

## **Anlage 1a -Beschreibung der Mensaküche**

### **Allgemeines**

Küchenplanung erfolgt über AN.

- effiziente Vorbereitung, Erwärmung und Ausgabe von Speisen im Cook & Chill-Verfahren (Apetito), unter Berücksichtigung einer mensa-tauglichen Durchsatzleistung, Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie
- klare und hygienische Trennung der Bereiche Zubereitung, Reinigung und Lagerung
- durchdachte Verkehrsführung zur Einhaltung der Hygiene in den getrennten Bereichen (z.B. Einbahnstraßensystem)
- Einhaltung der Hygieneanforderungen (Apetito) - siehe unten
- Einhaltung der Gerätebedarfe (wird unten beschrieben)

### **Essenszubereitung inkl. Ausgabe**

- **Stellfläche für 2 vorhandene** Konvektomaten wie Modell Rational iCombi Classic (Abmessung - BxHxT: 850 x 775 x 1014 mm) - (Platz je Gerät: ca. 900x800x1020mm)
  - Gesamtanschlusswert: 18,9 kW, 3NAC, 400 V, Absicherung: 3 x 32 A, das Gerät muss an einen Fehlerstromschutzschalter Typ B (RCD Typ B) angeschlossen werden
  - Benötigt Kaltwasserzulauf und Wasserablauf
  - Separater Gerätebedarf ist zu beachten
  - Wird auf ein separates Untergestell platziert
- **Anbringungsmöglichkeit für 2 Ablufthauben** wie Modell iCombi UltraVent Haube für 6-1/1, 10-1/1 oder vergleichbar
  - Platzbedarf: Abmessungen (BxHxT): ca. 860 x ca. 890 x ca. 330 mm
  - Gesamtanschlusswert 170 W, 1 NAC, 230 V, Absicherung: 1x 16 A
  - Absaugleistung: ca. 705 m<sup>3</sup> /h
  - **Ablufthauben werden vom AG beschafft**
- **Stellfläche für Untergestell** UG II für 6-1/1, 10-1/1 (BxHxT: 860 x 703 x 699 mm) oder vergleichbar
  - Platzbedarf (BxHxT): ca. 900 x ca. 710 x ca. 710 mm
  - **Untergestell wird vom AG beschafft**
- Speiseausgabewagen SAW3 mit Hustenschutz und Bord oder vergleichbar
  - Abmessungen (BxHxT): ca. 1276 x ca. 714 x ca. 933 mm + HS und Bord
  - Anschlusswerte: 230 V/ 2.10 kW (Stromanschluss)
  - Beschaffung durch AN
- **Stellfläche für mind. 2 Tellerspender** wie Hersteller Blanco/B.PRO Modell TS-1 18-33 (Abmessungen - BxHxT: 520 x 1030 x 554 mm) oder vergleichbar

- Platzbedarf (BxHxT): ca. 550 x ca. 1050 x ca. 570 mm
- **Wird vom AG beschafft**
- Arbeitsflächen inkl. Unterschränken (überwiegend mit Schubladen) aus Edelstahl ca. 5m
  - Beschaffung durch AN
- Spülbecken aus Edelstahl für Lebensmittel
  - Beschaffung durch AN
- Stellfläche für 2 Servierwagen (Abmessungen -BxHxT: ca. 900 x ca. 600 x ca. 950mm)
  - **Wird vom AG beschafft**
- Mikrowellenherd wie Modell Panasonic NE-1880 Abmessungen (BxHxT): ca. 471 x ca. 650 x ca. 526 mm oder vergleichbar
  - Beschaffung durch AN
- Mülltrennsystem (Bio, Lebensmittel, Rest, gelber Sack)
  - Beschaffung durch AN

### **Spülküche**

#### **Beschaffung aller Geräte, Materialien, Küchenmöbel der Spülküche durch AN:**

- Winterhalter PT-M Bistro Durchschubspülmaschine oder vergleichbar
  - Korbmaß: ca. 500 x ca. 500mm
  - Abmessungen: BTH ca. 635 x ca. 750 x ca. 1515 mm
  - Anschlußwerte: 400V / 10,8 KW (Stromanschluss)
- Spültisch mit 2 Becken inkl. Geschirrbrause plus Abtropffläche
  - Abmessungen (BxHxT): ca. 1600 x ca. 600 x ca. 870 (AN)
- Zulauftisch für mind. 2 Körbe (Material: Edelstahl)
- Ablauftisch für mind. 1 Korb (Material: Edelstahl)
- Weitere Ablagefläche für 2 Körbe (Material: Edelstahl)
- Stellfläche für 2 Servierwagen berücksichtigen
  - Abmessungen (BxHxT): ca. 900 x ca. 600 x ca. 950 mm
- Personal-Handwaschbecken in direkter Nähe zur Spülküche inkl. Seifen- und Handtuchspender, Berührungslose Armatur - (Material: Edelstahl)

### **Lagerraum**

- Stellfläche und Stromanschlüsse für 5 TK-Schränke wie Modell Liebherr Tiefkühlschrank GG 5510 (Außenabmessungen - BxHxT: 820 x 793 x 1972 mm inkl. Griff) – 3 vorhandene Geräte
  - Platzbedarf je Gerät (BxHxT): ca.900 x ca.800 x ca.2000 mm inkl. Griff
  - Gesamtanschlusswert: 0,5 kW, 230 V, Absicherung: 1 x 10 A (5 Stromanschlüsse)
  - **Geräte werden vom AG beschafft**

- Stellfläche und Stromanschlüsse für 2 Kühlschränke wie Modell Liebherr Kühlschrank GKv 6410 oder vergleichbar,
  - Platzbedarf je Gerät (BxHxT): ca. 800 x ca. 800 x ca. 2100 mm
  - Gesamtanschlusswert: 0,15 kW, 230 V, Absicherung: 1 x 10 A
  - **Geräte werden vom AG beschafft**
- Stellfläche für Regale
  - Abmessungen (BxHxT): ca. 2000 x ca. 600 x ca. 1800 mm
  - **Regale werden vom AG beschafft**

## Informationen zu den Geräten und Hygieneanforderungen

**G01601**

**iCombi Classic 10-1/1**



### **6 Optional für Haube:**

1 NAC 230 V Steckdose in Ca.  
1800 mm Höhe



Pre-Installation Check:

### **1. Anforderungen an Aufstellort**

- a) Grundfläche inkl. Mindestabstände ist gegeben (siehe Tabelle 1).  
Hinweis: Mindestabstand zu allen Seiten: 50mm.  
Empfohlener Abstand zur linken Seite: 500 mm für Servicezugang.  
Empfohlener Abstand zur rechten Seite: 246 mm für Türöffnung.  
Bei Einwirkung von Wärmequellen (z. B. Herd) beträgt der Mindestabstand 350 mm.
- b) Die Aufstellfläche ist eben, waagrecht und ausreichend tragfähig (siehe Tabelle)
- c) Der Raum ist ausreichend belüftet.

### **2. Anforderungen an Elektroanschluss**

- a) Gesamtanschlussleistung kann gestemmt werden (siehe Tabelle 1).
- b) Fehlerstromschutzschalter Typ B (RCD Typ B) ist vorhanden.
- c) Stromleitung mit 3 NAC 400V und entsprechender Absicherung vorhanden (siehe Tabelle 1).
- d) Stromanschluss (Stecker oder Kabel, bauseitig) ist bei Tischgeräten (6-1/1 u. 10-1/1) vorhanden und max. 2,5m vom Gerät entfernt. Standgerät 20-1/1 ohne Netzkabel.  
Hinweis: Gerät ist mit einem 2,5m Netzkabel ohne Stecker ausgestattet.

### 3. Anforderungen an den Wasseranschluss

- a) Wasserzulauf (Kaltwasser bis max. 30°C) mit Gewindeanschluss ¾ Zoll ist vorhanden.
- b) Wasserhahn für jedes Gerät vorhanden.
- c) Wasserhärte mindestens 5°dH.
- d) Wasserdruck zwischen 1,0 und 6,0 bar. Empfehlung 3 bar.
- e) Durchflussmenge max. 12l/min kann geleistete werden.

### 4. Anforderungen an Abwasseranschluss

- a) Temperaturbeständiges Ablaufrohr (mind. PP) verwenden.  
Hinweis: Mittlere Abwassertemperatur ca. 60°C.
- b) Durchmesser des Ablaufrohrs: DN 50mm (für ein Gerät).  
Hinweis: Bei Zusammenführung von zwei Geräten: mind. 70; Alternative: Abwasserbox (G01644).  
Beim Standgerät (20-1/1) nur Bodenablauf möglich.
- c) Ablaufrohr mit konstantem Gefälle von mindestens 5% anschließen.
- d) Abwassermenge von max. 12l/min kann abgeführt werden.
- e) Keinen externen Siphon ohne Belüftung verwenden.

Pre-Installation Check:

### 5. Anforderungen für UltraVent

- a) Separater Stromanschluss mit 230V und max. 16A Absicherung vorhanden.

Hinweis: Haube mit 2m Netzkabel ausgestattet; Netzstecker muss montiert werden.

### 6. Anforderungen an CombiDuo

- a) Für jedes Gerät ist Strom-, Frischwasser- und Abwasserversorgung einzeln gegeben.

Hinweis: Optionale Abwasserführung über Zusammenführung in DN70-Rohr; Alternativ Abwasserbox Junges(G01644). Essen | Kindgerecht

	<b>iCombi Classic 6-1/1</b>	<b>iCombi Classic 10-1/1</b>	<b>iCombi Classic 20-1/1</b>
<b>Grundfläche inkl. Mindestabstände (BxT)</b>	950mm x 825mm	950mm x 825mm	977mm x 827mm
<b>Gewicht (netto, ohne Verpackung)</b>	99kg	121kg	263kg
<b>Gesamtanschlussleistung</b>	10,8kW	18,9kW	37,2kW
<b>Absicherung</b>	3 x 16A	3 x 32A	3 x 64A

Tabelle 1: Technische Voraussetzungen für Rational iCombi Classic verschiedener Größen.

---

## Gesetzliche Grundlagen / Hygieneanforderungen

Die Basis für Herstellung, Zubereitung, Ausgabe und Transport von Lebensmitteln ist die Lebensmittelhygiene-Verordnung. Daneben gibt es noch eine Reihe von relevanten Gesetzen und Verordnungen, von denen hier nur die wichtigsten genannt sind:

- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
- Infektionsschutzgesetz
- Verordnung zur Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung (DIN 10506)
- Temperaturempfehlungen für Lebensmittel (DIN 10508)

## Eigenkontrollsystem

Gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung muss in jeder Einrichtung ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen eingeführt sein. Der Einsatz von appetito-Verpflegungssystemen bietet hier eine einfache Umsetzung. Alle Prüfungen müssen regelmäßig nach einem Prüfplan durchgeführt und dokumentiert werden. Weitere Informationen haben wir in einem „Leitfaden zum HACCP-Konzept“ zusammengestellt.

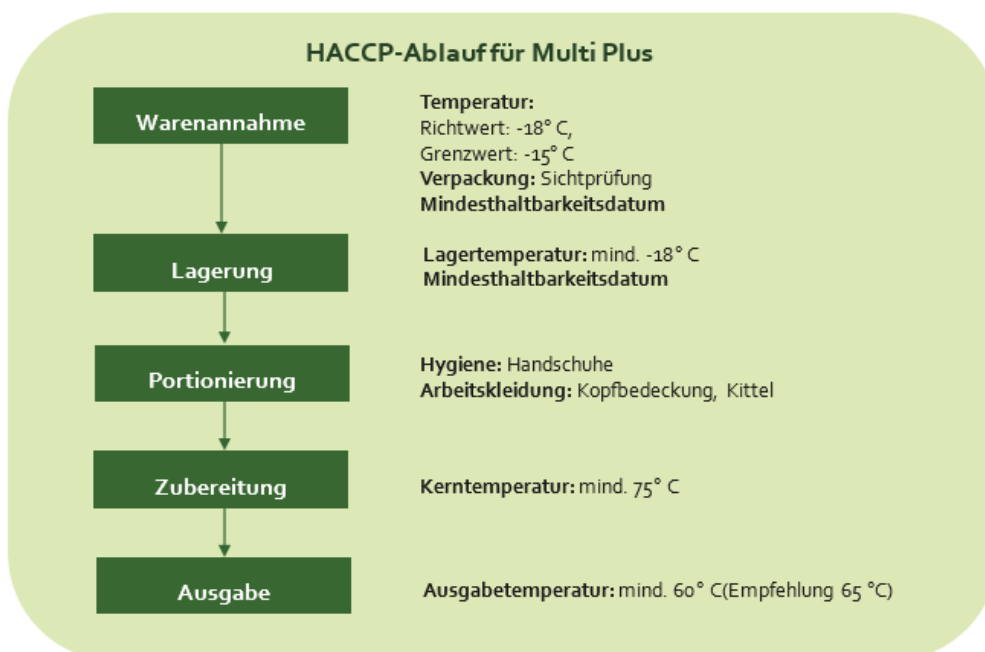
## Sicherheit durch informierte und geschulte Mitarbeiter

Gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung müssen alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen in Hygiene geschult werden. Lt. DIN-Norm Hygieneschulung sind die Schulungen mindestens jährlich durchzuführen.

Nach dem Infektionsschutzgesetz gilt für Mitarbeiter, die mit offenen, unverpackten Lebensmitteln umgehen, zusätzlich, dass sie an einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt teilnehmen und nachfolgend alle zwei Jahre im Betrieb durch eine sachkundige Person belehrt werden müssen. Als Schulungsunterlage kann das apetito-Faltblatt „Hygiene zum Anfassen“ eingesetzt werden.

### **Sicherheit durch apetito-Systeme**

apetito bietet Systemlösungen für individuelle Verpflegungsangebote an. Das bewährte MultiPlus-Menükomponenten-System ermöglicht eine flexible Menüzusammenstellung – mit nur einem HACCP-Ablauf. Dieser Ablauf ist für die unterschiedlichen Produkte gültig, da diese alle nach dem apetito-Sicherheitssystem gekocht/gebraten/gegart und vorportioniert wurden.



Generell gilt: Eine negative Beeinflussung der Lebensmittel muss ausgeschlossen sein. Die Räume und deren Ausstattungen müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Hygieneeinrichtungen z.B. zum Waschen/ Desinfizieren der Hände müssen in ausreichendem Maße zur Verfügung stehen. Fenster müssen erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein.

Die Menükomponenten sind doppelt verpackt. Der Karton ist die Transportverpackung, die nicht in den Küchenbereich gelangen darf. Der Polybeutel ist die Hygieneverpackung, die auch im Küchenbereich eingesetzt werden kann. Wir empfehlen bei der Tiefkühl Lagerung eine Trennung von karton- und hygieneverpackter Ware. Ist dies nicht möglich, kann eine Kunststoffbox mit Deckel zum Schutz der Hygieneverpackungen verwendet werden.