



- Küchenkonzept:**
- Ausgabeküche mit täglicher Heißanlieferung für ca. 220-240 SuS
  - Warmhaltung mittels Thermoporten und Bain-Marie
  - Küchenpersonal 3-4 Personen
  - Rückgabe über Abraum- und Sortierwagen
  - Spülstraße mit Haubenspülmaschine mit Dampfdruckhaltesystem und Wärmerückgewinnung
- Allgemein:**
- Lichte Raumhöhe Küchenbereiche (und Mensa) – ca. 3,00m
- Boden:**
- Bodenbelag: keramische Fliesen / Feinsteinzeug, unglasiert, fleckunempfindlich, wasserundurchlässig
  - Farbe: hellgrau
  - Format: 30 x 30 cm
  - Inkl. Sockelfliesen mit gleichen Eigenschaften
  - Verfugung: hellgrau, passend zur Fliese
  - Bewertungsgruppe Rutschgefahr (R-Gruppe) von Fußböden in Küchen von Schulen - R11 (Quelle: ASR A1.5)
- Wände:**
- Wandbelag: Keramische Fliese, glasiert, Steingutfliese
  - Farbe: weiß
  - Format: 30 x 30 cm
  - Verfugung: zementgrau
  - Einbauhöhe Wandfliesen: bis OK Türen – ca. 2,10 m
- Decke:**
- Abhangdecke als Rasterdecke (mit Metallunterkonstruktion) mit farbbeschichteten Mineralfaserplatten und eingelegten LED-Leuchten
  - Farbe: weiß
  - Abhanghöhe ab UK Rohdecke: ca. 23 cm

Bauherr: Stadt Herzogenrath  
Projekt: Stadt. Gemeinschaftsgrunds. Alt-Merkstein  
Ort: Herzogenrath  
Fachbereich: Versorgungsküche  
Geschoss: 1. OG  
Plantyp: Einrichtungsplan  
bearbeitet: 14.02.2023 KM  
23.02.2024 KM  
02.07.2025 KM  
21.07.2025 KM

Essenszahl:  
Schichtenzahl:  
Freigabe am:  
durch:  
Plan vom:  
Freigabe Veterinäramt am:  
durch:  
Plan vom:  
Maßstab: 1:50 - A1

- Symbollegende:**
- = Bodenablauf
  - = Not-Telefon, bauseits
  - = Handwaschbecken mit Hygieneeinrichtung, bauseits

- Hinweise/Besonderheiten:**
- Fett- und Stärkeabscheider, bauseits!  
Anschlüsse sind mit der unteren Wasserbehörde zu klären
  - Alle Küchenschränke nicht abschließbar!
  - Wasserversorgung?
  - Absicherung, bauseits!  
Es sind Fehlerstromschutzschalter RCD Typ B einzusetzen!