

Indretning af køkkener i daginstitutioner

Indholdsfortegnelse

1	Daginstitutionskøkken	3
1.1	Indretning af daginstitutionskøkkener i Silkeborg Kommune	3
1.2	Henvisninger	3
2	Komfur	3
2.1	Minimumskrav	3
2.2	Øvrige bemærkninger	3
3	Kipgryder og -pander	3
3.1	Minimumskrav	3
4	Ovne	4
4.1	Minimumskrav	4
4.2	Øvrige bemærkninger	4
5	Emfang ved ovne og komfur	4
5.1	Minimumskrav	4
5.2	Øvrige bemærkninger	4
6	Køkkenvaske og håndvaske	4
6.1	Minimumskrav	4
6.2	Øvrige bemærkninger	5
7	Bord, bordplader og hylder	5
7.1	Minimumskrav	5
7.2	Øvrige bemærkninger	5
8	Opvaskefunktionen	5
8.1	Minimumskrav	5
8.2	Øvrige bemærkninger	6
9	Køle-, fryse- og svaleskabe	6
9.1	Minimumskrav	6
9.2	Øvrige bemærkninger	6
10	Blødgøringsanlæg	6
10.1	Minimumskrav	6
10.2	Øvrige bemærkninger	7
11	Grovkøkken og depot	7
11.1	Minimumskrav	7
11.2	Øvrige bemærkninger	7
12	Øvrig opbevaringsplads	7
12.1	Minimumskrav	7
13	Æstetik og hygiejne	7
13.1	Minimumskrav	7
13.2	Øvrige bemærkninger	8
14	Rulle vogne	8
14.1	Minimumskrav	8
14.2	Øvrige bemærkninger	8
15	Køkken-kontorplads	8
15.1	Minimumskrav	8
15.2	Øvrige bemærkninger	8

Dette notat er Silkeborg Kommunes interne krav og kan ikke videregives i dette format ved udbud mv.

Dato: 20-09-2019 / MF/IJ

Revision:

16 Brandudstyr	8
16.1 Minimumskrav	8
17 Affald	8
17.1 Minimumskrav	8
17.2 Øvrige bemærkninger	8
18 Belysning	8
18.1 Minimumskrav	8
19 Varmeforsyning	8
19.1 Minimumskrav	9
20 Brandforhold	9
20.1 Minimumskrav	9
21 Stikkontakter	9
21.1 Minimumskrav	9
22 Spuleslange til rengøring	9
22.1 Minimumskrav	9
23 Vægge	9
23.1 Minimumskrav	9
23.2 Øvrige bemærkninger	10
24 Lofter	10
24.1 Minimumskrav	10
25 Gulve	10
25.1 Minimumskrav	10
25.2 Øvrige bemærkninger	10
26 Revisioner af standarden	10

1 Daginstitutionskøkken

1.1 Indretning af daginstitutionskøkkener i Silkeborg Kommune

- 1.1.1 Dette notats anvisning om indretning af daginstitutionskøkkener skal altid drøftes og gennemgås i forbindelse med etablering af nye køkkener eller ombygning af eksisterende. Indretningen vil være afhængig af institutionens størrelse og de lokale behov og -forhold.

Det skal altid tilstræbes, at tilrettelægge et optimalt flow i køkkenet. Dette notat indeholder opmærksomhedspunkter, der skal overvejes i forbindelse med tilrettelæggelse af det optimale flow.

I det følgende gennemgås elementerne, der normalt indgår i et daginstitutionskøkken, dersom Silkeborg Kommune har et minimumskrav hertil. Emnerne er ikke udtømmende og der kan være særlige forhold, behov o.l. der ikke er behandlet her.

1.2 Henvisninger

- 1.2.1 Der henvises til følgende vejledninger:

<https://amid.dk/regler/at-vejledninger/arbejdspladsens-indretning-inventar-a-1-15/>

<https://www.godtarbejds miljo.dk/byggeri-indretning/det-gode-koekken-i-institutioner>

<https://www.arbejds miljo web.dk/byggeri-og-indretning/daginstitutioner/nybyggeri af daginstitutioner>

<https://www.arbejds miljo web.dk/detpaedagogiskekoekken>

<https://silkeborg.dk/erhverv/udbud/bygge-og-anlaeg/designmanual-retningslinjer-og-standarder-for-raadgivere-og-entreprenoerer>

Vejledning om hygiejneregler for køkkener:

<https://www.retsinformation.dk/eli/retsinfo/2009/10158>

2 Komfur

2.1 Minimumskrav

- 2.1.1 Komfur etableres med 4 zoner og med hæve/sænkefunktion.
- 2.1.2 Hvis institutionen er mindre (under 80 børn) og har ovn, der også kan koge, så kan to zoner være tilstrækkeligt.
- 2.1.3 Komfur leveres med induktion og boostfunktion.

2.2 Øvrige bemærkninger

- 2.2.1 Komfuret kan, hvis det er optimalt placeret, tilgås fra to sider.
- 2.2.2 Komfuret placeres optimalt overfor ovn-sektionen. Dette kan særligt være en udfordring ved ombygninger, hvorfor det også skal være muligt, i disse tilfælde, at placere kogesektionen ved siden af ovnene.
- 2.2.3 Løse kogeplader fravælges altid.

3 Kipgryder og -pander

3.1 Minimumskrav

- 3.1.1 Ved større institutioner, dvs. mere end 100 børn, skal der ved nybyggeri, og hvis det er muligt ved ombygninger, etableres en kipgryde og tilhørende gulvgrube.
- 3.1.2 Kipgryden skal forsynes med blandingsbatteri, så der både kan tappes varmt og koldt vand. Hanen på tapstedet skal udføres med lang/høj hals
- 3.1.3 Silkeborg Kommune ønsker ikke at anvende kippande.

4 Ovne

4.1 Minimumskrav

- 4.1.1 Køkkener dimensioneres med følgende kapacitet:
Færre end 100 børn: 2 stk. 6-stiks ovne ved siden af hinanden.
Mere end 100 børn: 2 stk. 10-stiks ovne ved siden af hinanden.
- 4.1.2 Ovntype aftales individuelt, da det i visse situationer kan være en fordel med forskellige typer ovne til forskellige formål.
- 4.1.3 Ovnlåger skal være hængslet i modsatte side af, hvor indstiksvognen skal stå.
- 4.1.4 Ovnene skal være fuldautomatiske/selvrensende.
- 4.1.5 Ovnene skal leveres med max antal plader.
- 4.1.6 Gastrobakker placeres under ovnene
- 4.1.7 Ovne leveres med indstiksvogne svarende til antal plader.
- 4.1.8 Ved behov for blødgøring af vandet leveres dette fra fælles blødgøringsanlæg. Se afsnit 10.

4.2 Øvrige bemærkninger

- 4.2.1 Indstiksvogne skal placeres ved siden ovnene (indstiksvogn anvendes ved hævning).
- 4.2.2 Hvis ovnene placeres ved siden af komfuret, skal lågerne på ovnene skal være hængslet i modsatte side af komfuret.
- 4.2.3 Hvis der vælges mindre ovne (6 pl.) og der ikke er plads til to ovne, så skal der vælges en større ovn med 10-stik. To ovne må aldrig placeres oven på hinanden, da den optimale arbejdshøjde (midt for kroppen) forsvinder.
- 4.2.4 Hvis der kun er én ovn, skal der altid være et komfur med fire zoner.
- 4.2.5 Hvis ovnen er placeret i hjørne, skal der være opmærksomhed på om låge kan åbnes tilstrækkeligt, således der ikke er risiko for at brænde sig. Dvs. det etableres større afstand til væg

5 Emfang ved ovne og komfur

5.1 Minimumskrav

- 5.1.1 Der etableres ét sammenhængende emfang over komfur og ovne.
- 5.1.2 Der etableres altid flowvagt – placeret så den kan ses.
- 5.1.3 Der skal placeres en synlig kontakt for forceret drift.
- 5.1.4 Procesventilation skal dimensioneres efter [Vejledning for indretning af ventilation i restaurationskøkkener fra BFA](#)

5.2 Øvrige bemærkninger

- 5.2.1 Der skal være opmærksomhed på blikfang og rumfornemmelse, da emfang visuelt fylder meget i rummet.

6 Køkkenvaske og håndvaske

6.1 Minimumskrav

- 6.1.1 Køkkenvaske skal placeres ved den ene ende af bordfladen, 60 cm fra kant, for at sikre et ubrudt arbejdsareal på den anden side af vasken. Dvs. den må ikke være placeret ikke midt i bordpladen.
- 6.1.2 Grønsagsvask (grovkøkken) skal være todelt.
- 6.1.3 Køkkenvask ved opvaskefunktion – se pkt. 8.

- 6.1.4 Hygiejnehåndvask skal være placeret centralt – er dette ikke muligt placeres der en ekstra. Der må gerne placeres en ekstra hygiejnevask ved den primære indgang til køkkenet.
- 6.1.5 Alle køkkenblandingsbatterier skal være med ét greb. Køkkenvaskarmaturer skal være med høj hals, så der kan gå store emner ind under vandhanen.
- 6.1.6 Armaturer ved hygiejnevaske etableres berøringsfrie, med censor.
- 6.1.7 Hygiejnevaske udføres i porcelæn.

6.2 Øvrige bemærkninger

- 6.2.1 Der skal være opmærksomhed på antal vaske og formål, så det sikres at der er nem adgang til vand og vask til alle funktioner.
- 6.2.2 Der skal ved indretningen sikres plads til trådkurve, papir og sæbe ved hygiejnevaske.

7 Bord, bordplader og hylder

7.1 Minimumskrav

- 7.1.1 Der anvendes altid stålplader – også til baigning. Bordplader skal være af god kvalitet og udføres altid som hæve-/sænkeborde. Bordplader udføres i hele stykker uden samlinger. Fuger accepteres ikke.
- 7.1.2 Bordplader og hylder etableres med 50 mm. afstand til vægge (og andet inventar) af rengørings- og hygiejnehensyn.
- 7.1.3 Der er enkelte faste bordplader (f.eks. ved pædagogisk køkken eller serveringsluge), hvor der ikke kan udføres forannævnte hygiejneafstand på 50 mm. Her sluttes der tæt til væg med egnet mug-resistent silikonefuge, suppleret med en alu-skureliste.
- 7.1.4 Der skal være skuffer - min. 3 stk. – ved siden af- eller under hvert bord. Under bagebordet skal der være plads til melspande.
- 7.1.5 Alle hylder skal udføres i enten rustfri stål eller plastmateriale, der er rengøringsvenligt.
- 7.1.6 Der etableres hylder under arbejdsborde til gryder, pletter og pander.
- 7.1.7 Hylder over arbejdsborde kan etableres med justerbare hyldeknægte. De må maks. være 250 mm. dybe for at sikre et reelt arbejdsbord under hylderne.

7.2 Øvrige bemærkninger

- 7.2.1 Hæve-sænkefunktion kan fraviges ved jalousilåge ud til opholdsrum (pædagogisk køkken eller serveringsluge), hvis der i øvrigt er tilstrækkeligt med hæve-sænkeborde (bordet ved pædagogisk køkken betragtes ikke som en reel arbejdsplads, da børnene ofte opholder sig på ydersiden)..

8 Opvaskefunktionen

8.1 Minimumskrav

- 8.1.1 Opvaskefunktionen skal placeres i særskilt rum.
- 8.1.2 Placering af ind- og udgang fra opvaskerummet skal være hensigtsmæssig, således at det passer med processen fra beskidt- til rent service. Særligt skal der planlægges opbevaringsplads og venteposition for snavset service.
- 8.1.3 Der etableres en hætteeopvask med min. 60 cm. afsætningsplads foran skyllevasken, og optimalt 120 cm tørrebord på den anden side. Pladsen før og efter opvaskeren etableres som rullefelt (se også afsnit 7. vedr. hylder).
- 8.1.4 Der etableres altid flowvagt ved ventilation – placeret så den kan ses.
- 8.1.5 Der skal placeres en synlig kontakt for forceret drift af ventilation.
- 8.1.6 Skyllevasken skal være så stor at der kan placeres en opvaskebakke over denne og det skal sikres at vasken er stor nok til at rumme store suppegryder og dejskål fra røremaskine.
- 8.1.7 Ved skyllevasken etableres skyl med bruser og almindeligt 1 grebs blandingsbatteri.

Dette notat er Silkeborg Kommunes interne krav og kan ikke videregives i dette format ved udbud mv.

Dato: 20-09-2019 / MF/IJ

Revision:

- 8.1.8 Der etableres emfang med flowvagt, der er placeret synligt. Emfang skal være så stort, at det dækker min. én bakke til afdampning, men gerne hele tørrebordet. Procesudsugning skal udføres i overensstemmelse med [Fakta-ark Udsugning fra opvaskemaskiner fra BFA](#)
- 8.1.9 Der skal være plads til stikvogn med opvaskebakker samt plads til rullefogne, "der er under behandling".
- 8.1.10 Sæbe og afspændingsmiddel skal om muligt placeres i særskilt, aflåseligt rum. Alternativt i et aflukket skab med børnesikring.
- 8.1.11 Ved behov for blødgøring af vandet leveres dette fra fælles blødgøringsanlæg. Se afsnit 10.
- 8.1.12 Der skal være tilstrækkelig hyldeplads til opbevaring af service (se også afsnit 7 om hylder).

8.2 Øvrige bemærkninger

- 8.2.1 Hvis der ikke anvendes plastikserving i institutionen, kan man nøjes med 60 cm. tørreplads i stedet for 120 cm.
- 8.2.2 Opmærksomhed henledes på at rullefogne er meget pladskrævende og det skal indtænkes i opvaskerummet.
- 8.2.3 Hvis det er rentabelt, skal opvaskemaskinen leveres med koldt- og varmtvandstilslutning

9 Køle-, fryse- og svalesskabe

9.1 Minimumskrav

- 9.1.1 Køleskabe, svalesskabe og fryserne skal dimensioneres, så det passer til størrelsen af daginstitutionen:
Til mindre institutioner (mindre end 100 børn): i alt 3 køleskabe og 2 fryserne.
Til større institutioner (mere end 100 børn): i alt 4 køleskabe og 2 fryserne.
Derudover skal alle køkkener forsynes med et kølesvalesskab, placeret i grovkøkkenet.
- 9.1.2 Ideelt placeres kompressorer for køleskabe og fryserne udenfor bygningen. Er det ikke muligt at placere kompressorerne særskilt, skal der udføres kraftig ventilation eller evt. køling af rummet.
- 9.1.3 Køle-, fryse- og svalesskabe skal leveres i rustfri stål.
- 9.1.4 Fryserne skal være skabsfryser (ikke kummefryser).
- 9.1.5 Både Køle-, fryse- og svalesskabe skal kunne betjenes med fodpedal.
- 9.1.6 Placering af Køle-, fryseskabe skal tilrettelægges, så der er nem adgang for køkkenpersonalet. Fryserne kan placeres i et særskilt rum, men køleskabe bør placeres i nærheden af koldt- og varmt køkkenet.
- 9.1.7 Der skal sikres det bedste energimæssige valg.
- 9.1.8 Køle-, fryse- og svalesskabe skal være forsynet med lydgivende alarm, i tilfælde af at låge ikke er lukket korrekt

9.2 Øvrige bemærkninger

- 9.2.1 Der skal være opmærksomhed på støj fra køle-, fryse- og svalesskabe. Der ønskes støjsvage modeller.
- 9.2.2 Det er vigtigt at varmeproducerende hårde hvidevarer, ikke placeres i depot med tørvarer, da det ikke kan godkendes af Fødevarestyrelsen.

10 Blødgøringsanlæg

10.1 Minimumskrav

- 10.1.1 Blødgøringsanlægget placeres optimalt i teknikrummet og der føres faste installationer ud til dampeovn, opvaskemaskine og andet.
- 10.1.2 Anlægget må ikke placeres på gulvet og slanger og ledninger skal leveres i passende længder.

10.2 Øvrige bemærkninger

- 10.2.1 I Silkeborg har vi mange steder meget blødt vand, så det skal vurderes om der i de konkrete situationer er behov for at etablere blødgøringsanlæg.
- 10.2.2 Et centralt blødgøringsanlæg planlægges udført således at det samtidigt kan forsyne andre anlæg i huset som f.eks. gaskedler, kaffemaskiner og drikkevandsautomater.

11 Grovkøkken og depot

11.1 Minimumskrav

- 11.1.1 Der etableres et grovkøkken og et selvstændigt depotrum
- 11.1.2 Lokalerne orienteres, så der kan ske vareindlevering direkte til grovkøkken eller depot.
- 11.1.3 Der etableres som minimum et hæve-sænkebord med dobbelt køkkenvask 60/40 cm i grovkøkkenet.
- 11.1.4 Der opsættes hylder, 40-50 cm dybe, åbne hylder til konserves/tørvarer. Materialekrav til hylder, se afsnit 7.
- 11.1.5 Der etableres 1-2 lukkede højskabe med (laminatlåger og laminatfrsider) til opbevaring af remedier (2 stk. i større institutioner - 1 stk. i mindre). Skabene indrettes med dybe udtrækshylder eller skuffer op til en højde på ca. 80 cm, resten af skabet indrettes med hylder.
- 11.1.6 Faste skabe i køkken- og depotområdet monteres på væggen, og er uden sokkel, så der kan rengøres under dem.
- 11.1.7 Der placeres minimum ét køleskabskab til frugt/grønt i grovkøkken.

11.2 Øvrige bemærkninger

- 11.2.1 Der skal afsættes hyldeplads til opbevaring i det omfang som aftales i forhold til levering af varer til det konkrete køkken. Hvis der sker leverance hver dag kræves der mindre opbevaringsplads, hvorimod leverance én gang om ugen kræver mere plads.

Som udgangspunkt skal der afsættes god plads. Se også pkt. 11 vedrørende øvrig opbevaring.

12 Øvrig opbevaringsplads

12.1 Minimumskrav

- 12.1.1 Der skal være plads til 4-5 stk. melspande på hjul under ét arbejdsbord/bagebord.
- 12.1.2 Der skal være plads til krydderivogn ved komfuruområdet.
- 12.1.3 Der er et behov for opbevaringsplads i skabe, som skal indtænkes i det konkrete køkkenområde. Skabene supplerer hylder og skabe i grovkøkken og depot. Skabene kan også være placeret lige udenfor køkkenet. Der skal påregnes 3-4 stk. højskabe afhængig af institutionens størrelse. Skabene indrettes med dybe udtrækshylder eller skuffer op til en højde på ca. 80 cm, resten af skabet indrettes med hylder.

13 Æstetik og hygiejne

13.1 Minimumskrav

- 13.1.1 Der skal generelt være opmærksomhed på, ved valg af materialer, at der vælges rengøringsvenlige og robuste overflader. Materialer skal kunne generhverves, således at det er muligt at udskifte og supplere såfremt noget slides eller går i stykker.
- 13.1.2 Ved kanter i døråbninger og lignende opsættes der hjørnebeskyttere i form af rustfri stålinddækning, således at der ikke risikeres at der ved slid fremstår rått træ nogen steder i køkken eller depot-område. Dette gælder f.eks. ved lysninger ved yderdøre, indvendige døre og udsatte, udadgående hjørner, hvor der ikke er vægfliser.
- 13.1.3 Ved alle oplukkelige yderdøre og vinduer skal der monteres insektnet. Netrammen skal kunne åbnes og rengøres.

Dette notat er Silkeborg Kommunes interne krav og kan ikke videregives i dette format ved udbud mv.

Dato: 20-09-2019 / MF/IJ

Revision:

13.2 Øvrige bemærkninger

- 13.2.1 Der skal indrettes med tilstrækkelig opbevaringsplads i form af skabe og hylder, så det ikke bliver nødvendigt at borde bruges til opbevaring.

14 Rullefogne

14.1 Minimumskrav

- 14.1.1 Der skal indtænkes opbevaring og plads til håndtering af rullefogne. Da rullefognene fylder meget og er en vigtig del af arbejdsgangen i et køkken, både i forbindelse med servering og afrydning, skal dette have høj prioritet. Tilrettelæggelsen af hvordan madsituationerne håndteres i den konkrete daginstitution, skal afklares og indtænkes i det endelige flow i køkkenet.
- 14.1.2 Ud over rullefogne til betjening i forbindelse med servering og afrydning, skal der leveres min. 1 stk. rullefogt til transport internt i køkkenet.
- 14.1.3 Rullefogne skal være udført i rustfri stål og skal være stabile og rengøringsvenlige.

14.2 Øvrige bemærkninger

- 14.2.1 Rullefognes transport og opbevaring slider hårdt på inventar mv. i en daginstitution. Der skal derfor være opmærksomhed på at de bør være uden skarpe kanter og med bløde afstands-stykker til forebyggelse af skrammer osv.

15 Køkken-kontorplads

15.1 Minimumskrav

- 15.1.1 Der afsættes plads i køkkenområdet, til et mindre hæve/sænke-skrivebord eller en skrivepult. Der skal være dagslys og gældende krav til faste arbejdssteders indretning skal være opfyldt.
- 15.1.2 Ved ombygninger kan denne udelades, hvis der anvises kontorplads udenfor køkkenet.

15.2 Øvrige bemærkninger

- 15.2.1 Der etableres trådløst internet og derfor skal der ikke være fast it-installation/PDS ved denne arbejdsplads.

16 Brandudstyr

16.1 Minimumskrav

- 16.1.1 Brandtæppe og brandslukker m.v. etableres i henhold til gældende regler og leveres særskilt.

17 Affald

17.1 Minimumskrav

- 17.1.1 Silkeborg Kommunes retningslinjer for affaldshåndtering er gældende. Der skal afsættes plads i institutionens køkken til håndtering af affald.

17.2 Øvrige bemærkninger

- 17.2.1 Der etableres ikke affaldskværn i institutionskøkkener.

18 Belysning

18.1 Minimumskrav

- 18.1.1 Krav i henhold til gældende lovgivning og Silkeborg Kommunes standard for belysning og lysstyring skal opfyldes.

19 Varmeforsyning

Dette notat er Silkeborg Kommunes interne krav og kan ikke videregives i dette format ved udbud mv.

Dato: 20-09-2019 / MF/IJ

Revision:

19.1 Minimumskrav

- 19.1.1 Krav i henhold til gældende lovgivning og Silkeborg Kommunes standard for varmeinstallationer skal opfyldes.
- 19.1.2 I køkkener skal radiatorer skal være uden konvektorplader.

20 Brandforhold

20.1 Minimumskrav

- 20.1.1 ABDL udføres i henhold til gældende lovgivning og Silkeborg Kommunes standard.
- 20.1.2 Såfremt der etableres rulle/brandjalousi, ved f.eks. pædagogisk køkken eller serveringsluge, etableres denne med UPS og det etableres betjeningspanel i passende højde, udenfor børnerækkevidde. Afskærmningsdelen af jalousiet skal primært være placeret over nedhængt loft.

21 Stikkontakter

21.1 Minimumskrav

- 21.1.1 Der skal som udgangspunkt være rigeligt med stikkontakter: Over hvert arbejdsbord placeres minimum 2 stk. stikkontakter, der er til rådighed for daglig brug.
- 21.1.2 Der sikres derudover at der er afsat stik til (også eventuelt fremtidige) køkkenmaskiner som blæstkøler, kartoffelskræller, kaffemaskine, foodprocessor og lignende køkkenmaskiner der vil være permanent placeret ovenpå- eller under bordplader og hylder.
- 21.1.3 Der skal sikres etablering af stikkontakter for stor røremaskine og hæve-sænkeborde.
- 21.1.4 Der etableres disponibel stikkontakt ved komfur.
- 21.1.5 Ved køkken-kontorarbejdsplads etableres der 4 stikkontakter.
- 21.1.6 Det etableres rengøringsstikkontakter generelt og jævnt fordelt.
- 21.1.7 Udføres i henhold til gældende lovgivning og Silkeborg Kommunes Designmanual.

22 Spuleslange til rengøring

22.1 Minimumskrav

- 22.1.1 Der etableres udtag for tilslutning af spuleslange/skumanlæg med koldt vand. Denne skal være placeret centralt – er dette ikke muligt, placeres der en ekstra. Evt. tilslutning foretages ved hygiejnevask. Derudover monteres der samme sted en taphane med varmt vand.
- 22.1.2 Haner og slanger leveres med Nito koblinger.
- 22.1.3 Tilslutningen skal være let tilgængelig.
- 22.1.4 Ved siden af tilslutningsstedet skal der være mulighed for at placere slangerne/skumanlægget.

23 Vægge

23.1 Minimumskrav

- 23.1.1 Vægge udføres med vægfliser. I afsnit af køkkenregionen, hvor der ikke vil være fugtpåvirkning, kan fliser dog undlades, f.eks. i depotrum
- 23.1.2 Vinduesbundstykker i køkken og depotrum udføres med vægfliser, med en hældning på 45 grader. Evt. halv-skillevægge skal ligeledes have skrå afslutning med fliser.
- 23.1.3 Alle udadgående flisehjørner udføres med kantprofiler.
- 23.1.4 Alle udadgående, malede hjørner etableres med hjørnebeskyttere.
- 23.1.5 Malede vægflader skal minimum udføres med glans 25.
- 23.1.6 Døre fra børneområdet til køkken skal have højtsiddende greb.

23.1.7 Døre i køkkenområdet skal udføres som vådrumsdøre.

23.2 Øvrige bemærkninger

23.2.1 Vægge og døre skal være robuste og være egnede til formålet.

24 Lofter

24.1 Minimumskrav

24.1.1 Lofter udføres som hygiejneloft og skal være akustikregulerende. Lofter skal være nemme at demontere, dvs. de skal enkeltvis kunne nedtages.

25 Gulve

25.1 Minimumskrav

25.1.1 Gulve skal være skridsikre og udføres med vinyl, skridsikkerhed R10.

25.1.2 Gulvafløb skal placeres, så de ikke giver arbejdsmiljøudfordringer ift. standfunktion og ved transport af rullefogne m.m.

25.1.3 Gulvafløb kan f.eks. udføres som linje-gulvafløb og kan placeres ved døre eller i ganglinje, men må aldrig placeres i arbejdszone, hvor man står. Alternativt kan gulvafløb placeres under køkkeninventaret, dog så man kan komme til risten ved rengøring af gulv.

25.1.4 Minimum ét sted i køkkenet skal der etableres et gulvafløb 300x300 mm. for skumningsanlæg, gerne ved hygiejnevask.

25.1.5 Alle gulvafløb skal udføres med si.

25.2 Øvrige bemærkninger

25.2.1 SBI-anvisningen om vådrum skal følges. I forhold til mindstefald på gulve, kan det dog være hensigtsmæssigt at etablere et mindre fald på gulvet af arbejdsmiljømæssige hensyn, for at sikre jævnt underlag, uden u hensigtsmæssigt brutte og ikke jævne gulvflader. Afvigelser fra SBI-anvisningen skal godkendes af Silkeborg Kommune i hvert tilfælde.

26 Revisioner af standarden

Rev.	Dato	Revision
1	20.09.2019	Afsnit 11: Præcisering: depotrum skal være selvstændigt rum