

Dortmunder Immobilien Standards

8. Überarbeitung

Anlage 24

Inhalt: Standard FABIDO

- 24.1 Tee- und Gruppenküchen
- 24.2 Ausstattung gewerbliche Küche
- 24.3 Standard für Außenspielbereiche



Standard FABIDO: Anlage 24.1

Tee- und Gruppenküchen

Küche Gruppenraum

Mindeststandard: Grundmodul 240 cm breit, Arbeitshöhe 92 cm, bestehend aus:

Grundmodul I

- Küchenhochschrank für Kühlschrank 60 cm breit mit Arbeitsplatte
- Vollauszug unter Kühlschrank
- Integrierter Kühlschrank mit Eisfach
- Doppelsteckdosen oberhalb des Küchenhochschranks für den Kühlschrank
- Ein 60 cm Backofeneinbauunterschrank
- Backofen mit Kindersicherung und Cool-Door Funktion und Stromanschluss mit einzuplanen
- Ein 60 cm Unterschrank mit Drehtür
- Ein 60 cm Unterschrank mit zwei Vollauszügen und einer Schublade
- Eine 180 cm breite Arbeitsplatte
- Edelstahlspüle mit Abtropffläche inklusive Armatur mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- Ein abschließbarer 60 cm Oberschrank oder Unterschrank, Abstimmung mit Nutzer, gleichschließend für die gesamte TEK
- Zwei 60 cm Oberschränke
- Doppelsteckdosen rechts und/oder links neben der Spüle
- Rückwandpaneel bündig von Arbeitsplatte bis zur Unterkante des Oberschranks sowie seitlich, wenn erforderlich über die gesamte Länge der Arbeitsplatte
- Beleuchtung wünschenswert
- Anschlüsse für Elektrogeräte und Wasseranschlüsse vorsehen

Küchenkorpus und Fronten: heller Birketon

Arbeitsplatte und Rückwandnische: anthrazit/dunkelgrau

Dieses Modul kann je nach Bedarf erweitert werden durch:

Modul II

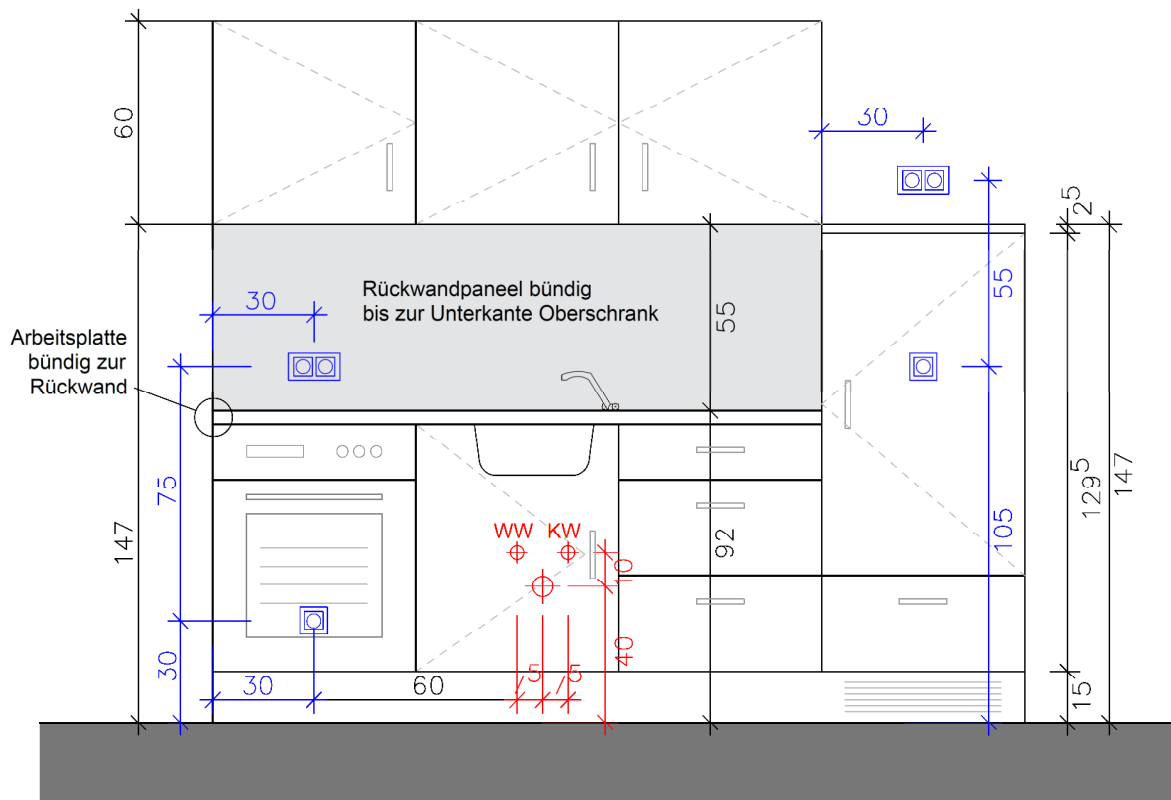
Unterschrank 60 cm mit zwei Vollauszügen und einer Schublade, Oberschrank 60 cm, Verlängerung der Arbeitsplatte

Welche und wie viele Module II zusätzlich zum Grundmodul für eine TEK beschafft werden, wird vor dem Hintergrund des Platzbedarfs und den räumlichen Gegebenheiten mit dem Nutzer entschieden. Mit der Erweiterung eines Modules soll eine weitere Doppelsteckdose rechts und/oder links neben der Spüle geplant werden.

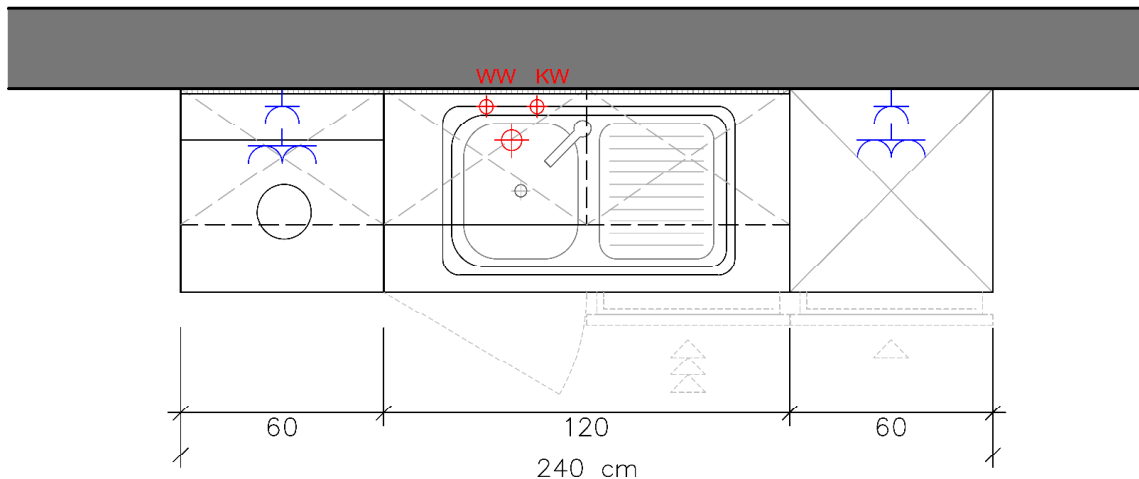
Geschirrspüler

Grundsätzlich werden in Gruppenküchen keine Geschirrspüler verbaut, da hygienetechnische Gründe dagegensprechen. In mehrgeschossigen Einrichtungen ohne Aufzug ist dies mit dem Nutzer und dem Veterinäramt abzustimmen.

Beispielzeichnung Gruppenküche



Elektro- und Sanitäranschlüsse sind in der Planung zu berücksichtigen!



Die Küchen können bei Bedarf mit Modul II erweitert oder gespiegelt werden. Rücksprache ist in jedem Fall mit dem Nutzer erforderlich.



Küche Personalraum:

Mindeststandard: Grundmodul 240 cm breit, Arbeitshöhe 92 cm, bestehend aus:

Grundmodul I

- Küchenhochschrank für Kühlschrank 60 cm breit mit Arbeitsplatte (siehe Skizze)
- Vollauszug unter Kühlschrank
- Integrierter Kühlschrank mit Eisfach
- Doppelsteckdosen oberhalb des Küchenhochschanks für den Kühlschrank
- gewerbliche Spülmaschine mit Warm- und Kaltwasseranschluss und Dreiphasenanschluss mit einzuplanen
- Ein 60 cm Unterschränk mit Drehtür
- Ein 60 cm Unterschränk mit zwei Vollauszügen und einer Schublade
- Eine 180 cm breite Arbeitsplatte
- Edelstahlspüle mit Abtropffläche inklusive Armatur mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- Ein abschließbarer 60 cm Oberschränk oder Unterschränk, Abstimmung mit Nutzer, gleichschließend für die gesamte TEK
- 60 cm Oberschränke
- 60 cm Oberschränke mit Platz für die Mikrowelle und Stromanschluss mit einzuplanen
- Doppelsteckdosen rechts und/oder links neben der Spüle
- Rückwandpaneel bündig von Arbeitsplatte bis zur Unterkante des Oberschranks sowie seitlich, wenn erforderlich über die gesamte Länge der Arbeitsplatte
- Beleuchtung wünschenswert
- Anschlüsse für Elektrogeräte und Wasseranschlüsse vorsehen

Küchenkorpus und Fronten: heller Birketon

Arbeitsplatte und Rückwandnische: anthrazit/dunkelgrau

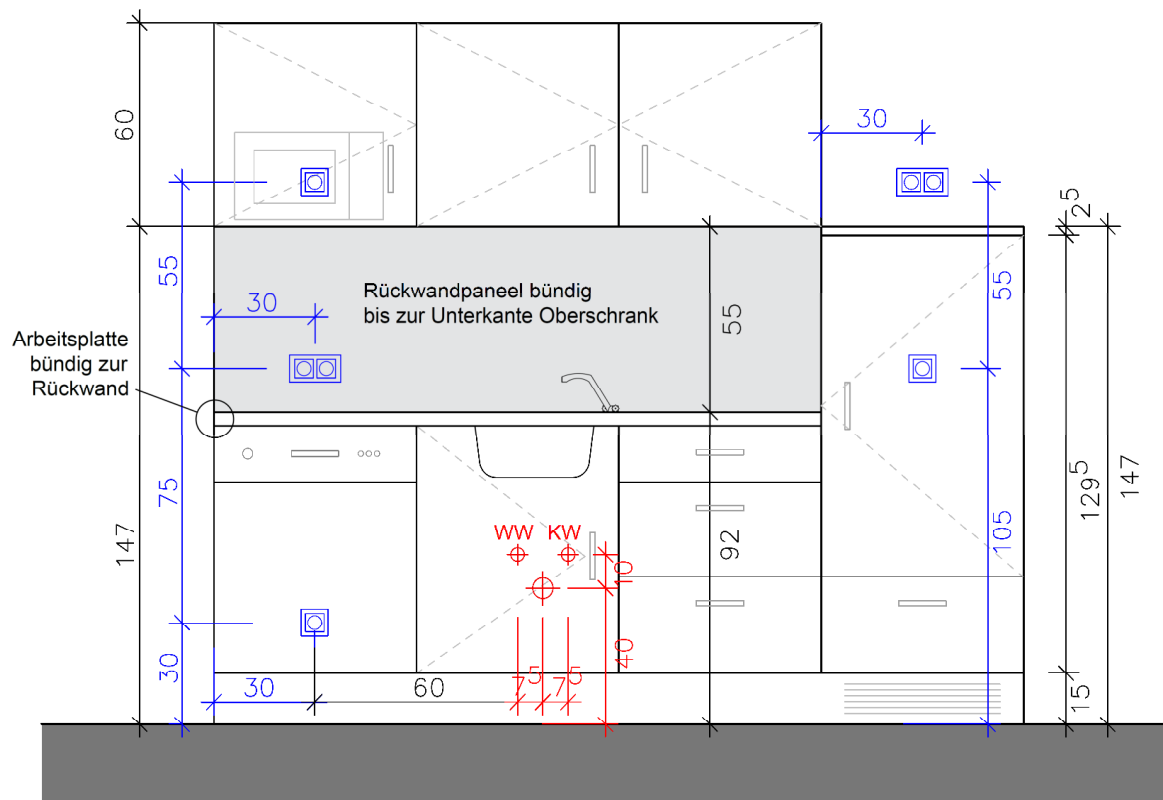
Dieses Modul kann je nach Bedarf erweitert werden durch:

Modul II

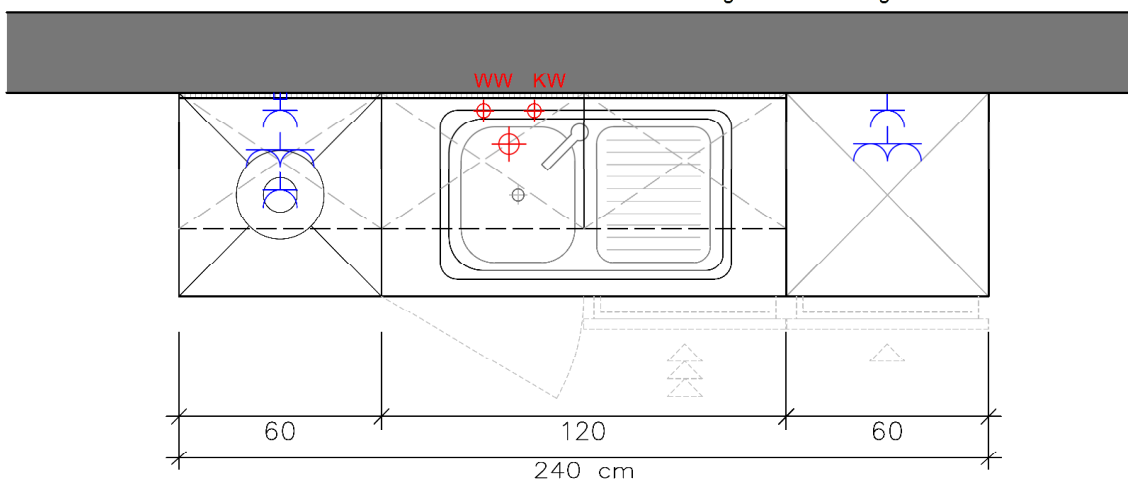
Unterschränk 60 cm mit zwei Vollauszügen und einer Schublade, Oberschränk 60 cm, Verlängerung der Arbeitsplatte

Welche und wie viele Module II zusätzlich zum Grundmodul für eine TEK beschafft werden, wird vor dem Hintergrund des Platzbedarfs und den räumlichen Gegebenheiten mit dem Nutzer entschieden. Mit der Erweiterung eines Modules soll eine weitere Doppelsteckdose rechts und/oder links neben der Spüle geplant

Beispielzeichnung Küche Personalraum:



Elektro- und Sanitäranschlüsse sind in der Planung zu berücksichtigen!



Die Küchen können bei Bedarf mit Modul II erweitert oder gespiegelt werden. Rücksprache ist in jedem Fall mit dem Nutzer erforderlich.



Küche Elternberatung/Familienzentrum:

Mindeststandard: Grundmodul 300 cm breit, Arbeitshöhe 92 cm, bestehend aus:

Grundmodul I

- Küchenhochschrank für Kühlschrank 60 cm breit mit Arbeitsplatte (siehe Skizze)
- Vollauszug unter Kühlschrank
- Integrierter Kühlschrank mit Eisfach
- Doppelsteckdosen oberhalb des Küchenhochschanks für den Kühlschrank
- Ein 60 cm Backofeneinbauunterschrank
- Kochfeld mit Umluftbackofen-Set mit Kindersicherung und Cool-Door Funktion mit Dreiphasenanschluss mit einzuplanen
- Gewerbliche Spülmaschine mit Warm- und Kaltwasseranschluss mit Dreiphasenanschluss
- Ein 60 cm Unterschrank mit Drehtür
- Ein 60 cm Unterschrank mit zwei Vollauszügen und einer Schublade
- Eine 240 cm breite Arbeitsplatte
- Edelstahlspüle mit Abtropffläche inklusive Armatur mit Warm- und Kaltwasseranschluss
- Ein abschließbarer 60 cm Oberschrank oder Unterschrank, Abstimmung mit Nutzer, gleichschließend für die gesamte TEK
- 7754 Drei 60 cm Oberschränke, einer davon mit Platz für die Mikrowelle und Stromanschluss mit einzuplanen
- Doppelsteckdosen rechts und links neben der Spüle (siehe Skizze)
- Rückwandpaneel bündig von Arbeitsplatte bis zur Unterkante des Oberschranks sowie seitlich, wenn erforderlich über die gesamte Länge der Arbeitsplatte
- Beleuchtung wünschenswert
- Anschlüsse für Elektrogeräte und Wasseranschlüsse vorsehen

Küchenkorpus und Fronten: heller Birketon

Arbeitsplatte und Rückwandnische: anthrazit/dunkelgrau

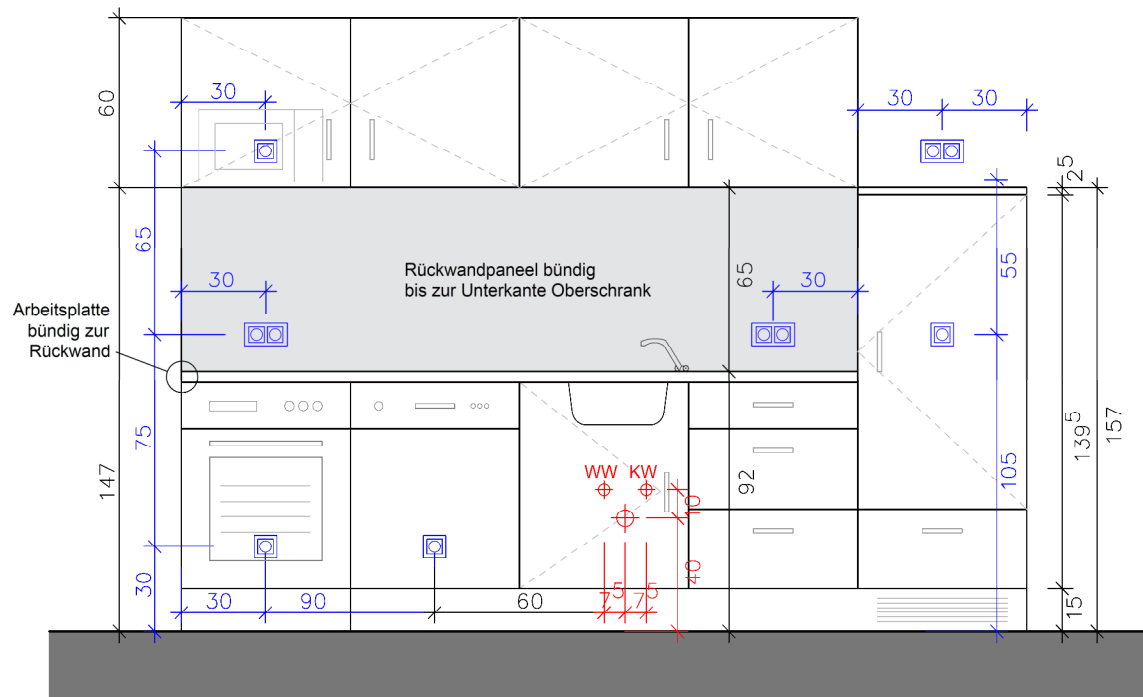
Dieses Modul kann je nach Bedarf erweitert werden durch

Modul II

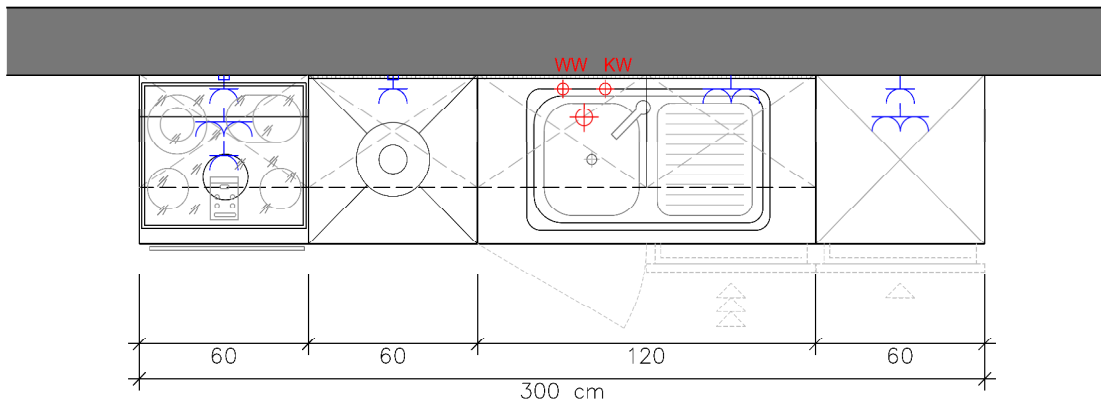
Unterschrank 60 cm mit zwei Vollauszügen und einer Schublade, Oberschrank 60 cm, Verlängerung der Arbeitsplatte

Welche und wie viele Module II zusätzlich zum Grundmodul für eine TEK beschafft werden, wird vor dem Hintergrund des Platzbedarfs und den räumlichen Gegebenheiten mit dem Nutzer entschieden. Mit der Erweiterung eines Modules soll eine weitere Doppelsteckdose rechts und/oder links neben der Spüle geplant

Beispielzeichnung Küche Elternberatung/Familienzentrum:



Elektro- und Sanitäranschlüsse sind in der Planung zu berücksichtigen!



Die Küchen können bei Bedarf mit Modul II erweitert oder gespiegelt werden. Rücksprache ist in jedem Fall mit dem Nutzer erforderlich.



Allgemeine Informationen für Gruppen-, Personalraum- und Elternberatungsküchen:

Backofen

Der Backofen muss eine integrierte Kindersicherung und Cool-Door Funktion besitzen.

Ein Schlüsselschalter über der Arbeitsplatte zur Sicherung ist obsolet.

Zusätzliche Doppelsteckdose bei Modul II

Platzierung in Abstimmung mit dem Nutzer.

Warmwasser

In jeder Gruppenküche, Personal- und Elternberatungsküche ist ein Warm- und Kaltwasseranschluss vorzusehen.

Mikrowelle

Anschlüsse für eine Mikrowelle sind im Personal- und Elternberatungsraum in einem Oberschrank vorzusehen. Platzierung in Abstimmung mit dem Nutzer.



Produktbeispiele

Kühlschrank

Das aktuelle Modell kann bei FABIDO 57/1-2 erfragt werden.

IRd 3901

Integrierbarer Kühlschrank mit EasyFresh

○ Pure

↑
88
↓



Bauart	Festtür / integrierbares Einbaugerät
Energieeffizienzklasse	
Energieverbrauch Jahr/24 h	118 / 0,323 kWh
Gesamtvolumen	117 l ¹
Volumen	Kühlteil: 101,6 l / Gefrierteil: 16 l
Geräusch-Schallleistung / Geräusch-Klasse	37 dB(A) / C
Klimaklasse	SN-ST (+10 °C bis +38 °C)
Frequenz / Spannung	50 Hz / 220-240 V~
Anschlusswert	1,2 A
Nischenmaße in cm (H / B / T)	87,4-89 / 56-57 / mind. 55
Steuerung	
Art der Steuerung	LC-Display monochrom, Touch-Elektronik
Schnittstelle	SmartDeviceBox: als optionales Zubehör
Türalarm	optisch und akustisch
Kühlteil	
Innentür	Kunststoff Türabsteller mit Flaschenhalter
Beleuchtung	LED-Licht einseitig
Obst-/Gemüseschalen	1 EasyFresh-Safe
Gefrierteil	
Sternekenzeichnung	****
Gefriervermögen in 24h	2 kg
Lagerzeit bei Störung	9 h
Ausstattungs-vorteile	
Türanschlag	Wechselbarer Türanschlag
Wechselbare Türdichtung	Ja
EAN-Nr.	4016803109372

Backofen

Das aktuelle Modell kann bei FABIDO 57/1-2 erfragt werden.

N 30, BACKOFEN, 60 X 60 CM, EDELSTAHL
BICCCOANO



1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

Z11AB15A0 Backblech, Keramik antihaft, Z11AU15A0
Universalpfanne, Keramik antihaft, Z11CR10X0 Back- und Bratrost
(Standard), Z11GU20X0 Glaspfanne, Z11TI15X0 VarioClip,
Z12CB10A0 Backblech, emailliert, Z12CL10A0 Deckel für
Profipfanne, emailliert, Z12CN10A0 Profi-Pfanne, emailliert,
Z12CP10A0 Pizzaform, emailliert, Z12CU10A0 Universalpfanne,
emailliert, Z1365WX0 Kabelloser Speisethermometer,
Z13CR10X0 Back- und Bratrost (Dampf), Z13CV05S0
Verblendeiste für Sockel, Z1608BX0 Teleskopüberauszug,
ebenenunabhängig, Z1650BE0 2 Universalpfannen, schmales
Format, Z1655CA0 Air Fry & Grillblech, Z1913X0 Backstein,
Z99RX70X0 Anschlusskabel 3m

Einbaubackofen mit CircoTherm® - für gleichzeitiges Backen,
Braten und Garen auf bis zu 3 Ebenen.

- ✓ CircoTherm®: einzigartiges Heißluftsystem, mit dem Sie auf bis
zu drei Ebenen gleichzeitig backen können.
- ✓ LED-Display: kontrastreich und gut lesbar

Bauform: Einbau
Integriertes Reinigungssystem: Nein
Nischenmaße für Installation (H x B x T): 585-595 x 560-568 x 550
mm
Abmessungen des Gerätes (H x B x T): 595x594x548 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes: 660 x 655 x 670 mm
Material der Blende: Edelstahl
Material der Tür: Glas
Nettogewicht: 31.3 kg
Nettovolumen - Backrohr 1: 71 l
Beheizungsarten: Großflächengrill, Heißluft sanft, Heißluft,
Ober-/Unterhitze, Umluftgrill
Backofenregelung: mechanisch
Anzahl eingebauter Leuchten: 1
Länge Anschlusskabel: 120.0 cm
EAN-Nummer: 4242004237068
Anzahl der Innenräume (2010/30/EC): 1
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC):
0.97 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC): 0.81
kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex (2010/30/EC): 95.3 %
Anschlusswert: 3400 W
Absicherung: 16 A
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50; 60 Hz
Steckerart: Schuko-/Gardyn.Erdung
Integriertes Zubehör: 1 x Kombirost, 1 x
Universalpfanne



Gewerbliche Spülmaschine

Das aktuelle Modell kann bei FABIDO 57/1-2 erfragt werden.

PFD 404 [WB Hygiene]

Stand-Frischwasser-Spülmaschine

mit Körben, für Heime, Kindergärten und alle, mit hohen Hygieneanforderungen.



- Max. Reinigungsleistung*: 456 Teller/h bzw. 24 Körbe/h
- Erstklassige Ergebnisse dank Frischwasser-Spülsystem
- Besonders hygienische Ergebnisse - Nachspültemperatur von 85 °C
- Einfache und sichere Bedienung - automatische Türöffnung
- Höchster Bedienkomfort mit Full-Touch-Farbdisplay M Touch Flex

EAN: 4002516575702 / Artikelnummer: 61040410DAC / Materialnummer: 12065240

Bauform und Ausführung	
Bauform	Stand-Spülmaschine
Linie	MasterLine
Modell	Hygiene
Spülsystem	Frischwasser
Anzahl Spülebenen	2
Front	Edelstahl
Deckel	Edelstahl
Seitenwände	Edelstahl
Rückwand	Verzinkt
Anwendung	
Geeignet für Senioren- und Pflegeheime	•
Geeignet für das Krankenhaus	•
Geeignet für den Kindergärten	•
Geeignet für Unis und Schulen	•
Leistungsdaten	
Geprüfte Viruswirksamkeit	•
Geprüfte Hygiene	•
Umwälzpumpe, Qmax in l/Min.	390
Kürzeste Programmlaufzeit in Min.	5
Maximale Nachspültemperatur in °C	85
Reinigungsleistung Teller/h	456
Reinigungsleistung Körbe/h	24
Möglichkeit zum Spülen von Kunststoffkörben auf 2 Ebenen	•
Lebensdauer in Spülzyklen	28000
Miele MOVE	
Vernetzungsfähig mit Miele MOVE	•
Steuerung	
Steuerungstyp	M Touch Flex
Max. Startzeitvorwahl in h	24
Restzeitanzeige	•
Spülprogramme [Anzahl]	12
Einstellbare Temperaturhaltezeit	•
Programmablaufanzeige	•
Einstellbare Displaysprachen	•
Sprachneutrale Bedienung	•
Standard Elektroanschluss	
Elektroanschluss	3N AC 400V 50HZ
Heizleistung in kW	8,5
Gesamtanschluss in kW	8,9
Absicherung in A	16
CEE-Stecker	•
Länge der Netzanschlussleitung in m	1,9



Mögliche Spannungsvariante	
Elektroanschluss	AC 230V 50HZ
Heizleistung in kW	3
Gesamtanschluss in kW	3,4
Absicherung in A	16
Wasseranschluss/-ablauf	
Kaltwasser [Anzahl]	1
Warmwasser [Anzahl]	1
Erforderlicher Fließdruck in bar	0,4-10
Ablaufpumpe [DN]	22
Maximale Förderhöhe der Ablaufpumpe in cm	100
Integrierter Wasserenthärter	•
Maximale Wasserhärte in mmol/l	10,7
Wasserschutzsystem	Waterproofsystem
Wasserverbrauch pro Spülgang in l	8
Länge Wasserzulaufschlauch in cm	170
Länge Wasserablaufschlauch in cm	150
Maße und Gewicht	
Außenmaß, Nettohöhe in mm	820
Außenmaß mit Deckel, Höhe in mm	835
Außenmaß, Nettobreite in mm	598
Außenmaß, Nettotiefe in mm	598
Außenmaß, Bruttohöhe in mm	920
Außenmaß, Bruttobreite in mm	670
Außenmaß, Bruttotiefe in mm	740
Nutzbarer Spülraum, Höhe in mm	530
Nutzbarer Spülraum, Breite in mm	536
Nutzbarer Spülraum, Tiefe Oberkorb in mm	474
Nutzbarer Spülraum, Tiefe Unterkorb in mm	516
Einschubhöhe über Fußboden in mm	216
Erforderliche Nischenbreite in mm	600
Nettogewicht [kg]	78
Bruttogewicht in kg	88
Maximale Bodenbelastung in N/m ²	1200
Emissionswerte	
Emissions-Schalldruckpegel am Arbeitsplatz (LpA)	45 dB(A) re 20 µPa
Schallleistungspegel (LwA)	57
Wärmeabgabe an den Raum in MJ/h	2,05



Programme	
Universal	•
Super kurz	•
Kurz	•
Hygiene	•
Hygiene Plus	•
Kalt/Vorspülen	•
Gläser	•
Biergläser	•
Bestecke	•
Kunststoffe	•
Intensiv	•
Regeneration	•
Abpumpen	•
Korbgestaltung	
2 x Einsatz E 816 für Teller	•
1 x Oberkorb APFD 215	•
1 x Unterkorb APFD 220 für Einsätze	•
2 x Einsatz APFD 420 für Besteck	•
Höhenverstellbarer Oberkorb	•
Kombinierbar mit dem Flaschenkorb APFD 210	•
Ausstattung	
Trocknung	AutoOpen-Trocknungsunterstützung
1 Kombidosiergerät/Tür für Pulverreiniger und Klarspüler	•
Spülraum aus hochwertigem Edelstahl	•
Salzgefäß in der Tür	•
AutoClose	•
Perfect GlassCare	•
Sprühnebel-Dampfkondensator	•
Türverriegelung, codegeschützt	•
Veränderbare Nachspültemperatur	•
Optische Schnittstelle	•
Siebeinsatzkontrolle	•
WLAN	•
Umfangreiches Zubehör (Option)	•
Anschlussmöglichkeiten	
Externes Dosiermodul für flüssige Reiniger	•
Externes Dosiermodul für Klarspüler	•
Normen, Prüf- und Kennzeichen	
CE	•
Maschinenrichtlinienkonform nach 2006/42/EG	•
Spritzwasserschutz IPX1	•
EMV-Funkschutz	•
DIN 10512	•
DIN EN 17735	•

Standard FABIDO: Anlage 24.2

Gewerbliche Küchen (Kapitel E.4)

Raumbeschreibung für Wirtschaftsküchen, Regenerierküchen und Verteilerküchen:

Decke als geschlossene Gipskartondecke (akustische Decke nach ASR 3.7 ist zu prüfen, Oberfläche entsprechend den Anforderungen an die Hygiene), Oberfläche glatt, gestrichen, Wände, Fliesen glatt, quadratisch oder rechteckig in üblichen Formaten, türhoch in den Arbeitsbereichen, (der obere Fliesenabschluss ist so herzustellen, dass keine Staubablagerung stattfinden kann), sonst Kalkzementputz, Oberfläche glatt, gestrichen, abwaschbar, Boden, rutschhemmende Fliesen mit Kehlsockel, passend zu dem Wandbelag, mit Bodenablauf, Deckenbeleuchtung in den Arbeitsbereichen der Küche, mit Splitterschutz. Türen in den Küchen feuchtraumgeeignet mit Sichtfenstern, Verglasung in VSG.

In den gewerblichen Küchen der TEK ist im Bereich Zubereitung, Vorbereitung und Spülküchen auf Türen zu verzichten. Es sind Durchgänge auszubilden. Die Lagerräume/Kühlräume und der Sozialbereich sind mit Türen zu verschließen.

Alle beschriebenen Küchen sind mit ausreichenden Arbeitsflächen und genügend Stauraum in gewerblichem Küchenmobiliar auszustatten.

Die Schränke sind raumhoch zu planen. Aus hygienischen Gründen darf kein Spalt zwischen Decke und Schankoberseite entstehen.

Grundsätzlich ist die Raumgröße (Fläche) der Küche abhängig von der Art der Essenszu- bzw. -aufbereitung und der notwendigen Kapazität.

Wirtschaftsküche Ausstattung TEK (Kapitel E.4.1)

Ausstattung Zubereitung:

- Gewerblicher Kombidämpfer (SCC) mit Gastronormbehältern und Blechen (siehe Anlage 1) mit geschlossenem Unterschrank. Die Kombidämpfer dürfen nicht übereinander stehen.

Aufstellfläche ca. B 850 x T 842 mm

- 4-gruppig: 10x 1/1 GN
- 6-gruppig: 2x 6x 1/1 GN
- 8-gruppig: 2x 10x 1/1 GN
- 10-gruppig: 2x20x1/1 GN und 1x6x1/1 GN
- 12-gruppig: 3x10x1/1 GN
- Zubehörschrank raumhoch für Kombidämpfer geschlossen mit verstärkten Böden. Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm
- Gewerbliches Ceran-Feld/Induktionsfeld mit mindestens 4 Kochstellen (Ein Umluftbackofen ist nicht notwendig) integriert in Küchenunterschrank. Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm

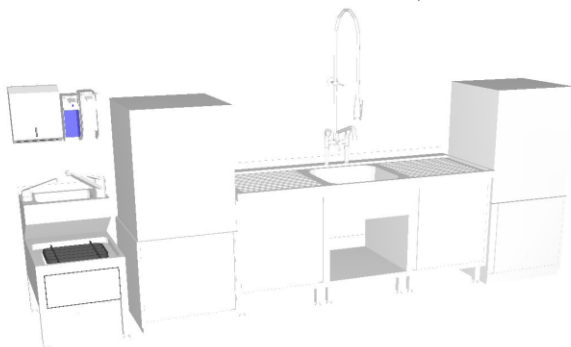
- Multifunktionales Gargerät (VCC) incl. Zubehör zum Kochen, Braten und Frittieren, sowie Niedrig-Temperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren und weiteren gängigen Garmethoden
 - 4 – 8-gruppig 2x 25 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen
 - 10-gruppig 2x 25 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen und 1x100 Liter mit Untergestell und Aufstellrahmen
 - 12-gruppig 2x 25 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen und 1x100 Liter mit Untergestell und Aufstellrahmen
 - 2x25 Liter Aufstellfläche ca. B 1110 x T 940 mm
 - 1x100 Liter Aufstellfläche ca. B 1030 x T 900 mm
- Zubehörschrank raumhoch für multifunktionales Gargerät, geschlossen mit verstärkten Böden. Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm
- Mikrowelle freistehend auf Wandregal
- Gewerbliche Küchenmaschine Starkstromanschluß (400V) Aufstellfläche auf der Arbeitsfläche.
Zusätzlich ein raumhoher, geschlossener Zubehörschrank; Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm
- Haushaltskühlschrank min 230 Liter Volumen Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm
- ein Waschbecken. Wenn es keine gesonderte Spülküche gibt, ist auch das in der Spülküche aufgeführte Geschirrspülbecken in diesem Bereich anzuordnen.
Aufstellfläche ca. B 1200 x T 600 mm je Waschbecken
- Ein Handwaschbecken mit Armatur, berührungslos zu bedienen; Es sind Desinfektionsmittel-, Seifen- und Papierhandtuchspender sowie Mülleimer für Papierhandtücher (berührungsfrei) vorzusehen.
- Lebensmittel- und Geschirrspülbecken mit Einhebelmischer.
- Stauraum für Gerätschaften und Geschirr
- Beispiel 8-gruppig:
 - ca. 14 Unterschränke, Schubladen mit Vollauszügen und einer Besteckschublade, Aufstellfläche ca. 8,4 Meter
 - Arbeitsfläche zur Vor- und Zubereitung ca. 7,2 Meter davon 2 Felder ohne Unterschrank für Sitzmöglichkeiten**Keine offenen Unterschränke!!!**
- Freie Wandflächen sind in maximaler Raumhöhe mit zusätzlichen Oberschränken auszustatten
- Bodenablauf/Bodenabläufe
- Steckdosen oberhalb der Arbeitsflächen mit Schutzabdeckung
- Lüftungssystem innerhalb der Abhangdecke anordnen
- Flächengrößen laut DIS Anlagen 10 und 11 Raumprogramm TEK

Spülküche

- Gewerbliche Spülmaschinen (auf Unterbau hochgesetzt, Richtwert 1x30 und 1x 50 cm) 2 Körbe, mit externem Dosiermodul (Platz für Kanister einplanen) und Zubehör, Nachspültemperatur min 80 Grad Celsius. 400 V Anschluß und

Warmwasser-Anschluß sind einzuplanen; bis 8-gruppig keine Hauben- oder Durchzugsspülmaschinen

- Aufstellfläche je Maschine ca. 600x600 mm
- Bis 4-gruppig: 1 Spülmaschine
- 5-8-gruppig: 2 Spülmaschinen
- 9-gruppig: mindestens 3 Spülmaschinen; es sind alternative Spülsysteme zu prüfen
- Ist eine zweite Spülmaschine erforderlich sind diese nicht direkt nebeneinander anzuordnen; siehe Beispiel



Planung Schragmüllerstr. HaSe & Co.

- Hospitalspüle (Handwasch-Ausguss-Kombination) mit Desinfektionsmittel-, Seifen- und Papierhandtuchspender sowie Mülleimer für Papierhandtücher; die Armatur des Handwaschbereichs ist berührungsfrei auszuführen
- Geschirrspülbecken 500x500x240 mm mit Abtropfblech und Unterschränk
- PuMi-Schränk abschließbar, Raumhoch Aufstellfläche ca. 600x600 mm
- Bodenabläufe
- Schlauchsystem gekapselt, in der Zubereitungsküche oder in der Spülküche
- Akustikdecke Hygieneausführung
- Abstellfläche für 2 Servierwagen
- Arbeitsflächen mit Unterschränken, geschlossen, Flügeltüren
- Abstellfläche für sauberes Geschirr, saubere Utensilien
- Müllbehälter für Essensreste

Lagerraum

- Kühlschränke für G1 Behälter
 - 4 - 7-gruppig 2x
 - 8 - 10-gruppig 3x
 - 11- x- gruppig 4x



- Tiefkühlschränke für G1 Behälter

- 4 - 7-gruppig 2x
- 8 - 10-gruppig 3x
- 11- x-gruppig 4x

Aufstellfläche je Gerät ca. 800x800

Ab je 3 Geräten KS und TK ist auf Grund der Wärmeentwicklung ein abgetrennter Raum für die Kühlgeräte und eine Klimatisierung zum Schutz der Geräte zu prüfen.

- Lagerregale bis 8-gruppig mindestens H 2000x T 500 x B 6000
- Stellfläche für einen Servierwagen
- Bodenablauf

Sonstiges

- Müllbehälter a 50 Liter, frei zugänglich mit dicht schließendem Deckel, ohne Handbedienung zu öffnen, Abstellflächen sind unterhalb der Arbeitsflächen einzuplanen.
 - Spülküche 1x
 - Zubereitung 2x
 - Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher, können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden.
- Handwaschbecken sind in allen Bereichen, auch dem Sozialbereich wie folgt auszustatten:
 - Seifenspender
 - Desinfektionsmittelspender
 - Papierhandtuchspender
 - Mülleimer für Papierhandtücher (wie oben beschrieben)
- Schlauchsystem zur Reinigung ist im Bereich der WK anzuordnen. Es müssen alle Bereiche erreicht werden können.
- Feuerlöscher und Fettbrandlöscher
- 1. Hilfe Kasten
- Schreibpult im Anlieferungsbereich (Ist im Raumprogramm aufgeführt)
- Den allgemeinen PuMi NICHT im Küchen-Cluster anordnen!!!
- Keine Sauberlaufzonen am Außeneingang der WK
- Fliegengitter an allen Fenstern und nach außen führenden Türen

Sozialbereich

- Dusche, WC, Handwaschbecken (Ausstattung wie oben beschrieben)
- Umkleidebereich mit Spinden für schwarz und weiß, Sitzbank

Der Sozialbereich für die Küche ist analog des Raumprogramms im Küchencluster anzuordnen.

Aufwärmküche/Regenerierküche/Küche für Caterer

Besonderheiten TEK

Definition

Lebensmittel, die vorbereitet, teils roh-frisch zubereitet sind, werden gekühlt angeliefert und später im DreamSteam Verfahren zubereitet. Diese werden in speziellen Mikrowellen endgegart.

Für das wöchentliche Frühstück und den Nachmittagssnack werden Kleinigkeiten zubereitet oder fertiggestellt.

Bauliche Anforderungen analog den Wirtschaftsküchen

Ausstattung

Vorbereitung/Erwärmen/Spülen

Gewerblicher Backofen

- Gewerbliches Kochfeld
- Gewerbliche Küchenmaschine
- Aufstellfläche für Service-DO Mikrowellen; es wird eine Mikrowelle je 10 Kindern gerechnet
- Aufstellfläche für Service-DO Kühlschrank B 750 x T 730 x H 1640 mm
- Arbeitsfläche
- Stauraum
- Stellfläche für Servierwagen B 950 x T 600 x H 950 mm
- Handwaschbecken/Handwaschabgusskombination
- Lebensmittelwaschbecken
- Spülbecken
- Gewerbliche Spülmaschine, hochgesetzt analog WK
- PuMi-Schrank abschließbar
- Lagerflächen
- Kühl-/Gefrierkombination
- Bodenabläufe



Sonstiges

- Müllbehälter a 50 Liter, frei zugänglich mit dicht schließendem Deckel, ohne Handbedienung zu öffnen, Abstellflächen sind unterhalb der Arbeitsflächen einzuplanen.
 - Spülküche 1x
 - Zubereitung 2x
 - Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher, können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden.
- Fliegengitter an allen Fenstern und nach außen führenden Türen
- Handwaschbecken sind in allen Bereichen, auch dem Sozialbereich wie folgt auszustatten: (Beschaffung Nutzer, Montage durch AN)
 - Seifenspender
 - Desinfektionsmittelspender
 - Papierhandtuchspender
 - Mülleimer für Papierhandtücher (wie oben beschrieben)

Nach Möglichkeit sollen, wie in den WK, die reinen und unreinen Bereiche baulich/räumlich getrennt werden.

Den allgemeine PuMi nicht im Küchencluster anordnen

Sozialbereich

- Dusche, WC, Handwaschbecken (Ausstattung wie oben beschrieben)
- Umkleidebereich mit Spinden für schwarz und weiß, Sitzbank

Der Sozialbereich für das Küchenpersonal ist bevorzugt dem Küchencluster zuzuordnen. Er kann aber im allgemeinen Sozialbereich angeordnet werden.

Standard FABIDO: Anlage 24.3

Anforderungen an die Qualität von Außenspielgeräten bei FABIDO

1. Warum Außenspielgeräte?

FABIDO orientiert sich in seinen Positionspapieren an die Bildungsgrundsätze NRW und beschreibt Qualitätsstandards und Qualitätsmerkmale des Trägers für die pädagogische Arbeit der Kindertageseinrichtungen. So wird z.B. unter dem Bildungsgrundsatz "Bewegung" das Ziel benannt: "In FABIDO Tageseinrichtungen und der Tagespflege erhalten die Kinder täglich vielfältige Bewegungsangebote im Haus und **auf dem Außengelände**. Wir fordern und fördern die Kinder durch eine gezielte situationsorientierte Begleitung ihrer motorischen Fähigkeiten. Wir geben den Kindern die Möglichkeiten, sich über Bewegung die Welt eigenaktiv zu erschließen." Deswegen machen wir unseren Kindern ein Angebot auf den Außenspielflächen, dass passend zu ihrem Alter ihre Entwicklung fördert.

Kinder spielen überall – auch auf dem Außengelände – und dabei lernen sie freiwillig und unbewusst, indem sie sich über Versuch und Irrtum ausprobieren. Kinder haben Spaß beim Spielen. Sie sind motiviert, Dinge zu erforschen und die kindliche Neugier sowie der kindliche Spieltrieb führen zu Lernergebnissen, die zwar beiläufig entstehen, die aber ganz wesentlich sind. Zwischen Spiel und Bildung gibt es also eine enge Verknüpfung.

Wenn Kinder eine Schaukel benutzen, oder ein Brett über einen großen Stein legen und ausprobieren, was passiert, wenn sie über das Brett auf die andere Seite gehen, lernen sie im Tun etwas über Hebelgesetze. Das würden sie nicht so formulieren. Aber die Kinder, die diese Erfahrung gemacht haben, werden es später in der Schule viel leichter haben, diese Hebelgesetze zu verstehen, weil sie Anknüpfungspunkte zu ihrer Erlebnis- und Erfahrungswelt beinhalten.

2. Ausstattungsstandards

Da Kinder verschiedenen Alters auch differenzierte Angebote brauchen, haben wir für verschiedene TEK passgenaue Standards definiert, die in Anzahl und Ausführung der zu betreuenden Altersgruppen entsprechen (Übersicht „Standard für Außenspielbereiche“ s. u.).

Die Anforderungen an die Qualität dieser Spielgeräte resultieren aus verschiedenen Faktoren.

- Nachhaltigkeit und Langlebigkeit der Produkte
- Die verwendeten Hölzer sollten aus Robinie oder Eiche sein, da diese Hölzer eine hohe Resistenzklasse haben und eine Haltbarkeit von 15 bis zu 30 Jahren versprechen.
- Bei Geräten, bei der die Haptik nicht im Fokus steht, wie z. B. Schaukeln oder Rutschen, soll Stahl oder Edelstahl verwendet werden.
- Wasserbaustellen sollen außer der Edelstahlpumpe vorwiegend gepflastert werden. Diese erdnahe Ausführungsart gewährt auch allen Kindern einen ungehinderten Zugang, unabhängig von der Körpergröße. Alternativ sollen Steinbecken und Holzrinnen oder Edelstahl verwendet werden.
- Hoher Spielwert
- Die motorischen Anforderungen sollen vielfältig sein.



- Das Großklettergerät muss verschiedene Auf- und Abgänge haben.
- Raum für Rollenspiel und Rückzug bieten. Einen Perspektivwechsel ermöglichen.
- Vor Regen schützen.
- Herausforderungen bieten.
- Kinder sollten gefahrlos ihre körperlichen Möglichkeiten und Grenzen ausprobieren können.
- Sie müssen einzelne Bewegungsfertigkeiten in ihrem eigenen Tempo selbständig erarbeiten können.
- Dabei müssen Spielplätze eine Balance zwischen Sicherheitsnormen und kreativem Spiel finden, kalkultiertes Risiko gehört zum Lernprozess dazu.
- Ästhetik und ansprechende Formensprache
- Kinder erleben sich selbst als schöpferisch und selbstwirksam mit all ihren Sinnen. Das bereitet Freude und stärkt ihr Selbstbewusstsein. Sie erlangen Wissen über die Beschaffenheit und Möglichkeiten von Materialien durch Anfassen, Erasten, Fühlen, Sehen, Riechen, Hören und Schmecken. In der ästhetischen Bildung geht es um die Ausbildung von Wahrnehmungs-möglichkeiten und damit um die Arbeit mit allen Sinnen.
- Integration im Gelände
- Die Platzierung der Spielgeräte sollten die Topografie berücksichtigen und Ausnutzen. Wenn ich z. B. eine Hanglage habe, muss die Wasserbaustelle nicht „künstlich“ mit aufgeständerten Rinnen realisiert werden. Der U 3 Bereich sollte nah am Gebäude platziert sein. Bewegungsspiel und Orte für Rückzug müssen getrennt voneinander angelegt sein.
- Reparaturfreundlichkeit
- Ersatzteilversorgung



Standard für Außenspielbereiche

Einrichtungsgröße		4 Gruppen		6 Gruppen		8 Gruppen		10 Gruppen		12 Gruppen	
Anzahl Gruppenformen		2 - 1 - 1		2 - 2 - 2		4 - 2 - 2		4 - 3 - 3		4 - 4 - 4	
U3- und Ü3-Kinder		20 + 60		30 + 75		40 + 105		50 + 115		60 + 150	
Bereich	Anzahl / Stück	Bereich	Anzahl / Stück	Bereich	Anzahl / Stück	Bereich	Anzahl / Stück	Bereich	Anzahl / Stück	Bereich	Anzahl / Stück
Doppelschaukel (o. Fallschutz)	1,0	Doppelschaukel (o. Fallschutz)	1,0	Doppelschaukel (o. Fallschutz)	2,0	Doppelschaukel (o. Fallschutz)	3,0	Doppelschaukel (o. Fallschutz)	4,0	Doppelschaukel (o. Fallschutz)	4,0
Nestschaukel (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel (o. Fallschutz)	2,0	Nestschaukel (o. Fallschutz)	2,0	Nestschaukel (o. Fallschutz)	2,0
Wasserspielanlage 1-6	1,0	Nestschaukel U 3 (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel U 3 (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel U 3 (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel U 3 (o. Fallschutz)	1,0	Nestschaukel U 3 (o. Fallschutz)	2,0
Klettergerät 1-6	1,0	Wasserspielanlage	1,0	Wasserspielanlage	1,0	Wasserspielanlage	1,0	Wasserspielanlage	1,0	Wasserspielanlage	2,0
Spielhaus	1,0	Wasserspielanlage U 3	1,0	Wasserspielanlage U 3	1,0	Wasserspielanlage U 3, größer	1,0	Wasserspielanlage U 3, größer	2,0	Wasserspielanlage U 3, größer	2,0
Stehwippe/ Wipptiere	1,0	Klettergerät	1,0	Klettergerät	1,0	Klettergerät	1,5	Klettergerät	2,0	Klettergerät	2,0
Niedrigkletteranl./Balancieren	1,0	Klettergerät U3	1,0	Klettergerät U3	1,0	Klettergerät U3	1,0	Klettergerät U3	1,0	Klettergerät U3	1,0
Sonnenschutz	1,0	Spielhaus	1,0	Spielhaus	1,0	Spielhaus	2,0	Spielhaus	2,0	Spielhaus	2,0
Gerätehaus	1,0	Spielhaus U 3	1,0	Spielhaus U 3	1,0	Spielhaus U 3	1,0	Spielhaus U 3	2,0	Spielhaus U 3	2,0
Bolzplatz	1,0	Stehwippe/ Wipptiere	1,0	Stehwippe/ Wipptiere	1,0	Stehwippe/ Wipptiere	1,5	Stehwippe/ Wipptiere	2,0	Stehwippe/ Wipptiere	2,0
Versammlungsplatz	1,0	Niedrigkletteranl./Balancieren	2,0	Niedrigkletteranl./Balancieren	2,5	Niedrigkletteranl./Balancieren	3,0	Niedrigkletteranl./Balancieren	4,0	Niedrigkletteranl./Balancieren	4,0
Sandspielbereich Fallschutzflächen	1,0	Reck	1,0	Reck	1,0	Reck	1,0	Reck	2,0	Reck	2,0
Mülltonnenstellplatz	1,0	Sonnenschutz	1,0	Sonnenschutz	1,0	Sonnenschutz	2,5	Sonnenschutz	3,0	Sonnenschutz	3,0
Fahrradstellplatz	1,0	Sonnenschutz U 3	1,0	Sonnenschutz U 3	1,0	Sonnenschutz U 3	1,0	Sonnenschutz U 3	2,0	Sonnenschutz U 3	2,0
Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,0	Gerätehaus	2,0	Gerätehaus	2,0	Gerätehaus	3,0	Gerätehaus	4,0	Gerätehaus	4,0
Entwässerungsarbeiten	1,0	Bolzplatz	1,0	Bolzplatz	1,0	Bolzplatz	1,0	Bolzplatz	1,0	Bolzplatz	1,0
Wegeführung/Geländegestaltung	1,0	Versammlungsplatz	1,0	Versammlungsplatz	1,0	Versammlungsplatz	1,0	Versammlungsplatz	1,3	Versammlungsplatz	1,3
Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,0	Sandspielbereich Fallschutzflächen	1,5	Sandspielbereich Fallschutzflächen	1,7	Sandspielbereich Fallschutzflächen	1,8	Sandspielbereich Fallschutzflächen	2,0	Sandspielbereich Fallschutzflächen	2,0
Pflanzen	1,0	Mülltonnenstellplatz	1,0	Mülltonnenstellplatz	1,3	Mülltonnenstellplatz	1,3	Mülltonnenstellplatz	1,3	Mülltonnenstellplatz	1,3
Sinneserfahrung	1,0	Fahrradstellplatz	1,7	Fahrradstellplatz	2,5	Fahrradstellplatz	2,5	Fahrradstellplatz	2,5	Fahrradstellplatz	2,5
Spielzonen-Strukturierung	1,0	Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,0	Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,0	Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,3	Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,5	Entsorgung (z. B. Oberboden)	1,5
		Entwässerungsarbeiten	1,0	Entwässerungsarbeiten	1,0	Entwässerungsarbeiten	1,3	Entwässerungsarbeiten	1,5	Entwässerungsarbeiten	1,5
		Wegeführung/Geländegestaltung	1,2	Wegeführung/Geländegestaltung	1,4	Wegeführung/Geländegestaltung	1,6	Wegeführung/Geländegestaltung	1,8	Wegeführung/Geländegestaltung	1,8
		Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,2	Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,5	Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,6	Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,8	Zäune, Tore, Pflegezufahrt	1,8
		Pflanzen	1,0	Pflanzen	1,3	Pflanzen	1,7	Pflanzen	2,0	Pflanzen	2,0
		Sinneserfahrung	1,0	Sinneserfahrung	1,5	Sinneserfahrung	1,5	Sinneserfahrung	2,0	Sinneserfahrung	2,0
		Spielzonen-Strukturierung	2,0	Spielzonen-Strukturierung	2,0	Spielzonen-Strukturierung	3,0	Spielzonen-Strukturierung	4,0	Spielzonen-Strukturierung	4,0

ANMERKUNGEN: Die oben genannten Standards gelten für die Herstellung und Ausstattung der reinen Spielflächen und des Eingangsbereiches zukünftiger TEK.

KEINE Bestandteile der FABIDO Standards sind weitere Leistungen wie:

1. Herstellung von Parkplatzflächen und Zufahrten
2. Entwässerung derselben (Einläufe, Leitungen, Rinnen usw.)
3. Ausstattung mit Strom, Beleuchtung etc.
4. Fassadenbegrünung (Hochbeete, Substrate, Ranksysteme usw.)
5. Fertigstellungspflege (Erste Halbjahr nach Herstellung durch ausführende Firma zur Sicherstellung der Gewährleistung)
6. Lärmschutzwälle o.ä.