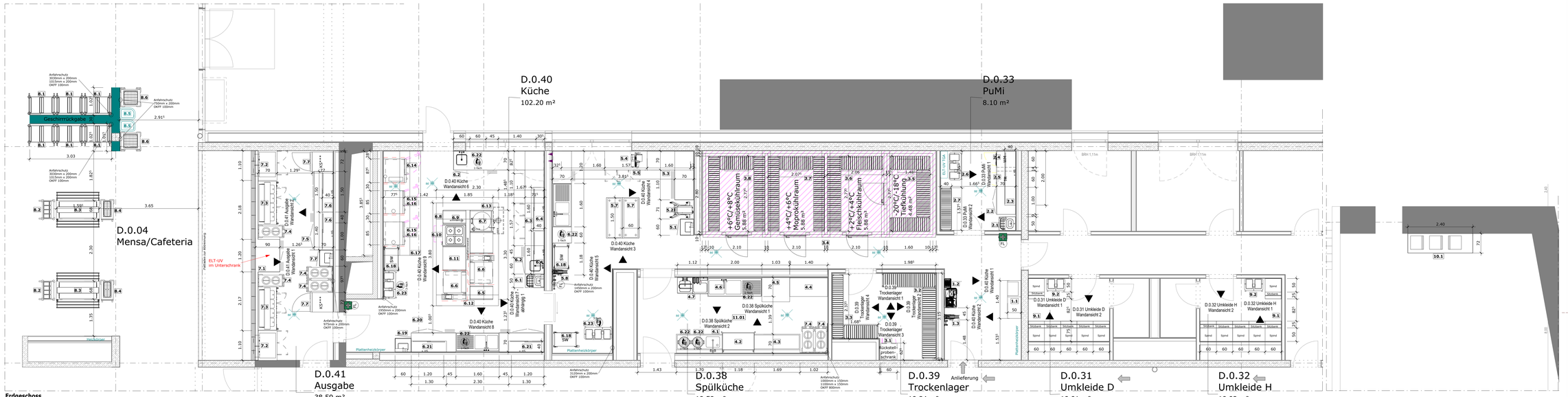
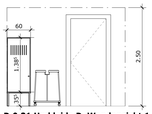
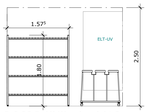
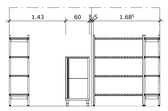


Erdgeschoss
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

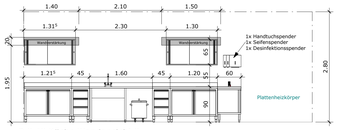
Pos.	Anz.	Bezeichnung	Bemerkungen / Sonstiges
1.0 - Anlieferung			
1.1	1	Stehpult mit Arbeitstisch	
1.2	1	Hygienecenter inkl. Schädlingsbaum	
1.3	1	Schlauchhalter inkl. Wandmischbatterie	
2.0 - PuMi			
2.1	1	Handwasch-/Ausgussbecken	
2.2	1	Arbeitstisch	
2.3	1	Handhängeschrank	
2.4	1	Waschmaschine	
2.5	1	Wäschetrockner	
2.6	1	Wäschesammler	
2.7	1	Lagerregal	
3.0 - Kühlen / Lagern			
3.1	1	Wurstetikettenschrank	
3.2	1	Regalanlage Trockenlager	
3.3	1	Regalanlage Trockenlager	
3.4	1	Kombi-Kühlzelle	Beleuchtung Steuerung Türrahmenheizung Zusammenschluss
3.5	1	Regalanlage Tiefkühlung	
3.6	1	Regalanlage Fleischkühlung	
3.7	1	Regalanlage Molko	
3.8	1	Regalanlage Gemüse	
4.0 - Spülküche			
4.3	1	Zulauftisch	
4.2	1	Doppelkorbspülmaschine	Mindestfließdruck 1bar Reparaturschalter vorsehen
4.3	1	Ablauftisch	
4.4	1	Sortiertisch	
4.5	1	Topfspülmaschine	Mindestfließdruck 1bar Reparaturschalter vorsehen
4.6	1	Spülrisch	
4.7	1	Handwasch-/ Ausgussbecken	Sensormischbatterie
5.0 - Kalte Küche			
5.1	1	Handwaschbecken mit Unterbau	Sensormischbatterie
5.2	1	Universal Küchenmaschine	
5.3	1	Arbeitsschanlage U-Form mit Hosenschublade	
5.4	1	Kühlschrankunterbau mit 3 Kühlabteilen	
5.5	1	Schneidemaschine	
5.6	1	Fischwaage	
5.7	2	Arbeitstisch fahrbar	
5.8	1	Schlauchhalter inklusive Schlauch und Wandmischbatterie	
6.0 - Warme Küche			
6.1	1	Handwasch-/ Ausgussbecken	Sensormischbatterie
6.2	1	Arbeitsschanlage mit 2 Becken L-Form	2 Becken
6.3	1	Kühlschrankunterbau mit 3 Kühlabteilen	
6.4	2	Wandhängeschrank	
6.5	1	Kochblock Arbeitsschanlage	
6.6	2	Multifunktionsgargerät L	
6.7	1	Kochkessel 100L	* gemäß DIN EN 16282 oder VDI 2052
6.8	1	Blockarbeitstisch 500	
6.9	1	Sauleinmischbatterie	
6.10	1	Elektroherd mit Backofen	* gemäß DIN EN 16282 oder VDI 2052
6.11	1	Kochblock Arbeitsschanlage	
6.12	1	Installationswand	
6.13	1	Dunstabzugshaube Kochblock	Beleuchtung zusammen mit Raumbeleuchtung geschaltet
6.14	1	Heißluftdämpfer 20.10	* gemäß Norm beträgt die Dampfangabe 265 g/m³ kW bedeutet: 265 g/(m³ h) bei 2 kW = 530 g/h * gemäß Norm beträgt die Dampfangabe 265 g/(m³ kW bedeutet: 265 g/(m³ h) bei 2 kW = 1060 g/h
6.15	2	Untergestell zu Heißluftdämpfer	
6.16	2	Untergestell zu Heißluftdämpfer	
6.17	1	Dunstabzugshaube Heißluftdämpfer	Beleuchtung zusammen mit Raumbeleuchtung geschaltet
6.18	3	Serviewagen	
6.19	1	Handwaschbecken mit Unterbau	Sensormischbatterie
6.20	1	Arbeitsschanlage mit Doppelbecken	
6.21	1	Wandhängeschrank	
6.22	2	Abfallbehälter fahrbar	
6.23	2	Abfallsammler	
7.0 - Ausgabe			
7.1	1	Ausgabenanlage	Datenleitungen für Kassensystem vorsehen. Die Ausgabenanlage erhält eine Lindenallee 59-67 45127 Essen
7.2	2	Kühlstrine mit SB-Klappen	Die Leistung ist in der Leistungsangabe der Ausgabe (Pos. 7.1) beinkluchtbar
7.3	2	Warmausgabewagen	Die Leistung ist in der Leistungsangabe der Ausgabe (Pos. 7.1) beinkluchtbar
7.4	7	Tellerspender 2-Fach	Zwei Tellerspender (<1,8 kW) sind in der Leistungsangabe der Ausgabe (Pos. 7.1) beinkluchtbar
7.5	1	Arbeitsschanlage mit Handbaschbecken	Sensormischbatterie
7.6	2	Wandhängeschrank	
7.7	2	Kühlschrank steckerfertig	
8.0 - Menza			
8.1	8	Tablettabräumwagen	
8.2	2	Besteck-/ Tablettwagen	
8.3	2	Kaltausgabe x x GN 1/1 fahrbar	Anschluss aus dem Boden gef. Bodentank vorsehen
8.4	2	Universal-Geschirrstapler	
8.5	2	Tafelwasserspender	
8.6	2	Korbstapler	
9.0 - Personal			
9.1	1	Doppelspind	
9.2	2	Wäschesammler	
10.0 - Müll			
10.1	1	Nassmüllkühler	
11.0 - Lüftungsdecke Spülküche			
11.01		Lüftungsdecke	
12.0 - Kältetechnik			
12.01	1	Verbundanlage/Verflüssigersatz Normalkühlzelle	Montageort: auf dem Dach
12.02	1	Verbundanlage/Verflüssigersatz Tiefkühlzelle	Montageort: auf dem Dach


D.0.31 Umkleide D Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50


D.0.33 PuMi Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

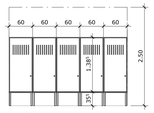

D.0.39 Trockenlager Wandansicht 3
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

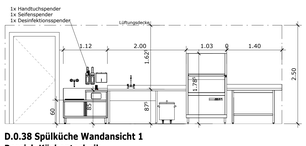
D.0.40 Küche Wandansicht 4
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50



D.0.40 Küche Wandansicht 8
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

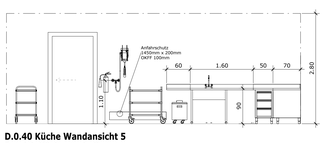
D.0.41 Ausgabe Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50


D.0.31 Umkleide D Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

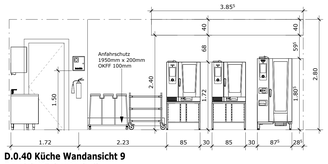


D.0.38 Spülküche Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

D.0.39 Trockenlager Wandansicht 4
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

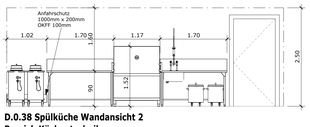


D.0.40 Küche Wandansicht 5
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

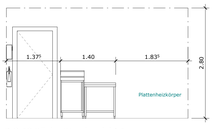


D.0.40 Küche Wandansicht 9
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

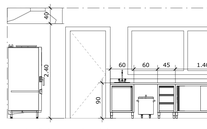
D.0.32 Umkleide H Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

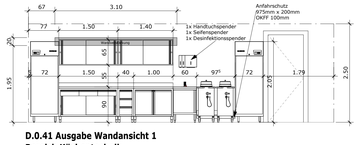


D.0.38 Spülküche Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

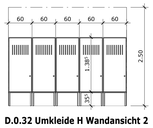


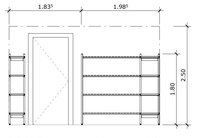
D.0.40 Küche Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

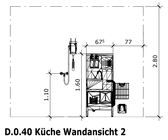

D.0.40 Küche Wandansicht 6
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

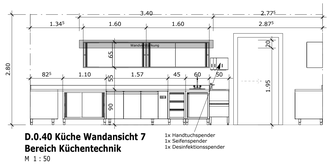


D.0.41 Ausgabe Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

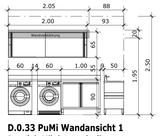

D.0.32 Umkleide H Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50


D.0.39 Trockenlager Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

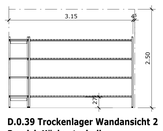

D.0.40 Küche Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

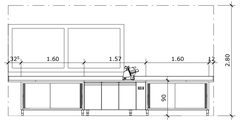


D.0.40 Küche Wandansicht 7
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50



D.0.33 PuMi Wandansicht 1
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50


D.0.39 Trockenlager Wandansicht 2
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50


D.0.40 Küche Wandansicht 3
Bereich Küchentechnik
M 1 : 50

Hinweis zur Ausführungsplanung

Sämtliche Maße sind vor Ort zu prüfen!

Unstimmigkeiten und Veränderungen in der Ausführung sind dem Planverfasser unverzüglich mitzuteilen!
Bei NICHTBEACHTUNG haftet der Ausführende!

Die angegebenen Tür- und Brüstungshöhen beziehen sich auf OK Fertigfußboden.

Die Zeichnungen können diverse Abweichungen aufgrund der herstellerunabhängigen Makros enthalten. Bindend für die Ausführung sind die Texte der Leistungsverzeichnisse.

Hinweis zur Architektur

Die Architektur liegt NICHT im Leistungsumfang vom Fachplaner!

Um eine sorgsame Einrichtungsplanung zu gewährleisten, setzen wir eine präzise Objektplanung bzw. Bestandsaufnahme (verzugsgerechtes räumliches Aufmaß) in den uns zur Verfügung gestellten Plänen voraus!

3D - Visualisierungen in unseren Einrichtungsplänen dienen lediglich der besseren Veranschaulichung!

DIN 18040-Teil 1-Barrierefreies Bauen ist zu beachten!

Hinweis zur Brandbekämpfung

Die Darstellung der Löschmitteleinheiten dienen zur Information von möglichen Verortungen um auf dieser Basis weiter organisierte Themen vornehmen zu können. Zur genauen Einsicht müssen die Planunterlagen zu den Fachräumen hinzugezogen werden.

Zur Brandbekämpfung in naturwissenschaftlichen Räumen, Technikräumen und Lehrküchen müssen geeignete Feuerlöscher und ggf. Löschsand vorhanden sein.

Anzahl und Typ der Feuerlöscher sind mit der für den Brandschutz zuständigen Stelle, z.B. Feuerwehr, auf Grundlage der technischen Regeln für Arbeitsstätten "Maßnahmen gegen Brände" festzulegen.
Feuerlöscher sind mindestens alle zwei Jahre durch befähigte Personen zu überprüfen.

Durch den Fachplaner der Einrichtung werden nur mögliche Positionierungen aufgezeigt. Die Anschaffung sollte in Bezug auf folgende Themen im Gesamtkontext zum Gebäude erfolgen: Wartung, Prüfung, mieten oder kaufen

Kleiderbrände sind mit Feuerlöschern zu löschen. Feuerlöschdecken sind zur Personenbrandbekämpfung nicht geeignet, sie entsprechen nicht mehr dem Stand der Technik. Sie bringen sogar zusätzliche Gefahren. Beim Andrücken der Decke werden brennende oder glühende Stoffteile intensiv auf die Haut gepresst.

Löschsand ist z.B. für Metallbrände einzusetzen.

Der Umgang mit Feuerlöscheinrichtungen zur Bekämpfung von Entstehungsbränden ist den Lehrkräften / Nutzern durch Unterweisung und Übung vertraut zu machen und regelmäßig zu wiederholen.

Die Löscheinrichtungen sind so anzuordnen, dass sie auch schnell zum Einsatz gebracht werden können (in der Regel maximal 10m tatsächlich Laufweglänge). Dabei ist sicherzustellen, dass das Löschmittel der Brandklasse angepasst ist und die Löschmittelmenge ausreichend ist.

NR.	DATUM	ART DER ÄNDERUNG	VON
X	23.06.2026	Plankopf angepasst	NW
W	03.06.2026	Änderungswolken entfernt	NW
V	20.05.2026	Verlauf Kältemittelleitung angepasst	NW
U	29.04.2026	Änderungswolken entfernt	NW
T	24.04.2026	Stellplan angepasst	NW
S	09.04.2026	Stellplan angepasst	NW
R	31.03.2026	neue Architektur hinterlegt	NW
Q	23.03.2026	Anpassung der Kühlzelle	NW
P	26.06.2025	div. Anpassung der Lüftungsdecke	NW

Legende Möbel-Beschaffung

Symbol	Bezeichnung
	Neu
	Bestand
	bauseitig

Legende Architektur

Symbol	Bezeichnung
	Neues Mauerwerk/ sonstige Bauteile
	Neuer Beton oder Stahlbeton
	Vorhandene Bauteile
	Zu beseitigende Bauteile

Legende Einrichtung -Küche-

(nicht zwangsläufig im Einrichtungsumfang enthalten)

Symbol	Bezeichnung
FL	Feuerlöscher
	Erste Hilfe Kasten
BE	Bodeneinlauf
WM	Waschmaschine
TR	Trockner
GS	Geschirrspüler
TK****	Tiefkühlschrank
KS***	Kühlschrank
KS****	Kühlschrank mit Gefrierfach
Ofen	Backofen
Mikro	Mikrowelle
	Herdplatte
+ HS	Hängeschrank
+ HR	Hängeregal

Hinweise zum bautechnischen Ausbau

Bodenbeläge:
- Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebsfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Übergänge vom Boden zu Wandflächen sind hohlkehlartig auszuführen. Sie sollten auch gleitsicher sein und ein angemessenes Abflusssystem haben.

- Bei der geplanten Küchenausstattung sollten Bodenbeläge nach folgenden Rutschsicherheitswerten (R) gewählt werden:
  - R10 in Küchen- und Lagerräumen, sowie im Bereich der Ausgabe (bedienseitig)
  - R11 in Spülküchen

Wände:
- Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, nichttoxischen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Aus hygienischer Sicht wird empfohlen, die Wandflächen bis mindestens 2m über OKFF zu verfliesen.

Decken und Deckenkonstruktionen:
- Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, das Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

Flächen:
- Flächen (Türen, Fenster, etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.

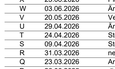
Fenster und Lüftungsöffnungen:
- Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen werden.

PROJEKT
Neubau Gesamtschule Altenessen-Süd
Erlenkrähnsiege 45326 Essen

BAUHERR
Immobilienwirtschaft der Stadt Essen
Lindenallee 59-67 45127 Essen

ARCHITEKT

FLUR: 39 | FLURSTÜCK NR.: 217 i.T. 501 502 503 i.T.



+/- 0.00 = 60.00 üNN.

STADT ESSEN

GENERALPLANUNG | TRAGWERKSPLANUNG | BAUPHYSIK
GEBÄUDETECHNIK | BRANDSCHUTZ | LANDSCHAFTSPLANUNG

PLANUNGSPHASE: **Ausführungsplanung**
PLAN - NR.: **GEA-KUE-LP5-GR-00-4001-X**
BAUWERK: **Grundriss Erdgeschoss Stellplan**

REF: GEA-ARC-LP5-GR-00-0021-B
DATUM: 20.12.2023 | INDEX: X
BLATTGRÖSSE: ISO A0 | STAND: 23.06.2026
MAßSTAB: 1:50 | BEARBEITER: NIB

UNTERSCHRIFT BAUHERR | UNTERSCHRIFT ARCHITEKT

Die Pläne bzw. deren Inhalt, bleiben geistiges Eigentum des Architekten und dürfen nur absprachegemäß und im Sinne des Architekten verwendet werden; insbesondere dürfen die Planunterlagen ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Architekten nicht vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden. Nutzungsbefugnisse beteiligend unbeberechtigt geschützte Leistungen stehen dem Auftraggeber erst mit Eintritt des Projektierfolges zu.