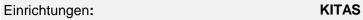
## Mittagsverpflegung - Leitfaden für Einrichtungen der Stadt Ulm

Leitfaden für: RAUMPROGRAMM

Verpflegungskonzept: COOK & CHILL / COOK & FREEZE / MISCHKÜCHE 80:20





		0 - 20 VPE	20 - 50 VPE	50 - 80 VPE	80 - 100 VPE	100 - 140 VPE
Pos.	Raumbezeichnung	Raumfläche in m²				
1.00	Anlieferung / Entsorgung					
			_			
1.01	Annahme	2	2	4	4	4
1.02	Lager Nassmüll (Speisenreste)					4
1.03	Lager Restmüll	0	0	2	2	4
2.00	Personal-Umkleide	ja, Auslegung gemäß Arbeitsstätten- verordnung				
3.00	Personal-WC	ja, Auslegung gemäß Arbeitsstätten- verordnung				
4.00	Büro	nein	nein	ja, Auslegung gemäß Arbeitsstätten- verordnung	ja, Auslegung gemäß Arbeitsstätten- verordnung	ja, Auslegung gemäß Arbeitsstätten- verordnung
5.00	Ungekühlte Lager					
5.01	Fläche Schrank / Lager Reinigungsmittel	2	2	2	2	2
5.02	Lager Trockenprodukte	0	0	0	0	0
5.03	Lager Non-Food-Artikel	0	0	0	0	0
6.00	Gekühlte Lager					
6.01	Normalkühlraum / Tiefkühlraum	2	2	2	4	4
7.00	Küchenbereiche					
7.01	Vorbereitung					
7.02	Kalte Küche	10	12	14	18	22
7.03	Warme Küche					
8.00	Rückgabe / Spülen					
8.01	Rückgabebereich Schmutzgeschirr	2	2	2	4	4
8.02	Spülenbereich	4	6	8	10	10
	Nutzfläche Summe 1.00 - 8.00	22	26	34	44	50
	Verkehrsfläche 25 %	6	7	9	11	13
	Nutzfläche gesamt	28	33	43	55	63

## LEGENDE

<sup>-</sup> Abkürzung VPE = Verpflegungseinheiten

<sup>-</sup> Abkürzung EP: Einheitspreis

<sup>-</sup> Abkürzung GP: Gesamtpreis

Die Rückgabe erfolgt immer mittels Abräumung der Kinder auf Servierwagen. Hier findet duch die Schüler ein Vorsortierung des Spülgutes statt.

<sup>-</sup> Alle Flächenangaben sind Erfahrungswerte. Diese Werte dürfen daher nur als Richtwerte angesehen werden. Da letztlich die Raumgrößen von der Anordnung der Räume sowie dem zur Verfügung stehenden Grundriss abhängig sind, wird immer eine detaillierte Planung empfohlen.