Programma van Eisen casus nieuwbouw OWB256

INLEIDING

Dit PvE bestaat uit een functioneel, ruimtelijk en technisch PvE en dient als de basis voor het ontwerp.

Conceptomschrijving	uitgangspunten voor het PvE.
Functioneel PvE	vertaling functionele aspecten van de operatie in eisen met betrekking tot de voorzieningen en benodigde apparatuur.
Ruimtelijk PvE	vertaling functionele eisen in vierkante meter bepalingen, routing en lay-out.
Technisch PvE	verwoording technische specificaties passend bij de functionele en ruimtelijke eisenNB. Alle cijfers, getallen en percentages die zijn weergegeven in dit programma van eisen zijn indicatief en er kunnen daarom geen rechten aan worden ontleend.

Definities

Restauratieve voorzieningen	alle bediende voorzieningen eten & drinken gericht op productie en uitgifte en waar cateringmedewerkers werkzaam zijn.
Keukenruimten	de uitgifte en alle back-of-house keuken ruimten, zijnde goederenontvangst, afval en emballage, opslag, keuken, uitgifte, spoelkeuken, personeelsruimte.
Gebruikers	alle gasten die gebruik maken van de voorzieningen; medewerkers, vergadergasten, bedrijven en gasten uit omgeving, bezoekers en passanten.
HACCP	een voedselveiligheidssysteem met risico- inventarisatie voor voedingsmiddelen: gevarenanalyse en kritische beheer punten

1. FUNCTIONEEL PROGRAMMA VAN EISEN

1.1. Functies

Door de functionele inrichting van de voorzieningen kan het personeel efficiënt werken. Er wordt gestreefd naar een optimalisatie van looplijnen van gasten en personeel en kruisroutes van schone en vuile producten. Conflicterende functies zijn zo gesitueerd dat wet- en regelgeving omtrent hygiëne en HACCP zonder bijzondere inspanning kan worden gewaarborgd.

Goederenontvangst
De goederenontvangst voldoet aan:

- Er moet gebruik gemaakt worden van een aparte goedereningang.

Afval/emballage
Er is een gescheiden ruimte voor de opslag van afval en emballage.

- Deze ruimte bij voorkeur binnen loopafstand van de keuken en spoelkeuken situeren.
- De transportstroom van afvalafvoer mag niet plaatsvinden door de bereiding- en uitgiftestromen.
- Er wordt aan afvalscheiding gedaan (in minimaal 3 secties).

Opslag (incl. vriesruimte en koelruimte)

- De ruimte moet afsluitbaar kunnen zijn.
- Er is voldoende capaciteit in de opslag voor een voorraad van 2 dagen.
- De magazijnstellingen zijn berekend op het opgeslagen gewicht.
- De magazijnstellingen zijn zo ingericht dat het plaatsen van goederen op de grond niet mogelijk is.
- Deuren van koel- en/of vriesruimtes kunnen van binnenuit worden geopend.
- Er is meer dan 1 meter bewegingsruimte aanwezig tussen de stellingen en dergelijke.

Keuken

- Apparatuur is van professionele kwaliteit en past bij intensief gebruik.
- Er wordt één keuken gerealiseerd waarin het beschreven assortiment kan worden bereid.
- De keuken is aan het restaurant gesitueerd. De loopafstand vanaf de bereidingskeuken tot het magazijn en koelvriesruimte is kort.
- Naast elke oven is een werkbank waarop ovenbereide gerechten kunnen worden neergezet.
- Apparatuur en andere keukenvoorzieningen zijn zo ingericht dat er rekening is gehouden met draairichtingen van deuren van ovens, koelingen en kasten.
- De advieshoogtes voor niet verstelbare werkplekken zijn:
  - Werkbank: 93 cm
  - Fornuis: 93 cm
  - Laadhoogte spoelmachine en de in-/uitvoerbanen: 90 cm
  - Fornuis voor grote pannen: ca. 60 cm
  - Spoelbak: GN-compatible, niet te diep, vanwege sterk voorovergebogen werkhoudingen
- De bereikbaarheid van apparatuur voldoet aan de eisen van de reikwijdte: maximaal 60 cm bij af en toe reiken, maximaal 45 cm bij regelmatig reiken en maximaal 30 cm bij vaak reiken.
- Vaatwassers moeten op werkhoogte van 90 cm worden geplaatst, vanwege de fysieke belasting.
- De loop- en bewegingsruimte tussen de werktafels en apparatuur is minimaal 900mm breed.
- Er is been- en voetruimte vrijgehouden onder werk- en spoeltafels.
- Er is een brandblusinstallatie die speciaal ingericht is voor een keukenomgeving (denk aan nevelsproeiers, ed.).

1.2. Eisen apparatuur

Algemeen

- **Alle apparaten** dienen te voldoen aan de wettelijke eisen van veiligheid;
- Alle apparaten moeten zijn voorzien van een CE-markering;
- Leveranciers garanderen een verkrijgbaarheid van onderdelen van minimaal 10 jaar na de laatste productiedatum;
- De juiste onderhoudsschema's worden meegeleverd met de apparatuur;
- Aan slijtage onderhevige onderdelen, zoals deurrubbers van koelkasten, moeten gemakkelijk door de gebruiker zelf te vervangen zijn.

Onderhoud

- Dagelijks onderhoud aan apparatuur, inventaris en inrichting wordt door de exploitant van de catering uitgevoerd;
- Voor groot onderhoud of bij storing is de leverancier direct bereikbaar en kan binnen 24 uur een storing verhelpen;

- Onderdelen van apparatuur en inventaris kunnen minimaal 15 jaar lang worden bijbesteld en zijn binnen 5 werkdagen leverbaar;
- Systeemplafonds met voldoende kwaliteit zodat te allen tijde de ruimte boven het plafond toegankelijk blijft.

Alle apparaten
Apparaten die samen een geheel vormen zoals bakwanden en werktafels dienen onderling te worden gekoppeld en waterdicht te worden verbonden. Aan de muurzijden moet zich een opstaande rand van tenminste 40 mm hoog en 20 mm dik bevinden (blokprofiel). Alle zichtzijden van bladen zijn dicht afgewerkt met roestvast staal. Apparaten en meubelen die tegen een muur worden geplaatst moeten aan de muurzijden worden afgekit met zuurvrije, transparante siliconenkit.

Plinten
RVS plinten worden 1 keer aan de bovenzijde en 2 keer omgezet aan de onderzijde. De plinten worden voorzien van een watervast multiplex onderlijming en worden waterdicht op de vloer aangesloten met zuurvrije, siliconenkit (kleur trijs) en muisdicht geplaatst. Het gebruik van thinner voor ontvetting is verboden.

Schuifdeurkasten en draaideurkasten moeten worden voorzien van dubbelwandige fronten en zijpanelen. Wanneer er sloten worden toegepast moeten alle kasten in het project bedienbaar zijn door middel van 1 sleutel.

Afzuigkappen moeten worden voorzien van aansluitflenzen, dampdichte- en ingebouwde verlichting, lekbak en brandvertragende wervelstroomfilters met lek goot. De kappen moeten zodanig worden opgehangen dat de onderzijde van de kap zich op 2050 mm vanaf de vloer bevindt. De deelnaden in het front van de kap moeten worden afgelast.
De ruimte tussen de bovenkant van de afzuigkap en het systeemplafond moet worden opgevuld door een roestvast stalen koof.

Alle **elektrische apparaten** dienen te zijn voorzien van een voor dit apparaat geschikt snoer van voldoende lengte. Voor 230 Volt apparaten geldt dat deze moeten zijn voorzien van een steker met randaarde. 400 Volt
apparaten moeten zijn voorzien van óf een steker (Perilex of CEE-form) óf een werkschakelaar om het apparaat spanningsloos te zetten.
Alle metalen delen van meubelen of apparaten moeten zijn voorzien van een aardklem voor aansluiting op een aardleiding. Werkbladen zijn verbonden met hun onderstel (frame) met een deugdelijke aardverbinding.

Daar waar **roestvast staa**l staat wordt roestvast staal type AISI 304 bedoeld; dikte tenminste 1,25 mm; rechtlijnig geslepen, korrel 320. Alle roestvast staal moet worden afgebraamd en lassen moeten

worden geslepen zodat een glad, veilig en goed te reinigen product geleverd wordt.

De gehele keuken dient bezemschoon en gebruiksklaar te worden **opgeleverd**. Ook moet **instructie** aan het restaurantpersoneel worden gegeven omtrent werking van de apparatuur en dagelijks onderhoud.

Alle **werkbladen** en bladen van spoeltafels zijn vervaardigd van roestvast staal aan de zichtzijden 40 mm naar beneden omgezet en 10 mm naar binnen. De hoeken zijn gelast. Bladen moeten worden onderlijmd met 18 mm watervaste ecoboard, voorzien van een waterafstotende, schimmelwerende coating of met 10 mm dik volkern, alle aangevuld met vullatten van gecoat ecoboard. Werktafels zijn vlak uitgevoerd, spoeltafels zijn voorzien van een ingeperst waterkeringsprofiel. Aan- en afvoertafels zijn voorzien van een korvengeleidingsprofiel en spatrand van 100 mm hoog aan de wandzijde.

Spoelbakken moeten worden geleverd met een gemonteerde afvoerplug en een standpijp met overloop. Spoelbakken zijn rondom voorzien van ronde hoeken. Spoelbakken zijn naadloos ingelast in het blad.

Mengkranen moeten beschikken over een keramisch binnenwerk en zijn bedienbaar d.m.v. een elle boog bedieningshendel.

Kranen, en apparaten die water gebruiken zoals, kookketels, vaatwasmachines, waterontharders, en ovens moeten worden geleverd inclusief aansluitslang(en). Voor apparaten die met een slang op de afvoer moeten worden aangesloten geldt dat deze slang moet worden bijgeleverd

Frames van werktafels zijn vervaardigd van roestvast stalen koker, 40 x 40 mm. Elk frame is voorzien van ten minste één roestvast stalen bodem schap. Het bodem schap dient om de koker te zijn bevestigd en afgelast. Kasten en van roestvast staal. Laden dienen op rvs-telescoopgeleiders worden gemonteerd en zijn voorzien van bodem schap. Kasten moeten worden voorzien van een cilinderslot en zware zelfsluitende scharnieren. Zichtzijden van spoelbakken zijn afgewerkt.

Het **uitgiftegebied** en het daarbij horende **interieurwerk** dient rolstoelvriendelijk te zijn ontworpen. De bovenbladen moeten krasvast, stootvast, zuur- en hittebestendig te zijn.

De **onderbouw** is vervaardigd van roestvast staal, hetzij een roestvast stalen frame met beplating of als zelfdragende gezette doosprofielen. Waar mogelijk voorzien van **kastruimte** met afsluitbare deuren. Per 2 strekkende meter uitgiftebuffet een dubbele wcd in de onderbouw voor algemeen gebruik. Het geheel is afgewerkt met een eiken houtlook plint van circa 150 mm hoog.

De **fronten** en de zijkanten, voor zover zichtbaar, zijn vervaardigd van multiplex panelen met een dikte van 18 mm, rondom afgeplakt met HPL. De binnenzijden van kastwerk zijn afgewerkt in een zwarte kleur.

Alle werktafels, wandkasten, schappen en uitgiftebuffetten moeten geaard worden.

2. TECHNISCH PROGRAMMA VAN EISEN

In het Technisch Programma van Eisen (TPvE) worden de technische eisen met betrekking tot bouwtechniek, bouwfysica, installatietechniek en afwerking omschreven. Het TPvE is bedoeld voor architect, de aannemer en de installatietechnische adviseur om hun bouwkundige en installatietechnische uitwerkingen verder uit te kunnen werken.

Het TPvE is tot stand gekomen op basis van normen, wet – en regelgeving, documenten van Veneca (handleiding bouw – en inrichting bedrijfskeukens), documenten van Koninklijke Horeca Nederland, KOMO, VROM, Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit, het Warenwetbesluit, HACCP procedures, Inter Tegel en specifieke kennis bekend bij opdrachtgever.

Eisen en bepalingen conform de Warenwet
In de Nederlandse Warenwet zijn de regels rondom voedselveiligheid opgenomen. Als eet- en drinkwaren worden bereid, moet aanvullend een HACCP-plan en een goedgekeurde hygiënecode aanwezig zijn.

3.1 Algemeen

a. Voor begrippen en bepalingen zie Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van Levensmiddelen par.1 art.1 en Warenwetregeling hygiëne van Levensmiddelen par.1 art.1.
b. De keuken is zelden buiten de normale bedrijfsuren in gebruik.
c. De keuken moet schoon, goed onderhouden en voorzien van voldoende kunst- of daglicht zijn.
d. De keuken en de uitgifte zijn zodanig gesitueerd en ingericht dat:
    - zij goed kunnen worden schoongemaakt en, indien noodzakelijk, gedesinfecteerd
    - geen ophoping van vuil kan ontstaan
    - er geen contact met toxische materialen kan zijn
    - geen ongedierte en andere verontreinigingen kunnen binnendringen
    - geen vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakten kan ontstaan
    - kruisbesmetting wordt voorkomen
e. Dit houdt in:
    - aparte werkplekken of werkbanken voor rauw en bereid voedsel
    - uil en schoon bestek, servies, keukengereedschap e.d. moeten gescheiden worden gehouden
    - geen afwaswerkzaamheden in de bereidplaats
    - de scheiding tegen het optreden van kruisbesmetting moet zowel fysiek als visueel gerealiseerd worden
    - de mogelijkheid om eet- en drinkwaren te bereiden, behandelen en bewaren bij de ter zake voorgeschreven temperaturen
f. Werkbanken dienen:
    - Gemaakt te zijn van naadloos en afwasbaar materiaal zonder spleten of onnodige oneffenheden
    - Eenvoudig verplaatst kunnen worden
        - Indien in vaste uitvoering zodanig bevestigd te zijn dat er geen vuil achter de werkbank kan komen
        - Een juiste hoogte hebben met het in acht nemen van bovenvermelde condities
g. De ramen in de bedrijfsruimte (aan de buitengevel gesitueerd) dienen:
    - Indien ze geopend kunnen worden te zijn voorzien van horren, eenvoudig te verwijderen t.b.v. het schoonmaken
    - Glad van materiaal te zijn
    - Eenvoudig te reinigen zijn, waarbij afbladderen wordt voorkomen
    - Een vensterbank te hebben die onder een hoek van 1200C geplaatst is
    - Goed en deugdelijk te sluiten zonder ruimte tussen kozijn en raam ter voorkoming van schimmel
h. De deuren dienen:
    - glad, egaal en vochtbestendig van oppervlak te zijn
    - zelfsluitend en goed lucht isolerend te zijn
    - niet te zijn voorzien van deurknoppen of -krukken ter voorkoming van bacteriën

i. Technische ruimten mogen alleen gebruikt worden als technische ruimten.
j. Alle handen was kranen (uitgezonderd douches en werkkasten) worden indien gewenst voorzien van aanrakingsvrije bediening (bv. infrarood).
k. Voor het bedrijfsproces is van groot belang dat er een goede routing mogelijk is en snelheid en gemak worden nagestreefd.

3.2 Bouwtechniek

(Binnen)wanden, kozijnen en deuren

(Binnen)wanden

a. De sterkte, stijfheid en stabiliteit van de wand dient te voldoen aan de eisen van het UEAtc. en/of DIN 4103.
b. De brandvoortplanting van de wand dient te voldoen aan klasse: 1 t/m 3 volgens NEN 6065.
c. De rookontwikkeling (Dl; h; max) van de wanden, bepaald volgens NEN 6066, mag maximaal 4 m^{-1} bedragen.
d. In bedrijfsruimte (achter de schermen) dient de wandafwerking uitgevoerd te worden in een lichte kleur om verontreinigingen snel te kunnen waarnemen.
e. De wandafwerking dient:
   - onderhoudsvriendelijk, desinfecterend en eenvoudig te reinigen te zijn;
   - een minimale slijtage en vervuiling te hebben;
   - stofwerend, vochtwerend en vochtbestendig te zijn;
   - tot een hoogte van 100 mm boven vloerniveau bestand te zijn tegen stoten, vocht en andere invloeden van schoonmaakwerktuigen;
   - transportroutes voorzien van wandbescherming op de hoogte van het blad van transportwagens;
   - voor natte ruimten en keuken: glad en niet waterdoorlatend tot tenminste 1800 mm boven vloerniveau of tot een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte, te zijn.

Kozijn

a. De hoogte van de dagmaat van het kozijn moet tenminste 2300 mm bedragen
b. De breedte van de dagmaat van het kozijn moet tenminste 900 mm bedragen

Deuren

a. De deuren in bedrijfsruimten dienen:
   - glad, egaal en vochtbestendig van oppervlak te zijn;
   - zelfsluitend en goed lucht isolerend te zijn;
   - niet te zijn voorzien van deurknoppen of -krukken ter voorkoming van bacteriën.
b. Het hang- en sluitwerk van alle deuren conform NEN 5089, klasse extra zwaar (SKG***).
c. Alle deuren dienen te worden voorzien van dag- en nachtslot. Daar waar specifiek is aangegeven dat de ruimte afsluitbaar dient te zijn, dient een cilinder te worden gemonteerd. De overige deuren voorzien van dummy cilinders.

Vloeren

a. Brandveiligheid van de vloerafwerkingen.
b. Brandbaarheid: klasse B1 volgens DIN 410.
   Brandvoortplanting: klasse 1 of 2 volgens NEN 6065.
c. Lichtechtheid: klasse 5 - 7 volgens DIN 54004.
d. De reflectiefactor van de vloer dient minimaal 0,1 te bedragen.
e. Het materiaal van de vloerafwerking dient slijtvast/stootvast, onderhoudsvriendelijk en gemakkelijk te reinigen te zijn en eventueel uit een niet-toxisch materiaal te bestaan. De vloerafwerking dient gedesinfecteerd te kunnen worden. Tevens dient de vloerafwerking eenvoudig te vervangen en te herstellen te zijn.
f. De slipwerende vloeren dienen bij voorkeur een antislipgraad te hebben van R12 V4 te hebben. Hierbij duidt de R-waarde de antislipwaarde aan en de V-waarde duidt een specifieke verdringingswaarde van de vloertegel aan. Deze V-waarde wordt bepaald door het volume van de holle ruimte tussen de bovenkant van het

profiel en het lager liggen tegelgedeelte.

g. De vloeren (met harde vloerafwerking) moeten zijn voorzien van schrobputten of - goten. Deze moeten zijn voorzien van een stankafsluiter en een afneembaar rooster.
h. De vloerafwerking moet stofvrij en vochtbestendig zijn; het mag geen vocht opnemen of doorlaten.
i. De vloeren moeten een zodanig afschot hebben dat spoel- en schrobwater gemakkelijk wegstromen naar de schrobputten of - goten.
j. Indien geen schrobputten of - goten kunnen worden aangebracht is het niet nodig dat vloer op afschot ligt bij gebruik van een schrobmachine voor het schoonmaken van de ruimte.
k. Bij alle uitgiftepunten dient de vloerbedekking in hard en gemakkelijk te reinigen materiaal te worden uitgevoerd (Marmoleum o.g.).
l. De overgangen tussen de vloer, de wanden en de vaste opstellingen moeten naadloos en rond zijn (zogenaamde holplinten).

NB. De vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar, niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken. Verordening (EG) nr. 852/2004 bijlage 2, hoofdstuk 2, artikel 1 lid a. Opdrachtgever adviseert in verband met het goed schoon kunnen houden altijd gebruik te maken van zogenaamde sanitaire (afgeronde) plinten. Dit is echter geen wettelijke eis.

Plafonds

a. De vrije plafondhoogte in de bereiding dient minimaal 2600 mm te zijn.
b. Om vervuiling goed te kunnen waarnemen moet de plafondafwerking glad, afwasbaar en licht van kleur zijn.
c. De afwerking van plafonds moet bestaan uit een brandwerend, molestbestendig, stofvrij, vochtwerend en vochtbestendig materiaal.
d. Voorzieningen aan het plafond zijn zodanig geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.
e. De plafonds moeten eenvoudig te reinigen en gemakkelijk te herstellen of te vervangen zijn.

3.3. Bouwfysica

Akoestiek

a. De bedrijfsruimten waarvan de wanden en vloeren voorzien zijn van een akoestisch harde afwerking dienen te zijn voorzien van een optimaal plafond met een NRC-waarde (d.i. het rekenkundig gemiddelde van de absorptiecoëfficiënten bij 250 - 2.000 Hz, bepaald volgens de Amerikaanse norm ASTM - C423) van tenminste 0,8.
b. De nagalmtijd van een lege (niet ingerichte) ruimte (keuken, kantine, lounge etc.) mag afhankelijk van het volume ten hoogste 1 seconde bedragen.
c. Het resulterend geluidsniveau in het café ten gevolge van werkzaamheden in aangrenzende bedrijfsruimten (keuken, spoelkeuken, uitgiftebalie etc.) mag maximaal 50 dB(A) bedragen. Wettelijk mag het geluidsniveau niet boven de 80 dB(A) komen (Ab artikel 6.8). Het voedingscentrum hanteert voor keukens/uitgifteruimten 50 dB(A) (Handleiding keukenplanning 416, 2.4.2). Voor werkplekken en rustgebied hanteren we 45 dB(A).

Thermisch comfort

a. De operatieve temperatuur in (spoel)keukens dient minimaal 19°C en maximaal 21°C te bedragen. De bovengrens van de operatieve temperatuur mag per jaar ten hoogste 100 uur overschreden worden tot een maximum van 26°C.
b. Binnenklimaatcondities voldoen aan de NEN-EN ISO 7730 annex A richtlijnen.

Condensatie

a. Aan het oppervlak van koel- en vriescellen mag geen langdurige oppervlaktecondensatie optreden.
b. In de constructie van koel- en vriescellen mag geen inwendige condensatie optreden.

Licht

a. Bedrijfsruimten, werkplekken en verlichting moeten voldoen aan de ARBO- en NEN-richtlijnen NEN-EN 12464-1, Licht en verlichting NEN 3087 ergonomie en NEN 1838 toegepaste verlichtingstechniek noodverlichting.
b. Werkplekken en de directe toegangen daartoe moeten tijdens de aanwezigheid van medewerkers voldoende en doekmatig zijn verlicht door daglicht en/of kunstlicht.
c. Kunstlucht dient zodanig aangebracht te worden dat gevaar voor ongevallen wordt voorkomen door gelijkmatige spreiding en er mogen geen dode hoeken in ruimten zitten. De lichtkleur dient de waarneming van veiligheids- en gezondheidssignalering niet te beïnvloeden.
d. Wanneer bij uitvallen van het licht de medewerker bijzonder gevaar loopt, zoals bij snij- of bereidingsapparatuur en in grote koel/vriescellen, moet noodverlichting zijn aangebracht.
e. Verlichting moet dusdanig worden afgeschermd dat in geval van breuk geen glas in voedingsmiddelen terecht kan komen

3.4. Installatietechniek

Algemeen

a. De bedrijfsruimte wordt voorzien van aparte (tussen) meters voor alle nutsvoorzieningen (installatietechnisch). Dit zijn geen aparte aansluitingen, maar dienen afleesbaar te zijn in het GBS.
b. Bedoelde installatie dient op het centrale GBS aangesloten te zijn, met de mogelijkheid deze vanuit de horeca ruimte zelf aan te passen of te wijzigen.

Klimaat technische installaties

Ventilatie en verwarming

a. De ruimte dient over een autonome LBK installatie te beschikken;
b. De inblaaslucht dient gereinigd te zijn, minimaal F7 filter, voorkeur F9 filter;
c. De locatie van de uitblaaslucht van de ruimte dient veraf gelegen te zijn van alle andere bij het pand behorende aanzuigroosters.
d. Geen recirculatie van de ventilatielucht tijdens de bedrijfsuren in het centrale luchtbehandelingsysteem. Ruimten met lucht- en/of geurverontreinigingen in onderdruk houden zonder verspreiding van deze verontreinigingen naar de overige gebouwruimten. Bij toepassing van warmteterugwinning de kans op luchtverontreiniging voorkomen.
e. Voor alle ruimten geldt dat de verwarming dient te geschieden door middel van luchtzijdig ingeregelde en na verwarming cv-radiatoren.

Water

a. Al het warme en koude water dient van drinkwaterkwaliteit te zijn.
b. De temperatuur van het warme water moet continue tenminste 60°C bedragen, ter voorkoming van groei van gevaarlijke bacteriën (bijv. legionella).
c. De bedrijfsruimten moeten een goed functionerend en onderhouden systeem hebben voor afvoer van afvalwater. Leidingen moeten piekbelasting aankunnen.
d. De sanitaire ruimte hebben een goede afvoer met voldoende afschot, welke direct op het hoofd riool is aangesloten.

Het systeem moet zodanig zijn ontworpen dat verontreiniging van drinkwatervoorzieningen onmogelijk is.

Overig

a. Er dient een vetslibvangput aanwezig te zijn, deze is geïnstalleerd buiten de bereidplaats en buiten de ruimte voor ontvangst en opslag van grondstoffen en verpakkingsmateriaal.

Elektrotechnische installaties

a. De ruimte dient te beschikken over een decentrale groepenkast met 25% overcapaciteit.

b. Het installeren van voorzieningen voor het doelmatig en energiezuinig verlichten, conform NEN-EN 12464-1:2003, van alle bedrijfsruimten.
c. De elektrotechnische installaties in alle bedrijfsruimten dienen te voldoen aan de eisen vermeld in de NEN 1010 laatste druk.
d. Optioneel: Het toepassen van hoog frequente verlichting met individuele daglichtafhankelijke regeling. Van de daglichtafhankelijke regeling mag worden afgeweken indien de er geen daglichttoetreding plaats vindt. In bedrijfsruimte kunnen bewegingssensoren worden toegepast.
e. De schakelaars voor de verlichting in de bedrijfsruimten dienen in de gangwand naast de toegangsdeur te worden ingebouwd in logische groepen selectief respectievelijk individueel schakelbaar.
f. De schakeling moet zodanig zijn dat er logische schakelgroepen ontstaan.
g. Bij meerdere toegangen tot een ruimte zal een wisselschakeling moeten worden toegepast.
h. Verlichting in ruimten worden ingedeeld in verschillende groepen, wanneer een groep uitvalt, blijft andere verlichting in de ruimte werken.
i. Wanneer de functie van de ruimte dat vereist, dient de afscherming en/of behuizing van armaturen en schakelmateriaal te worden aangepast (bv. keukengebied, etc.).
j. In het kader van representativiteit kan in het café beperkte aanvullende sfeerverlichting worden toegepast, met dien verstande dat ook hiervoor gebruik wordt gemaakt van energiezuinige en onderhoudsarme lamptypen. Het toepassen van gloei- en halogeenlampen is niet toegestaan.
k. Service wandcontactdozen dienen te worden aangebracht, zodanig dat met elektrische reinigingsapparatuur met een snoerlengte van 15 meter de gehele bedrijfsruimte kan worden schoongemaakt.

Bedrijfsruimten

a. De bedrijfsruimten moeten schoon, goed onderhouden en voorzien van voldoende kunst- of daglicht zijn.
b. Alle handenwaskranen voorzien van aanrakingsvrije bediening (bv. Infrarood en bewegingscensor).

Uitgiftegebied

a. Voor de uitgifte is in het geval van nieuwbouw een minimale vrije hoogte van 2600 mm vereist.
b. Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten zo ontworpen en uitgevoerd worden dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes wordt beperkt. Verordening (EG) Nr. 852/2004 bijlage 2, hoofdstuk 2 artikel 1 lid c.
c. In het gebied moeten voldoende "schoonmaak"- wandcontactdozen aangebracht zijn (op basis van 15 m snoerlengte).
d. Kabels en leidingen dienen ingemetseld of in gesloten kokers te worden aangebracht.

Keuken

a. Voor de keuken is in het geval van nieuwbouw een minimale vrije hoogte van 2600 mm vereist.
b. Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten zo ontworpen en uitgevoerd worden dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes wordt beperkt. Verordening (EG) Nr. 852/2004 bijlage 2, hoofdstuk 2 artikel 1 lid c.
c. Voor ruimtes met een grote container is de geadviseerde dagmaat 1200mm. Bij een minicontainer is een dagmaat van 900 mm voldoende.
d. In de keukenruimten dienen automatische brandmelders, geschikt voor toepassing in die ruimten, met nevenindicator boven de toegangsdeuren aangebracht te zijn.
e. De verlichting moet voldoen aan de eisen van NEN-EN 12464-1:2003, met een standaard verlichtingsniveau ES van 200 Lux (keuken 500 lux).
f. De ventilatielucht hoeveelheid bedraagt 11 m3/h per m² netto vloeroppervlak

g. In de keuken en spoelkeuken dienen voldoende schrobputten, voorzien van een stankafsluiter en een afneembaar rooster, aanwezig te zijn en een goed reinigbaar vuilwater afvoersysteem.

h. De capaciteit van de afzuiging t.b.v. het kook- en bakgedeelte en de spoelmachine bepalen volgens het gestelde in de "Recknagel" uitgave 1983/84 blz. 1198 tabel 361-1 en 361-2.
i. Afzuigventilators uitvoeren met twee-toerenmotoren, waarbij tijdens vollast het hoge toerental benut dient te worden.
j. Kabels en leidingen dienen ingemetseld of in gesloten kokers te worden aangebracht.

Pannenwas

a. De afwerking van de ruimte dient van een corrosiebestendig materiaal te zijn en gemakkelijk te reinigen.
b. In de ruimte dienen voldoende kranen en handdouches met heet (tenminste 60°C) en koud stromend water aanwezig te zijn.
c. Dampafzuiging moet zorgen dat relatieve vochtigheid niet te hoog wordt. Gemiddeld niet hoger dan 60%.

Afval en emballage

a. Wanneer er sprake is van een opslag van gevaarlijke producten geldt REACH: de Registratie, Evaluatie en Autorisatie van Chemische middelen. REACH is de opvolger van de Wet milieugevaarlijke stoffen / Wms).
b. Het opslaan van gevaarlijke stoffen (verpakt) in een bedrijf moet voldoen aan de eisen die gesteld worden in de richtlijn Publicatiereeks Gevaarlijke Stoffen (PGS 15). In de PGS 15 zijn de eisen voor brandveiligheid, arbeidsveiligheid en milieuveiligheid samengevoegd.
c. Giftige of 'bijtende' producten zoals agressieve schoonmaakmiddelen en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen bij voedingsmiddelen en moeten in een afgesloten kast of een vergelijkbaar ander systeem worden bewaard.
d. Gevaarlijke afvalstoffen kennen specifieke regelingen. In het Besluit Aanwijzing Gevaarlijke Afvalstoffen (BAGA) is vastgelegd wat gevaarlijke afvalstoffen zijn. Deze stoffen moeten gescheiden worden en separaat worden ingezameld. Verplicht te scheiden afvalstoffen zijn: frituurvet/- olie, inhoud van de water-/vetafscheider en klein gevaarlijk en chemisch afval.
e. Bij overschrijding van 300 milligram vet per liter water zijn vetafscheiders en vet opvangputten noodzakelijk.

Koelruimten (+7 °C tot 0 °C)

a. De ruimten moeten zijn voorzien van niet waterdoorlatende wanden.
b. In de ruimten moet een thermometer zijn aangebracht; de temperatuur moet buiten de ruimten kunnen worden afgelezen en ingesteld.
c. De toegangsdeur tot de koelruimte moet geïsoleerd zijn en van binnenuit te openen.
d. De koelcel moet voorzien zijn van noodverlichting.
e. De wanden moeten geïsoleerd zijn.
f. De toe te passen lichtbronnen moeten geschikt zijn voor functioneren bij 0 °C.
g. Als een koelinstallatie een totale koudemiddelvulling heeft die groter is dan 3 kg, dan moet een lekbak aanwezig zijn en moet de installatie periodiek worden gecontroleerd door een STEK-erkende installateur.

Vriesruimten (0 °C tot -20 °C)

a. De ruimten moeten zijn voorzien van niet-waterdoorlatende wanden.
b. In de ruimten moeten temperatuuropnemers zijn aangebracht; de temperatuur moet buiten de ruimten kunnen worden afgelezen en ingesteld.
c. De toegangsdeur tot koelruimte moet geïsoleerd zijn en van binnenuit te openen.
d. De vriescel moet voorzien zijn van noodverlichting.
e. De wanden moeten geïsoleerd zijn.
f. De toe te passen lichtbronnen moeten geschikt zijn voor functioneren bij -20°C.

Magazijnen en opslag

a. Wand-, plafond en vloerafwerking zijn glad en onderhoudsarm.

b. Grondstoffen en alle ingrediënten die in een bedrijf zijn opgeslagen moeten worden bewaard in adequate omstandigheden. Dit betekent dat alles erop gericht moet zijn om bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan, verordening (EG) nr. 852/2004 bijlage 2, hoofdstuk 9 lid 2. In Nederland zijn geen wettelijke richtlijnen voor de maximum temperatuur in opslagruimtes. Als algemeen advies wordt tussen de 16 °C en 23 °C aangehouden.

c. Onder de stellingen moet gemakkelijk schoon te maken zijn. De laagste schappen moeten minimaal 15 mm van de vloer zijn. Vermeden moet worden dat goederen op de grond opgeslagen kunnen worden.
d. De afmetingen van stellingen zijn maximaal 1750 mm hoog en 600 mm diep.
e. Ten behoeve van voldoende bewegingsruimte kan als minimum afstand tussen de stellingen 1 meter worden aangehouden.

Overige ruimten
a. Kantoren en inrichting daarvan voldoen aan de NEN-EN 527 normen, NEN 1824, NPR 1813, toelichting bij NEN 1812, NEN 2449, NEN527 en NEN 2441, Al- 51 baliewerk.
b. De administratieve werkplek dient toegankelijk te zijn voor medewerkers en leveranciers op een zodanige manier dat zij de bereidingsruimte niet hoeven te betreden.
c. Alle ruimten voldoen aan NEN-EN_ISO 7010 Bewegwijzering.

3.5. Afwerking

Voegvullingen en kitten
Voegvullingen (en kitten) moeten tenminste voldoen aan:
a. Kwaliteitsomschrijvingen voor verven en aanverwante producten;
b. "keuringsmethoden voor verven en aanverwante producten" uitgegeven door de Stichting Centrum voor Oppervlakte Technologie;
c. het SBR-rapport B 23-2 van de Stichting Bouwresearch.

Beglazing en schilderwerk
De beglazing en het schilderwerk moeten tenminste voldoen aan de volgende eisen en uitvoering:
a. De Nederlandse praktijkrichtlijnen: NPR 3577 en 6912;
b. De voorschriften en richtlijnen: "kwaliteitsomschrijvingen voor verven en verwante producten" en "keuringsmethoden voor verven en verwante producten", uitgegeven door de Stichting Centrum voor Oppervlaktetechnologie (COT);
c. Het SBR-rapport B23-2 van de Stichting Bouwresearch;
d. Watergedragen, waterverdunbare verven toepassen (tenzij technisch onmogelijk).

Stukadoorswerk
Het stukadoorswerk moet tenminste voldoen aan:
a. "Normatieve regels voor stukadoorswerk binnen" uitgegeven door het bedrijfschap Stukadoors, Terrazzo- en Steengaasstellers (S.T.S.) te Den Haag; "Buitenisolatie systemen met gepleisterde afwerking" S.B.R.-rapporten 92 en 136

Temperatuur en Luchtvochtigheid	Temperatuur	Luchtvochtigheid
Ontvangst goederen	15°C - 26°C	
Afvalruimte	18°C - 26°C	
Bereidingskeuken + pannenwas	18°C - 26°C	
Uitgiftegebied	18°C - 26°C	
Droog magazijn food	16°C - 20°C (max 23°C)	50 % - 60%
Droog magazijn non food	16°C - 23°C	50 % - 60%
Emballage	16°C - 23°C	50 % - 60%
Koeling	2°C - 4°C	80 % - 85%
Diepvries	-18°C - -20°C	
Koude keuken	15°C - 18°C	

** Bij een buitentemperatuur tot 28°C, daarboven oplopend met 0,5°C per 1°C buitentemperatuur.*

Verlichting	Lux
Ontvangst goederen	300
Open keuken in counter + uitgiftegebied	500
Bereidingskeuken	500
Magazijn food en non food	200
Koeling en diepvries	200
Afvalruimte & Emballage	300
Toilet en kleedruimte	100
Administratieve ruimte	500

BEDRIJFSKEUKENS

RICHTLIJNEN TABEL VENTILATIEVOUD

Omschrijving	Minimaal	Maximaal
Spoelkeuken	4	6
Uitgiftegebied	4	6
Automatenwand	4	6
Warme keuken	15	20
Koude keuken	3	5
Restaurant	6	8
Afvalruimte	10	15
Magazijn overig	3	5
Goederenontvangst	1	3