

Datenliste B.2.III.c.4. „Wirtschaftsbereich“ – Kindergärten

B.2.III.c.4. „Wirtschaftsbereich“	Kindergärten
Himmelsrichtung	Die Räume sollten nach Norden liegen, um dadurch in Verbindung mit einer entsprechenden Wärmedämmung und -speicherung und wenigen Fenstern den Energieverbrauch zu reduzieren. (Vgl. Duchardt, 1994, S. 18)

Datenliste B.2.III.c.4.1 „Hauptküche“ – Kindergärten

B.2.III.c.4.1 „Hauptküche“	Kindergärten
Zweck	Dient der Nahrungszubereitung.
Nutzer	Köchin Küchenhilfe Erzieherinnen Kinder
Lage	„In Eingangsnähe.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 15)
Organisationsform	Versorgung in Form von Eigenküche oder Fremdküche, Tiefkühlkost bzw. Kombination. „Nach Kindertageseinrichtungsart und -größe, ggf. nur Speisenaufbereitung und -ausgabe bei Versorgung durch Fernküche oder benachbarte Einrichtung (Altenheim, Großküche); Mitwirkung von 3 bis 6 Kindern bei der Zubereitung kleinerer Speisen und Getränke ermöglichen.“ (Heinze, Bd. 2, 1996, S. 59)
Art	Kochküche oder Wärmeküche. Sog. Mischküche für Gemeinschaftsverpflegung.
Bedarf	„Das Kochen im Kindergarten für Kinder und mit Kindern ist für viele Einrichtungen noch immer keine Selbstverständlichkeit. Doch es ist pädagogisch sinnvoll! Insbesondere in Ganztagskindergärten besteht die Möglichkeit für ein warmes Mittagessen. Meist scheitert es an der Kostenfrage, ob im Kindergarten eine eigene Köchin beschäftigt werden kann, die das Essen täglich frisch zubereitet.“ (Becker.Textor, 1994, S.) „Wo ist in der Kita der Raum vorgesehen für eigene Kochexperimente der Kinder? Wo können sich Kinder Saft pressen, Gurken schälen, Marmelade kochen, sinnliche Erfahrungen im Umgang mit Nahrungsmitteln machen?“ (Hontschick, 1994, S. 136)
Nutzung	Warm angelieferte Speisen die mit selbstproduzierten Komponenten ergänzt werden <i>oder</i> ganze Tiefkühlmenüs oder Tiefkühlmenükomponenten, die durch selbstproduzierte Komponenten ergänzt werden <i>oder</i> Mahlzeitenangebot mit vorportionierten Tiefkühlmenüs oder gekühlten Menüs (z.B. „Cook and Chill“).
Größe	Die Größe der Küche, die Anzahl und Größe der Nebenräume hängt von der Größe der Einrichtung und der Nutzung der Küche ab. Für konkrete Größenangaben und Detailfragen müssen entsprechende Küchenfachbetriebe befragt werden.
Anordnung	Der Küchenbereich darf nicht als Durchgangsbereich dienen (z.B. als Durchgang zum Freispielbereich)

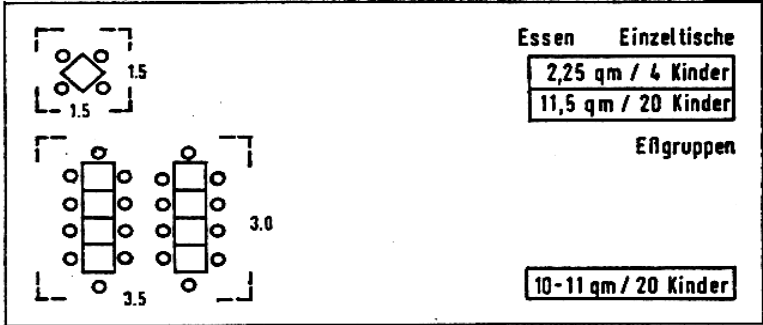
Blickkontakt	<p>„Ein Fenster von der Halle zur Küche, läßt die Kinder Einblick in die Herstellung der Mahlzeiten gewinnen und löst das Küchenpersonal aus der häufig üblichen Isolation.“ (Senatsverwaltung Teil 1 Berlin, o. J., S. 100)</p> <p>Möglichst offen oder durch Schiebefenster mit dem angrenzenden 'Eßplatz' der Kinder verbunden. (vgl. Mahlke, o. J., S. 160)</p> <p>„Vor allem von Kindern einsehbar.“ (Kiderlen, 1994, Leitfaden, S. 6)</p>
Ergonomie	<p>„Arbeitsplatte in Kinderhöhe anbringen. Dadurch können die Kinder direkt in den Prozeß der Nahrungszubereitung einbezogen werden“ (Fischer, o.J., S. 71)</p> <p>Oder mit Sockelauszügen in der Unterschränken als Auftritt für Kinder.</p> <p>„Die Hauptarbeitsfläche ist möglichst vor dem Fenster anzuordnen.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 40)</p>
Ausstattung	<p>Einbauküche mit: Herd und direktem Dunstabzug, Kühlschrank, Geschirrspüler in gewerblicher Ausführung, Tee- oder Kaffeemaschine, Wasserkocher, Servier- und Thermowagen.“ (Heinze, Bd. 2, 1996, S. 59)</p>
Ausrüstung	<p>Bodenablauf im Fußboden (der Fußboden muß zu dem Ablauf hin ein Gefälle aufweisen) und Ausgußbecken für Schmutzwasser</p>
Fenster	<p>„Sind mit Fliegengittern auszustatten, die zum Reinigen leicht zu entfernen sind.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 15)</p>
Sonnenschutz	<p>„Ja“ . (Magistrat Frankfurt, 1995, S. 27)</p> <p>„Große Fensterflächen erfordern <i>Sonnenschutzeinrichtungen</i>, die außen angebracht werden müssen.“ (Rettig, 1967, S. 271)</p>
Be- u. Entlüftung	<p>Sind keine Fenster vorhanden oder können nicht geöffnet werden, muß eine Lüftungsanlage installiert werden der Luftstrom muß so geführt sein, daß er nicht von den Sanitärbereichen in die Küche führt. (Vgl. Landeshauptstadt Hannover, 1994. S. 34)</p>
Fußboden	<p>Muß wasserundurchlässig , leicht zu reinigen und zu desinfizieren (z.B. gefliest oder mit einem entsprechenden Kunststoffbelag versehen) sein. Zur leichteren Reinigung wird ein abgerundeter Sockel zwischen Wand und Fußboden empfohlen.</p> <p>„Fliesen, rutschhemmend, leicht zu pflegen“ (Magistrat Frankfurt, 1995, S. 27)</p>
Wände	<p>Über den Arbeitsflächen müssen die Wände wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein, z.B. gefliest. An den anderen Wänden ist ein glatter, heller Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht, erforderlich.</p>
Decke	<ul style="list-style-type: none"> • muß hell und glatt sein • das Material bzw. Farbe darf nicht abblättern
Verordnung	<p>Deutscher Caritasverband (Hrsg.): Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird. Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Lambertus -Verlag, Freiburg im Breisgau 1999</p>

Planungshilfe	<p>„Küche“ In: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main (Hrsg.): Planungshilfe: Neubau Kindertageseinrichtungen Qualitätsanforderungen und Richtlinien Frankfurt am Main, Version 5 – Mai 2012</p> <p>Anschrift: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main Gerbermühlstr. 48 60594 Frankfurt a. Main <i>Tel.: 069-2 12 33269</i> E-Mail: hochbauamt@stadt-frankfurt.de Website: www.hochbauamt.stadt-frankfurt.de</p>
Literaturhinweis	Fröschl, Cornelia: Architektur für die schnelle Küche. 2003

Datenliste B.2.III.c.4.1 1. „Vorratsraum“ – Kindergärten

B.2.III.c.4.1.1. „Vorratsraum“	Kindergärten
Zugang	Direkt von der Küche und von Außen mit Anlieferungsmöglichkeit.
Ausrüstung	„Starkstrom-Anschluß.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 10)
Ausstattung	„Kühlgerät für Lebensmittel.“ (Heinze, Bd. 2, 1996, S. 59)
Einrichtung	„Einbauregale“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 15)

Datenliste B.2.III.c.4.1 2 „Eßplatz-/ raum – Kindergärten

B.2.III.c.4.1.2. „Eßplatz /raum“	Kindergärten			
Bedarf	<p>„Wie in allen Lebensbereichen spielt auch im Kindergarten das Essen eine ganz gewichtige Rolle. Immer mehr Kindergärten haben sich zu Ganztageseinrichtungen entwickelt, d.h. die Kinder nehmen auch die Mahlzeiten im Kindergarten ein.“ (Becker-Textor, 1995, S. 79)</p> <p>Darüber hinaus sollte eine Öffnung zum sozialen Umfeld innerhalb der Einrichtung angestrebt werden.</p>			
Funktionen	Mahlzeiten einnehmen, Feste feiern u.a.			
Nutzung	„Gemeinsames Mittagessen (Erzieherinnen sollten auch mitessen und nicht auf reine Aufpasser- und Essenverteilerfunktionen ausweichen).“ (Becker-Textor, 1995, S. 82)			
Grundfläche	 <p>Essen Einzeltische</p> <table border="1"> <tr> <td>2,25 qm / 4 Kinder</td> </tr> <tr> <td>11,5 qm / 20 Kinder</td> </tr> </table> <p>Eßgruppen</p> <table border="1"> <tr> <td>10-11 qm / 20 Kinder</td> </tr> </table>	2,25 qm / 4 Kinder	11,5 qm / 20 Kinder	10-11 qm / 20 Kinder
2,25 qm / 4 Kinder				
11,5 qm / 20 Kinder				
10-11 qm / 20 Kinder				
Abb. 28: Eßplatz – Platzbedarf				
Gestaltung				
- Idee	<ul style="list-style-type: none"> > als „Cafeteria“ > als „Kinderrestaurant“ 			
Lärmschutz	„Lärm-Dämmung wichtig!“ (Kiderlen, Leitfaden, 1994, S. 6)			
Literaturhinweis	<p>Siehe:</p> <p>Beek, Angelika / von der: Kinderräume bilden, Ideenbuch für Raumgestaltung in Kitas. Hermann Luchterhand Verlag GmbH, Neuwied 2001, S. 46-54.</p>			

Datenliste B.2.III.c.4.2 „Hauswirtschaftsraum – Kindergärten

B.2.III.c.4.2. „Hauswirtschaftsraum“	Kindergärten
Zweck	„dient hauptsächlich Waschen und Instandsetzen von Wäsche.
Lage	In der Nähe der „Hauptküche“
Grundfläche	Ist länderspezifisch unterschiedlich geregelt. Siehe: „12. Gesetze, Bauregeln, Vorschriften, Richtlinien“, S. 309
Ausstattung	„Waschmaschine und Trockner (nicht als Turm sondern 2 Standgeräte), Ausgußbecken, Handwaschbecken.“ (Magistrat, 1995, S. 36)
Einrichtung	„Tisch, Stühle, Bügelbrett, Bügeleisen Regal für Wäschekörbe, Waschmittel Schrank für Reinigungsmittel und Waschmittel usw.“ (Magistrat, 1995, S. 36)
Sonnenschutz	Außenliegend angebracht, z.B. Markise
Fußboden	„Fliesen mit Bodenablauf.“ (Magistrat, 1995, S. 36)
Heizung	„Plattenheizkörper“ (Magistrat, 1995, S. 36)
Lüftung	„Fensterlüftung“ (Magistrat, 1995, S. 36)
Planungshilfe	<p>„Hauswirtschaftsraum“ In: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main (Hrsg.): Planungshilfe: Neubau Kindertageseinrichtungen Qualitätsanforderungen und Richtlinien Frankfurt am Main, Version 5 – Mai 2012</p> <p>Anschrift: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main Gerbermühlstr. 48 60594 Frankfurt a. Main Tel.: 069-2 12 33269 E-Mail: hochbauamt@stadt-frankfurt.de Website: www.hochbauamt.stadt-frankfurt.de</p>

Datenliste B.2.III.c.4.3. „Putzraum“ – Kindergärten

B.2.III.c.4.3. „Putzraum“	Kindergärten
Zweck	„Lagern von Reinigungsmitteln (im Gebrauch und Vorrat) und Reinigungsgeräte (Besen, Staubsauger, Wisch- und Fahreimer usw.)“ (Magistrat, 1995, S. 37)
Anzahl	„1 Putzraum pro Geschoß.“ (Magistrat, 1995, S. 37)
Größe	„ca. 10 qm“ (Magistrat, 1995, S. 37)
Ausstattung	<ul style="list-style-type: none"> • Regalbretter • Hakenleiste für Putzlappen • „Ausgußbecken mit Klapprost.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 10) • Schrank (verschießbar für Chemikalien)
Sanitär	„Ausgußbecken (Abstand Becken-Wasserhahn = Höhe Fahreimer - 45 cm) Kalt- und Warmwasser.“ (Magistrat, 1995, S. 37)
Raumklima	„Falls ohne Fenster dann be- und entlüftbar.“ (Landeshauptstadt Hannover, 1994, S. 10)
Planungshilfe	<p>„Putzraum“ In: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main (Hrsg.): Planungshilfe: Neubau Kindertageseinrichtungen Qualitätsanforderungen und Richtlinien Frankfurt am Main, Version 5 – Mai 2012</p> <p>Anschrift: Hochbauamt Stadt Frankfurt am Main Gerbermühlstr. 48 60594 Frankfurt a. Main Tel.: 069-2 12 33269 E-Mail: hochbauamt@stadt-frankfurt.de Website: www.hochbauamt.stadt-frankfurt.de</p>