	Dem Auftraggeber sind Gerätebeschreibungen aller küchentechnischen Anlagen 3-fach, und zwar: - Funktionsbeschreibungen, - Bedienungsanleitungen, - Wartungsübersichtstabelle aller küchentechnischen Anlagen inkl. deren E-Nr./Seriennummern, - inkl. der jeweiligen Ansprechpartner/Kundendienst mit Tel.-Nr. bei Störung sowie - Wartungs- und Inspektionsintervalle vor Inbetriebnahme zu übergeben.
Störfalllisten	Es sind dem Auftraggeber und dem Betreiber Störfalllisten für entsprechende Geräte und Einrichtungsgegenstände mit Angaben über Hersteller/Typ, Bestelldaten mit Leistungen, Maße, Ersatzteile, Anschrift, Telefon- und Telefax-Nummern der jeweiligen Kundendienststützpunkte zu übergeben. Des Weiteren sind Betriebsanleitungen mit der Beschreibung der Bedienvorgänge für automatischen Betrieb und Handbetrieb im Störfall sowie Erklärung der Signal anzeigen für Betrieb, Störung und Alarm beizufügen.
Wartung	Der Auftragnehmer hat periodisch stattfindende Wartungsarbeiten aller küchentechnischen Anlagen und Gerätschaften sicherzustellen. Eine regelmäßige Wartung aller kühl- und küchentechnischen Geräte und Einrichtungsgegenstände muss in Abständen von 12 Monaten erfolgen. Umfang der Wartungsarbeiten entsprechend Zulassungsbescheid und VDMA 24186 und zwar Wartung mit Reinigung. Die Wartungsarbeiten sind zu dokumentieren.