
Richtlijnen voor
bedrijfsrestaurantieve voorzieningen

BKV Trading



Advies & Ontwerp

BKV Trading

BKV Trading

Voorwoord

De bijgaande tekst beschrijft de richtlijnen op basis waarvan wij, BKV Trading, vinden dat een restauratieve voorziening minimaal moet worden ingericht. Het kan u helpen met het beantwoorden van vragen en het geeft een beter begrip van de achtergrond van de inrichting van een restauratieve voorziening.

Dit schrijven is tot stand gekomen door gesprekken met collega's die dagelijks ervaren wat werken in een keuken betekent. Daarnaast zijn eerdere resultaten van werkgroepen die zich met de inrichtingsnormen hebben beziggehouden bestudeerd en gebruikt. Het boek "Handleiding bouw en inrichting Keukens en Bedrijfsrestaurants" van Veneca, tenslotte, is gebruikt als theoretische achtergrond.

Het boekje beschrijft en toont de richtlijnen voor het inrichten van de bedrijfsrestauratieve voorziening voor situaties met verschillende aantallen lunchgebruikers (50-200). Er wordt in elke situatie uitgegaan van een "basis catering niveau". Dat wil zeggen traditionele catering zonder extra service (basis lunchvoorziening en automaten beheer). Extra dienstverlening (vergaderservice, gedekte lunch, etc.) zal beschreven worden in aanvullingen, die aangeven wat voor soort voorziening extra nodig is en op welke plaatsen extra ruimte nodig is.

Door gebruik te maken van tekeningen worden relaties die verschillende ruimten met elkaar hebben duidelijk. Ook geeft het een beeld van de omvang van de ruimten. Uiteraard komen deze theoretische plaatjes niet altijd overeen met de (bouwkundige) situatie bij uw opdrachtgever. Het is dan ook niet de bedoeling een kant en klaar ontwerp te presenteren. Het verstrekken van een idee over ruimte- en apparatuur- gebruik en het voorkomen van "vergeten" van benodigde apparatuur en ruimten, is het doel.

Rest ons nog u succes te wensen met het gebruik van dit boekje. Uiteraard staat de afdeling Advies & Ontwerp van BKV Trading voor u klaar als u extra ondersteuning nodig heeft.

BKV Trading

Gerard Klumpkens
Advies & Ontwerp

BKV Trading

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	3
OMSCHRIJVING HOOFDPOSITIES	4
Positie 0 ONTVANGST GOEDEREN	4
Positie 1 MAGAZIJN	4
Positie 2 KOELING	4
Positie 3 VOORBEREIDING	5
Positie 4 BEREIDING	6
Positie 5 UITGIFTE	6
Positie 6 AFRUIMEN/AFWAS	7
Positie 7 RESTAURANT	8
Positie 8 KANTOOR	9
Positie 9 WERKKAST	9
Positie 10 KLEEDRUIMTE	9
Positie 11 TOILETRUIMTE	9

BKV Trading

Inleiding

Hieronder volgt een beschrijving van de benodigde ruimten in bedrijfsrestaurantieve voorzieningen. De ruimten worden genummerd met een positienummer overeenkomend met de nummering in de tekeningen. De hoofdposities, die bij elke restaurantgrootte terugkomen, worden eerst algemeen beschreven door beschrijving van functie, bereikbaarheid, benodigde apparatuur en bouwkundige voorzieningen. Daarna volgt per lunchgebruikersgroep een specifieke omschrijving van de benodigde apparaten en voorzieningen. Deze omschrijving wordt telkens vooraf gegaan door een tekening en een opsommingstabel.

BKV Trading

Omschrijving hoofdposities

Positie 0 ONTVANGST GOEDEREN

Functie:

De keuken heeft bijvoorkeur een eigen ingang waar de leverancier dagelijks goederen kan toe leveren. Bij de ingang is de mogelijkheid om de levering te controleren. Door variaties in leveringstijden is een ruimte nodig om de goederen tijdelijk neer te zetten. Leveringen komen binnen op rolcontainers of in kratten. Er is ruimte nodig voor de opslag van deze emballage.

Bereikbaarheid:

In de directe omgeving van de opslagruimte. Een aangrenzend kantoor is gewenst. Vervoer door restaurant, uitgifte gebied en bereidingsgebied is niet gewenst. Bij plaatsing van de keuken op een verdieping is een lift met minimale deurmaat 900mm vereist. Men moet rekening houden met vervoer van goederen door publieke gebieden door leveranciers.

Contact met een leveranciersingang via intercom is gewenst. Bouwkundig:

De aanrijdroute is hard, vlak en drempelvrij, en heeft een maximale helling van 1 : 20 bij 1 meter hoogteverschil.

Positie 1 MAGAZIJN

Functie:

In het magazijn worden alle goederen opgeslagen die niet gekoeld hoeven te worden. M.u.v. schoonmaakmiddelen, deze worden opgeborgen in een aparte kast, hoewel men bij kleine locaties hierop een uitzondering mag maken. Het personeel kan gedurende voorbereiding, bereiding en uitgifte uit het magazijn goederen pakken. Eventueel moet men rekening houden met het tijdelijk plaatsen van emballage.

Bereikbaarheid:

Een goede bereikbaarheid vanuit voor- en bereidingsruimte is vereist. Daarnaast moet het magazijn goed bereikbaar zijn vanuit de ontvangstruimte voor goederen, of vanuit de leveranciersingang. De goederen mogen de keuken daarbij niet doorkruisen in verband met vervuiling door emballage.

Apparatuur:

Voor het bergen van de goederen worden stellingen gebruikt. De tussenruimte tussen stellingen is min. 1000mm in verband met bijvoorbeeld serveerwagen.

Bouwkundig:

De ruimte is drempelvrij en heeft een deur met dagmaat min. 900mm. De ruimte is afsluitbaar. De wanden zijn gemakkelijk afwasbaar (bijvoorkeur tegels), de vloer is (bijvoorkeur) betegeld of voorzien van een "naadloze kunststof" vloerafwerking.

Milieu:

Daglicht: niet noodzakelijk.

Licht: 125-250 lux.

Luchtventilatie: 3-5 -voudig.

Temperatuur: 16-20°C, max. 23°C.

Positie 2 KOELING

Functie:

De koude opslag bestaat uit vriesopslag en koelopslag. De vriesopslag gebruikt men voor producten die diepgevroren aangeboden worden. Voor bereiding wordt een hoeveelheid hiervan overgebracht naar een koeling in de (voor)bereiding, bijvoorbeeld bij de frituur. In de

BKV Trading

koeling worden producten opgeslagen die men gekoeld moet bewaren. De koeling wordt gebruikt voor het direct bijvullen van de uitgifte, als bewaaropslag en als opslag voor geopende of voorbereide producten in de (voor)bereiding.

Bereikbaarheid:

De koeling is in de directe omgeving van de bereidplaats en/of uitgifteplaats. Bij de warme voorbereiding is een gebruiksofslag. De vriesopslag hoeft niet in de directe omgeving van de bereiding te zijn.

Apparatuur:

Bijvoorkeur wordt gebruikt gemaakt van verrijdbare (in verband met schoonmaak) koel- en vrieskasten met een GN verdeling met een inhoud van 600 Liter. Bij gebruik van koelingen bij de bakwand gaat de voorkeur uit naar gekoelde GN laden in verband met arbo en gebruiksgemak. (Producten die gefrituurd worden pakt men per stuk uit de lade, steeds een deur openen is te lastig.)

Als er een koel- en/of vriescel is gebruikt men in de cel kunststof / aluminium stellingen met minimaal 4 uitneembare schappen. De koel-/vriescel is bijvoorkeur gelijkvloers in verband met in- en uitrijden met wagens. Daarbij moet rekening gehouden worden met speciale bouwkundige voorzieningen. Separaat opstellen van koelaggregaten verdient de voorkeur (voor alle koelposities) vanwege geluid en warmte productie en gemakkelijker onderhoud.

Positie 3 VOORBEREIDING

Functie:

In de voorbereidingsruimte worden producten voorbereid of vooraf bereid, bijvoorbeeld soepen, koude snacks en worden eventueel broodjes gesmeerd voor vergaderingen.

Bereikbaarheid:

De ruimte is in de directe nabijheid van bereiding en uitgifte en goed bereikbaar vanuit het magazijn.

Eventueel kan de voorbereiding gecombineerd worden met de bereidingsruimte. Dit levert in voorkomende gevallen ruimtewinst op en er hoeft geen dubbele apparatuur te worden aangeschaft. Bij grotere locaties is een scheiding aan te bevelen (taakscheiding, gelijktijdigheid van werk, ruimte en apparatuurindeling).

Apparatuur:

- Werktafels met een vlak werkblad voorzien van open of afgesloten kasten en een gereedschapslade in de onderbouw.
- Spoelbak(ken) voorzien van een waterkering met eventueel, indien dit niet ten koste gaat van werkvlak, een uitlekgebied ernaast.
- Kookplaten.
- Opbergruimte in de vorm van ten minste een wandkast (voor open producten) en wandschappen. Bij grotere locaties ook een servieskast.
- Afzuiging boven de kookapparatuur is noodzakelijk.
- Een afvalemmer met voetbediening.

Bouwkundig:

De ruimte is drempelvrij en heeft eventueel deuren met dagmaat min. 900mm. De ruimte is afsluitbaar, of bevindt zich in een afsluitbaar keukengebied. Indien beide niet mogelijk zijn, dan dienen alle kasten afsluitbaar te zijn.

De wanden zijn goed te reinigen en onderhouden en gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld geheel betegeld met geglazuurde wandtegels of een ander glad afwasbaar materiaal. De vloer is betegeld met dubbelhard gebakken vloertegels met een slipvrije structuur (of een naadloze kunststof vloerafwerking).

De wand-vloer overgangen bijvoorkeur voorzien van sanitairplinttegels in verband met schoonmaakgemak. De vloer is waterpas of licht aflopend naar een strategisch geplaatste schrobput. In de ruimte is een handenwasbak met zeep en handdoek aanwezig.

BKV Trading

Milieu:

Daglicht: noodzakelijk.

Licht: 250-500 lux.

Luchtventilatie: 5-10voudig.

Temperatuur: 18-26°C.

Positie 4 BEREIDING

Functie:

Hier maakt men producten gereed voor uitgifte. Het gaat daarbij eigenlijk alleen om de warme producten en m.n. de warme snacks die ook tijdens de lunchtijd bereid worden.

Bereikbaarheid:

De ruimte is in de directe nabijheid van de uitgifte en goed bereikbaar vanuit het magazijn en de voorbereidingsruimte.

Apparatuur:

- Apparatentafel voorzien van een vlak werkblad met daarin bijvoorkeur inbouwapparatuur en in de onderbouw open of gesloten kasten en ruimte voor voorzieningen.
- Friteuse, voorzien van een vetvanglade (veilig te legen), oven, bakplaat voorzien van een kruimelopvangbak.
- Boven de tafels zijn wandschappen of wandkasten geplaatst, als deze niet boven de apparaten komen.
- Afzuiging boven de kookapparatuur is noodzakelijk.
- Een afvallemmer met voetbediening.

Bouwkundig:

De ruimte is drempelvrij en heeft eventueel deuren met dagmaat min. 900mm. De ruimte is afsluitbaar, of bevindt zich in een afsluitbaar keukengebied. Indien beide niet mogelijk zijn, dan dienen alle kasten afsluitbaar te zijn.

De wanden zijn goed te reinigen en onderhouden en gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld geheel betegeld met geglazuurde wandtegels of een ander glad afwasbaar materiaal. De vloer is betegeld met dubbelhard gebakken vloertegels met een slipvrije structuur (of een naadloze kunststof vloerafwerking). De wand-vloer overgangen bijvoorkeur voorzien van sanitairplinttegels in verband met schoonmaakgemak. De vloer is waterpas of licht aflopend naar een strategisch geplaatste schroepput. In de ruimte is een handenwasbak met zeep en handdoek aanwezig.

Milieu:

Daglicht: noodzakelijk.

Licht: 250-500 lux.

Luchtventilatie: 15-20 -voudig.

Temperatuur: 18-26°C.

Positie 5 UITGIFTE

Functie:

De uitvoering van de uitgifte samen met de uitvoering van het restaurant zullen een sfeer moeten uitdrukken die het doel van de restauratieve voorziening kunnen versterken. Deze sfeer kan zorgen voor een omgeving waar collega's ongedwongen contact kunnen/willen hebben en waar klanten ontvangen kunnen worden. Het doel van het restaurant kan variëren van een "noodzakelijk kwaad" tot een visitekaartje van het bedrijf. De uitvoering van de uitgifte, materiaal, vorm en ruimtelijkheid, en de relatie met het zitgebied spelen een belangrijke rol bij het realiseren van de gewenste sfeer.

Om dit doel te verwezenlijken zal ook gekeken moeten worden naar de concurrenten van het restaurant, de winkelstraat of het broodtrommeltje.

BKV Trading

In het uitgiftegebied kan de klant producten uitkiezen en zelf pakken uit de vitrines e.d. Ook zal er direct contact zijn met het personeel, voor advies en voor het ter plaatse uitserveren van een product. Bij de verschillende onderdelen van de uitgifte gelden verschillende serviceniveaus. Bij voorverpakte koude producten of bij brood zal er weinig of geen contact zijn met het personeel, bij bake-off broodjes of warme snacks juist veel, bij bijvoorbeeld soep zal er een bepaalde zelfwerkzaamheid van de klant kunnen zijn (uitscheppen). Hiervoor worden eisen ten aanzien van de omvang en de uitstraling van de uitgiftevitruines gesteld.

Bereikbaarheid:

De uitgifte ligt tussen de keuken en het restaurant. De verschillende uitgifteposities liggen in de directe nabijheid van hun bereidingsplaats. Vanuit het bereidingsgebied is de uitgifte snel bereikbaar, ook aan de gastenzijde. Aan de gastenzijde is de uitgifte vrij toegankelijk.

Capaciteit:

De capaciteit van de gehele uitgifte wordt bepaald door de afzonderlijke capaciteiten van de onderdelen. De capaciteiten moeten zo groot zijn dat geen ongewenste wachttijden ontstaan. Bij een uitgifte waar iets bereid wordt is wachten soms zelfs gewenst, bij bijvoorbeeld de kassa is wachten vervelend.

Apparatuur:

Lijnbuffet of freeflow-uitgifte met vitrines. De keuze wordt beïnvloed door smaak, capaciteit, bouwkunde en verwezenlijking van het doel van het restaurant. In dit boek wordt alleen gekeken naar de capaciteit. Dat heeft tot gevolg dat voor kleinere locaties "lijnbuffetten" worden beschreven en voor grotere "freeflow". Uiteraard kan om diverse redenen van deze basis worden afgeweken. Als bij een kleine locatie voor freeflow wordt gekozen zal dit consequenties hebben voor het benodigde oppervlak en zullen problemen kunnen ontstaan bij het bevoorraden van de buffetten, eventueel zou een probleem met de personeelsinzet kunnen ontstaan. Met dit soort consequenties moet in die gevallen dus rekening gehouden worden.

Materiaalkeuze: Wordt bepaald door de gewenste uitstraling, hygiëne, duurzaamheid, vormgevingsmogelijkheid, toepasbaarheid.

Bijvoorkeur wordt de (lijn)uitgifte als volgt opgebouwd: uitgifte dienbladen en borden, koude-uitgifte, brooduitgifte, warme-uitgifte, neutraal deel, kassa. De reden van deze volgorde wordt bepaald door de kwaliteit die geboden moet worden (warm als laatste) en om de keuze van de gast te sturen (bijvoorbeeld bake-off prominent).

Positie 6 AFRUIMEN/AFWAS

Afruimen

Functie:

In de meeste gevallen zal de klant na de lunch het gebruikte serviesgoed zelf afruimen. Het dienblad inclusief servies kan in een afruimwagen geplaatst worden of het dienblad wordt afgeruimd bij een afruimmeubel (afhankelijk van het serviceniveau).

Bereikbaarheid:

Afruimen vindt plaats in of direct bij het restaurant. De ruimte is goed bereikbaar vanuit de afwaskeuken. De ruimte is goed bereikbaar vanuit het restaurant maar je kan daarvandaan niet direct naar de afruimplaats kijken. Afruimende gasten mogen niet de inkomende gasten kruisen.

Apparatuur:

Afhankelijk van het serviceniveau en het aantal lunchgebruikers kan gekozen worden voor:

- Afruimmeubel voorzien van afval(scheidings)voorziening waar de gast het dienblad afruimt. Met serveerwagens wordt de vuile vaat door het personeel naar de afwaskeuken vervoerd.

BKV Trading

- Debrasseertafel voorzien van afval(scheidings)voorziening waar de gast het dienblad afruimt. De tafel is gekoppeld aan het afwassysteem.
- Dienbladenwagen waarin de gast het dienblad wegzet.
- Transportband waarop de gast het dienblad wegzet. De band eindigt in de afwaskeuken.

Afwas

Functie:

In de afwasruimte wordt het gebruikte serviesgoed van de gasten en de gebruikte spullen uit de keuken gewassen. Eventueel, m.n. bij grotere locaties, wordt hier ook serviesgoed opgeslagen in een kast.

Bereikbaarheid:

De afwasruimte is goed bereikbaar vanuit de positie van het afruimen en vanuit de rest van het keukengebied.

Apparatuur:

- Bij een afwasopstelling is een aanvoertafel en een afvoertafel nodig (ook bij voorlader, scheiding schoon/vuil) met daartussen een afwasmachine.
- De ruimte kan voorzien zijn van een slanghaspel, servieskast of pannenrek, afvalbak, ruimte voor serveerwagens of lowerators.

Bouwkundig:

De ruimte is drempelvrij en heeft eventueel deuren met dagmaat min. 900mm. De ruimte is afsluitbaar, of bevindt zich in een afsluitbaar keukengebied. Indien beide niet mogelijk zijn, dan dienen alle kasten afsluitbaar te zijn.

De wanden zijn goed te reinigen en onderhouden en gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld geheel betegeld met geglazuurde wandtegels of een ander glad afwasbaar materiaal. De vloer is betegeld met dubbelhard gebakken vloertegels met een slipvrije structuur (of een naadloze kunststof vloerafwerking). De wand-vloer overgangen bijvoorbeeld voorzien van sanitairplinttegels in verband met schoonmaakgemak. De vloer is waterpas of licht aflopend naar een strategisch geplaatste schroobput.

In de ruimte is een handenwasbak, of bijvoorbeeld een handenwasbak-uitstortcombinatie met zeep en handdoek gewenst.

Milieu:

Daglicht: noodzakelijk.

Licht: 250-500 lux.

Ruimte ventilatie noodzakelijk.

Luchtventilatie: 15-20voudig.

Temperatuur: 18-26°C.

Positie 7 RESTAURANT

Functie:

Sfeer van de bedrijfscultuur uitdragen.

Personeel samen laten komen in een ontspannen sfeer.

Plaats bieden aan de gasten voor het nuttigen van de lunch.

Bereikbaarheid:

Direct bij de uitgifte. Logische toe-en uitgangen naar de werkplekken.

Capaciteit en grootte:

Vuistregel: lunchgebruikers / shifts x1,2 (zitplaats) x 1,4 (m²) inclusief looppaden.

Afhankelijk van het doel van het restaurant, het type gast en de bouwkundige situatie.

BKV Trading

Positie 8 KANTOOR

Functie:

Hier wordt administratie bijgehouden. Voorraadbeheer, personeelszaken etc.

Bereikbaarheid:

De ruimte is in de directe omgeving van de bereiding en uitgifte. Daarnaast zijn alle ruimten goed bereikbaar.

Apparatuur:

De ruimte is voorzien van bureau met laden, stoel, dossierkast of schap, pc, telefoon, fax en eventueel: tafel met stoelen voor besprekingen.

Bouwkundig:

De ruimte is afsluitbaar, zeker bij grotere restaurants. Met name in verband met aanwezigheid van persoonlijke dossiers en de kluis.

Milieu:

Daglicht: noodzakelijk.

Licht: 250-500 lux.

Luchtventilatie: 15-20voudig.

Temperatuur: 18-26°C.

Positie 9 WERKKAST

Functie:

Hierin worden schoonmaakmiddelen opgeborgen, eventueel mobwater weggegooid en bezems gestald.

Bereikbaarheid:

Direct bij of in het keukengebied, maar niet in de bereidingsruimten.

Bij de kleine locaties kan een ruimte in het magazijn gebruikt worden voor opslag van schoonmaakmiddelen. Bij grotere locaties is een aparte ruimte voor de opslag van schoonmaakmiddelen bij de afwasruimte of het magazijn noodzakelijk. Een uitstortgootsteen kan er dan bij geplaatst worden, eventueel in combinatie met een handenwasgelegenheid in de afwasruimte.

Apparatuur:

Uitstortgootsteen. (als deze niet aanwezig is wordt de aanvoertafel o.i.d. gebruikt om dweilwater weg te gooien)

Stelling of diverse wandschappen, bijvoorkeur voorzien van een lekbak.

Positie 10 KLEEDRUIMTE

Functie

De kleedruimte is een ruimte waar de catering medewerkers zich kunnen verkleden en opfrissen. Hier is ook een mogelijkheid om persoonlijke eigendommen in een locker op te bergen.

Bereikbaarheid:

De ruimte is in de redelijke nabijheid van de keuken (maar hoeft dus niet in het gebied te liggen).

Positie 11 TOILETRUIMTE

Functie

In de directe nabijheid van de keukenruimten dient een heren- en damestoilet aanwezig te zijn. Bij kleine locaties mag dit een gedeeld toilet zijn.