



Baustandards

in Gebäuden der Landeshauptstadt München
Qualitätsvorgaben Haustechnik - Küche
QVH-KUC

Stand 03.06.2022

ENTWURF

Inhaltsverzeichnis

1.	Definition der Verpflegungsarten	6
1.1	Austeil-/Verteilerküche	6
1.2	Cook & Chill	6
1.2.1	Beschreibung der Küchenart:	6
1.2.2	Standardvorgabe des Frischkostanteils:	6
1.3	Cook & Freeze	6
1.3.1	Beschreibung der Küchenart:	6
1.3.2	Standardvorgabe des Frischkostanteils:	6
1.4	Vollversorgungsküche oder Frischkostküche.....	6
1.5	Schulungsküchen für Hauswirtschaftsunterricht	6
1.6	Frischmischküche	6
2.	Grundlagen	7
2.1	Planungsvorgaben:	7
2.1.1	Grundlage für die Flächenauslegung.....	7
2.1.2	Vorgabe für Flächenberechnung	7
2.1.3	Flächen für benötigte Ausgabemöbel	7
2.2	Bemessungsgrundlage für die verschiedenen Einrichtungen	7
2.2.1	Kinderkrippe (0 – 3 Jahre)	7
2.2.2	Kindergartengruppe (3 – 6 Jahre).....	7
2.2.3	Hortgruppe (6 – 10 Jahre)	7
2.2.4	Grund- und Mittelschule, Realschule und Gymnasium	7
2.2.5	Berufsschule	7
2.2.6	Schulungsküchen für Hauswirtschaft.....	7
3.	Technische Ausstattung	7
3.1	Gerätewerkstoff für Versorgungsküchen, Lehrküchen und Hauswirtschaftsräume	7
3.1.1	Versorgungsküchen für Schulen.....	7
3.1.2	Versorgungsküche für Kindereinrichtungen	8
3.1.3	Lehrküchen	8
3.1.4	Hauswirtschaftsraum.....	8
3.2	Hygieneausführung der Unterbauten.....	8
3.2.1	Unterbauten in CNS	8
3.2.2	Unterbauten Span beschichtet	8
3.3	Technische Ausführung der Küchenbauteile und Geräte.....	8
3.3.1	Tischplatten und Sockel	8
3.3.1.1	CNS-Tischplatten	8
3.3.1.2	Tischplatten Span beschichtet.....	8
3.3.1.3	Sockel	8
3.3.2	Unterbauten, Schränke, Borde, CNS-Bauteile.....	9
3.3.2.1	Allgemeine Ausführung der Unterbauten.....	9
3.3.2.2	Installationsschrank mit Flügeltür	9
3.3.2.3	Unterbau mit Flügeltür und Schalterpaneele.....	9
3.3.2.4	Unterbau mit Flügeltür und Abfalleimer	9
3.3.2.5	Schubladenblock.....	9
3.3.2.6	Unterbau mit Schwerlastauszügen	9
3.3.2.7	Hochschränke	9
3.3.2.8	Hängeschränke oder Aufsatzschränke	9
3.3.2.9	Borde, Ablageborde	9
3.3.2.10	Lagerregal.....	9
3.3.2.11	Schreibpult	9
3.3.2.12	Schlauchhalter	9
3.3.3	Kühlschränke	10
3.3.3.1	Gewerbekühlschränke.....	10

3.3.3.2	Gewerbetiefkühlschränke	10
3.3.4	Spülanlagen	10
3.3.4.1	Spültisch	10
3.3.4.2	Handwaschbecken	10
3.3.4.3	Handwaschabgussbecken	10
3.3.4.4	Zulauftisch	10
3.3.4.5	Fronttürspülmaschine	10
3.3.4.6	Korbdurchschubspülmaschine mit optionaler Wärmerückgewinnung	10
3.3.4.7	Korbdurchlaufspülmaschine	10
3.3.4.8	Ablauftisch	10
3.3.5	Mobile Geräte und Wagen	11
3.3.5.1	Speiseausgabewagen	11
3.3.5.2	Servierwagen	11
3.3.5.3	Universal-Tellerspender	11
3.3.5.4	Universalspender, unbeheizt	11
3.3.5.5	Abräumwagen	11
3.3.5.6	Regalwagen für Tablett	11
3.3.5.7	Tablettspender/Besteckspender	11
3.3.5.8	Arbeitstisch, fahrbar	11
3.3.5.9	Transportwagen	11
3.3.5.10	Gedämmte doppelwandige Speisentransportbehälter GN 1/1	11
3.3.5.11	Isolierbehälter mit Deckel GN 1/1 oder Fronttür	11
3.3.6	Thermische Geräte	11
3.3.6.1	Heißluftdämpfer	11
3.3.6.2	Heißluftdämpfer 6 x 1/1:	12
3.3.6.3	Heißluftdämpfer 10 x 1/1:	12
3.3.6.4	Heißluftdämpfer 20 x 1/1:	12
3.3.6.5	Glaskeramik-Kochfeld	12
3.3.6.6	Induktions-Kochfeld	12
3.3.6.7	Multifunktionsgerät	12
3.3.7	Kühlzellen + Kältetechnik	12
3.3.7.1	Kühlzellen	12
3.3.7.2	Kältetechnik (siehe auch QVH Kältetechnik)	13
3.3.8	Ausgaben	13
3.3.8.1	Speisenausgaben warm + kalt für Schüler	13
3.3.8.2	Elektroanschluss der mobilen Ausgaben	13
4.	Bauseitige Angaben	13
4.1	Situierung im Gebäude	13
4.2	Raumgrößen	13
4.2.1	Richtwerte Flächen Haus für Kinder	15
4.2.2	Richtwerte Flächen Schulen	16
4.2.3	Richtwerte Flächen Vollküche	17
4.3	Rein- /Unrein-Trennung	18
4.3.1	Raumzuschnitt Haus für Kinder	19
4.3.2	Raumzuschnitt Schulen mit SB-Ausgabe	20
4.4	Bauausführung allgemein	21
4.4.1	Fußboden	21
4.4.1.1	Fußboden in der Versorgungsküche	21
4.4.1.2	Fliesenboden in den Gehbereichen	21
4.4.1.3	Verfugung Fliesen	21
4.4.1.4	Unter den Geräten	21
4.4.1.5	Boden unter den Geräten	21
4.4.1.6	Bodenabsenkung unter Kühlräumen	21
4.4.1.7	Hohlkehlfliessen	21
4.4.1.8	Sockel im Hauswirtschaftsraum für Waschmaschine und Trockner	21

4.4.1.9	Der Küchenbereich ist mit der Wassereinwirkungsklasse W 2-1 bzw. W 3-1.....	21
4.4.2	Wände.....	22
4.4.2.1	Küchenwände	22
4.4.2.2	Mauerwerkskanten	22
4.4.2.3	Wandkonstruktion	22
4.4.2.4	Küchenwände	22
4.4.3	Decke.....	22
4.4.3.1	Küchendecke	22
4.4.3.2	Raumhöhen.....	22
4.4.4	Fenster.....	22
4.4.4.1	Fenster.....	22
4.4.4.2	Fensterbretter.....	22
4.4.4.3	Einbau von Arbeitssteckdosen	22
4.4.4.4	Zu öffnende Fenster	22
4.4.4.5	Fenstergriffe	23
4.4.4.6	Sonnen- und Blendschutz	23
4.4.4.7	Raumtiefe Fenster.....	23
4.4.4.8	Größe Fensterflächen	23
4.4.5	Türen.....	23
4.4.5.1	Ausführung Türen	23
4.4.5.2	Ausführung Türblätter und Türstöcke	23
4.4.5.3	Ausführung Türgriffe.....	23
4.4.5.4	Türbreite.....	23
4.4.6	Elektro.....	23
4.4.6.1	Schalter und Steckdosen.....	23
4.4.6.2	400V Steckdose, absperrbar	23
4.4.6.3	Elektrogroßverbraucher.....	23
4.4.6.4	Beleuchtungskörper	23
4.4.6.5	Positionierung Elektro-Unterverteiler	23
4.4.6.6	Küchengeräte.....	23
4.4.6.7	Zugelassene Küchengroßverbraucher.....	23
4.4.6.8	Schutzmaßnahmen/Anschluss Potentialausgleich.....	24
4.4.6.9	Gewerk Elektro.....	24
4.4.6.10	Kabel.....	24
4.4.6.11	Kabelverlegung	24
4.4.6.12	NOT-AUS.....	24
4.4.7	Heizung/Lüftung/Sanitär	24
4.4.7.1	Rinnen und Gullys.....	24
4.4.7.2	Fettabscheider	24
4.4.7.3	Heizkörper.....	24
4.4.7.4	Geräteanschlussleitungen	24
4.4.7.5	Lagerräume/Sanitärleitungen	24
4.4.7.6	Dunstabzugshaube/Lüftungsdecke	24
4.4.7.7	Lagerraum/Luftwechsel	24
4.4.7.8	Lüftungskanäle.....	24
4.4.7.9	Erfordernis automatische Feuerlöscheinrichtung.....	25
4.4.7.10	Durchlauferhitzer oder dezentrale Kleinboiler	25
4.4.8	Brandschutz	25
4.4.8.1	Geräteanschluss- und Kühlleitungen/Brandschutzabschnitt	25
4.4.8.2	Durchbruchsplanung	25
4.4.9	Abfallbeseitigung im Küchenbereich.....	25
4.4.9.1	Zwischenlagerung der Küchenabfälle.....	25
4.4.9.2	Nassmüllanlagen.....	25
4.4.10	Aufzüge.....	25
4.4.10.1	Notwendige Speisenaufzüge	25

4.4.10.2 Ausstattung Servierwagen.....	25
4.4.10.3 Schlitzrinnen vor Speisetrausportaufzügen	25
5. Anhang - Ergänzende Anlagen der Landeshauptstadt München	26

1. Definition der Verpflegungsarten

1.1 Austeil-/Verteilerküche

Alle warmen Speisenkomponenten werden in erster Hitze angeliefert und zeitnah an die Verpflegungsteilnehmer ausgegeben.

Kalte Komponenten werden vor Ort fertiggestellt (Salat mit Salatsoße vermischt, Dessert-Topping auf Dessert, etc.) und zeitnah an die Schüler ausgegeben.

1.2 Cook & Chill

1.2.1 Beschreibung der Küchenart:

Die Speisenkomponenten werden in einer Zentralküche bis auf ca. 90 % des endgültigen Garzustandes vorbereitet und dann schockgekühlt. So lassen sich die einzelnen Speisekomponenten ohne Unterbrechung der Kühlkette bis zu drei Tagen zwischenlagern. Die Speisen werden in den Einrichtungen in die Kühlräume gebracht, von dort bedarfsgerecht entnommen und im Heißluftdämpfer regeneriert bzw. fertiggestellt. Die Ausgabe erfolgt dann zeitnah.

1.2.2 Standardvorgabe des Frischkostanteils:

30% der verwendeten Speisenkomponenten werden vor Ort frisch zubereitet (Salate, Obst, Getränke, Dessert).

Kalte Komponenten werden vor Ort fertiggestellt (Salat mit Salatsoße vermischt, Dessert-Topping auf Dessert, etc.) und zeitnah an die Schüler ausgegeben.

1.3 Cook & Freeze

1.3.1 Beschreibung der Küchenart:

Die Speisenkomponenten werden in einer Zentralküche bis auf einen Garstand von 90 % frisch zubereitet, danach werden die Komponenten schockgefrostet. Die gefrorenen Komponenten werden angeliefert und im Tiefkühlraum bis zum Verbrauch zwischengelagert (bis zu 3 Monaten bei mind. -18°C). Zur Zubereitung werden die Komponenten zeitnah aus dem Tiefkühlraum entnommen und im Heißluftdämpfer aufgetaut, regeneriert, fertiggegart und bereitgestellt und an die Verpflegungsteilnehmer ausgegeben (siehe auch Anlage **A1**).

1.3.2 Standardvorgabe des Frischkostanteils:

30% der Speisenkomponenten werden frisch zubereitet (Salate, Dessert, Obst, etc.)

Kalte Komponenten werden vor Ort fertiggestellt (Salat mit Salatsoße vermischt, Dessert-Topping auf Dessert, etc.) und zeitnah an die Schüler ausgegeben.

1.4 Vollversorgungsküche oder Frischkostküche

Zubereitung aller Komponenten frisch vor Ort und zeitnahe Ausgabe an die Verpflegungsteilnehmer.

1.5 Schulküchen für Hauswirtschaftsunterricht

Es wird die Vor- und Zubereitung von haushaltsgerechten Speisen geschult, die Speisen werden von den Schülern vor Ort verzehrt.

Im Hauswirtschaftsraum wird die korrekte Handhabung der Wäschepflege geschult.

1.6 Frischmischküche

Der Begriff „Frischmischküche“ wird verwendet, wenn der Frischkostanteil mindestens 50% und höher ist. Der Grad des Einsatzes von Convenience Produkten der Stufe 3 (garfertig z.B. Kartoffelpuffer fertig, TK) soll in Frischmischküchen künftig nicht mehr als 50% betragen. Die Anlieferung der Lebensmittel sollte nach Möglichkeit nicht häufiger als 1x pro Woche erfolgen (72 Stunden).

Für weiterführende Schulen und berufliche Schulen wird eine Umstellung analog Grundschulen angestrebt.

In Grundschulen ist bei Um- und Neubauten sowie bei bereits feststehenden kooperativen Ganztages -Standorten (KoGa) bei Komplett-Sanierungen das Frischmischküchenkonzept umzusetzen.

2. Grundlagen

2.1 Planungsvorgaben:

2.1.1 Grundlage für die Flächenauslegung

Die Grundlage für die Flächenauslegung bildet der Stadtratsbeschluss vom 20.03.2019, Punkt 4.4.1 „Die Küchen sind so aus zu legen, dass ein Frischkostanteil von mindestens 50% Frischkost realisiert werden kann“.

2.1.2 Vorgabe für Flächenberechnung

Die Vorgabe für die Flächenberechnung beträgt 0,3 m² bis 0,4 m² je Vollessen.

2.1.3 Flächen für benötigte Ausgabemöbel

Flächen für benötigte Ausgabemöbel sind in den Flächenvorgaben der Mensa-Speisesaal enthalten.

2.2 Bemessungsgrundlage für die verschiedenen Einrichtungen

2.2.1 Kinderkrippe (0 – 3 Jahre)

Eine Gruppe besteht aus 12 Kindern, dies entspricht 8 Vollessen.

2.2.2 Kindergartengruppe (3 – 6 Jahre)

Eine Gruppe besteht aus 25 Kindern, dies entspricht 19 Vollessen.

2.2.3 Hortgruppe (6 – 10 Jahre)

Eine Gruppe besteht aus 25 Kindern, dies entspricht 25 Vollessen.

2.2.4 Grund- und Mittelschule, Realschule und Gymnasium

Es wird von einem Vollessen pro Schüler ausgegangen.

2.2.5 Berufsschule

Es wird von einem Vollessen pro Schüler ausgegangen.

2.2.6 Schulküchen für Hauswirtschaft

Abhängig von der Klassenstärke werden 3 oder 4 Kochkojen vorgesehen.

Die Gleichzeitigkeit der Schichten bei der Versorgung von Schulen und Berufsschulen ist mit dem RBS abzustimmen. Der Versorgungsgrad ist mit der Fachabteilung des RBS abzustimmen oder dem Standardraumprogramm zu entnehmen.

3. Technische Ausstattung

3.1 Gerätewerkstoff für Versorgungsküchen, Lehrküchen und Hauswirtschaftsräume

3.1.1 Versorgungsküchen für Schulen

(Grundschule, Hauptschule, Mittelschule, Realschule, Gymnasium, berufliche Schulen)

Alle Einrichtungsteile einschließlich aller Unterkonstruktionen werden in Chrom-Nickel-Stahl, Werkstoff-Nr. 14301 oder höherwertig gefertigt, mind. H1.

3.1.2 Versorgungsküche für Kindereinrichtungen

(Krippen, Hort, Kindergarten und Haus für Kinder)

Alle Einrichtungsteile einschließlich aller Unterkonstruktionen werden in Chrom-Nickel-Stahl, Werkstoff-Nr. 14301 oder höherwertig gefertigt, mind. H1.

3.1.3 Lehrküchen

Die Lehrküchenausstattung wird in Chrom-Nickel-Stahl (CNS), Werkstoff-Nr. 14301 gefertigt. Siehe auch Raumdatenblätter vom RBS.

3.1.4 Hauswirtschaftsraum

Alle Einrichtungsteile werden in Span beschichtet ausgeführt (DIN 68765).

Mehrschichtenholzspanplatten in E1 Qualität (V 100 mind. 19 mm stark).

Front- und rückseitig mit Melaminharzschichtstoff belegt nach DIN 68765, Waschmaschine und Trockner in CNS-Ausführung. Die Installation erfolgt bauseits. Gerätesockel evtl. bauseits, Schnittstelle frühzeitig abklären.

3.2 Hygieneausführung der Unterbauten

3.2.1 Unterbauten in CNS

Die Unterbauten sind in doppelwandiger Hygieneausführung H 1 nach DIN 18865-9 zu fertigen (Boden und Wände dicht und fugenlos verschweißt, Deckblech so aufgesetzt, dass nur eine Haarfuge sichtbar bleibt, Innenraum komplett glatt ausgeführt ohne Profile, Abkantungen etc., alle Auflagen für Borde, Roste etc. in geprägter, fugenloser Ausführung).

Bei Hochschränken können je Bord 3-fach höhenverstellbare Bolzen ausgeführt werden. Nicht benötigte Bolzenbohrungen sind durch glatte CNS-Plomben zu verschließen.

Alle Unterbauten allseitig geschlossen.

3.2.2 Unterbauten Span beschichtet

Innen weiß unter Einsatz von Hartholzdübel verleimt. Schnittkanten mit Kunststoffkanten versehen.

3.3 Technische Ausführung der Küchenbauteile und Geräte

3.3.1 Tischplatten und Sockel

3.3.1.1 CNS-Tischplatten

Die Tischplatten sind aus mindestens 2 mm starken CNS-Blechen zu fertigen und mit CNS-Profilen zu unterfüttern. Tischplatten sind von unten mit CNS-Blech glatt abzuschließen.

Die Tischplatten sind möglichst aus einem Stück zu fertigen, ggf. sind Baustellen-Schweißnähte mit einzuplanen. Wandseitig sind Kasten-Aufkantungen von 50 mm vorzusehen, mit Aufschraubzarge (Stoß- und Gleitzarge), freistehende Tische mit allseitiger Abkantung, freistehende Ecken von Tischplatten sind mit Rundung R 50 mm auszuführen.

Arbeitsplattentiefe: 60 bis 80 cm, je nach Anforderung.

3.3.1.2 Tischplatten Span beschichtet

- die Plattendicke der Tischplatten beträgt mindestens 38 mm;
- vordere Längskante gerundet in Postforming-Ausführung;
- mit Wandanschlussprofil als 2-teiliges Grundprofil mit aufgesteckter Leiste von unten beschichtet.

3.3.1.3 Sockel

Die Sockel sind aus 2 mm dicken CNS-Blech fugenlos verschweißt zu fertigen. Die Sockel werden mittels Spezialkleber auf dem Fußboden fixiert und nach Justierung und ggf. Verzug von Installationsleitungen ausgefüllt (Styroporblock mit Leichtbetonfüllung). Sich ergebende Fugen sind dauerelastisch auszuführen.

3.3.2 Unterbauten, Schränke, Borde, CNS-Bauteile

3.3.2.1 Allgemeine Ausführung der Unterbauten

Die allgemeine Ausführung der Unterbauten wahlweise mit Flügeltüren, Schiebetüren und nach Bedarf Zwischenbord und/oder Einschubregister nach Gastronormmaß 1/1.

3.3.2.2 Installationsschrank mit Flügeltür

Installationsschrank mit Flügeltür abgesenkt für Heißluftdämpfer 10 x 1/1 oder normale Arbeitshöhe für Heißluftdämpfer 6x 1/1.

Im Installationsfach linksseitig das Absperrventil für die Zuleitung des Heißluftdämpfers, rechts Hauptschalter wahlweise für das (nebenstehende) thermische Gerät (Herd, Heißluftdämpfer, Universalkochgerät, etc.).

3.3.2.3 Unterbau mit Flügeltür und Schalterpaneele

Ausführung als Unterbau für das Glaskeramikkochfeld oder Induktionskochfeld.

Bei Ausführung von Induktionskochfeld mit Lüftungsöffnungen für die Hitzeabfuhr der Magnetrons mit Flügeltüren ohne Zwischenbord.

3.3.2.4 Unterbau mit Flügeltür und Abfalleimer

Ausführung der Flügeltür mit Schleppsockel zum Einfahren eines CNS-Abfalleimers, ohne Zwischenbord.

3.3.2.5 Schubladenblock

- Schubladenblock mit wahlweise 3 oder 4 Schubladen;
- Schubladengröße 1 x Gastronorm (GN) 1/1 oder 2 x GN 1/1;
- Kastenschubladen mit eingehängten Gastronormbehältern nutzbar für Gastronorm 1/1 incl. GN-Behälter-Schubladen mit 2 Steckdosen und Steckdosenblenden (es wird statt einer Schublade eine Steckdosenblende mit vertieft eingebauten CNS-Steckdosen 230 V ausgeführt). Alle Elektroeinbauteile in der Sicherheitsklasse IPX 4 oder höher. 60 kg Belastung pro Zug.

3.3.2.6 Unterbau mit Schwerlastauszügen

2 asymmetrisch geteilte Auszüge zum Einstellen der Zubehöerteile der Universalküchenmaschine, mind. 100 kg. Belastung pro Zug.

3.3.2.7 Hochschränke

Hochschränke wahlweise mit Schiebe- oder Flügeltüren, absperrbare Ausführung durch Drehgriffstangenschloss / Druckschloss innen mit Auflagebolzen und/oder Auflagesicken.

3.3.2.8 Hängeschränke oder Aufsatzschränke

Hängeschränke oder Aufsatzschränke wahlweise mit Schiebe- oder Flügeltüren, max. 400 mm Tiefe mit Zwischenbord und untergebauter LED-Beleuchtung (eingebaut in geschlossenem CNS-Kasten), wahlweise am Schrank oder am zentralen Lichtschalter schaltbar.

3.3.2.9 Borde, Ablageborde

Die Borde sind doppelwandig aus CNS gefertigt mit unterseitiger Kanten-Einkantung als Tropfnase versehen.

3.3.2.10 Lagerregal

Lagerregale in CNS-Ausführung mit jeweils 4/5 Borden, Tiefe 500/600 mm, einhängbar in geschlossenes Rohrsystem, Wandbefestigung als Kippsicherung erforderlich.

3.3.2.11 Schreibpult

Schreibpult in stehender oder wandhängender Ausführung oder fahrbar obenliegende schräge Ablage, darunterliegendem Fach, absperrbar.

3.3.2.12 Schlauchhalter

Schlauchhalter in CNS-Ausführung für 15/20 Meter Schlauch mit Sprüh-Spritzpistole.

3.3.3 Kühlschränke

3.3.3.1 Gewerbekühlschränke

Gewerbekühlschrank, ca. 600 Liter in CNS-Ausführung, wahlweise mit einer Tür oder zonengetrennt, wahlweise mit steckerfertiger Kühlmaschine oder zentralgekühlt gemäß den bauseitigen Möglichkeiten mit Tauwasserablauf oder Tauwasserverdunstung mit digitaler Temperaturanzeige von außen ablesbar. Kühlschränke „Wand an Wand“ sind gegeneinander und zu aufsteigenden Bauteilen mit Abstandsprofil von 20-50 mm Breite zu versehen.

3.3.3.2 Gewerbetiefkühlschränke

Gewerbetiefkühlschränke mit ca. 600 Liter in CNS-Ausführung, wahlweise mit einer Tür oder zonengetrennt, wahlweise mit steckerfertiger Kühlmaschine oder zentralgekühlt gemäß den bauseitigen Möglichkeiten mit Tauwasserablauf oder Tauwasserverdunstung, mit digitaler Temperaturanzeige von außen ablesbar. Tiefkühlschränke „Wand an Wand“ sind gegeneinander und zu aufsteigenden Bauteilen mit Abstandsprofil von 50 mm Breite zu versehen.

3.3.4 Spülanlagen

3.3.4.1 Spültisch

Der Spültisch wahlweise mit 1 oder 2 Becken der Größe 400 x 500 mm oder 500 x 500 x 250 mm, ggf. auch 600 x 500 x 300 mm für (GN-Behälter) Becken mit kompletter Ablaufverrohrung sowie Ab- und Überlaufverrohrung, Einhebelmischbatterie DN 20 mit Schwenkauslauf > 200 mm.

3.3.4.2 Handwaschbecken

Ausführung mit Armhebelmischbatterie wandhängende Ausführung.

3.3.4.3 Handwaschausgussbecken

Ausführung mit Hebelmischbatterie für das Ausgussbecken sowie Armhebelmischbatterie für das Handwaschbecken wandhängende Ausführung.

3.3.4.4 Zulauftisch

Der Zulauftisch mit Becken 450 x 600 mm (GN 1/1 geeignet), Korbgleitbahn sowie Geschirrbrause und Hebel-Ablaufventil mit Armatur schwenkbar, Einhebelmischer DN 20.

3.3.4.5 Fronttürspülmaschine

- Fronttürspülmaschine mit Korbabstellfläche auf Höhe Servierwagenbord;
- Korbleistung nach Vorgabe des RBS;
- Fronttürmaschinen mit Sockel für die erhöhte Aufstellung;
- mit kompletter Zu- und Ablaufverrohrung;
- eingebaute Enthärtung;
- Flüssigreiniger-Dosiergerät;
- Nachspülreiniger-Dosiergerät.

3.3.4.6 Korbdurchschubspülmaschine mit optionaler Wärmerückgewinnung

- Korbleistung nach Vorgabe des RBS mit kompletter Zu- und Ablaufverrohrung;
- eingebaute Enthärtungsanlage;
- bei Doppelkorbmachine mit beigestellter Enthärtungsanlage;
- Flüssigreiniger-Dosiergerät;
- Nachspülreiniger-Dosiergerät.

3.3.4.7 Korbdurchlaufspülmaschine

Korbleistung nach Vorgabe des RBS mit kompletter Zu- und Ablaufverrohrung und beigestellter Enthärtungsanlage.

3.3.4.8 Ablauftisch

Ein Ablauftisch mit geschlossenem Unterbau zur Unterbringung des Hauptschalters für die Spülmaschine sowie zum Einstellen des Reinigungsgebinde, Spülmittel- und Nachspülmittel, absperrrbar ausgeführt in der Nähe Schubladenblock zum Unterbringen des Bestecks.

3.3.5 Mobile Geräte und Wagen

3.3.5.1 Speiseausgabewagen

Der Speiseausgabewagen mit 2 / 3 Becken GN 1/1, beheizbarer Unterbau für Nachfüllportionen mit Rollen ausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.2 Servierwagen

Servierwagen mit 3 Borden:

wahlweise

Bordgröße ca. 800 x 500 mm

oder ca. 900 x 550 mm

mit Rollen ausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.3 Universal-Tellerspender

Universal-Tellerspender wahlweise mit einer Röhre oder zwei Röhren für Tellergrößen von 200 x 320 mm Durchmesser geeignet beheizbar.

3.3.5.4 Universalspender, unbeheizt

Universalspender unbeheizt mit ausreichend Verstellmöglichkeiten für Salatschüsseln, Dessertteller, etc.

3.3.5.5 Abräumwagen

Abräumwagen mit 3 Borden:

wahlweise Bordgröße ca. 1000 x 600 mm

oder ca. 900 x 550 mm

mit stirnseitig eingehängtem Abfallbehälter und Besteckbehälter.

Rollenausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.6 Regalwagen für Tablett

- Regalwagen mit Tablett zum Einschieben von Gastronorm-Tablett 1/1;
- mit Fassungsvermögen 20 x 1/1;
- mit Rollen ausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.7 Tablettspender/Besteckspender

Für Gastronormtablett GN 1/1 mit pultförmigem Besteckaufsatz mit 5 Besteckbehältern, 2 Servietten Spendern untergebaut und fahrbarer Ausführung.

3.3.5.8 Arbeitstisch, fahrbar

Arbeitstisch (fahrbar) als Unterbau mit Flügeltürenschränk.

3.3.5.9 Transportwagen

Ausführung als Schwerlast-Plattformwagen, Größe abgestimmt auf die Euro-Transportkisten (E2-Kisten) mit Rollen, ausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.10 Gedämmte doppelwandige Speisentransportbehälter GN 1/1

CNS Ausführung mit Fronttür, Umluftbeheizt mit 14 Paar Auflagesicken bei 57 mm Abstand sowie Erstausrüstung an Gastronormbehältern mit Rollen ausgeführt als luftidentischen Rollen mit Wabenkern.

3.3.5.11 Isolierbehälter mit Deckel GN 1/1 oder Fronttür

Isolierbehälter mit Deckel GN 1/1 oder Fronttür zum Aufsetzen auf vorbeschriebenen Isolier-Transportbehälter für Kaltspeisen mit Eutektischer Platte ausgerüstet.

3.3.6 Thermische Geräte

3.3.6.1 Heißluftdämpfer

Ausführung wahlweise Gastronorm 6 x 1/1, 10 x 1/1, 20 x 1/1 mit einer vorgeschalteten Prozesswasserenthärtung (Basenaustauscher), falls gerätespezifisch erforderlich.
Zubehör nach Vorgabe RBS.

3.3.6.2 Heißluftdämpfer 6 x 1/1:

Heißluftdämpfer 6x 1/1 zum Aufstellen auf eine normale Schrankhöhe von 900 mm, so dass der oberste Einschub eine Höhe von 1600 mm ü FFB nicht überschreitet.

Mit Unterbau als Installationsfach zum Unterbringen des Hauptschalters und des Absperrventils, daneben Flügeltürenschränk mit Auflagesicken zum Einstellen der Gastronormbehälter.

Ausstattung mit Schlauchbrause und automatischer Reinigungseinrichtung.

3.3.6.3 Heißluftdämpfer 10 x 1/1:

Heißluftdämpfer 10 x 1/1 zum Aufstellen auf einen abgesenkten Arbeitstisch, so dass der oberste Einschub eine Höhe von 1600 mm über FFB nicht überschreitet. Mit Unterbau als Installationsfach zum Unterbringen des Hauptschalters und des Absperrventils DN 20 daneben Flügeltürenschränk, mit Auflagesicken zum Einstellen/Einschieben der Gastronormbehälter bis GN 1/1.

Ausstattung mit Schlauchbrause und automatischer Reinigungseinrichtung.

3.3.6.4 Heißluftdämpfer 20 x 1/1:

- Abwasserablauf über mittig neben dem Heißluftdämpfer liegenden Bodenablauf;
- mit zusätzlichem Einfahrwagen;
- der höchste Einschub darf eine Höhe von 1600 über FFB nicht überschreiten;
- Anfahrschutz seitlich für Einfahrwagen mit seitlich an der Wand montiertem Hauptschalter und Absperrventil, jeweils mit Anfahrschutz versehen.

3.3.6.5 Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld mit Topferkennung und CNS-Rahmen wird fugenlos in die Tischplatte eingeschweißt und mit hitzebeständigem dauerelastischen Ausfugmaterial eingeklebt. Das Kochfeld wahlweise 2, 4 oder 6 Platten, 4 kW pro Platte.

3.3.6.6 Induktions-Kochfeld

Das Induktions-Kochfeld wird mit CNS-Rahmen fugenlos in die Tischplatte eingeschweißt und mit hitzebeständigem dauerelastischen Ausfugmaterial eingeklebt.

Der Unterbau muss mit Lüftungsöffnungen für die Abfuhr der Wärme der Magnetrons ausgeführt werden. Das Kochfeld wahlweise 2, 4 oder 6 Platten, 5 kW pro Platte.

3.3.6.7 Multifunktionsgerät

Ausführung des Multifunktionsgerätes, wahlweise mit folgende Tiegelgrößen:

1. Größe 2 x 16 Liter oder 50 Liter oder 75 Liter
2. Größe 1 x 100 Liter
3. Größe 1 x 150 Liter

Die Ausführung und das Zubehör gem. den Vorgaben des RBS.

Seitlich an der Wand oder im nebenstehenden Installationsfach Montage des Hauptschalters und das bauseitige Anschlussventil DN20. Abstände zur Aufstellung gem. Herstellerangaben.

3.3.7 Kühlzellen + Kältetechnik

3.3.7.1 Kühlzellen

- Ausführung in Sandwichpaneele;
- Dämmung 100 mm dick, FCKW-freigeschäumt;
- Außenhaut Stahlblech, min. 0,6 mm dick, sendzimir verzinkt, einbrennlackiert;
- Stoß- und Rammschutz im Sockelbereich;
- bei Adaptereinbau als Bodenteil mit Spannschlössern versehen, Adaptereinbau nach Bedarf;
- Innenecken gerundet mit Radius ausgeführt;
- Montage an aufsteigenden benachbarten Bauteilen mit 100 mm Abstand;
- Tauwasser-Abflussleitungen der Verdampfer im Hohlraum Sandwichelement zu Wand in CNS, DN 20 ausgeführt, Endung mit Trichter-Siphon;
- Kühlraum-Drehtüren oder Schiebetüren, i.L. mindestens 900/1000 mm;
- Türrahmenheizung;

- abgesenkter Boden zum ebenerdigen Einfahren;
- mit LED-Beleuchtung über Bewegungsmelder;
- Wenn baulich möglich sollte der Kühlraum in einen geeigneten Trockenbau eingehaust werden, so dass die bauseitige Abdichtung angearbeitet werden kann.

3.3.7.2 Kältetechnik (siehe auch QVH Kältetechnik)

- Kühlstellenregler mit Datenaufzeichnung (SD-Bus);
- Kühlraumtechnik in Luftkühlung;
- Kühlraumtechnik in Luft-/Wasserkühlung mit Rückkühler und technische Kaltwasserverbindung (Glykol) bis zum Kälteaggregat;
- Kälteaggregat in schallgeschützter Ausführung in Wetterschutzgehäuse;
- ggf. erforderlich ein Gaswarngerät (bei Aufstellung des Aggregats unter Erdgleiche);
- Verlegung von Kältemittelleitungen in Sichtbereichen in CNS-Kanal;
- Die Hohlräume neben, hinter und über der Kühlzelle sind nach Vorgabe Kühlzellenbauer durch das Gewerk Lüftung zu be- und entlüften (Kältemittelvorgabe gemäß QVH Kälte).

3.3.8 Ausgaben

3.3.8.1 Speisenausgaben warm + kalt für Schüler

Für Schüler sind Speisenausgaben warm + kalt, teilweise in reduzierter Ausgabenhöhe (bis 4. Klasse Grundschule) vorzusehen. Höhe gemäß Vorgabe RBS.

3.3.8.2 Elektroanschluss der mobilen Ausgaben

Der Elektroanschluss der mobilen Ausgaben einschließlich des Elektroanschlusses für die Tellerspender ist als Bodentank (wasserdicht) vorzusehen.

4. Bauseitige Angaben

4.1 Situierung im Gebäude

(siehe auch Funktionsschema 4.3.1 sowie die Arbeitshilfen Raumplanung)

Folgende Punkte sind in der Regel vorzusehen:

- Standort im EG;
- eigener Zugang für die Küchenanlieferung;
- der Hauswirtschaftsraum kann ggf. auch im 1. oder 2. OG untergebracht werden;
- bei Ausführung einer mehrgeschossigen Einrichtung ist der Aufzug entsprechend groß auszuführen für die Speisentransportwagen;
- Bei Situierung der Räumlichkeiten für die Verpflegung im 1. oder 2. OG ist ein eigener Speisenaufzug in entsprechender Größe, abgestimmt auf die Anlieferwagen, vorzusehen. Eine separate Küchenanlieferung ist zudem im EG erforderlich.

4.2 Raumgrößen

Bezugsgrundlage gemäß Standardraumbuch.

Die Größenangaben beziehen sich auf das Verpflegungssystem Cook & Chill oder Cook & Freeze sowie bei Kinderkrippen auf eine Frischkostverpflegung.

Beim Haus für Kinder wird eine Ausgabe über Servierwagen direkt in die Gruppen berücksichtigt.

Bei Schulen sind Ausgaben über Selbstbedienung (Münchner Modell, mit in der Höhe reduzierten freistehenden Ausgabemöbeln) und Free Flow-Ausführung der Ausgaben bei Gymnasien angesetzt worden.

Folgende Räume sind einzuplanen:

- Anlieferung mit Leergut (vorgereinigte Transportkisten);
- Trockenlager;

- Kombinationskühlzelle mit Vor- und C+C oder Tiefkühlraum;
- Vorbereitungs- und Zubereitungsküche;
- Spülküche;
- für Schulen mit Ausgaben;
- für Kinderhäuser Stellflächen für die Servierwagen;
- Geschirrrückgabestation (ggf. im Speisesaal integriert).

Folgende Räumlichkeiten sind derzeit nicht berücksichtigt:

- Küchen-Wäschesammelraum;
- Sanitärküchenräume;
- Küchenleiterbüro.

Die nachfolgend in der Grafik dargestellten Raumgrößen basieren auf Erfahrungswerten der in den letzten Jahren ausgeführten Einrichtungen.

Zudem wurden folgende Punkte berücksichtigt:

- notwendige Verkehrsflächen mit ca. 20% Zuschlag;
- sicherheitstechnische Regeln;
- Hygienerichtlinien und -verordnungen;
- ergonomische Arbeitsplatzgestaltung und Gestaltung des erforderlichen Umfelds.

Beispielhaft wurden nachfolgende Punkte berücksichtigt:

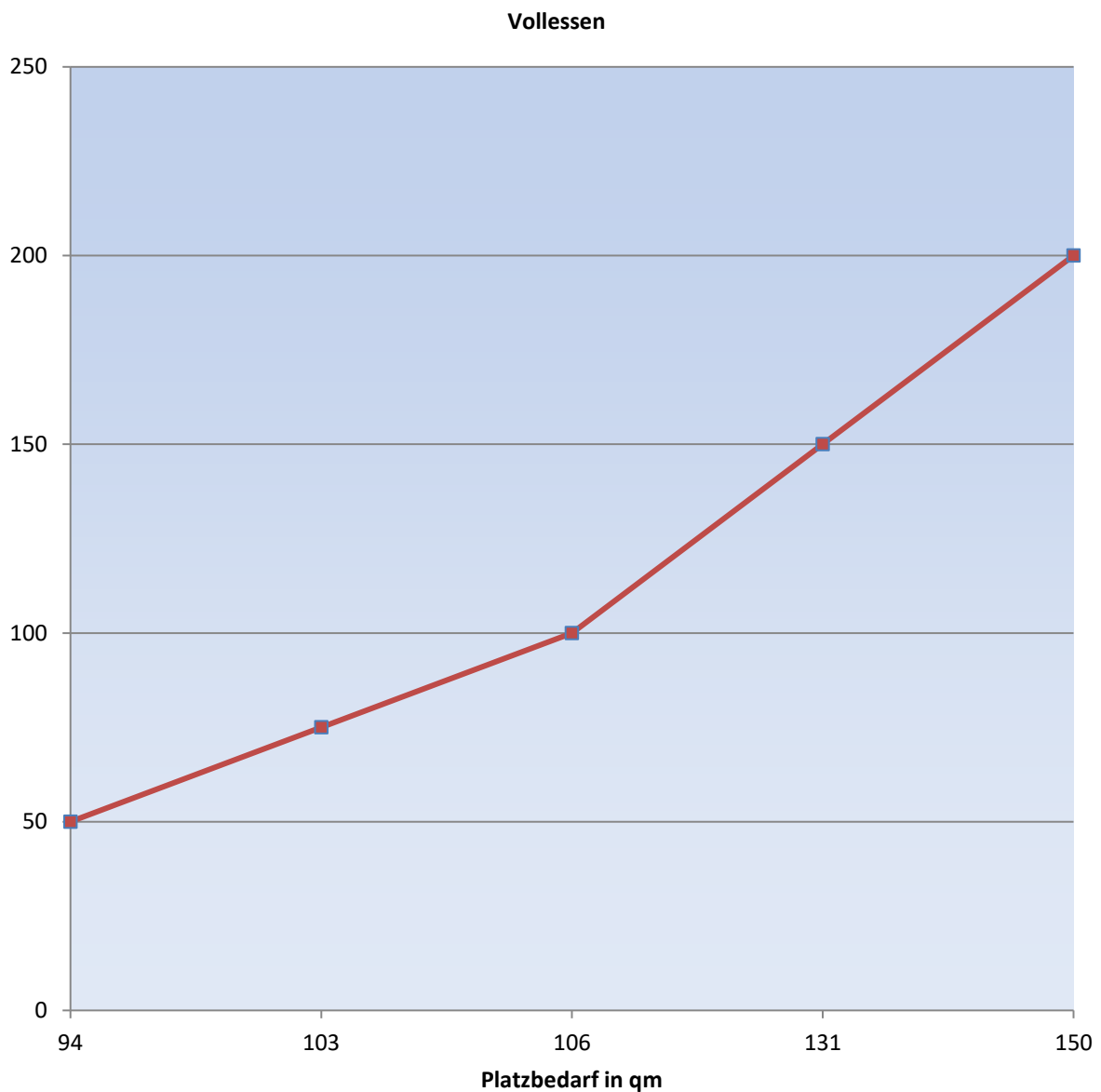
- Anliefer- und Hygieneschleuse;
- überdachter Austritt vor Liefereingang;
- abgetrennter Raum für Chemikalien der Raum- und Geschirreinigung;
- konsequente Trennung von Rein- und Unrein-Bereichen;
- Stellflächen für mobile Geräte (Remisen) zur Freihaltung von Erschließungs- und Fluchtwegen;
- Arbeitsplatzgestaltung mit hohem ergonomischem Anspruch;
- Raum zur Reinigung, Pflege und Aufbewahrung von Arbeitswäsche;
- Bildung und Ausbildung von Zeit- und Aushilfs-Mitarbeiter/-innen;
- veränderte Warenbezugswege und Logistik Trennung von Müll, Restmüll und Recyclinggut;
- veränderte Essgewohnheiten, fortgeschriebene Empfehlung der DGE;
- Büro für Küchen- /Verpflegungsleitung - Leistung Objektplanung;
- Büro für die Hauswirtschaftsleitung - Leistung Objektplanung;
- Elektro-Unterverteilung (NSUV);
- Erhöhung des Frischkostanteils, ca. zwischen 30% und 60%;
- Beim Haus für Kinder sind entsprechende Stellflächen für die gruppzugehörigen Servierwagen mit vorgesehen.

Speisesäle sind in den Quadratmeterangaben nicht berücksichtigt und richten sich nach der Einteilung der Ausgabe-schichten.

Als Grundwert (gemäß Stadtratsbeschluss vom 20.03.2019) ist der förderfähige Planungsrichtwert von 0,3 bis 0,4qm je Verpflegungsteilnehmer anzusetzen.

Bei ungünstigen Grundrissen in Neubauten sowie bei Maßnahmen in Bestandsgebäuden (Sanierungen) ist die Erhöhung des spezifischen Flächenwertes durch den Küchenfachplaner auf Grundlage von Funktionalität, Hygieneerfordernissen und Wirtschaftlichkeit zu begründen.

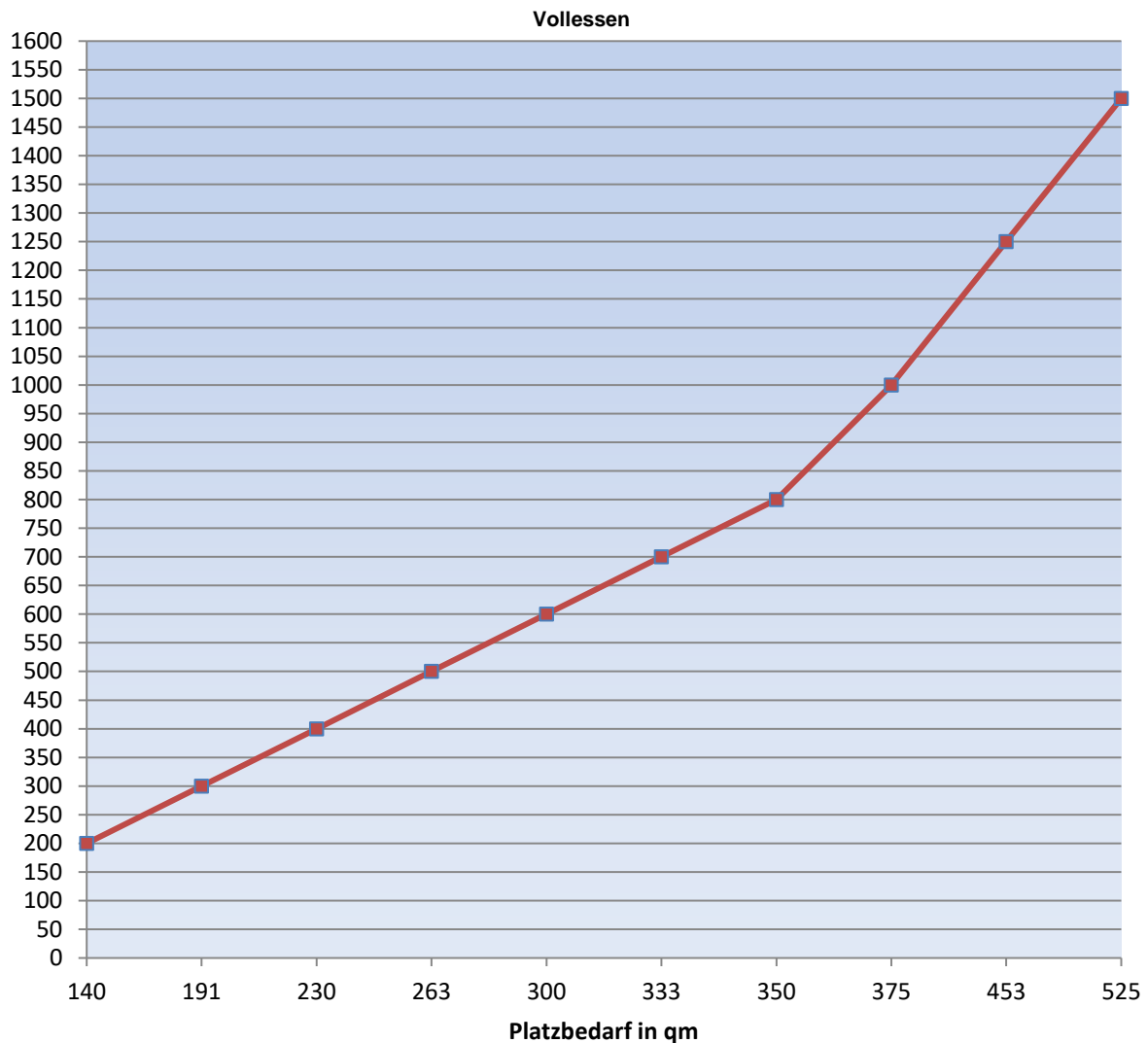
4.2.1 Richtwerte Flächen Haus für Kinder



Die in der Graphik dargestellte Wertekurve entspricht folgenden Werten (qm/Vollessen):

Bei 50 Vollessen: 1,88
Bei 75 Vollessen: 1,38
Bei 100 Vollessen: 1,06
Bei 150 Vollessen: 0,88
Bei 200 Vollessen: 0,75

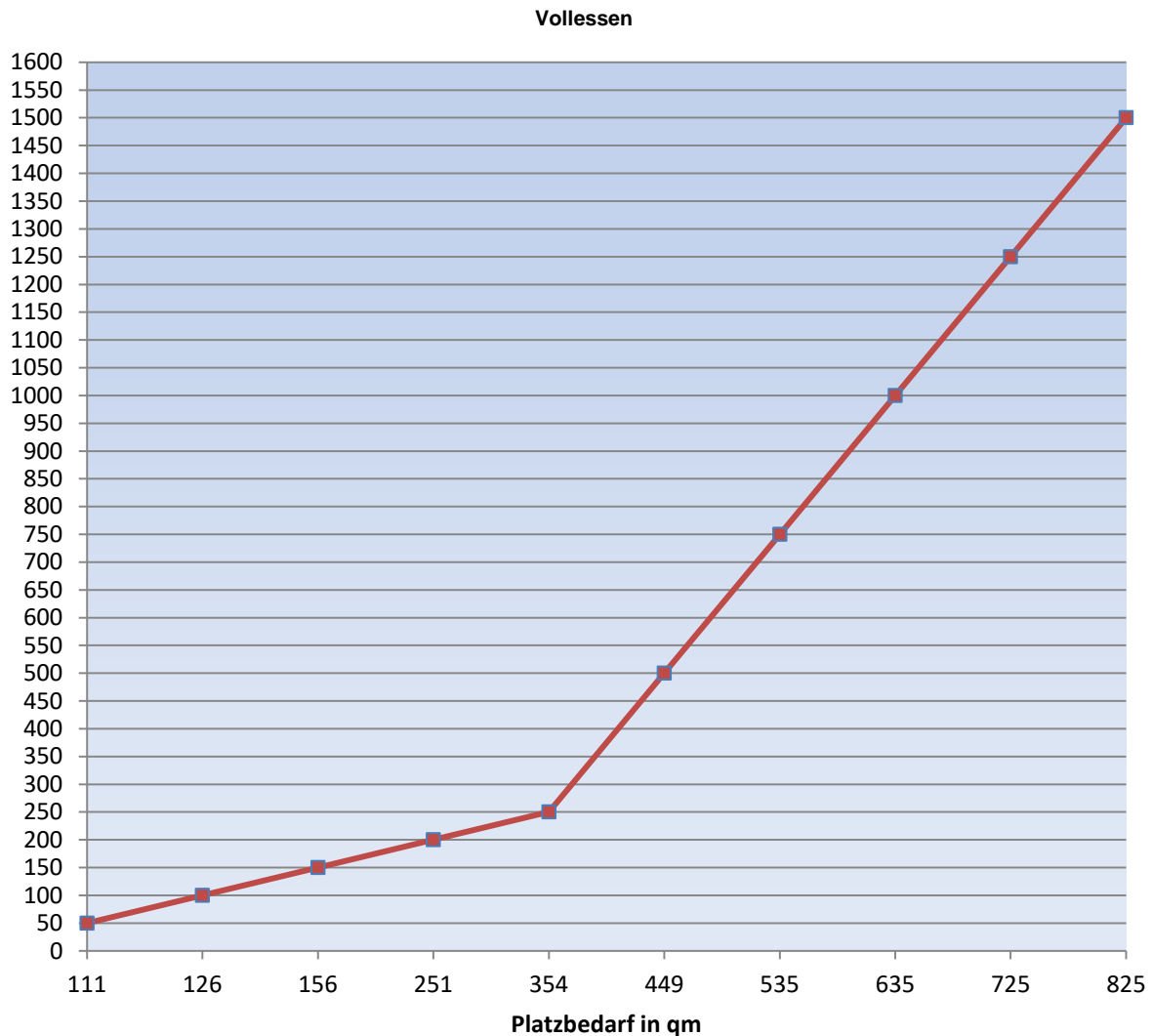
4.2.2 Richtwerte Flächen Schulen



Die in der Graphik dargestellte Wertekurve entspricht folgenden Werten (qm/Vollessen):

Bei 200 Vollessen:	0,56
Bei 300 Vollessen:	0,51
Bei 400 Vollessen:	0,46
Bei 500 Vollessen:	0,42
Bei 600 Vollessen:	0,41
Bei 700 Vollessen:	0,38
Bei 800 Vollessen:	0,35
Bei 1000 Vollessen:	0,30
Bei 1250 Vollessen:	0,29
Bei 1500 Vollessen:	0,28

4.2.3 Richtwerte Flächen Vollküche



Die in der Graphik dargestellte Wertekurve entspricht folgenden Werten (qm/Vollessen):

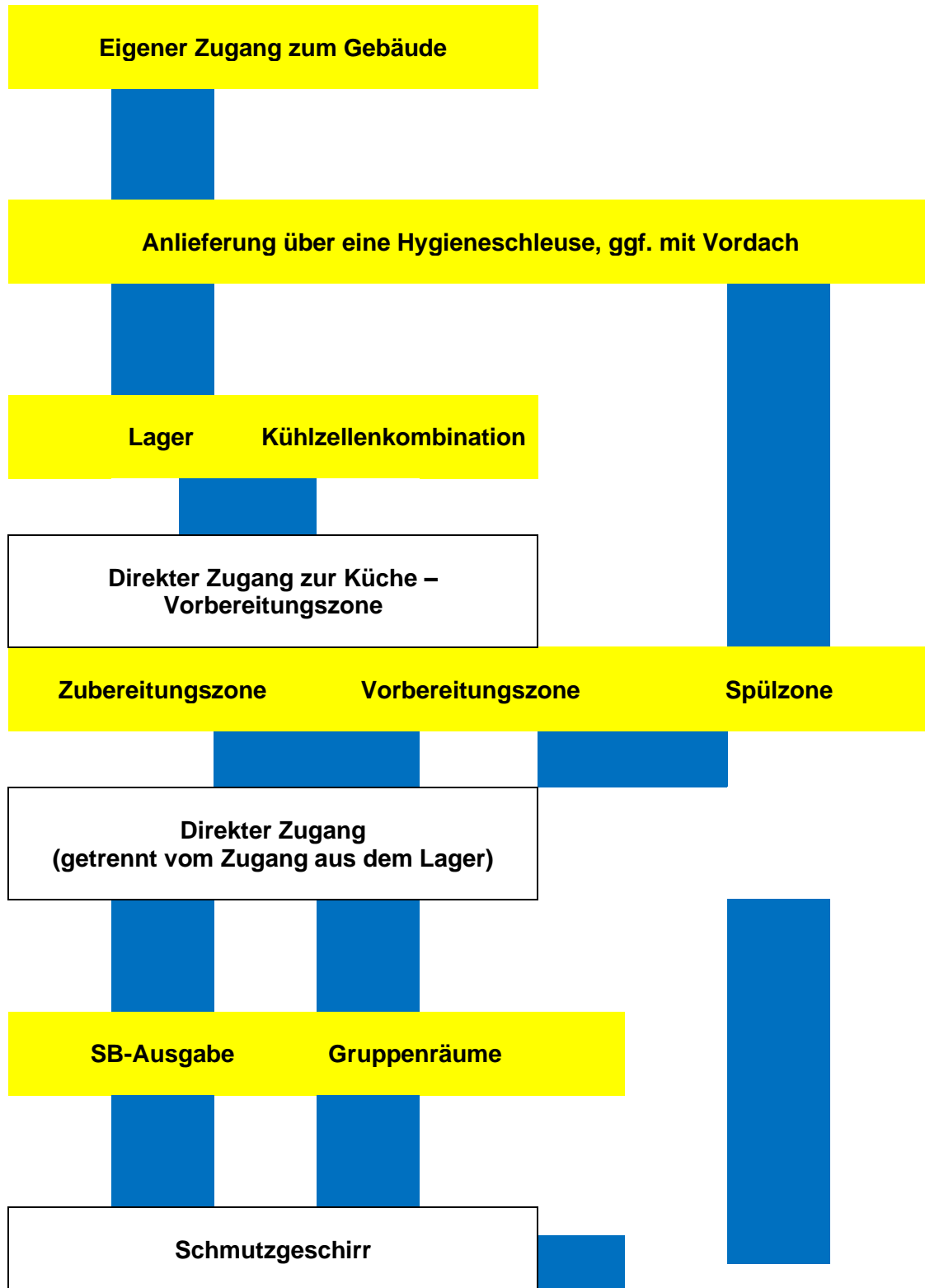
Bei 50 Vollessen:	2,23
Bei 100 Vollessen:	1,26
Bei 150 Vollessen:	1,04
Bei 200 Vollessen:	1,26
Bei 250 Vollessen:	1,42
Bei 500 Vollessen:	0,90
Bei 750 Vollessen:	0,71
Bei 1000 Vollessen:	0,64
Bei 1250 Vollessen:	0,58
Bei 1500 Vollessen:	0,55

Richtwerte Flächen Frischmischküche

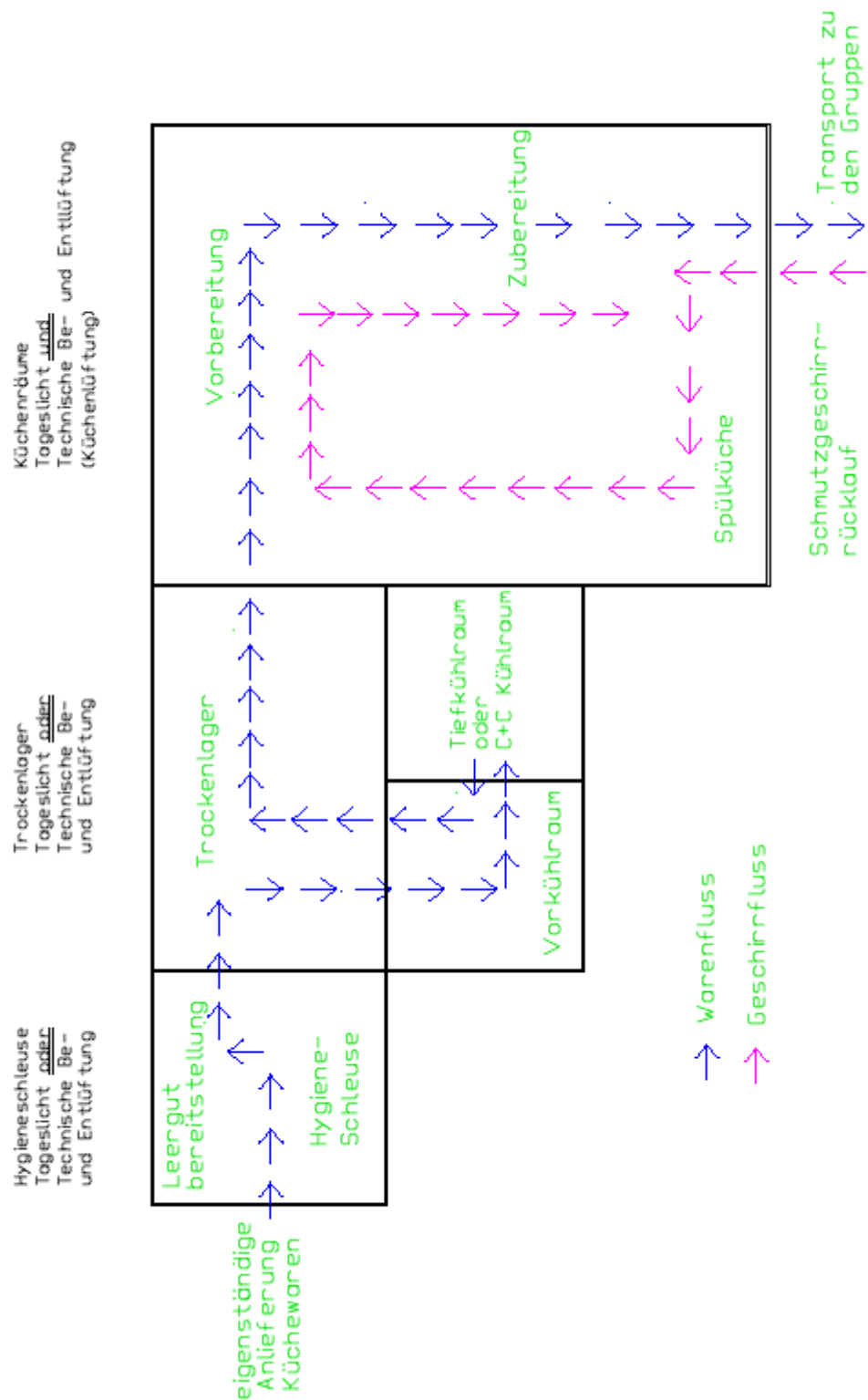
Bei idealer Grundrissgestaltung ist eine Frischmischküche mit den in den Flächenbandbreiten vorgegebenen Flächen von max. 0,4 m² pro ET realisierbar. In den Flächenbandbreiten sind bereits 50% Fläche für Zubereitungsküche und 50% Fläche für Aufbereitungsküche enthalten. Bei kleineren Standorten und bei ungünstig geschnittenen Grundrissen kann der benötigte Flächenbedarf auch höher liegen.

4.3 Rein- /Unrein-Trennung

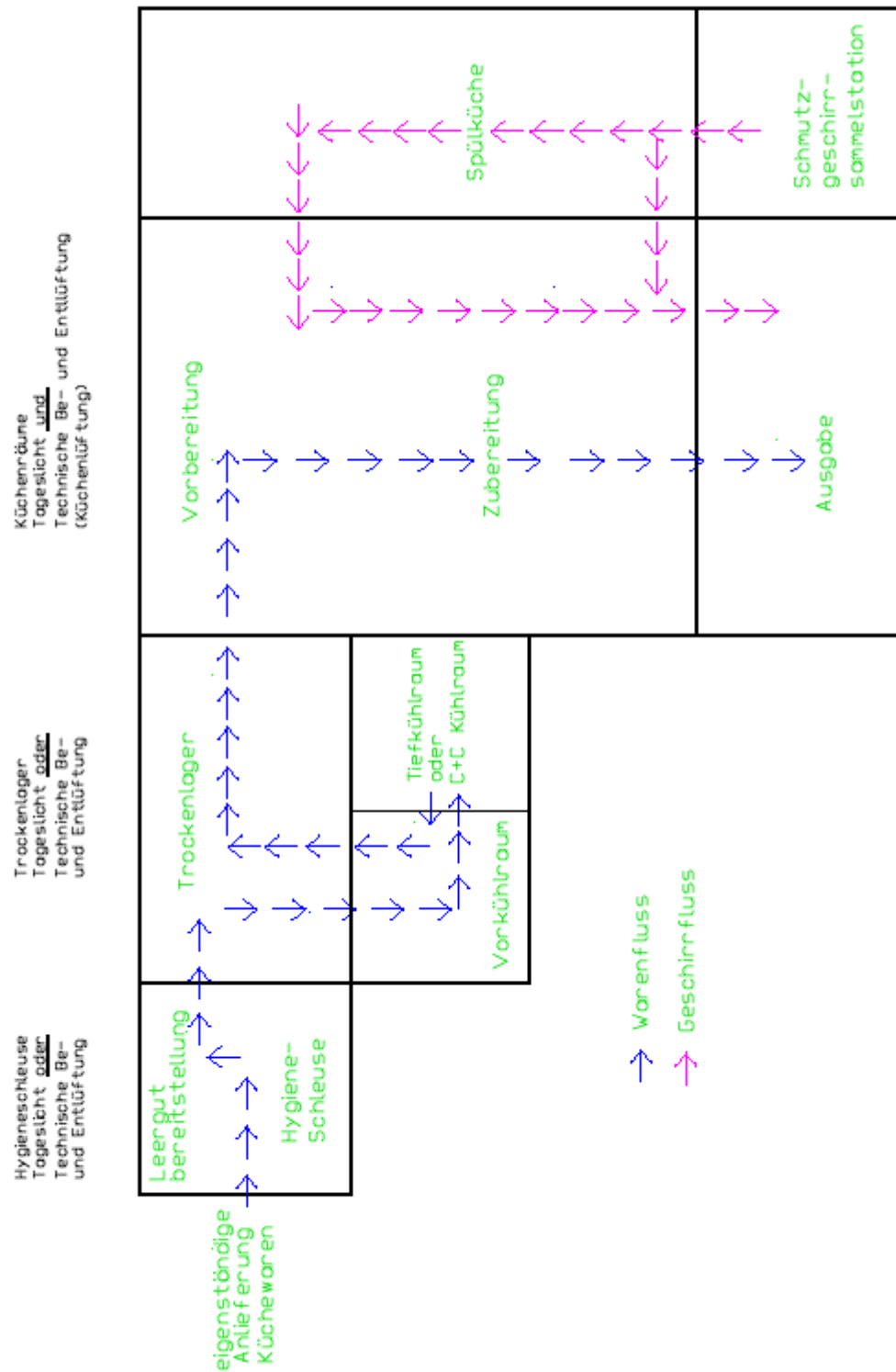
Grundsätzlich sollte zur Vermeidung von Rein-/Unrein-Kreuzungen folgender Ablauf durch die Situation der Räumlichkeiten gewährleistet werden:



4.3.1 Raumzuschnitt Haus für Kinder



4.3.2 Raumzuschnitt Schulen mit SB-Ausgabe



4.4 Bauausführung allgemein

Die nachfolgend aufgeführten Forderungen und Vorschriften stellen Hinweise von Seiten der Küchenfachplanung dar, ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

**Zudem sind die Raumdatenblätter und QVH HLS und Elektro zu beachten.
Die Verantwortung für Planung und Ausführung verbleibt bei den jeweiligen Fachbereichen.**

4.4.1 Fußboden

Die Räumlichkeiten sind auf die statischen Belange einer Versorgungsküche hin bauseits zu prüfen (DIN 1055).

4.4.1.1 Fußboden in der Versorgungsküche

Der Fußboden in der Versorgungsküche muss als Nassraumboden mit fettsäure- und laugenbeständiger Feuchtigkeitssperre ausgeführt werden.

4.4.1.2 Fliesenboden in den Gehbereichen

Der Fliesenboden muss in den Gehbereichen ohne Kontergefälle ausgeführt werden (Vermeidung von Pfützenbildung – Unfallgefahr, Hygieneprobleme).

Um die vorhandenen Bodeneinläufe/Bodenrinnen sollte umlaufend eine Fliesenreihe mit Gefälle zum Bodenablauf/Bodenrinne ausgeführt werden (Geprüft sollte vom Gewerk Baumeister werden, ob die Bautoleranzen bei den Gewerken Estrich und Fliesen ausgeschlossen werden können.).

4.4.1.3 Verfugung Fliesen

Die Fliesen müssen säurefest verfugt werden und den vom Referat für Bildung und Sport bzw. von der Berufsgenossenschaft vorgegebenen Rutschklassen gerecht werden.

4.4.1.4 Unter den Geräten

Es müssen glatte Fliesenbeläge eingebaut werden.

4.4.1.5 Boden unter den Geräten

Unter den Geräten muss der Boden absolut waagrecht ausgeführt werden. Gleiches gilt bei Geräten mit Einfahrwagen vor den Geräten.

4.4.1.6 Bodenabsenkung unter Kühlräumen

Unter Kühlräumen sollte eine Bodenabsenkung von 13 bis 14 cm über FFB ausgeführt werden zum schwellenlosen Einbau der Kühlräume.

Nach Montage der Kühlräume können diese mittels Hohlkehlfliese an den bauseitigen Bodenbelag angebunden werden (Spezialkleber für Metallpaneele).

4.4.1.7 Hohlkehlfliessen

Die erforderlichen Hohlkehlfliessen sollen als stehende Ausführung vorgesehen werden.

4.4.1.8 Sockel im Hauswirtschaftsraum für Waschmaschine und Trockner

– Maße nach Planvorgabe –

4.4.1.9 Der Küchenbereich ist mit der Wassereinwirkungsklasse W 2-1 bzw. W 3-1

Der Küchenbereich ist mit der Wassereinwirkungsklasse W 2-1 bzw. W 3-1 auszuführen und mit den zuständigen Fachabteilungen abzustimmen.

Demzufolge sind Entwässerungsrinnen nach DIN 18534-1 bzw. Wassereinwirkungsklassen durch die Gewerke Objektplanung und Sanitär zu beplanen.

Bemerkung:

Nach den derzeitigen Vorgaben des RBS wird in den Küchen eine Wischreinigung praktiziert. Bisher wurden entweder keine Maßnahmen hierfür vorgesehen oder in den Türöffnungen zu den reinen Bereichen ein Einzugsgefälle vorgesehen. Dies verhindert in der Regel einen Wasserübertrag z. B. in die Ausgabe. Sollte für die Küchen in Zukunft oder für die großen

Ausführungen der Küchen (über 300 Vollessen) eine Schlauchreinigung vorgesehen werden, muss eine Rinne vor den Türen ausgeführt werden. Vor Aufzügen ist eine Rinne immer erforderlich.

4.4.2 Wände

4.4.2.1 Küchenwände

Die Küchenwände müssen reinigungsfähig ausgeführt werden und am besten mit hellen Fliesen raumhoch gefliest werden (EU-Hygieneverordnung 852-2014).

Die vorgesehene fettsäure- und laugenbeständige Feuchtigkeitssperre im Bereich der Fußböden ist an den Wänden hochzuziehen.

4.4.2.2 Mauerwerkskanten

Mauerwerkskanten sind mit einem CNS-Kantenschutzprofil auszuführen.

4.4.2.3 Wandkonstruktion

Die Wandkonstruktion muss feuchtraumbeständig ausgeführt werden (Massivwand, Trockenbauwand mit geeigneter Zementkartonplatte, etc.).

4.4.2.4 Küchenwände

Die Küchenwände sind so auszuführen, dass für Wandhängeschränke, Wandborde sowie wandhängende Handwaschabgusskombinationen und Handwaschbecken eine Hängebelastung von ca. 150 bis 180 kg je lfm. eingehalten werden kann.

4.4.3 Decke

4.4.3.1 Küchendecke

Die Küchendecke muss hell und abwaschbar ausgeführt werden.

Folgende Ausführungen können erfolgen:

Trockenbaudecke mit abwaschbarem Anstrich.

Geschlossene, abgehängte Decke aus Metall- oder Kunststoffpaneelen, ggf. Ausführung als geschlossene Lüftungsdecke (Ausführung Gewerk HLS).

4.4.3.2 Raumhöhen

Die Raumhöhen gemäß Arbeitsstättenverordnung müssen eingehalten werden.

Derzeitige Vorgaben:

bis	50 qm	=	2,50 m
bis	100 qm	=	2,75 m
bis	200 qm	=	3,00 m

Ggf. sind andere Raumhöhen nach Vorgabe des RBS mit zu berücksichtigen.

4.4.4 Fenster

4.4.4.1 Fenster

Die Fenster müssen reinigungsfähig ausgeführt werden.

Fensterbretter

4.4.4.2 Fensterbretter

Die Fensterbretter sollten gefliest und abgeschrägt ausgeführt werden und müssen eine lichte Brüstungshöhe (innen) von mindestens 110 cm über FFB aufweisen.

4.4.4.3 Einbau von Arbeitssteckdosen

Bei Einbau von Arbeitssteckdosen über den Arbeitsplatten ist der erforderliche Montageplatzbedarf (ca. 200 mm) für die Steckdosen hinzuzurechnen.

4.4.4.4 Zu öffnende Fenster

Zu öffnende Fenster müssen mit einem reinigungsfähigen, möglichst abnehmbaren Insektenschutzgitter versehen werden.

4.4.4.5 Fenstergriffe

Die Fenstergriffe sind aus reinigungsfähigem Material auszuführen.

4.4.4.6 Sonnen- und Blendschutz

Sollten die Räume starker Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein, so sind die Fenster von außen mit einem wirksamen Sonnen- und Blendschutz auszustatten.

4.4.4.7 Raumtiefe Fenster

Raumtiefe Fenster sind in Küchen und Küchennebenräumen nicht zulässig.

4.4.4.8 Größe Fensterflächen

Die Größe der vorzusehenden Fensterflächen sind gemäß Arbeitsstättenverordnung (durch die Architekten) auszulegen.

4.4.5 Türen

4.4.5.1 Ausführung Türen

Die Größe der vorzusehenden Fensterflächen sind gemäß Arbeitsstättenverordnung (durch die Architekten) auszulegen.

4.4.5.2 Ausführung Türblätter und Türstöcke

Türblätter und Türstöcke werden am besten aus CNS gefertigt. Mindestens sollten sie im Bereich von 10 cm über FFB bis 30 cm über FFB mit einem CNS-Anfahrerschutz ausgeführt werden.

4.4.5.3 Ausführung Türgriffe

Die Türgriffe sind aus reinigungsfähigem Material auszuführen.

4.4.5.4 Türbreite

Die lichte Türbreite sollte mindestens 95 cm betragen.

4.4.6 Elektro

4.4.6.1 Schalter und Steckdosen

Alle Schalter und Steckdosen sind in Feuchtraumausführung zur Unter-Putz-Montage vorzusehen. Ausführung in IPX 5 oder höher.

4.4.6.2 400V Steckdose, absperrbar

Es ist eine 400V Steckdose, absperrbar vorzusehen.

4.4.6.3 Elektrogroßverbraucher

Für die Elektrogroßverbraucher sind separate Haupt-/Notschalter im Küchenbereich gem. den Vorgaben des Nutzers/ RBS/der örtlichen Vorschriften vorzusehen.

4.4.6.4 Beleuchtungskörper

Aus Gründen der Sauberhaltung kommt nur der Einbau von geschlossenen Beleuchtungskörpern in Betracht. Die Beleuchtungsstärke an den Arbeitsplätzen muss mind. 500 Lux betragen.

4.4.6.5 Positionierung Elektro-Unterverteiler

Die örtliche Positionierung des Elektro-Unterverteilers für den Verpflegungsbereich ist mit der Einrichtungsplanung abzustimmen. Eine Aufstellung im Küchenbereich ist nicht zulässig.

4.4.6.6 Küchengeräte

Die Küchengeräte werden mit einem potentialfreien Kontakt zur möglichen Anzeige des Einschaltzustandes, bzw. Störmeldung ausgeführt. Das Störmelde-/ Einschalttableau einschließlich der notwendigen Verkabelung ist bei Bedarf durch das Gewerk Elektro auszuführen.

4.4.6.7 Zugelassene Küchengroßverbraucher

Die zugelassenen Küchengroßverbraucher können an eine bauseitig vorhandene Energieoptimierung angeschlossen werden. Die Ausführung erfolgt bei Bedarf durch das Gewerk Elektro.

4.4.6.8 Schutzmaßnahmen/Anschluss Potentialausgleich

Die Schutzmaßnahmen sowie der Anschluss des Potentialausgleichs sind gem. den Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen sowie den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen (VDE 0100 Teil 540) und die Maschinen ggf. entsprechend anzuschließen.

4.4.6.9 Gewerk Elektro

Durch das Gewerk Elektro sind die entsprechenden Zuleitungen an Maschinen und CNS-Einrichtungen heranzuführen. Geräte und Einrichtungen werden durch den Küchenbauer mit entsprechenden Anschlussklemmen versehen.

4.4.6.10 Kabel

Es sind nur halogenfreie Kabel zugelassen.

4.4.6.11 Kabelverlegung

Die Kabelverlegung hat ausschließlich unter Putz zu erfolgen.

4.4.6.12 NOT-AUS

NOT-AUS als Zentral-AUS am Küchenausgang ist vorzusehen.

4.4.7 Heizung/Lüftung/Sanitär

4.4.7.1 Rinnen und Gullys

Geeignet sind nur Rinnen und Gullys aus Chrom-Nickel-Stahl (Großküchenausführung). Die Gullys sind mit herausnehmbarem Schmutzfangkorb zu versehen. Lieferung und Montage der Rinnen und Gullys erfolgen durch das Gewerk Sanitär.

4.4.7.2 Fettabscheider

In der Regel werden für Gewerbeküchen Fettabscheider benötigt. In Kindertagesstätten mit einer Kapazität bis einschließlich 100 Kinder wird von der MSE (Münchner Stadtentwässerung) kein Fettabscheider gefordert. Stärkeabscheider kann entfallen.

4.4.7.3 Heizkörper

Bei der örtlichen Positionierung der statischen Heizkörper ist die Kucheneinrichtungsplanung zu berücksichtigen und die Lage mit dem Küchenplaner abzustimmen. Es sind nur reinigungsfähige (Röhren)-Heizkörper vorzusehen.

4.4.7.4 Geräteanschlussleitungen

Aus dem Boden kommende Geräteanschlussleitungen sind in CNS-Hülsrohren mit Andichtflansch für die Bodenabdichtung zu führen. Die Beschaffung und der Einbau der Hülsrohre erfolgen durch das Gewerk Sanitär/Elektro.

4.4.7.5 Lagerräume/Sanitärleitungen

Alle Lagerräume sollten möglichst von offen verlegten Sanitärleitungen freigehalten werden.

4.4.7.6 Dunstabzugshaube/Lüftungsdecke

Aus den Geräten austretender Wrasen ist mit einer Dunstabzugshaube/Lüftungsdecke zu erfassen und abzuführen. Die Beschaffung und der Einbau der Abzugshaube/Lüftungsdecke erfolgt durch das Gewerk Lüftung. Die Be- und Entlüftung der Versorgungsküchen muss gemäß DIN EN 16282, DIN 18 869-5, VDI 2052 erstellt werden.

4.4.7.7 Lagerraum/Luftwechsel

Im Lagerraum muss ein mindestens 5-8-facher Luftwechsel zur Vermeidung von Schweißwasser bei den Kühlgeräten gewährleistet werden. Die Ausführung erfolgt durch das Gewerk Lüftung.

4.4.7.8 Lüftungskanäle

Die Lüftungskanäle sind wasser- u. fett dicht und korrosionsbeständig auszuführen. Kondenswasser und Fettablagerungen sind durch geeignete Vorrichtungen abzuführen.

4.4.7.9 Erfordernis automatische Feuerlöscheinrichtung

Das Erfordernis einer automatischen Feuerlöscheinrichtung (im Bereich Abzugshaube, Lüftungsdecke) ist durch das Gewerk Lüftung zu prüfen und auszuführen (gemäß DIN 18 869-7).

4.4.7.10 Durchlauferhitzer oder dezentrale Kleinboiler

Bei Ausführung von Durchlauferhitzern oder dezentralen Kleinboilern für Handwaschbecken, Doppel- oder Einzelspülbecken ist in den Unterbauten ein entsprechender Platz mit vorzusehen.

Die entsprechenden Mischbatterien sind dann für Niederdruck durch das Gewerk Sanitär auszulegen.

4.4.8 Brandschutz

4.4.8.1 Geräteanschluss- und Kühlleitungen/Brandschutzabschnitt

Sollten die Geräteanschluss- und Kühlleitungen einen Brandschutzabschnitt tangieren, so sind die Leitungen durch die jeweiligen Gewerke mit einem vorschriftsmäßigen Brandschott zu versehen. Mindestabstände der Durchbrüche sind zu beachten.

4.4.8.2 Durchbruchsplanung

Bei der Durchbruchsplanung ist zu beachten, dass zwischen Kälteleitungen und sonstigen Leitungen ein Abstand von 200 mm eingehalten werden muss, um eine F90-Brandabschottung vorschriftsmäßig herstellen zu können.

4.4.9 Abfallbeseitigung im Küchenbereich

(Nassmüll)

4.4.9.1 Zwischenlagerung der Küchenabfälle

Für die Zwischenlagerung der Küchenabfälle bis zur Abholung muss ein Konfiskatkühler/Nassmüllkühler und ein geeigneter Stellplatz bauseitig vorgesehen werden (EU-Verordnung 1774/2002, tierische Nebenprodukte-Konfiskat).

4.4.9.2 Nassmüllanlagen

Nassmüllanlagen sind ab ca. 800 Verpflegungsteilnehmern wirtschaftlich sinnvoll. Zudem sind sie aufgrund des längeren Zyklus der Entleerung klimafreundlich. Unter Berücksichtigung dieser beiden Gesichtspunkte erstellt H 71 eine Entscheidungshilfe in Abstimmung mit dem RBS.

Es werden bereits Schulen als Pilotprojekte für Nassmüllentsorgungsanlagen geplant.

Je nach Grundriss und Lage der jeweiligen Aufgabensituation gilt es zu prüfen, ob ein Pump- oder Vacuumsystem zum Einsatz kommt.

Die Leitungsführungen werden zur Sicherung der Gewährleistung durch den Auftragnehmer Küchentechnik ausgeführt. Es sind zusätzliche Räumlichkeiten bzw. Flächen im Außenbereich für den Absaugtank im Raumprogramm zu berücksichtigen.

Für den Entsorgungsvorgang ist im Außenbereich eine Absaugstelle erforderlich. Hierzu wird ein Anschlussystem für das Entsorgungsfahrzeug benötigt. Die Zufahrt bis zur Absaugstelle ist für einen LKW mit 18 Tonnen vorzusehen.

4.4.10 Aufzüge

4.4.10.1 Notwendige Speisenaufzüge

Notwendige Speisenaufzüge sind so vorzusehen, dass diese mittels Servierwagen bestückt werden können.

4.4.10.2 Ausstattung Servierwagen

Es muss festgelegt werden, wie die Servierwagen auszustatten sind, wenn der Speisentransport über öffentliche Aufzüge erfolgt (geschlossene Wagen), Vorgabe RBS.

4.4.10.3 Schlitzrinnen vor Speisetransportaufzügen

Vor Aufzügen im Küchenbereich sind Schlitzrinnen (Gewerk HLS) vorzusehen.

5. Anhang - Ergänzende Anlagen der Landeshauptstadt München

Hinweise für Intranet-Anwender:

Es ist der vollständige Pfad zu dem jeweiligen Dokument innerhalb der Digitalen Hochbaubibliothek (Dibib) bzw. im jeweiligen Laufwerk angegeben.

A1 Musterplan Küche und Ausgabe für ca. 750 Verpflegungsteilnehmer
Cook & Chill Versorgung mit bis zu 50 % Frischkostanteil

A2 Regel-Ablaufschema VOB/B Abnahme/ Übergabe von Küchen - Bereich RBS
Veranlassung 29. J.f. RBS-SKA-BauR vom 18.07.2017

A3 Regelablaufschema VOB Abnahmen Küchen

A4 Musterplan GS 3x200 A4=1-100

A5 Musterplan GY 3x250-300 Free Flow

A6 Musterplan GY 3x250-300 Long Line Index A