

**SPEISERÄUME  
UND KÜCHEN  
IN GEWERBLICHEN BETRIEBEN**

**FACHSCHRIFTENREIHE DES AMTES  
„SCHÖNHEIT DER ARBEIT“**

# Fachschriftenreihe des Amtes „Schönheit der Arbeit“

Folgende Bände sind erschienen:

Band 2: Die Unterbringung von Mannschaften auf deutschen Seeschiffen

Band 3: Der Umkleideraum, Wasch- und Baderaum in gewerblichen Räumen

Band 4: Das Möbelbuch

Band 5: Die Abortanlagen in gewerblichen Betrieben

Band 6: Speiseräume und Küchen in gewerblichen Betrieben

Folgende weitere Bände sind in Vorbereitung:

Die Grünanlage im Betrieb

Neuaufbau der Arbeitswelt

Die farbige Gestaltung von Betriebsräumen

Das Kameradschaftshaus im Betrieb

Herausgegeben vom Amt „Schönheit der Arbeit“

Verlag der Deutschen Arbeitsfront GmbH., Berlin C 2

# **Speiseräume und Küchen in gewerblichen Betrieben**

**Zusammenstellung und Gesamtbearbeitung:**

**Dipl.-Ing. Herbert Steinwarz**

stellvertretender Leiter des Amtes „Schönheit der Arbeit“, Berlin

**Mit 136 Abbildungen und Plänen im Text**

**Herausgegeben vom Amt „Schönheit der Arbeit“, Berlin**

**Verlag der Deutschen Arbeitsfront GmbH., Berlin C 2**



128499

Dieses Handbuch erschien als Band 6 der Fachschriftenreihe des Amtes „Schönheit der Arbeit“

Nachdruck auch auszugsweise verboten, alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung, vorbehalten  
Copyright 1938 by Verlag der Deutschen Arbeitsfront GmbH., Berlin C 2, Druckort: Leipzig, V 2392

0377/10

# Inhaltsangabe

Geleitwort: Hans Feit, Leiter des Fachamtes „Der Deutsche Handel“ der Deutschen Arbeitsfront, Berlin . . .	VI
Vorwort: Dipl.-Ing. Herbert Steinwarz, Stellvertretender Leiter des Amtes „Schönheit der Arbeit“, Berlin .	VII
I. Teil: <i>Speiseräume</i> . . . . .	I
Für kleinere und mittlere Betriebe bis 500 Mann Gefolgschaft . . . . .	2
Für Großbetriebe über 500 Mann Gefolgschaft . .	3
Bedienungspersonal . . . . .	19
Raucherlaubnis, Alkohol usw. . . . .	19
II. Teil: <i>Kantinenküchen</i> . . . . .	21
a) Planung der Küchenräume . . . . .	22
b) Zweckmäßige und richtige Aufstellung der Großküchengeräte . . . . .	23
c) Art der Energieform . . . . .	24
d) Aufstellung der Küchen- und Spülmaschinen .	26
e) Warmwasserbereitung . . . . .	26
f) Lüftung . . . . .	27
g) Beleuchtung . . . . .	48
III. Teil: <i>Selbstbeköstigung</i> . . . . .	69
Speisewärmvorrichtungen . . . . .	70
Kochendwasserapparate . . . . .	70
Kaffeekochanlagen . . . . .	71
Mineralwasseranlagen . . . . .	71
Trinkwasseranlagen . . . . .	71
Frühstücksräume . . . . .	72

## Geleitwort

Während in der um die Jahreswende auf Anweisung des Reichsorganisationsleiters und Reichsleiters der Deutschen Arbeitsfront, Parteigenossen Dr. *Ley*, ins Leben gerufenen Reichsarbeitsgemeinschaft für Gemeinschaftsverpflegung die ersten Vorbereitungen für die Ausbildung bzw. Fortbildung der Gemeinschaftsköche und -köchinnen abgeschlossen werden, beginnen bereits in Tausenden deutscher Betriebe die Arbeiten zur Errichtung neuer oder zur Verbesserung bestehender Speiseräume.

Diese Arbeiten entspringen dem Willen des Reichsorganisationsleiters, dem deutschen Arbeiter eine vernünftige Beköstigung in den Arbeitspausen zu gewährleisten, um seine Leistungskraft und Arbeitsfreude zu steigern.

Das Amt „Schönheit der Arbeit“, dessen Bemühen viele einst verschmutzte und verschandelte Betriebsstätten ihr heutiges Bild der Fortschrittlichkeit verdanken, gibt nunmehr im vorliegenden Heft die Mittel und Wege bekannt, mit denen sich die vorbildlichen Betriebsführer in Ausführung der neuen Aufgabe vertraut machen müssen.

Die Reichsarbeitsgemeinschaft für Gemeinschaftsverpflegung sieht in diesem Heft des Amtes „Schönheit der Arbeit“ eine unentbehrliche Voraussetzung für ihre eigene Arbeit, die gesamten deutschen Gemeinschaftsverpflegungsstätten mit den befähigtesten und bestens ausgebildeten Fachkräften zu versehen, sowie einen ständigen Erfahrungsaustausch zwischen den wichtigsten Trägern der Gemeinschaftsverpflegung, wie Wehrmacht, SA., SS., Reichsarbeitsdienst, Ordensburgen der NSDAP. u. a. m. herbeizuführen.

Die in diesem Heft gegebenen Anregungen sollen über den Rahmen ihrer eigentlichen Bestimmung hinaus die Einrichtung und Gestaltung der Verpflegungseinrichtungen *aller* Stätten der Arbeit, Erziehung und Erholung wesentlich beeinflussen.

Dazu beizutragen, wird für die Reichsarbeitsgemeinschaft für Gemeinschaftsverpflegung ebenso selbstverständlich sein, wie ihr Bestreben, den mustergültigen Gemeinschaftsverpflegungsstätten in den Betrieben die Erfüllung ihrer einmal begonnenen oder bereits im Gange befindlichen laufenden Aufgaben so zu erleichtern, daß der erzielte Fortschritt erhalten und vergrößert wird.

Hans Feit

Leiter des Fachamtes „Der deutsche Handel“  
und der Reichsarbeitsgemeinschaft für Gemeinschaftsverpflegung

## Vorwort

Nachdem durch die Deutsche Arbeitsfront und ihre Ämter in den deutschen Betrieben in den letzten 5 Jahren ungeheuere Anstrengungen gemacht wurden, die Arbeits- und Lebensverhältnisse in den deutschen Betrieben zu verbessern, erschien es notwendig, die Verbesserungsvorschläge und durchgeführten Verbesserungen in den deutschen Betrieben in allgemein gültiger Form niederzulegen. Das Amt „Schönheit der Arbeit“ hat mit seiner Fachschriftenreihe bereits in 3 Handbüchern grundlegende Veröffentlichungen über Arbeitsverhältnisse bzw. Nebenanlagen in gewerblichen Betrieben herausgegeben. Auch diese Schrift befaßt sich mit Anlagen, die vor der Machtergreifung durch den Nationalsozialismus durch Industrie und Handwerk keineswegs so gefördert worden sind, wie es an sich richtig gewesen wäre. Gerade die Verabreichung eines warmen Essens im Betrieb in behaglichen und sauberen Räumen wird eine wesentliche Grundlage für die Gesunderhaltung des Arbeiters und die Aufrechterhaltung seiner Schaffenskraft abgeben. Es ist statistisch nicht nachzuweisen, wie weit durch falsche Ernährung im Betrieb die Arbeitsleistung und die Volksgesundheit in den vergangenen Jahrzehnten gelitten haben. Es wird aber einwandfrei festzustellen sein, daß bei Verabreichung von warmem Essen im Betrieb die Leistung aller Gefolgschaftsmitglieder besser sein wird.

Es ist auch hier wieder bewußt darauf verzichtet worden, über das allernotwendigste an technischen und architektonischen Angaben hinauszugehen; vielmehr soll auch dieses Handbuch den Betriebsführern, Architekten, Betriebsingenieuren und Amtswaltern der Deutschen Arbeitsfront nur Hinweise und Anregungen geben für Gestaltung, Anlage und Größe von Speiseräumen und Küchen in gewerblichen Betrieben.

Berlin, März 1938

H. Steinwarz



**I. Teil**

# **Speiseräume**

## Speiseräume

Immer mehr und mehr setzt sich der Wunsch der Deutschen Arbeitsfront nach Schaffung von Speiseräumen, in denen ein warmes Mittagessen verabreicht werden kann, in den deutschen Betrieben durch. Wie sehr gerade die Bereithaltung eines warmen Mittagessens im Betrieb zur Förderung der Schaffenskraft und damit zur Leistungssteigerung des deutschen Arbeiters beiträgt, braucht an dieser Stelle nicht ausdrücklich betont zu werden.

Die notwendige Folgerung aus diesem Wunsch ist, daß in vielen deutschen Betrieben entsprechende neue Räume geschaffen werden müssen. Auch hierbei wird, wie bei allen anderen Forderungen des Amtes „Schönheit der Arbeit“, dadurch, daß die meisten Industrieanlagen bereits erstellt sind, die Frage der Unterbringung oder Neuerrichtung solcher Räume mitunter Schwierigkeiten machen, indem der Freizügigkeit der Gestaltung und Planung der entsprechenden Räume gewisse Grenzen gesetzt werden. Es ist deshalb in diesem Buch sowohl bei den kleinen wie bei den großen Speiseräumen und ebenso bei den Küchenanlagen verzichtet worden, etwa die bauliche Gestaltung nach außen hin zu betonen, sondern es sind nur an Hand von Grundrissen und Bildern Lageplatz und Raumeinteilung festgelegt worden.

### *Grundsätzliche Fragen*

Vor der Festlegung dieser drei Punkte ist aber bei Einrichtung von Speiseräumen und Küchen zunächst folgendes zu überlegen.

1. Welcher Art soll das zu verabreichende Essen sein?
2. Reichen die Pausen dazu aus, um vom Arbeitsplatz in den Speiseraum zu gelangen und dort in Ruhe zu essen?
3. Ist die Gefolgschaft finanziell in der Lage, diese einmal geschaffene Einrichtung auszunutzen?
4. Wie sollen die neuen Räume aussehen?

### *Lage der Räume*

Die Lage der Räume wird sich im allgemeinen nach der räumlichen Ausdehnung des Betriebes, die Größe nach der Belegschaftszahl richten. Bei kleinen und mittleren Betrieben, bei denen ein einziger mehr oder weniger großer Kantinenraum genügt, wird die Lage des Speiseraumes möglichst so gewählt werden müssen, daß alle Gefolgschaftsmitglieder gleich lange Wege in den Pausen zurückzulegen haben. Bei größeren Betrieben wird man nicht ohne Teilung der Speiseräume auskommen, das heißt, für die einzelnen Abteilungen werden besondere Speiseräume zur Verfügung gestellt werden müssen. Die Verpflegung kann selbstverständlich aus einer zentral gelegenen Küche erfolgen, die das Essen in wärmeisolierten Gefäßen an die einzelnen Speiseräume liefert.

Es wird auch heute noch immer eine Reihe von Betrieben geben, in denen das Essen zum mindesten von einem Teil der Gefolgschaft, mitgebracht wird. In diesem Fall ist es zweckmäßig, die Speiseräume in die Nähe des Werkseingangs zu legen, damit die Essenbringer in der Pause nicht durch die gesamte Fabrik gehen müssen.

Ebenso ist es zweckmäßig, dann für die sogenannten Henkelmänner die Wärmeeinrichtungen am Eingang der Fabrik unterzubringen, von wo sie dann wieder leicht von dem betreffenden Gefolgschaftsmitglied abgeholt werden können. Die Selbstverpflegung im Betrieb sollte jedoch im Laufe der Zeit ganz abgeschafft werden, da sie einen nicht unwesentlichen Faktor von Unzuträglichkeiten und Störungen der Kameradschaft im Betrieb darstellt. Außerdem wird bei Verabreichung eines einfachen, aber kräftigen Mittagmahles von seiten des Betriebes auch hier der Gefolgschaft finanzielle Erleichterung gebracht werden können.

Für die Einrichtung der Speiseräume gilt im einzelnen folgendes:

#### *Ausstattung und Einrichtung*

1. Es sind möglichst Einzeltische mit einzelnen Stühlen zur Aufstellung zu bringen. Bänke, vor allem ohne Rückenlehne, sind auf jeden Fall zu vermeiden. Im Möbelhandbuch des Amtes „Schönheit der Arbeit“ (erschienen im Verlag der Deutschen Arbeitsfront) sind die Modelle, die für solche Räume Anwendung finden können, eingehend beschrieben, so daß es sich erübrigt, hierauf in dieser Schrift noch einmal näher einzugehen.
2. Die Tische selbst sind zweckmäßigerweise mit einer Linoleum- oder ähnlichen Auflage zu versehen, ebenfalls gut bewährt haben sich Hartholzplatten. In Betrieben, in denen es einigermaßen zugänglich ist, sollte man darauf sehen, Tischtücher für die Einnahme des Mittagmahles zur Verfügung zu stellen.
3. Auch das Geschirr und die Gläser in diesen Speiseräumen sind mit besonderer Sorgfalt auszuwählen. Als Vorbilder können auch hier die Modelle „Geschirr“ des Amtes „Schönheit der Arbeit“ dienen, die aus den Abbildungen ersichtlich sind.
4. Einen wesentlichen Beitrag zur ordentlichen Gestaltung dieser Räume werden auch die Vorhänge und Fenstergardinen ausmachen.
5. Wesentlich schwieriger und nicht für jeden Raum gleichmäßig zu lösen ist die Frage der Ausschmückung. In den Abbildungen dieses Buches sind einzelne Lösungen zu ersehen. Die Gesamtfrage der Ausschmückung der Speiseräume und Arbeitssäle wird in einer besonderen Schrift demnächst vom Amt „Schönheit der Arbeit“ herausgegeben.
6. Ein besonders wichtiger Punkt ist ferner die Frage der richtigen Heizung und Lüftung.

Im folgenden sind in Bildern und Plänen für Gefolgschaftsstärken von 50 bis 1000 Mann Speiseräume in gewerblichen Betrieben dargestellt, die in der Haltung und Planung wesentliche Fortschritte erkennen lassen. Auch die Ausschmückung und Errichtung von Speiseräumen wird eine Angelegenheit eines jeden Betriebsführers sein müssen.

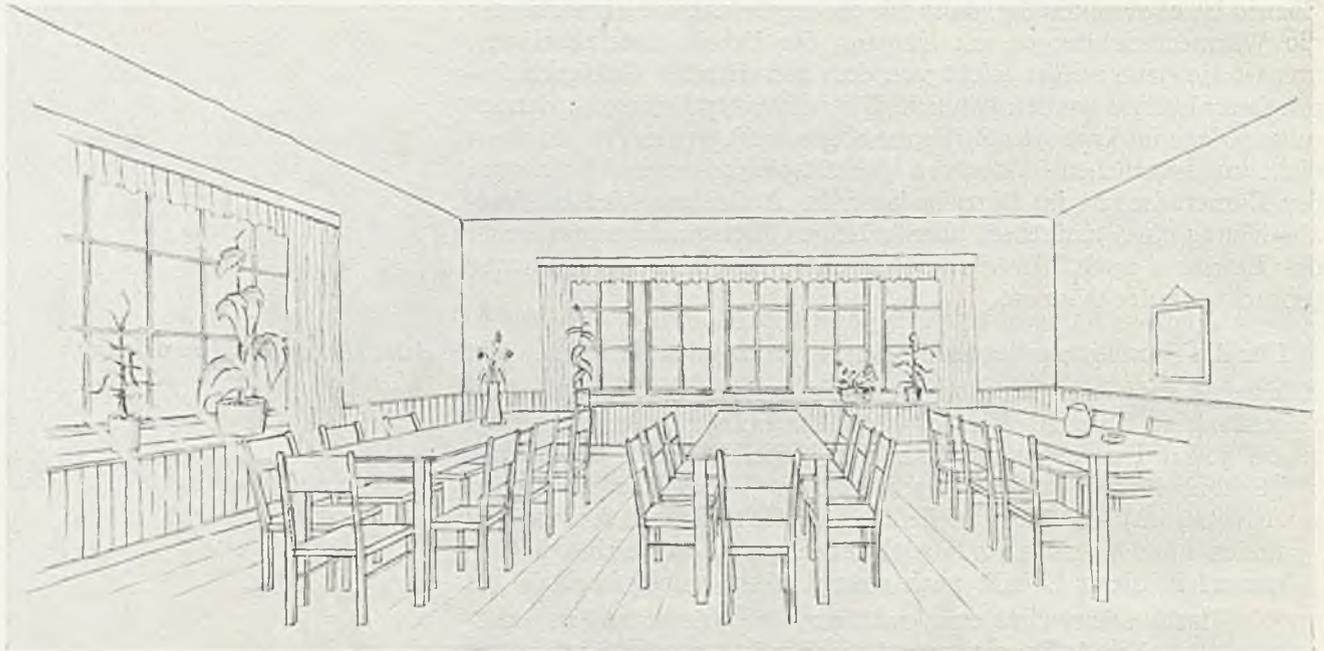


Abb. 1

Speiseraum für 20 Gefolgschaftsmitglieder  
 Entwurf des Amtes „Schönheit der Arbeit“  
 für ein Sägewerk

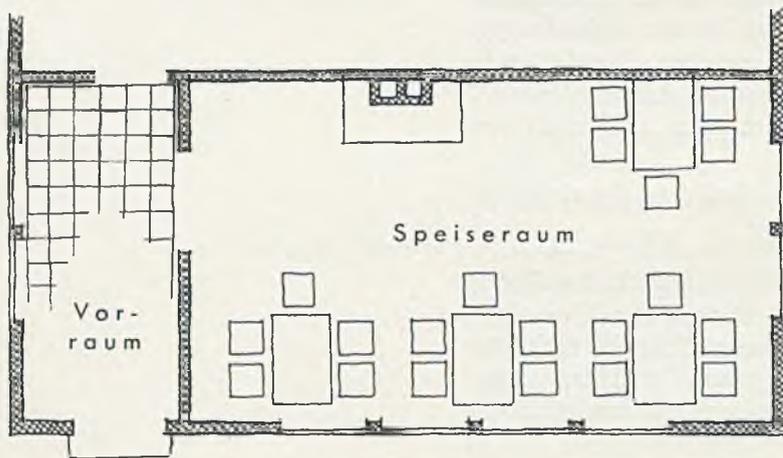


Abb. 2

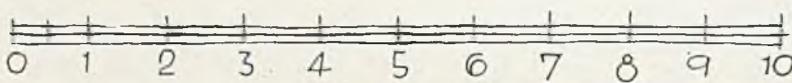
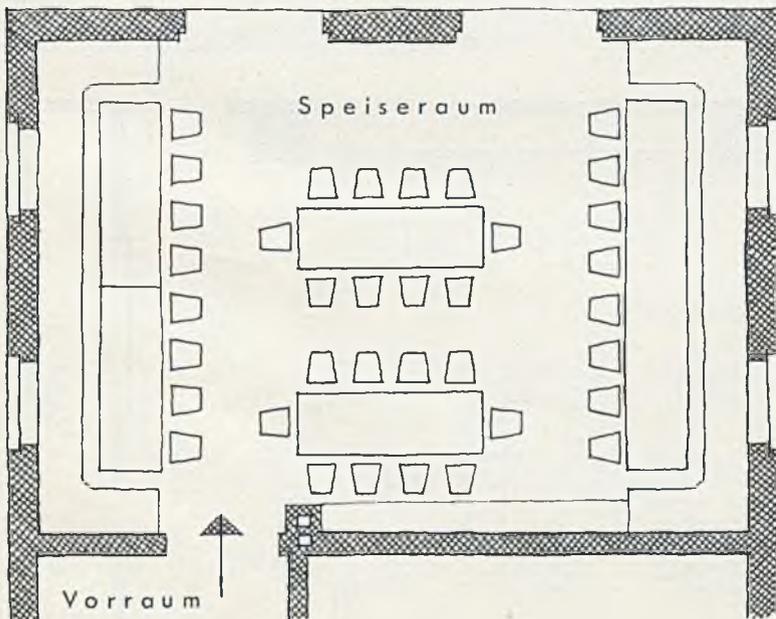




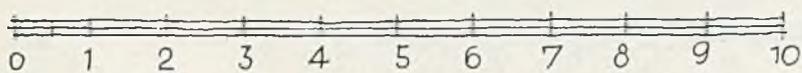
Abb. 3



Speiseraum für  
50 Gefolgschaftsmitglieder

Architekt:  
Amt „Schönheit der Arbeit“

Abb. 4



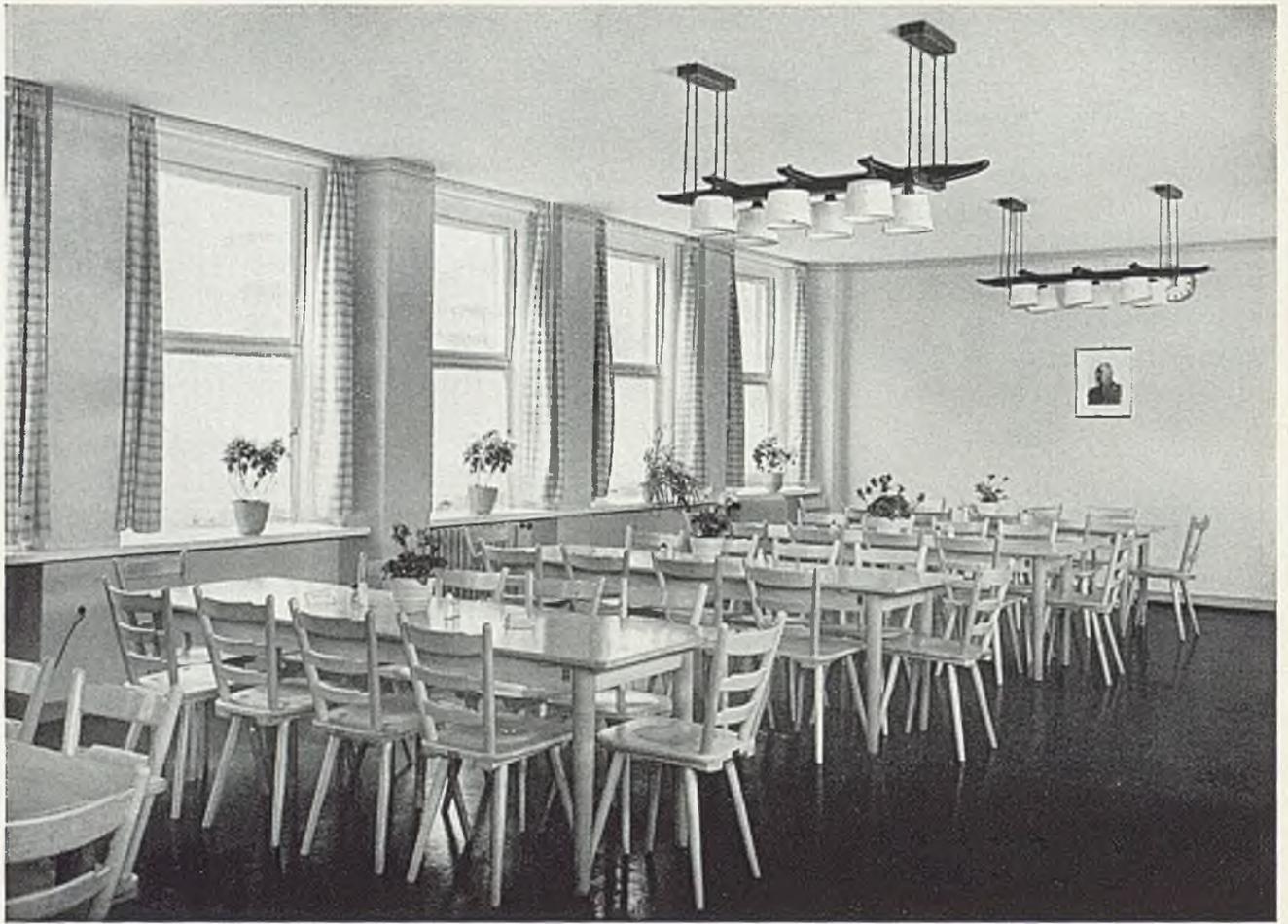


Abb. 5

Speiseraum für 60 Gefolgschaftsmitglieder  
 Architekt: Amt „Schönheit der Arbeit“

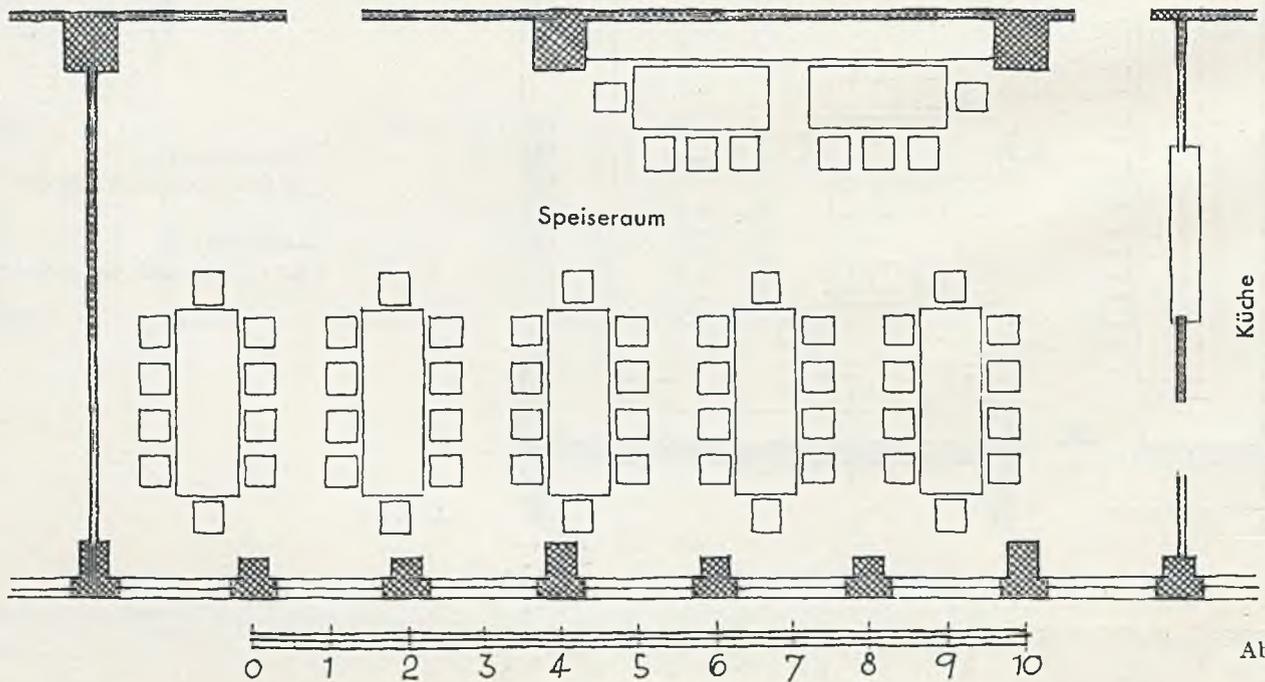


Abb. 6

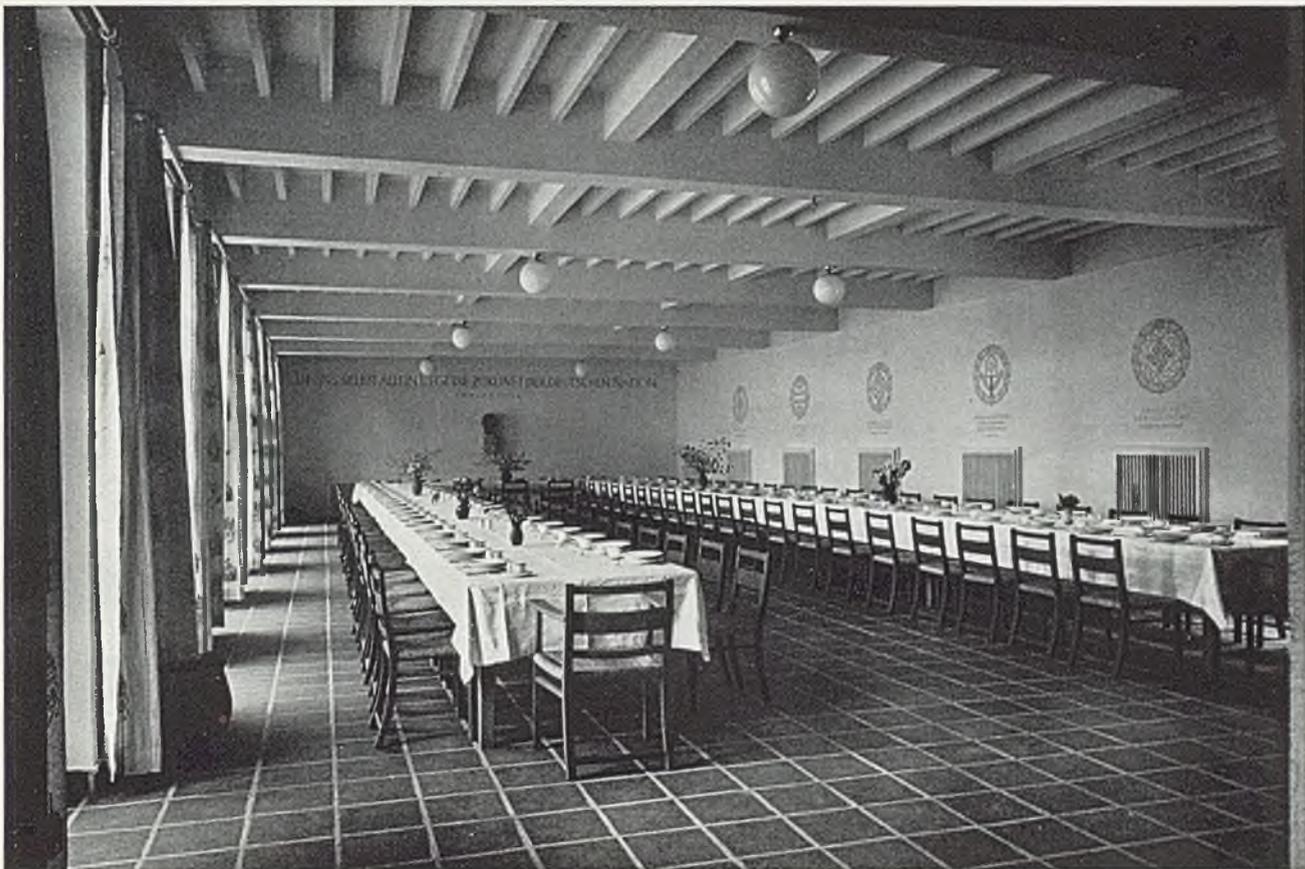


Abb. 7

Speiseraum für 100 Gefolgschaftsmitglieder  
Architekt: Bauabteilung der DAF.

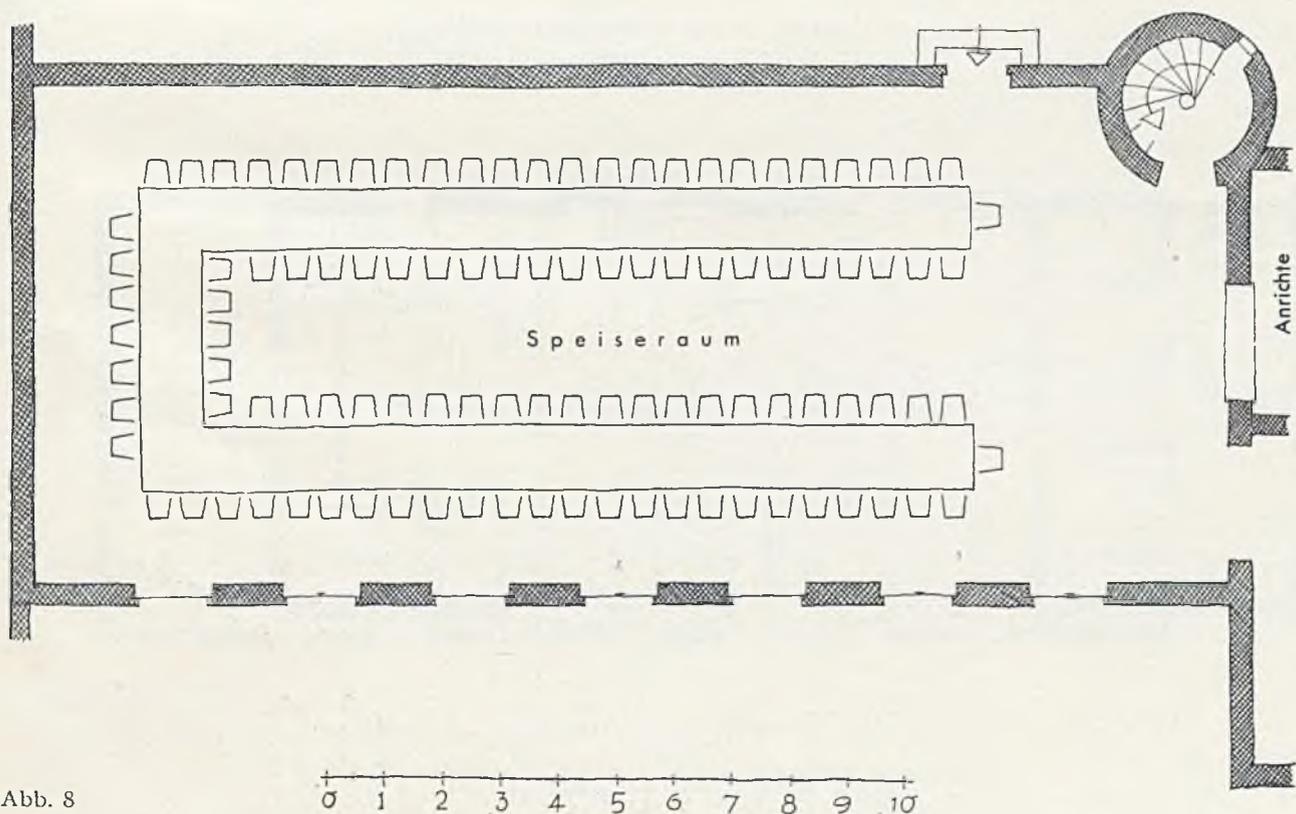


Abb. 8



Abb. 9

Speiseraum für 125 Gefolgschaftsmitglieder  
Architekt: Langmaack, Hamburg

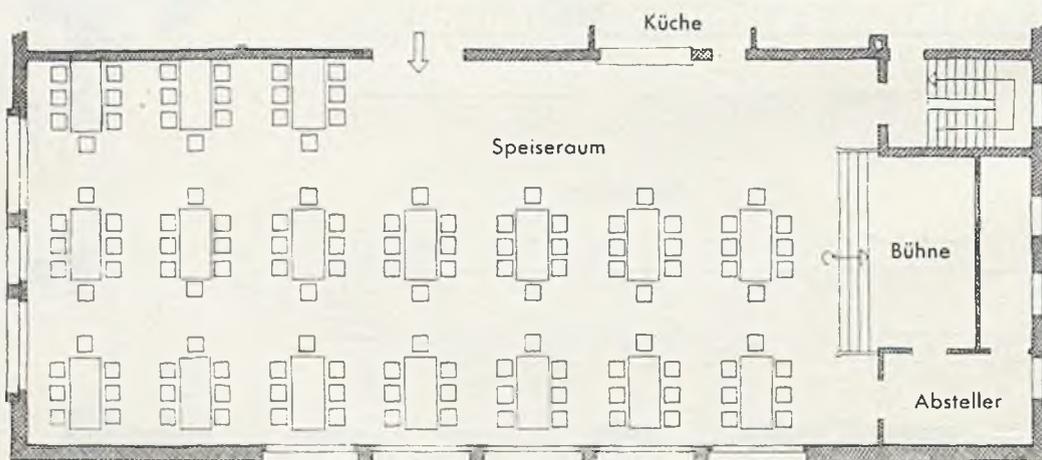


Abb. 10

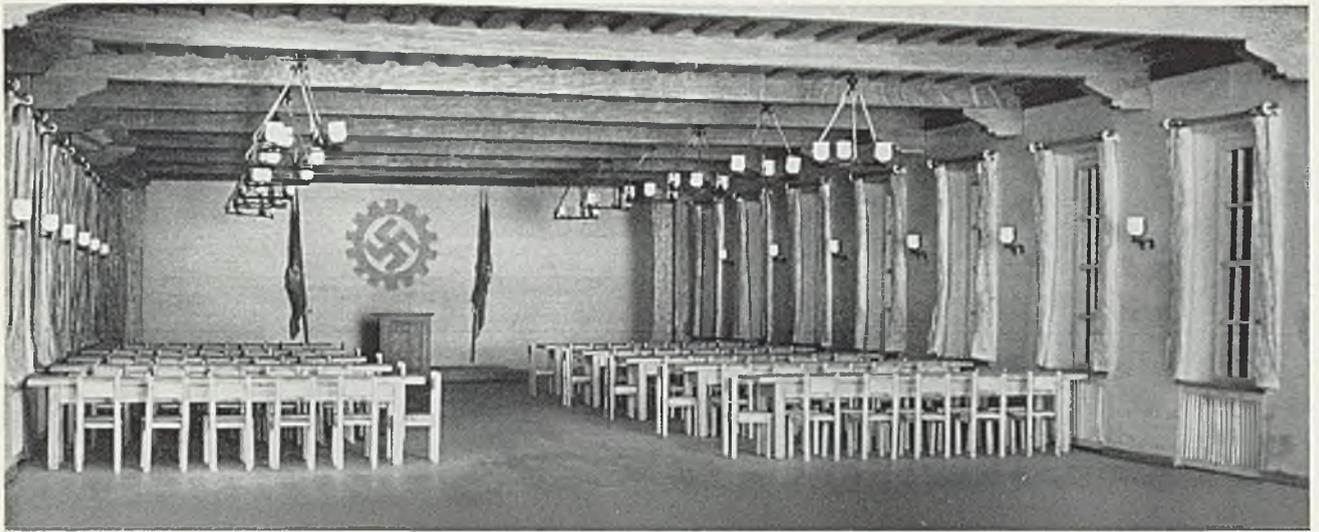


Abb. 11

Speiseraum für 120 Gefolgschaftsmitglieder

Modellentwurf des Reichsamtes „Schönheit der Arbeit“  
für ein Blechwalzwerk

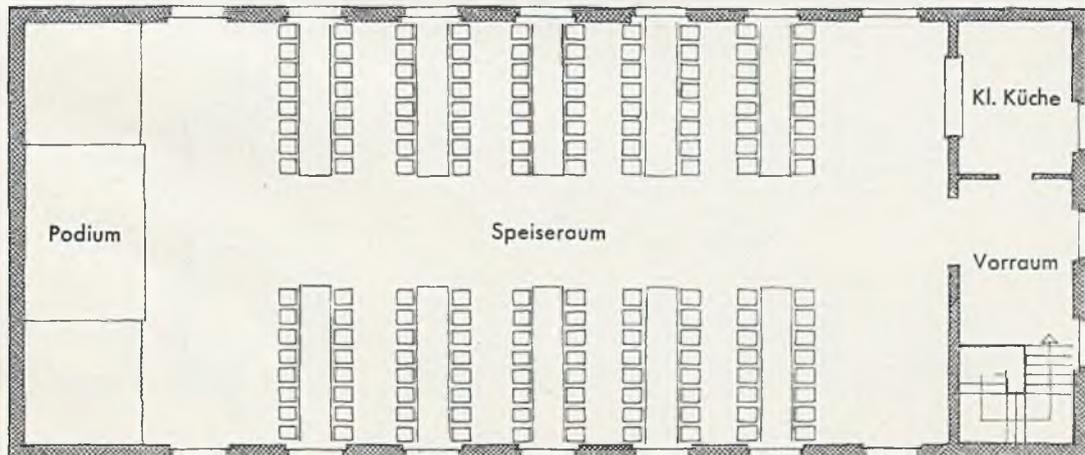
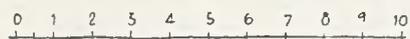


Abb. 12



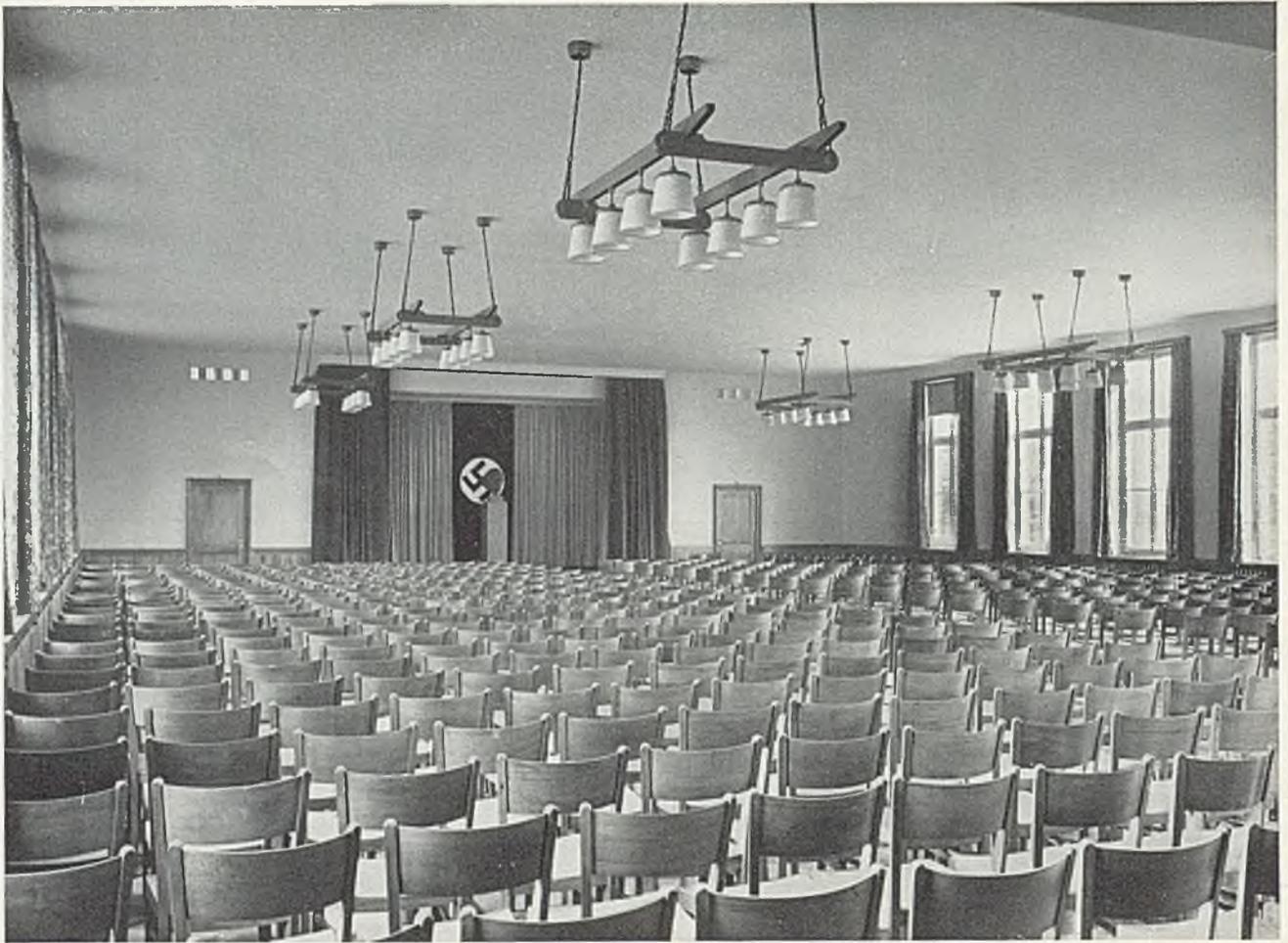


Abb. 13

Speiseraum für 190 Gefolgschaftsmitglieder, im Bild als Festraum für 500 Gefolgschaftsmitglieder bestuhlt  
 Architekt: Amt „Schönheit der Arbeit“

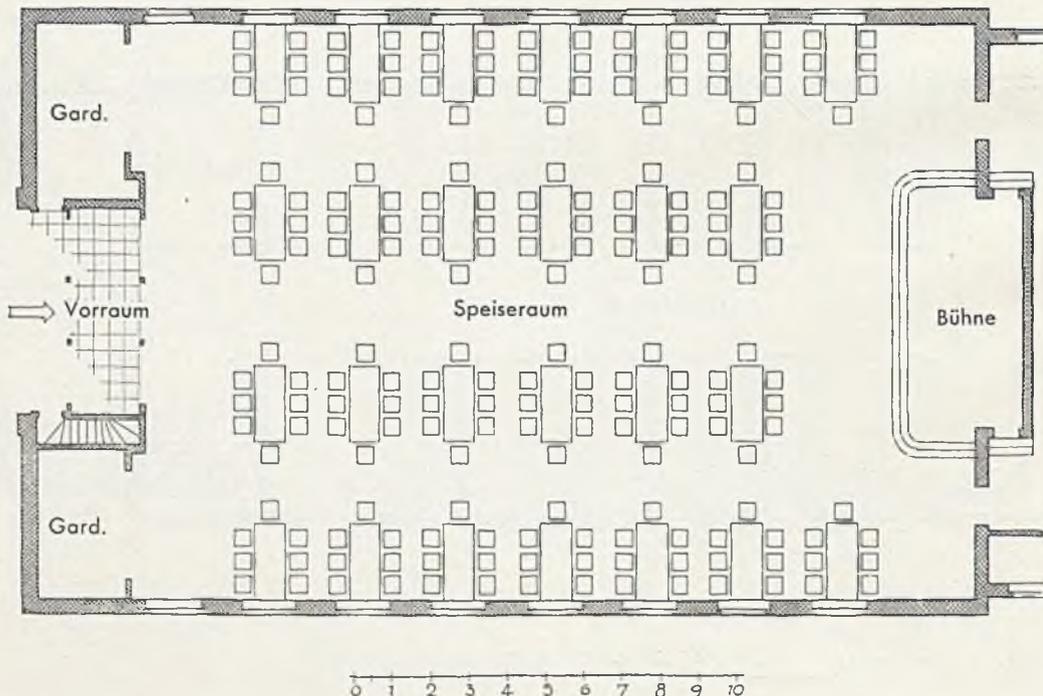


Abb. 14



Abb. 15

Speiseraum für 220 Gefolgschaftsmitglieder  
Architekten: Lossow & Kühne, Dresden

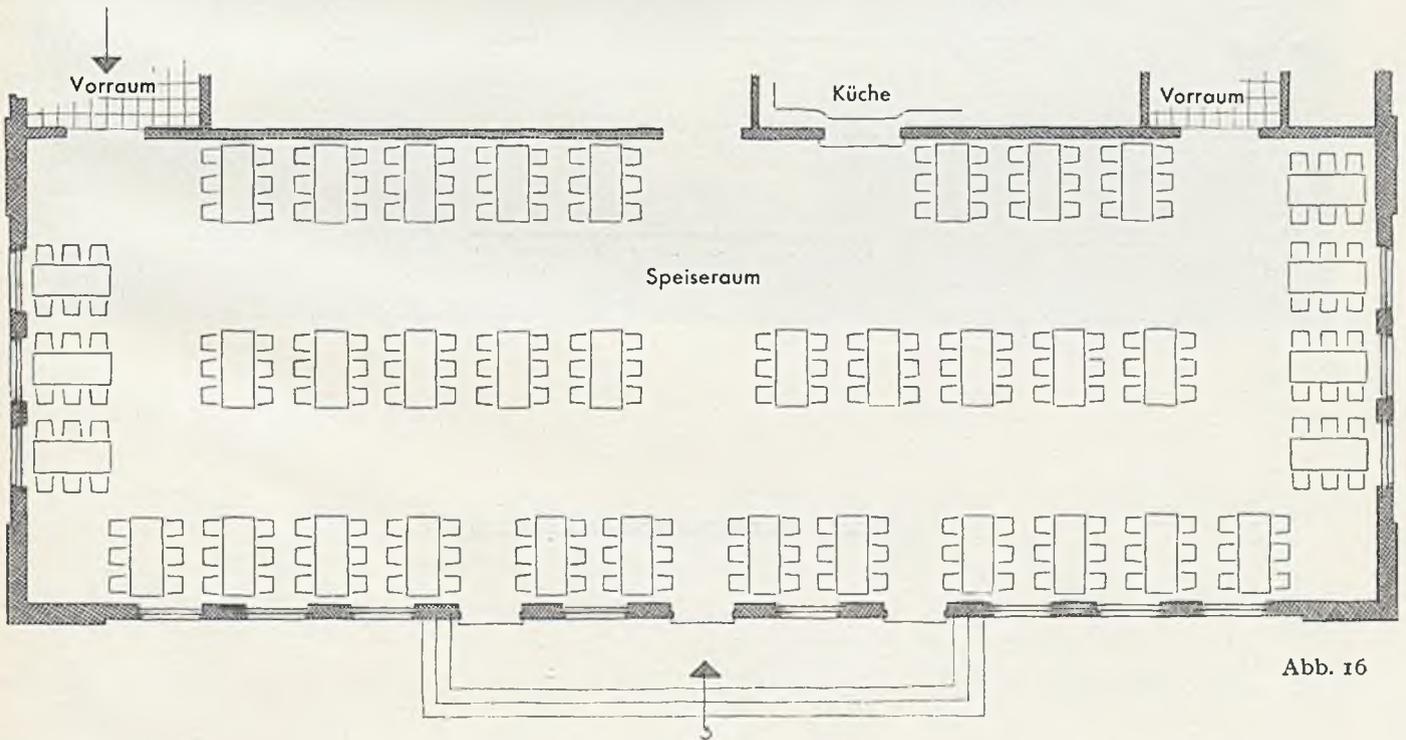


Abb. 16

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

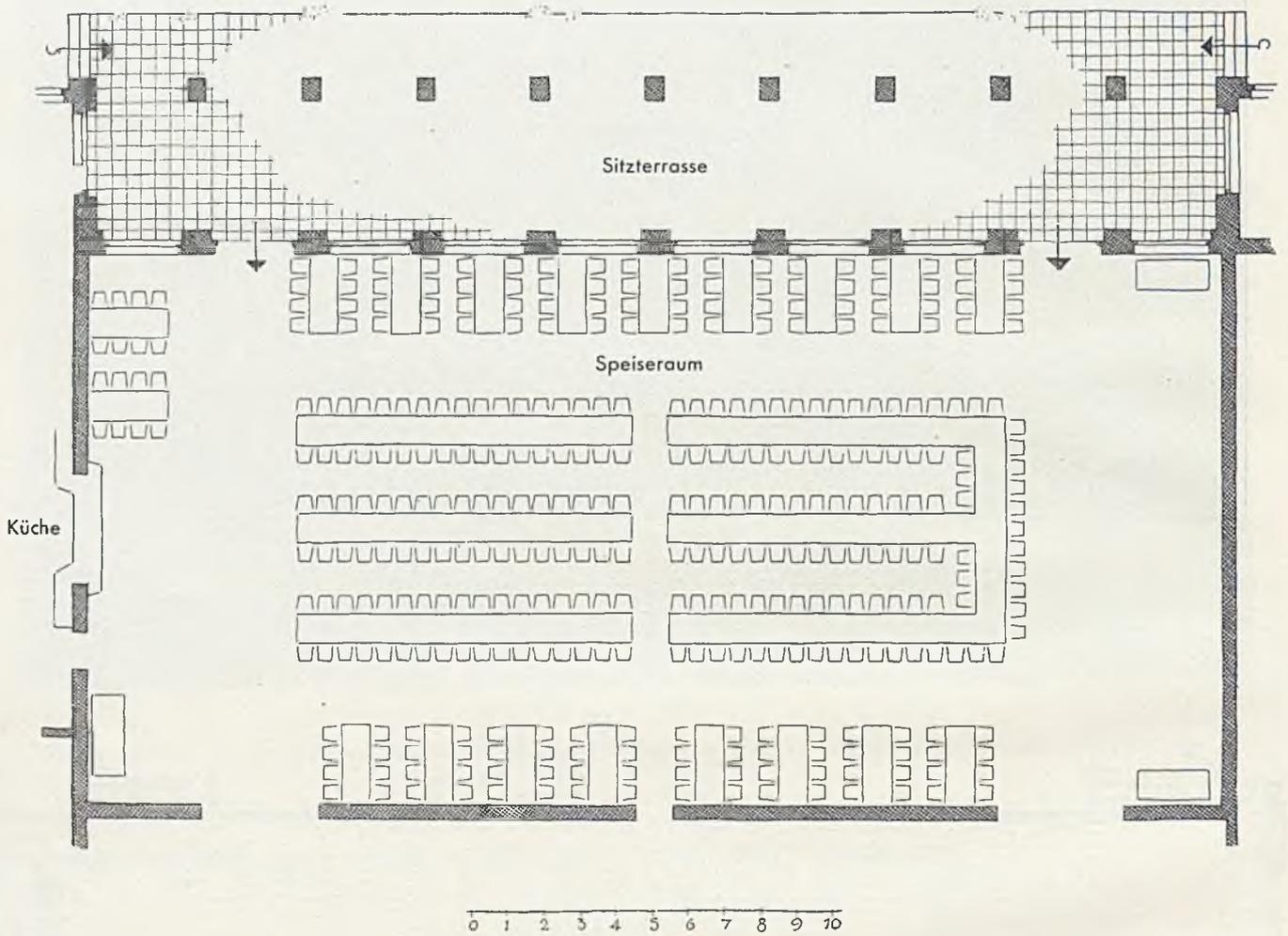


Abb. 17

Grundriß zu nebenstehender Abbildung

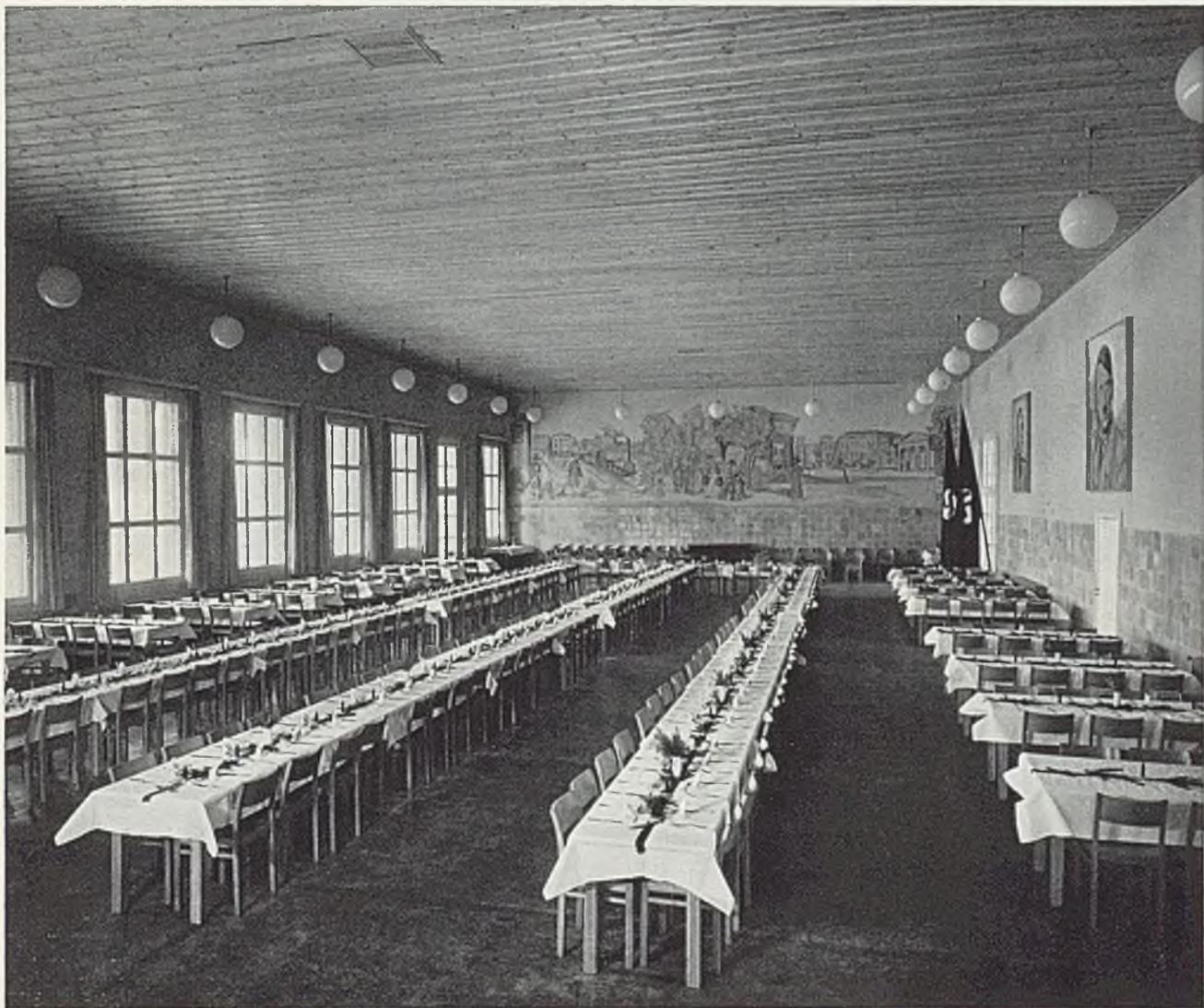


Abb. 18

Speiseraum für 360 Gefolgschaftsmitglieder  
Architekt: Anteweber, Chemnitz

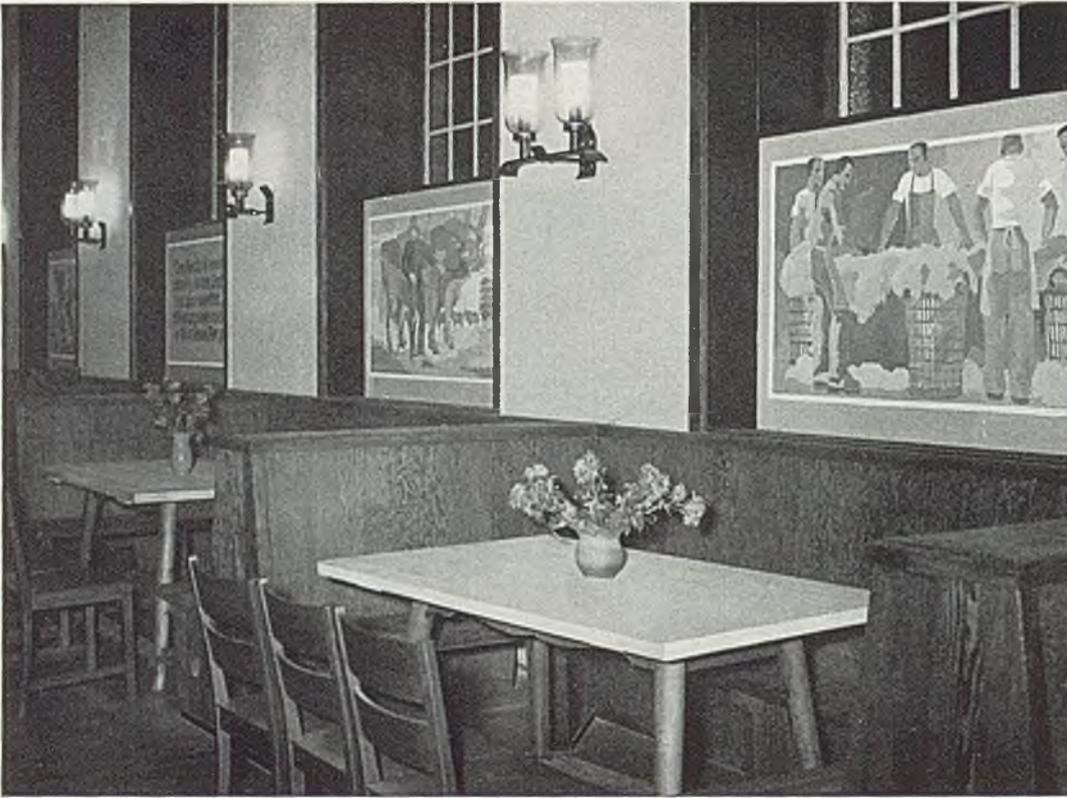


Abb. 19

Speiseraum für 700 Gefolgschaftsmitglieder  
 Architekt: Dr. Born, Leipzig

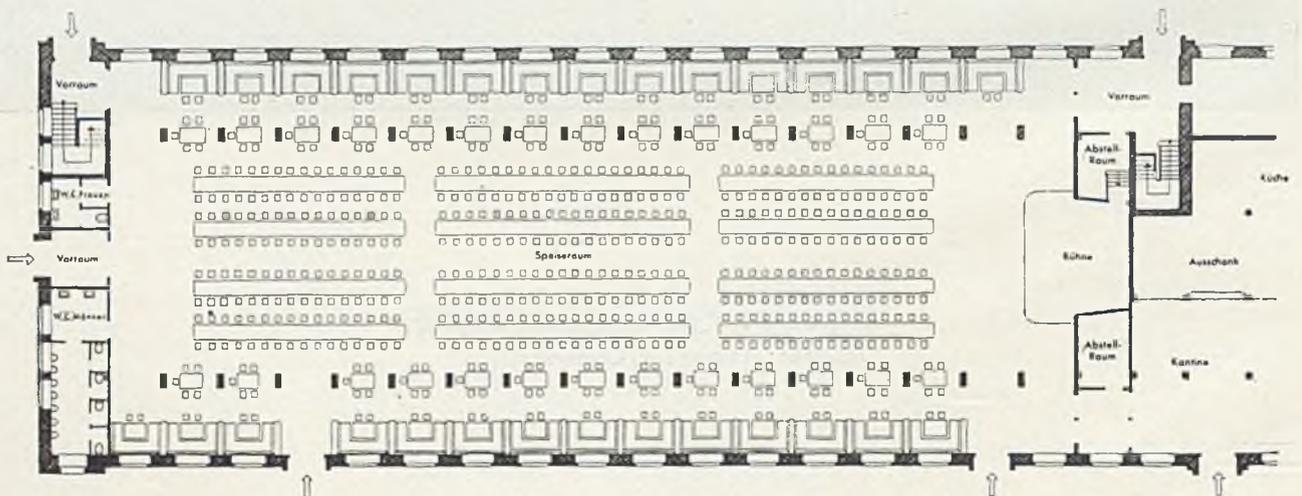


Abb. 20

Grundriß zu Abb. 19—22

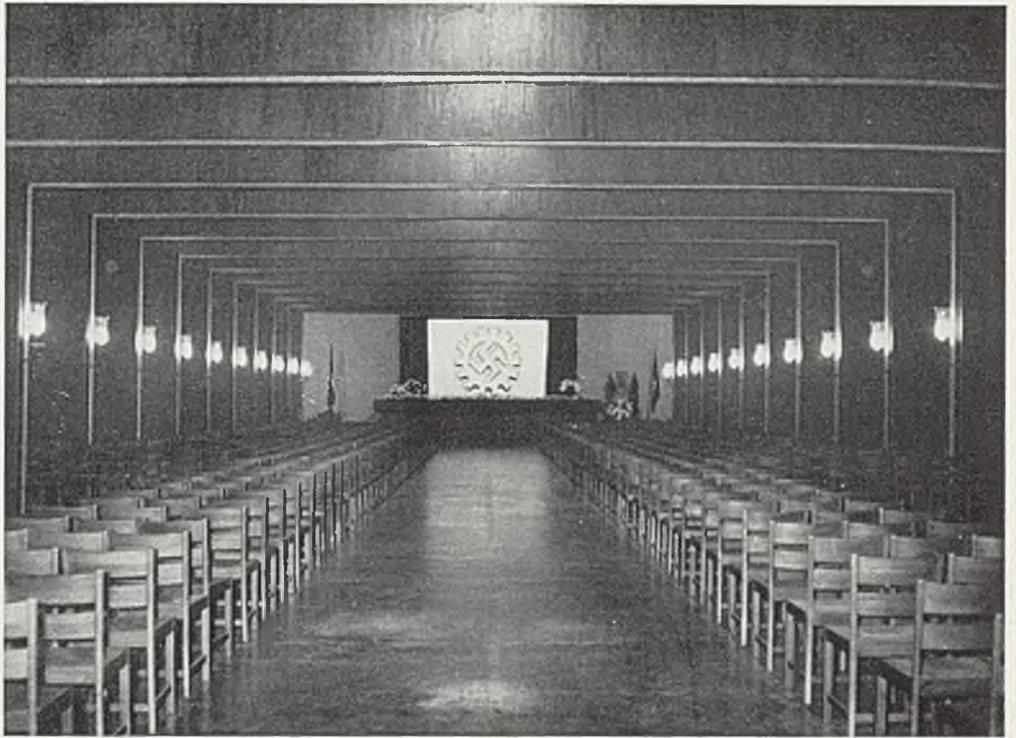
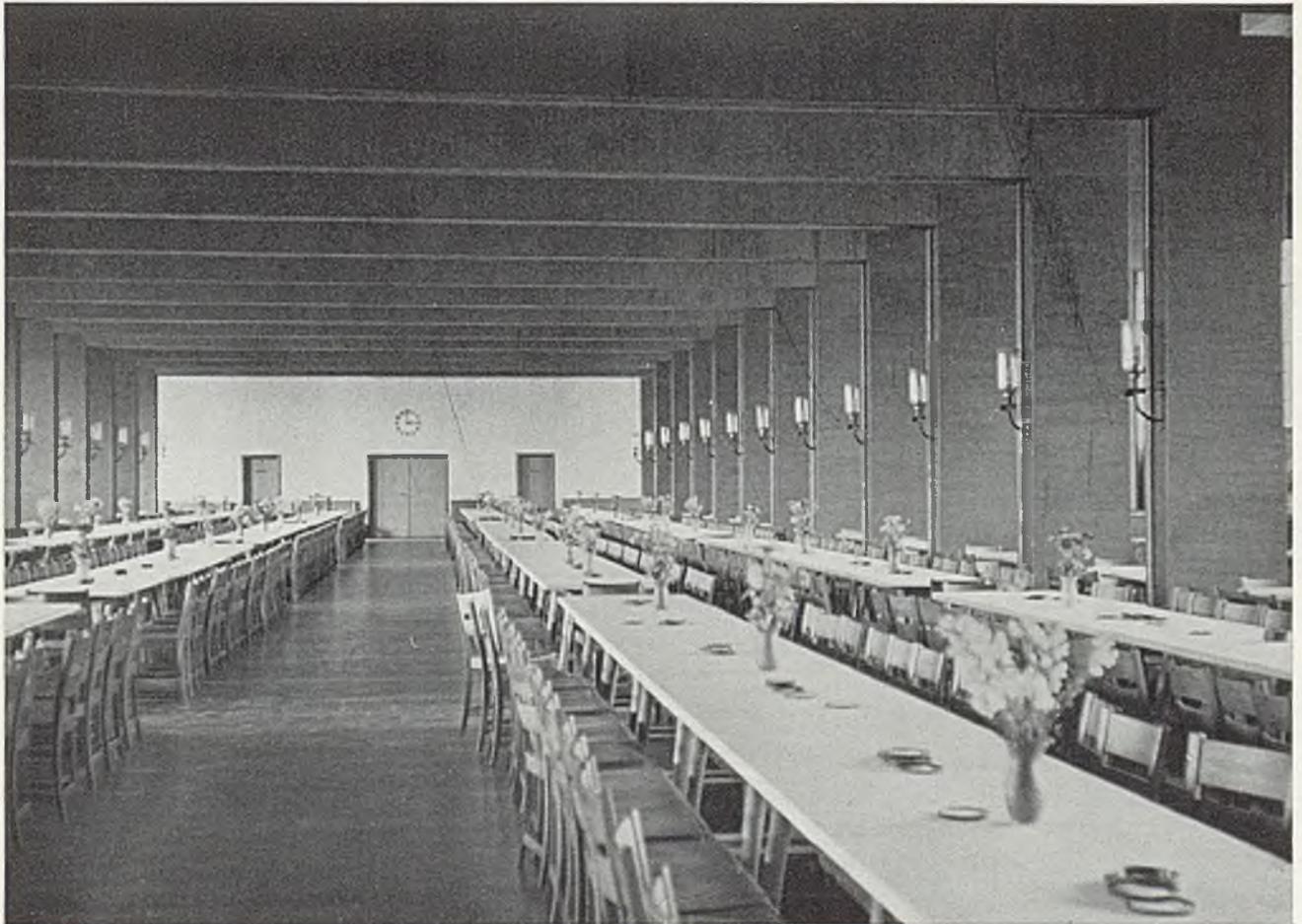


Abb. 21

Abb. 22



Kantinengeschirr

Modell „Schönheit der Arbeit“



Abb. 24

Abb. 23



Besteck Modell „Schönheit der Arbeit“

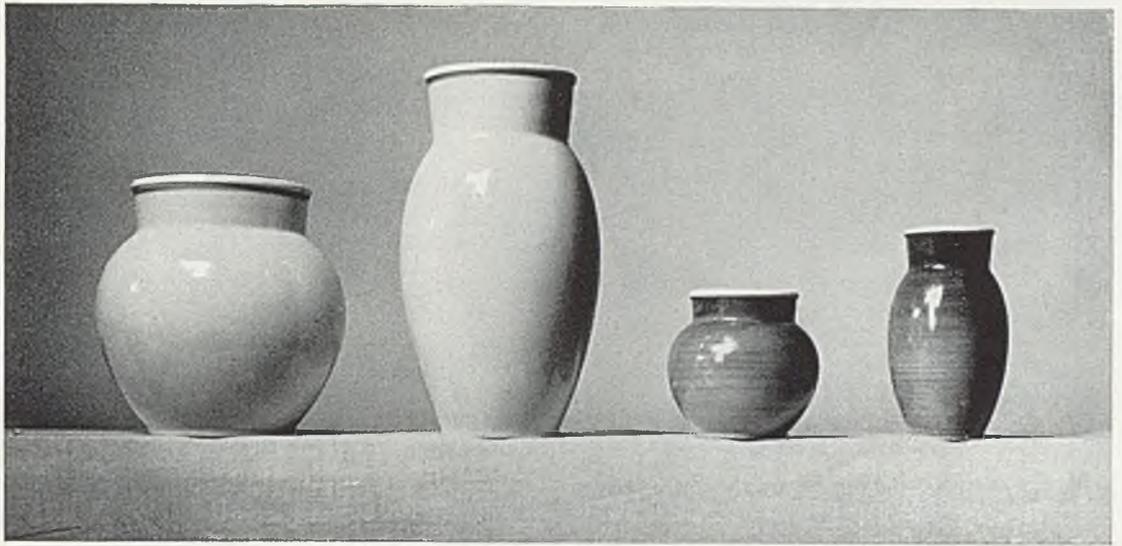
Abb. 26



Abb. 25



Abb. 27



Muster von Kantinengeschirr  
Modell „Schönheit der Arbeit“  
aus Glas, Porzellan und Steinzeug

Abb. 28



Abb. 29

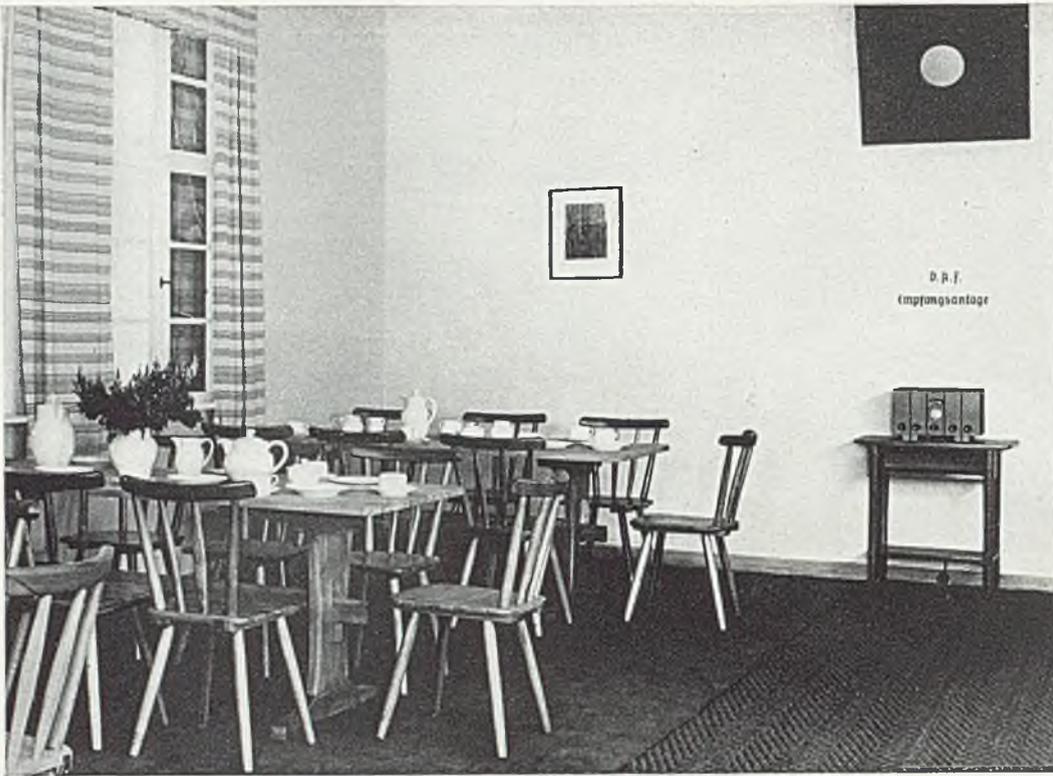


Abb. 30

In jeden Speise- und Aufenthaltsraum gehört eine Übertragungsanlage für Rundfunk und Schallplatten. Die Abbildungen zeigen den DAF.-Rundfunkempfänger. Tischchen und Umkleidung; Modell „Schönheit der Arbeit“

Abb. 31

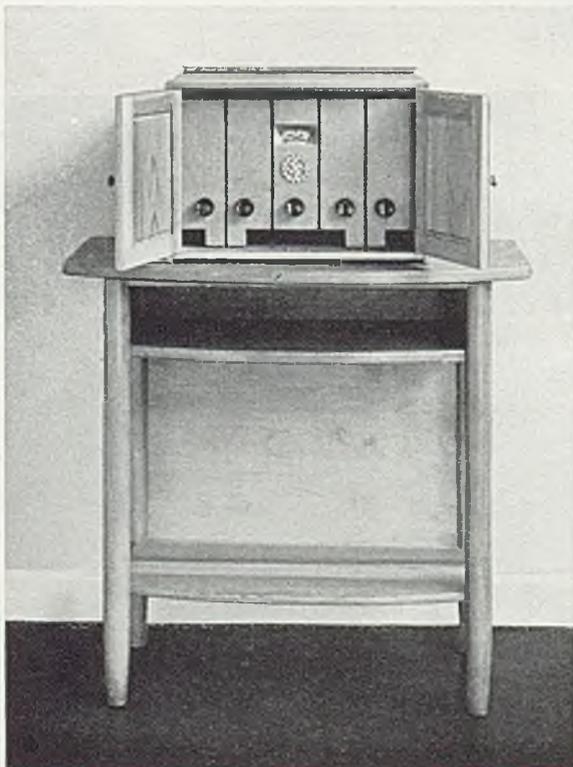


Abb. 32



## ***Bedienungspersonal***

Besonders zu untersuchen wird immer die Frage des Bedienungspersonals sein. Da die Kantinenbetriebe meist sowieso schon mit Zuschuß der Betriebe arbeiten, wird man versuchen, die Kosten für Bedienungspersonal so gering wie möglich zu halten. Die Werke haben daher schon die verschiedensten Maßnahmen ergriffen, um ein günstiges Ergebnis zu erzielen. Denn allgemein ist man davon überzeugt, daß gerade die Organisation der Bedienungsart wesentlich dazu beiträgt, die Gefolgschaft für das warme Mittagessen zu gewinnen. Es seien daher hier einige Fälle der Praxis aufgezeichnet:

- a) Ein Betrieb mit mehreren tausend Mann Gefolgschaft läßt in drei Schichten essen und nimmt als Bedienungspersonal weibliche Arbeitskräfte; diese werden jeweils wöchentlich von den einzelnen Abteilungen des Werkes gestellt. Für die Bediensteten erhalten die Arbeiterinnen zusätzliche Bezahlung und das Mittagessen umsonst.
- b) Ein anderer Betrieb läßt durch Familienangehörige servieren, die er einheitlich einkleidet.
- c) Ein dritter Betrieb zieht die Arbeitskräfte aus der Küche (Kartoffelschälen, Gemüseputzen usw.) zur Bedienung heran.

Wichtig erscheint auf jeden Fall, daß die Suppe beim Betreten des Speiseraumes durch die Gefolgschaft bereits auf den jeweiligen Plätzen steht. Dabei ist zu beachten, daß nach Möglichkeit jedes Gefolgschaftsmitglied jeden Tag einen anderen Platz zugeteilt bekommt. (Nummernausgabe oder Platzanweisung rechts — links.) Essenausgabe ohne Bedienungspersonal sollte nach Möglichkeit ganz vermieden werden, da nicht nur Zeit versäumt wird, sondern auch durch Verschütten von Speisen die Kantinen nicht appetitlicher werden.

Das Amt für Volksgesundheit empfiehlt, das gesamte Küchen- und Bedienungspersonal vor Einstellung ärztlich untersuchen zu lassen.

## ***Raucherlaubnis und Ausgabe alkoholischer Getränke***

In der Frage der Raucherlaubnis und Ausgabe alkoholischer Getränke in Betriebs-Speiseräumen nimmt das Hauptamt für Volksgesundheit, München, folgenden Standpunkt ein:

Das Tabakrauchen und der Alkoholgenuß haben für den Menschen zweierlei Bedeutung: Einmal sind Tabak und Alkohol Genußmittel, die den Menschen Freude geben sollen, die somit auch zur Steigerung seiner Gesundheit und Leistungsfähigkeit beitragen können. Andererseits liegt in dem Gebrauch dieser Genußmittel, wie auch bei vielen anderen Genüssen im täglichen Leben, eine große Gefahr nämlich darin, daß übertriebene oder falsche Anwendung dieser Genußmittel die Gesundheit schädigt und damit die Leistungsfähigkeit herabsetzt.

Eine falsche Anwendung dieser Genußmittel ist darin zu sehen, daß sie dem Körper in Zeiten und Umständen zugeführt werden, in denen

der Körper durch Inanspruchnahme bei der Arbeit, beim Sport usw. bereits anderweitig belastet ist. Was den Sport anbetrifft, so ist es für jeden Menschen klar, daß ein Sportsmann bei einer Sportübung oder kurz vorher nicht Tabak raucht und Alkohol genießt. Wenn man nun aber bedenkt, daß auch die Berufsarbeit, sei es körperlich oder geistig, die Kräfte des Körpers in Anspruch nimmt, so soll man nicht die Leistungsfähigkeit hierfür durch gleichzeitige Beanspruchung für den Genuß von Tabak oder Alkohol herabsetzen. Es ist gewiß zuzugeben, daß ein kurzer Tabakgenuß bei körperlicher Arbeit, insbesondere auch bei geistiger, eine Anregung sein kann. Es ist aber jedem Zigarettenraucher bekannt, daß er leicht in die Lage kommt, ohne dieses Genußmittel überhaupt nicht mehr arbeiten zu können, weil eben gerade beim Zigarettenraucher das Rauchen sehr leicht zu einer Sucht wird, das heißt zu einer ihn sklavisch beherrschenden Angewohnheit, über die er nicht mehr Herr ist.

Aus diesen Gründen gehört ebensowenig wie der Alkoholgenuß auch das Rauchen nicht zur Arbeit. Und wenn ein Betriebsführer den in den Werkstätten schaffenden Betriebskameraden, vielleicht einmal lediglich aus betriebstechnischen Notwendigkeiten, das Tabakrauchen während der Arbeit verbietet oder verbieten muß, so ist es eine Selbstverständlichkeit, daß auch in den Schreibstuben das Rauchen während der Arbeit verboten sein muß.

Wenn auf diese Weise der Gebrauch der Genußmittel Tabak und Alkohol zeitlich und mengenmäßig eingeschränkt wird, so werden diese Genußmittel das erfüllen und halten, was sie versprechen.

Vielen Menschen ist es eine liebe Gewohnheit, nach dem Mittagessen oder nach anderen Mahlzeiten Tabak zu rauchen. Hiergegen ist unter den erörterten Gesichtspunkten gesundheitlich nichts einzuwenden.

In den Kantinen liegen die Schwierigkeiten nur darin, daß bei schichtenweiser Benutzung der Eßräume die nachfolgenden Schichten stets in verräucherte und mit Tabakresten beschmutzte Räume kommen. Hier kann der Betriebsführer unter Umständen versuchen, durch zweckmäßige Raumeinteilung Räume für Raucher und Nichtraucher zu schaffen.

Das Hauptamt für Volksgesundheit gibt für die Frage des Gebrauches der Genußmittel Tabak und Alkohol in den Betrieben folgende Richtlinien:

1. Das Tabakrauchen während der Arbeit in Werkstätten sowohl wie in Schreibstuben usw. ist verboten.

Das Rauchen in den Arbeitspausen soll nur im Freien gestattet sein, oder in besonderen Aufenthaltsräumen für Raucher. Die Einschränkung des Rauchens in den Aborträumen während der Arbeitszeit ist als Erziehungsziel zu betrachten.

2. Jeglicher Alkoholgenuß sowie der Ausschank alkoholhaltiger Getränke in den Kantinen ist während der Arbeitszeit, also auch in den Pausen, verboten. Für Bereitstellung schmackhafter und billiger alkoholfreier Getränke, insbesondere verdünnter Fruchtsäfte, ist zu sorgen.

**II. Teil**

# **Kantinenküchen**

# Kantinenküchen

## *Allgemeine Gesichtspunkte*

Die Bereitstellung eines warmen Mittagessens für die Gefolgschaft erfordert die Einrichtung einer Küchenanlage, deren Leistungsfähigkeit der Gefolgschaftsstärke angemessen sein muß. Um eine Küchenanlage zu erhalten, die allen Anforderungen entspricht, müssen zunächst folgende Punkte genauestens überlegt und klar gestellt werden:

1. Planung der Küchenräume,
2. Zweckmäßige und richtige Aufstellung der Großküchengeräte,
3. Art der Energieform,
4. Aufstellung der Küchen- und Spülmaschinen.

Die Planung einer Kantinenküche muß naturgemäß in erster Linie nach dem Gesichtspunkt erfolgen, daß ein reibungsloses und einwandfreies Arbeiten ermöglicht wird. Die Anordnung der Küche und ihrer Nebenräume und ebenso die Aufstellung der einzelnen Geräte müssen deshalb genau überlegt werden und sich nach dem Ablauf der einzelnen Arbeitsvorgänge richten. Es ist dringend zu empfehlen, zur Planung einer solchen Anlage stets ein auf diesem Gebiet erfahrenes Unternehmen des Großküchenfachs zu Rate zu ziehen. Zunächst müssen jedoch folgende Fragen klargestellt sein:

- a) Wie viele Gefolgschaftsmitglieder sollen gepflegt werden?
- b) Werden alle Gefolgschaftsmitglieder gleichzeitig oder werden sie in mehreren Gruppen essen?
- c) Wieviel Mahlzeiten werden täglich ausgegeben und um welche Zeit? (Tages- und Nachtschicht.)
- d) Ist eine zentrale Küchenanlage für mehrere Speiseräume oder Speisehäuser zu errichten, oder eine Küchenanlage in unmittelbarem Anschluß an den Eßraum?
- e) Welche Beheizungsart soll Anwendung finden? (Kohle-, Dampf-, Gas- oder Elektroheizung.)
- f) Berücksichtigung der Liefermöglichkeiten der Nahrungsmittel aus Stadt und Land und — in Zusammenhang damit — der Notwendigkeit der Vorratshaltung. (Planung von Vorratsräumen, eines möglichst großen Kühlraumes, gegebenenfalls eines großen Kühlraumes für ständige Vorräte und eines kleinen Kühlraumes für Tagesvorräte.)

## *a) Planung der Küchenräume*

Die erforderliche Größe der Küche und die Notwendigkeit, besondere Vorbereitungsräume zu schaffen, richtet sich nach der Zahl der zu verpflegenden Personen und nach der Beheizungsart der Apparate. Die Klarstellung dieser Gesichtspunkte ist daher für den Architekten und Bauherrn von ausschlaggebender Bedeutung. Die nachstehend abgebildeten Grundrißzeichnungen einiger Kantinenküchen veranschaulichen grundsätzliche und allgemeingültige Erfordernisse hinsichtlich der Anordnung der Nebenräume und der Kochapparate. Das Büro der Küchenverwaltung liegt zweckmäßigerweise bei der Warenannahme. Von dort werden die Lebensmittel über den Kühl-

*Betriebsgang*  
*Abb. 107, 109*

und Vorratsraum in die Vorbereitungsräume verteilt. Sind die vorbereitenden Arbeiten abgeschlossen, so beginnt die eigentliche Zubereitung in der Hauptküche. Die *Ausgabe* der fertigen Speisen muß auf dem unmittelbaren Wege zu den Speiseräumen liegen. *Beheizte Wärmeanrichtungen* sind hierbei zu empfehlen. Ohne die Küchen wieder zu berühren, wandert das benutzte Geschirr später in einen besonderen *Geschirrspülraum*, wo es mittels geeigneter Einrichtungen gesäubert und an die *Geschirrausgabestelle* zurückgegeben wird.

Es wird nicht immer möglich sein, eine Aufteilung der Räume nach diesen Gesichtspunkten durchzuführen. Besonders bei Verwendung bzw. Umbau vorhandener Räume dürften die baulichen Verhältnisse oft andere Lösungen erzwingen. Immerhin sollten aber Architekt und Küchenfachmann darauf bedacht sein, ein Höchstmaß an Zweckmäßigkeit in architektonischer, küchentechnischer und hygienischer Hinsicht zu erreichen, wobei auch die Frage einer späteren Erweiterungsmöglichkeit in Betracht gezogen werden muß.

Besondere Beachtung muß hierbei auch die Frage der Kühlmöglichkeit finden. Der Einbau solcher Anlagen oder die Aufstellung von Kühlschränken sind daher bei der Planung zu beachten.

Die Abbildungen auf Seite 65 bis 68 zeigen die Arbeitsgänge in einer Großküche und die hierzu notwendigen Geräte und Maschinen. Es ist deutlich zu erkennen, wie durch zweckmäßige Anordnung der Räume und richtige Aufstellung der Geräte die Wege so kurz wie möglich gehalten werden konnten.

Die auf Seiten 53 bis 67 dargestellten Grundrisse stellen Ideallösungen für die Raumplanung von Kantinenküchen dar für Verpflegungsstärken von 50, 100, 200, 500 und 1000 Personen.

*Kühlung*

*Abb. 82—84*

*Grundrisslösungen*

### **b) Zweckmäßige und richtige Aufstellung der Großküchengeräte**

In kleineren Küchen bleibt der Herd das wesentliche Küchengerät. Die Größe des Herdes richtet sich außer nach der zu verpflegenden Personenzahl auch nach der Art und Anzahl der vorhandenen Nebengeräte. Hierbei rechnet man normalerweise für 100 Personen mit 0,8—1,6 qm Herdfläche. Bei größeren Küchen dagegen ist für die Leistungsfähigkeit der Anlage nicht mehr die Herdfläche maßgebend, sondern die Leistungsfähigkeit der Einzelgeräte.

*Herd*

*Abb. 33—37*

Soweit es die räumlichen Verhältnisse gestatten und auch die notwendigen Mittel zur Verfügung stehen, um eine solche Anordnung der Küche durchzuführen, ist zu einer „Dezentralisierung“ von Großküchen zu raten, schon weil hierdurch eine wesentliche Verkleinerung der Herdfläche und, in Verbindung damit, eine Verminderung der Wärmeausstrahlung erreicht wird. Unter der „Dezentralisierung“ ist die Aufteilung des an sich für den Kochprozeß ausreichenden Großherdes in verschiedene Einzelgeräte zu verstehen, die hierbei völlig selbständige Leistungen zu erfüllen haben.

Für eine Kantinenküche ist wegen der normalerweise nur wenig schwankenden Verpflegungsstärke zu stationären Kochkesseln zu raten, es sei denn, die Zahl der zu verpflegenden Personen ist so gering, daß sich die Aufstellung von Kesseln nicht lohnt. Bei Massenverpflegung sind derartige Kessel unerlässlich. Zu beachten ist, daß die Kochkessel nach Möglichkeit nicht vor Fenstern auf-

*Kochkessel*

*Abb. 44—51, 59—66*

gestellt werden, um übermäßige Wrasenbildung zu vermeiden. Am vorteilhaftesten ist die Kesselanordnung in der Küchenmitte in Form einer Gruppe, wobei nach Möglichkeit für jeden Kessel eine besondere Fußbodenentwässerung unter jedem Entleerhahn vorzusehen ist. Zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Suppe sind doppelwandige Kochkessel mit einem dampfdicht schließenden Deckel zu bevorzugen, da diese bei einfachster Wartung ein Anbrennen der Speisen verhindern. Bei Milch- und Kaffeekochkesseln werden lose aufliegende Deckel verwandt. Kartoffel- und Kaffeekessel können einwandig sein, da hierbei eine Anbrenngefahr nicht besteht. Beim Kochen von Kartoffeln werden zweckmäßigerweise Einsätze benutzt; wie überhaupt Einsätze zum Dämpfen und Dünsten von Gemüse aus gesundheitlichen Gründen vorzusehen sind. Für die Errechnung der Größe der Kessel kann bei Eintopfgerichten 1,2 l pro Gefolgschaftsmitglied angenommen werden, während bei getrenntem Kochen für Kartoffeln und Gemüse 0,6 bis 0,8 l, für Fleisch und Suppe 0,4 bis 0,5 l pro Gefolgschaftsmitglied zu rechnen ist.

*Brat- und Backöfen*  
Abb. 55, 56, 63

Recht verbreitet, aber nicht besonders praktisch ist die Anordnung der Brat- und Backöfen in dem Unterbau des Herdes. Wo es an Platz mangelt, wird diese Lösung beibehalten werden müssen. Anderenfalls ist aber unbedingt zu einer besonderen Brat- und Backofengruppe zu raten, deren Bedienung nicht durch das am Herd arbeitende Personal behindert wird. Auch die Höhenlage der einzelnen Brat- und Backröhren ist hierbei den praktischen Anforderungen besser angepaßt, als dies beim Herd möglich ist. In solchen Fällen kann ein sogenannter Tischherd in runder, ovaler oder vier-eckiger Form Verwendung finden.

*Kippbratpfanne*  
Abb. 54, 58

Als besondere praktisch hat sich auch die kippbare Bratpfanne erwiesen, ein Universalgerät, das in idealer Weise die gleichzeitige Zubereitung großer Mengen von Schnitzeln, Beefsteaks, Fischen, Gulasch, Bratkartoffeln usw. gestattet.

*Hocker*  
Abb. 54

Ebenso bewährt haben sich die etwa 0,5 m hohen Hocker für die Zubereitung von Suppen usw., da hierbei das schwere und übermäßig hohe Anheben von großen Töpfen vermieden wird. In diesem Zusammenhang sind auch die Kippkessel oder Kipptöpfe zu erwähnen, die wegen ihres guten Wirkungsgrades und ihrer bequemen Handhabung eine begrüßenswerte Erleichterung für jeden Großküchenbetrieb bedeuten.

*Kipptöpfe*  
Abb. 50, 52, 53

Die Berücksichtigung einer Fischbratküche oder geeigneter Spezialgeräte zur Zubereitung größerer Fischmengen ist wegen der hohen volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fischverbrauchs sehr zu empfehlen.

*Fischbratgeräte*  
Abb. 45

Die Berücksichtigung einer Fischbratküche oder geeigneter Spezialgeräte zur Zubereitung größerer Fischmengen ist wegen der hohen volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fischverbrauchs sehr zu empfehlen.

### **c) Art der Energieform**

Als Beheizungsenergien für die in Großküchen verwendeten Koch-, Brat-, Back- und Wärmeapparate kommen in Frage:

Kohle,      Gas,  
Dampf,      Elektrizität.

*Kohle*

Kohlenheizung kommt dort in Betracht, wo andere Energiearten nicht zur Verfügung stehen oder aus tariflichen Gründen nicht verwendet werden können. Die Verwendungsmöglichkeit der Kohle als Brennstoff beschränkt sich auf den Herd und allenfalls einen

oder mehrere Kochkessel. Für Kipptöpfe, Kippbratpfannen usw. ist die Kohlenfeuerung nicht brauchbar. Bei Kohlenfeuerung muß deshalb auf eine Dezentralisierung der Küchenanlage verzichtet werden.

Dampf steht in vielen Betrieben in reichlichen Mengen zur Verfügung. Er kann Verwendung finden für Kessel, Kipptöpfe, Wärmeschränke und Anrichten, Warmwasserbereiter, Essenwärmer (bei Selbstbeköstigung) und Spülmaschinen. Die Möglichkeit, den benötigten Dampf vom Betriebsdampf abzuzweigen, ergibt natürlich eine besonders gute Wirtschaftlichkeit; bei fehlendem Betriebsdampf ist in größeren Betrieben die Anlage eines besonderen Dampferzeugers für die Küche lohnend. Bei Verwendung von Dampf ist darauf zu achten, daß für die Zubereitung der Speisen ein Dampfdruck von 0,3—0,6 atü am vorteilhaftesten ist. Die Bauart der Dampfgeräte ist außerordentlich einfach, so daß Beschädigungen sehr selten vorkommen.

*Dampf*

Es hat sich gezeigt, daß in Küchen, die mit Gas arbeiten, eine Unterteilung der Wärmequellen viel zweckmäßiger ist, als eine Zusammenfassung aller Wärmestellen in einem Gerät, nämlich dem Herd. Besonders für Kantinenküchen, in denen infolge der Einfachheit des Speisezettels der Herd klein gehalten werden kann, ist eine derartige Dezentralisierung anzuraten. Alle Arten von Brat- und Kochgeräten, wie Herde, Kessel, Kippbratpfannen, Kipptöpfe, Bratöfen, Hockenkocher, Heißwasserbereiter und Spülmaschinen, werden heute auch für Gasbeheizung hergestellt. Besonderes Augenmerk ist bei jedem einzelnen Gerät auf die sichere und restlose Abführung der verbrannten Abgase zu richten. Da beim Herd offene Gasflammen dies nicht vollkommen gestatten, ist man allgemein zum Glühplattenherd übergegangen. Die Herdplatte oder Teile derselben werden bei dieser Herdbauart von unten durch Gasbrenner (mit oder ohne Preßluftzufuhr) bis zur dunklen Rotglut erhitzt. Die verbrannten Gase bleiben also unter der Herdplatte und können von dort sicher zum Abzug geleitet werden.

*Gas*

Werden offene Flammen verwendet, so ist darauf zu achten, daß die Brenner täglich gereinigt werden und daß die Kochtöpfe, Pfannen usw. nicht zu dicht über der Gasflamme stehen, da sonst die Verbrennung unvollkommen ist und unverbrannte, schädliche Gase sich der Raumluft mitteilen. Bei den neueren Bauarten von Gasherden ist diesem Übelstand durch geeignete Formgebung der Brennstellen vorgebeugt. Wirtschaftlich gesehen ist die Zweckmäßigkeit der Gasküche im wesentlichen eine Tarifffrage. Am besten dürften hier solche Betriebe abschneiden, die ohnehin schon Gasgroßabnehmer sind. In Fällen, in denen keine Gas- oder elektrische Leitung vorhanden ist, kann auch transportables Flaschengas zur Anwendung kommen (z. B. Baubuden).

Für die elektrische Küche gilt im allgemeinen das von der Gasküche Gesagte. Heute werden ebenfalls alle Kochgeräte, Kippbratpfannen, Kippkessel, Bratöfen, Hockerkocher, Warmwasserbäder, Wärmeschränke, Heißwasserspender mit elektrischer Beheizung geliefert. Die modernen Hochleistungsplatten verkürzen den Amkochprozeß praktisch auf die gleiche Zeit, wie bei anderen Energieformen. Durch geringere Plattentemperatur wird sogar ein besonders gutes Aufschließen der Speisen ermöglicht und dadurch die Erhaltung der Nährstoffe gefördert.

*Elektrizität*

#### d) Aufstellung der Küchen- und Spülmaschinen

Abb. 80, 81 Von der Industrie werden Spülmaschinen für Geschirr und Gläser mit Leistungen für 25—1500 Personen pro Mahlzeit und darüber hergestellt. Sie können von einer Person bedient werden, arbeiten vollkommen selbsttätig und bewältigen größte Mengen in kürzester Zeit. Zu beachten ist allerdings, daß Warmwasser von mindestens 80—85° C zur Verfügung stehen muß.

Abb. 67—76, 78 Weiterhin werden heute für fast alle Arten küchenmäßiger Vorrichtungen von der Industrie Maschinen geliefert, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zeiten für die Vorbereitung und Herstellung der Speisen in niedrigsten Grenzen zu halten.

Die Zeitersparnis ergibt sich jedoch nicht nur aus der Leistungsfähigkeit der Maschinen, sondern zum wesentlichen Teil auch aus ihrer zweckentsprechenden Aufstellung, weil hierdurch die Wege für Zubringung und Abtransport des zu verarbeitenden Gutes verkürzt werden. Ganz besonders praktisch für viele Zwecke sind fahrbare Küchenmaschinen, die dahin gefahren werden können, wo sie gerade benötigt werden.

Küchenmaschinen mit *Einzelantrieb* sind solchen mit Antrieb durch Transmission dadurch überlegen, daß sie sich der jeweiligen Inanspruchnahme besser anpassen. Es wird nur so viel Strom entnommen wie benötigt wird. Vor allem aber kommen die häßlichen Riemen mit all ihren Nachteilen (Staubaufwirbelung, Unfallgefahr) in Fortfall. Die freie Wahl des Aufstellungsortes ist ein weiterer Vorteil des Einzelantriebes. Die nachstehende Tafel I gibt Anhaltspunkte für die Auswahl der Küchenmaschinen für Kantinenküchen verschiedener Verpflegungsstärken.

Nicht jeder Betrieb kann — auch wenn der gute Wille dazu vorhanden ist — an die Einrichtung einer mit allen neuzeitlichen Geräten ausgestatteten Küche denken. Oft zwingen geldliche oder bauliche Gründe dazu, mit den allernotwendigsten Küchengeräten auszukommen. Dies wird besonders oft bei kleineren Betrieben der Fall sein.

*Übersichtstafel II Seite 52* In Tafel II sind deshalb nur diejenigen Geräte aufgeführt, deren Anschaffung unumgänglich oder doch zumindest dringend zu empfehlen ist, um eine wirtschaftliche Küchenführung sicherzustellen. In ihr sind bewußt nur Verpflegungsstärken bis zu 100 Personen aufgeführt, weil bei größeren Personenzahlen ein Verzicht auf die

*Übersichtstafel I Seite 50* in Tafel I angegebenen Geräte unbedingt zu einer Herabsetzung der Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes führen würde. Sofern Wert auf kalte Küche gelegt wird, ist hierfür, je nach Verpflegungsstärke, ein besonderer Platz oder ein besonderer Raum, vorzusehen.

#### e) Warmwasserbereitung

Die Kochanlagen müssen zentrale Warmwasserbereitungsanlagen haben, von wo aus Wasser zum Kochen und Spülen jederzeit entnommen werden kann.

*Anordnung besonderer Ausgüsse für Schmutzwasser* Es ist selbstverständlich, daß für Schmutzwasser besondere Ausgüsse angeordnet werden müssen.

## f) Lüftung\*)

Eine Kantinenküche ist dann als vorbildlich anzusehen, wenn sie nicht nur in architektonischer und kochtechnischer, sondern in erster Linie auch in hygienischer Hinsicht allen billigerweise zu stellenden Anforderungen genügt. Hierzu gehört, abgesehen von einwandfreier Beleuchtung, eine ausreichende Ent- und Belüftung und die richtige Lage (Küche nach Süden vermeiden!). Diese Frage verdient schon bei der baulichen Planung der Küche ernsthafte Beachtung.

Für die Entlüftung sind besondere Abzugsschächte vorzusehen, die möglichst weit von den Fenstern entfernt und in möglicher Nähe von warmen Schornsteinen oder Dunstabzugsrohren anzuordnen sind. Auf diese Weise wird eine gute Durchzugsmöglichkeit geschaffen und genügende Saugfähigkeit gewährleistet. Selbstredend ist der Abzug an den höchsten Punkten der Küche notwendig, da die warme Luft nach oben steigt und unter der Decke abgesaugt werden muß. Die Saugkraft darf aber mit Rücksicht auf die dann auftretende Zugwirkung mit ihren bekannten unangenehmen Folgen für das Küchenpersonal nicht zu stark sein. Es empfiehlt sich daher, für gute Abschleusung, besonders in der Nähe von Treppenhäusern und Fahrstühlen, zu sorgen.

Bei kleinen Küchen wird man meist mit Fensterlüftung auskommen. Wichtig ist, daß die Fenster unten geöffnet werden und nicht, wie es oft der Fall ist, oben durch einen Kippflügel. Zweckmäßigerweise wählt man Schiebefenster, die für das Öffnen besonders praktisch sind. Die Fenster dürfen jedoch nicht zu hoch sein, da infolge der hierdurch verursachten größeren Abkühlung und schwierigeren Erwärmung der Küche die Bildung von Wrasen mit ihren unangenehmen Begleiterscheinungen begünstigt wird. Aus diesem Grunde muß auch zu Doppelfenstern geraten werden. Bei großen Küchen sind Entnebelungsanlagen erforderlich. Bei diesen wird warme und trockene Frischluft der Küche zugeführt, während die wrasenhaltige Abluft abgesaugt wird.

Abbildung 96

Bei guter Entlüftung der Küche kann auch ohne weiteres auf die an sich nicht schönen Hauben über Herden usw. verzichtet werden.

\*) Siehe auch Zeitschrift „Die Küche“ vom 9. 9. 1937: Lüftungstechnik und gesunde Luft im Küchenbetrieb“ von E. G. Schmidt, Berlin.

Auskünfte in allen lüftungstechnischen Fragen erteilt die Reichsstelle für Lufthygiene und Lüftungswesen im Amt „Schönheit der Arbeit“, Berlin.

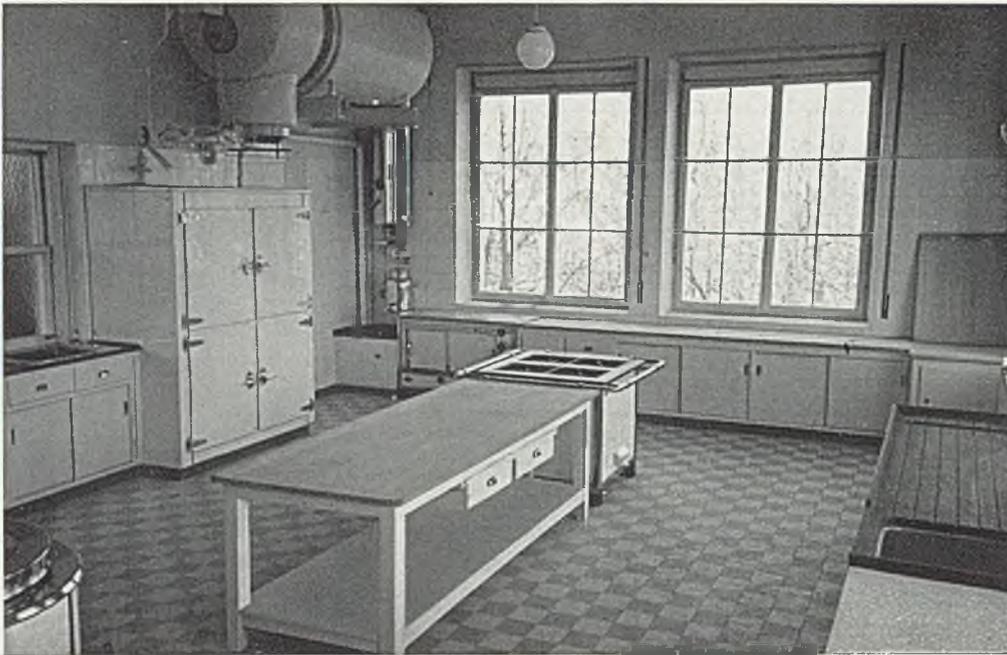
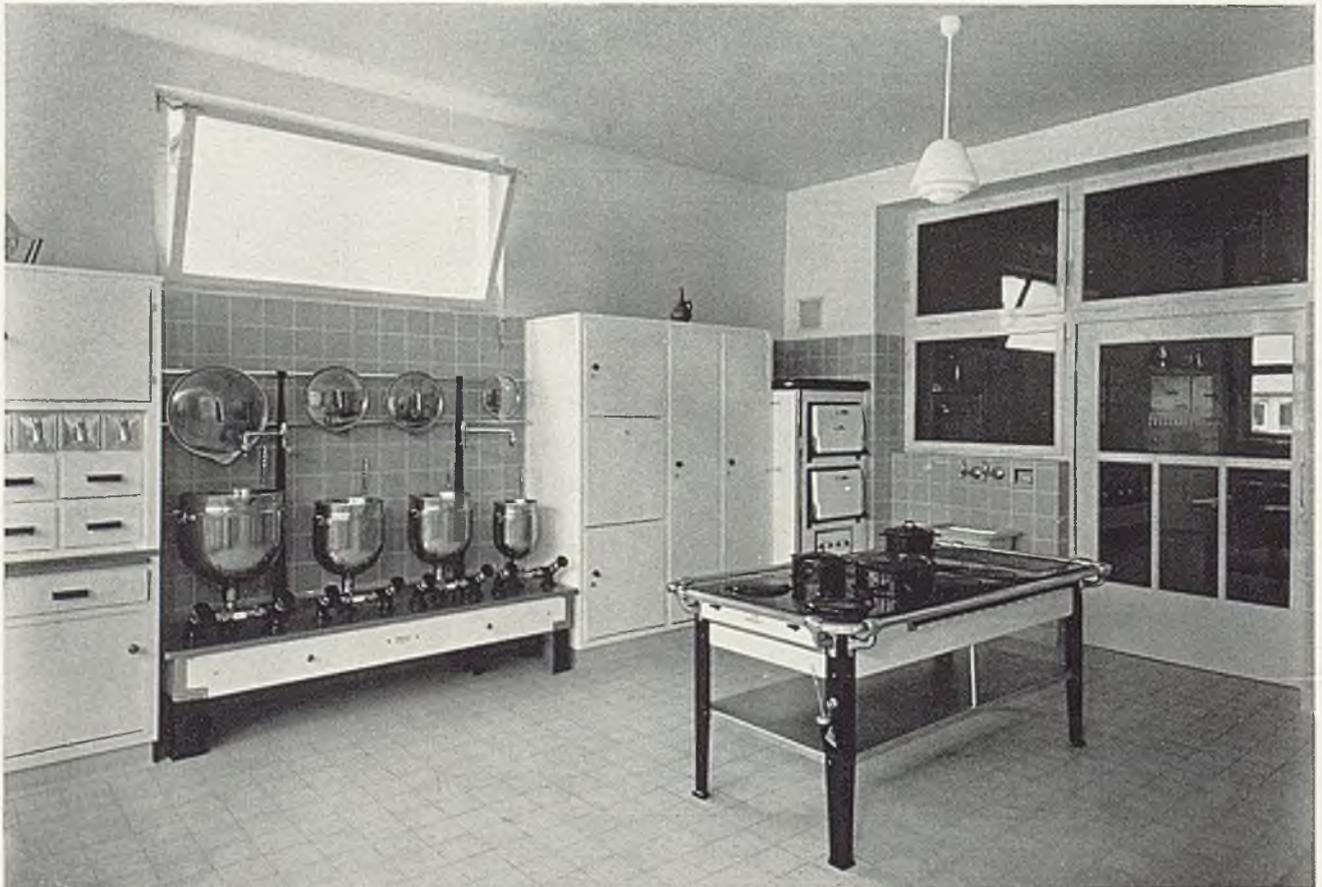


Abb. 33 Küche für kleine Belegschaftszahlen; in einem Raum vereint sind Anrichte, Kühlschrank und Heißwasserbereitung. Zubereitungstische mit Unterbringungs-  
möglichkeiten für Geschirr; Kochkessel

Abb. 34 Küche mit Herd, Kippkochkessel, Brat- und Backfengruppe



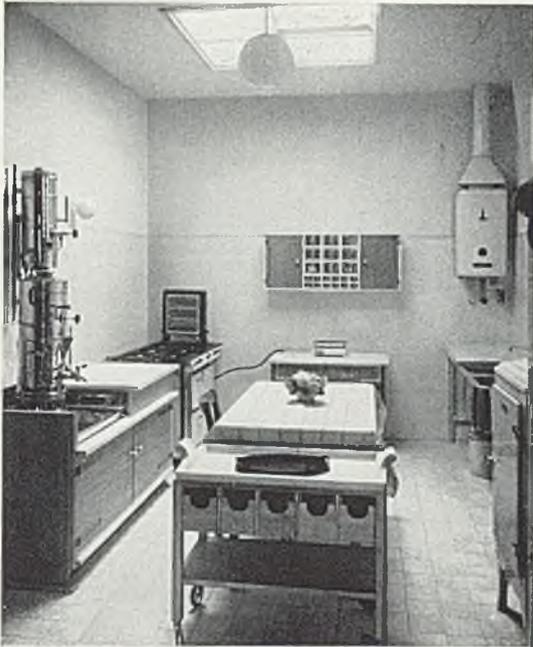


Abb. 35

Kleine Küche mit Kaffeezubereiter, Herd, Warmwasserbereiter und Kühlschrank



Abb. 36

Küche mit ovalem Kochherd, Kochkessel, Kippkessel, Fischbratpfanne, Brat- und Backfengruppe



Abb. 37

Einfache Küche mit Herd und heizbarer Anrichte

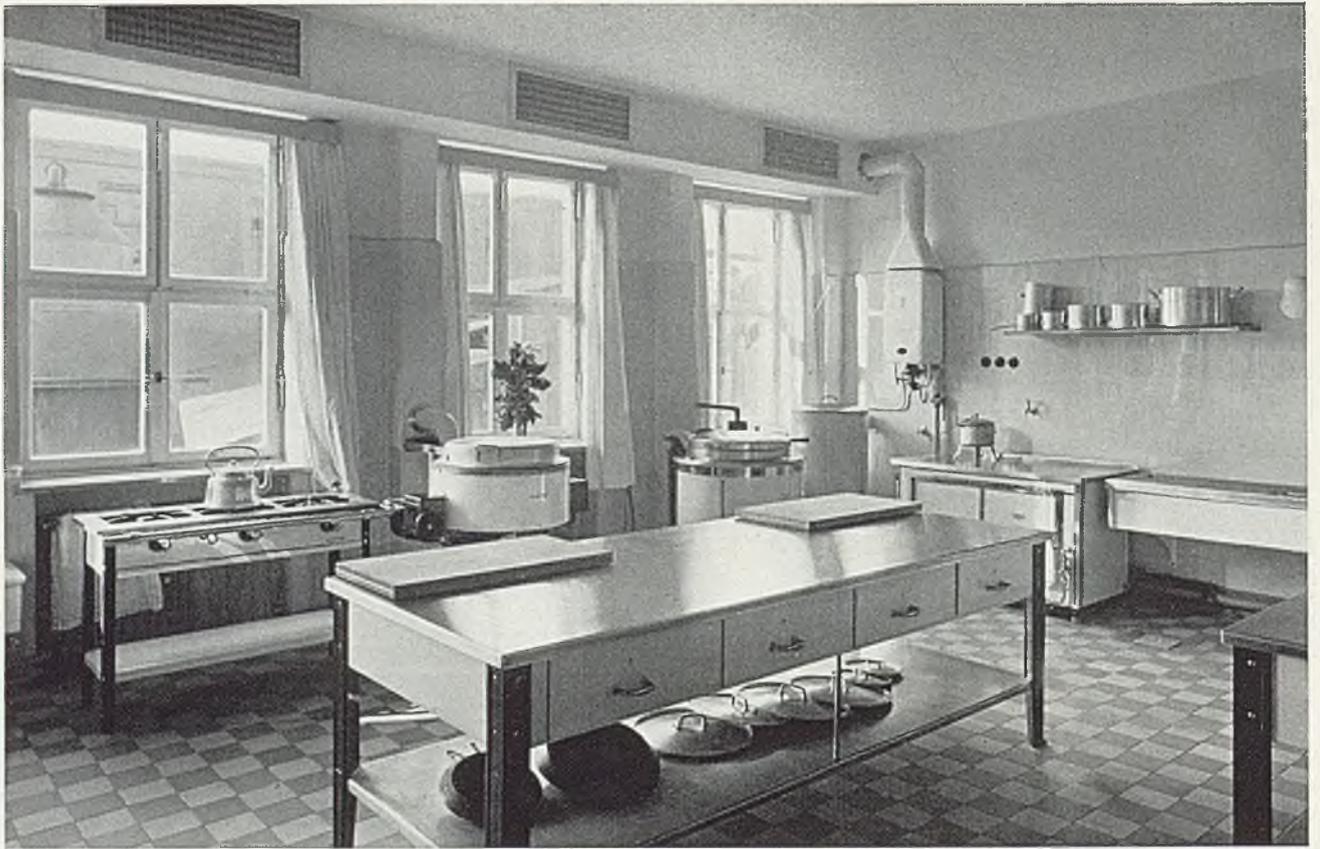


Abb. 38

Dezentralisierte kleinere Küche  
 (Beachtenswert die zweckmäßigen Anlagen für Be- und Entlüftung)

Abb. 39

Dezentralisierte Großküche

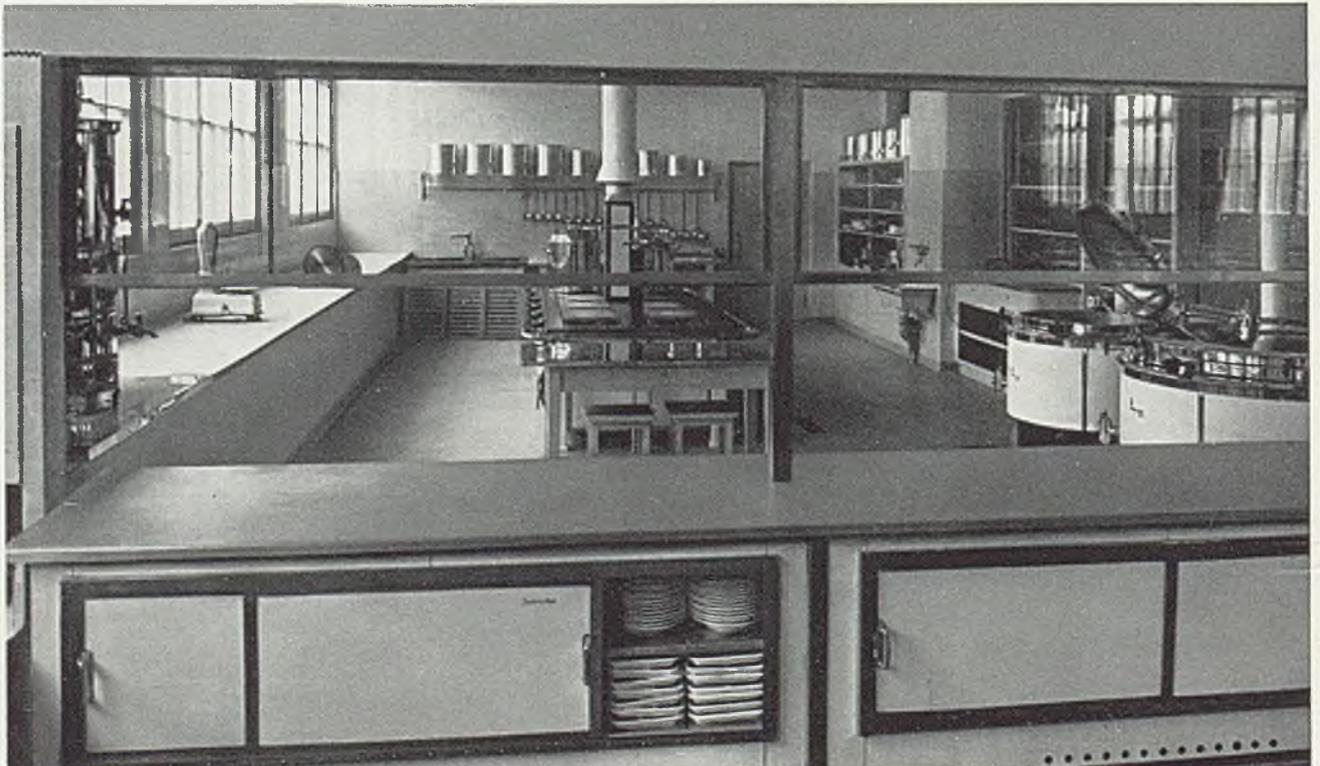


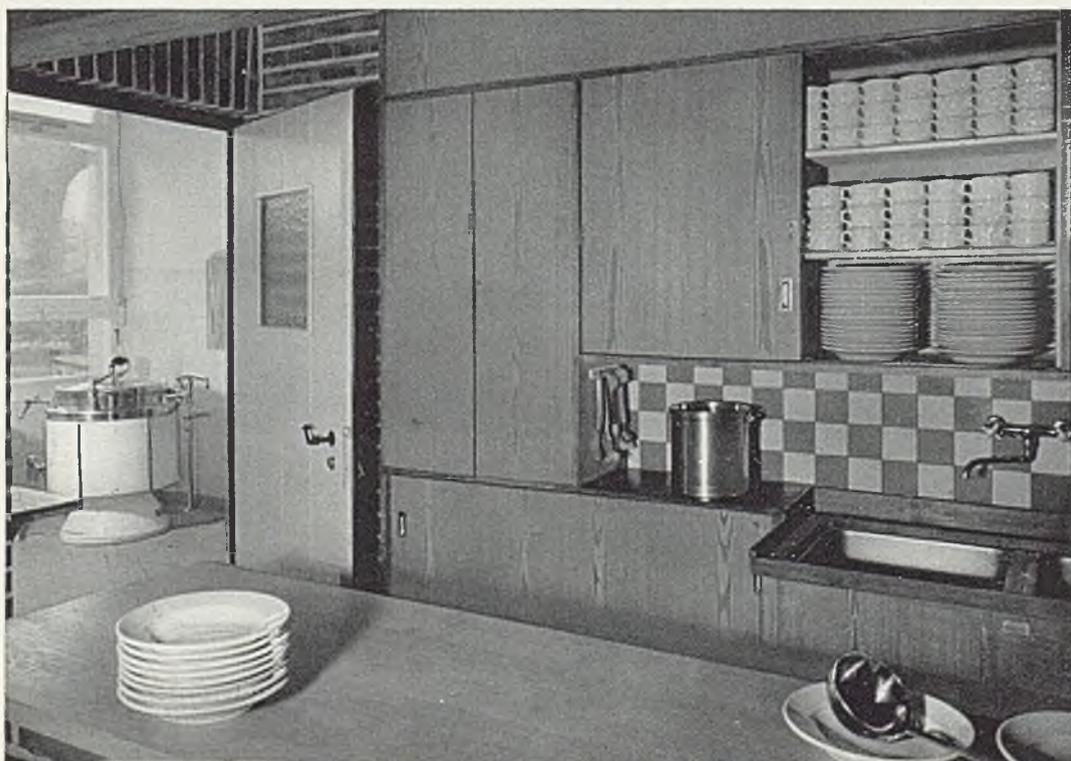


Abb. 40

Heizbare Anrichte

Abb. 41

Eingebaute Geschirrschränke



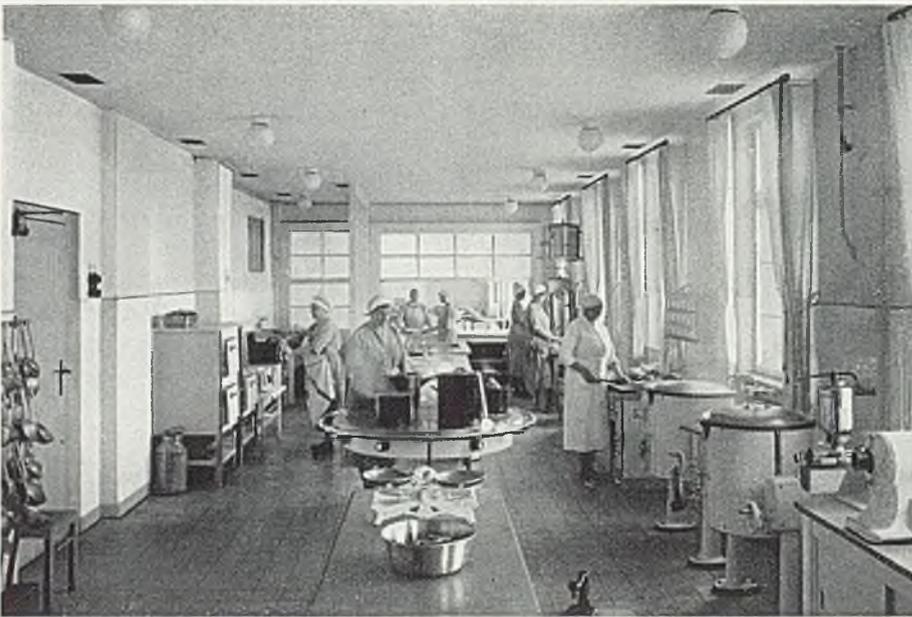


Abb. 42  
Dezentralisierte Küche  
mit Rundherd, Brat- und Back-  
ofengruppe, Warmwasserbereiter,  
Kippkesseln und Küchen-  
maschinen

Abb. 43  
Runder Wirtschaftsherd

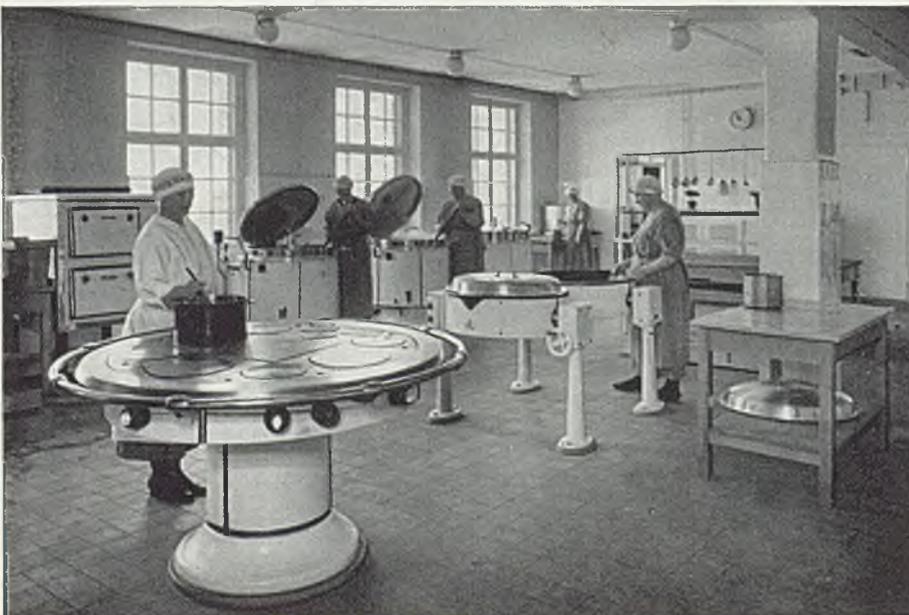
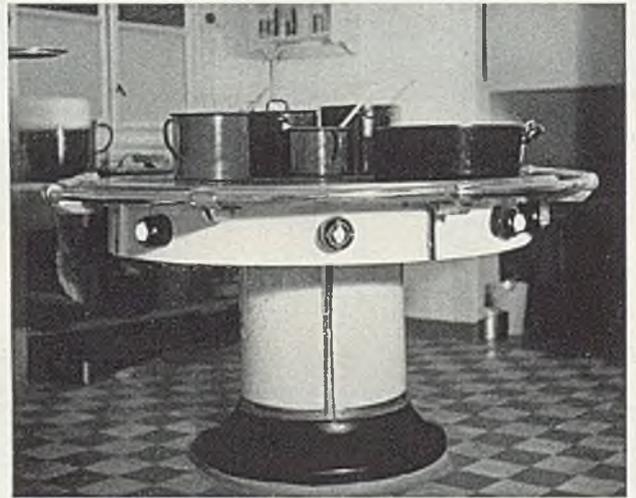


Abb. 44  
Dezentralisierte Küche  
mit kippbaren Pfannen für  
Fisch und Fleisch

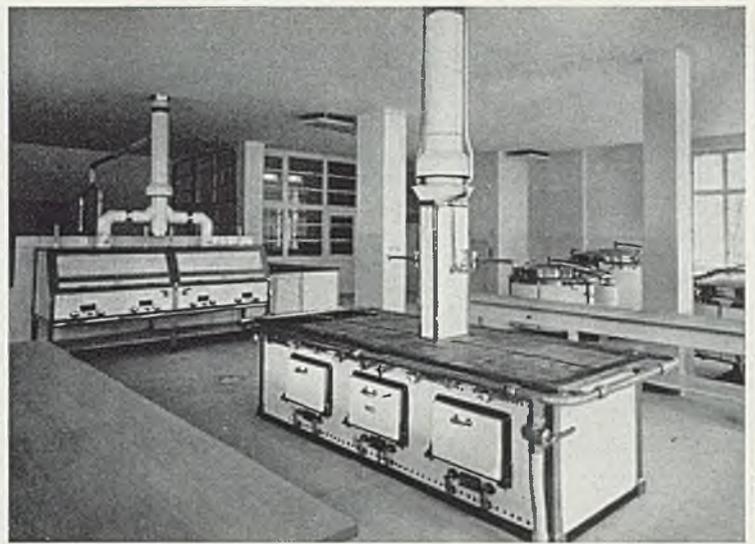
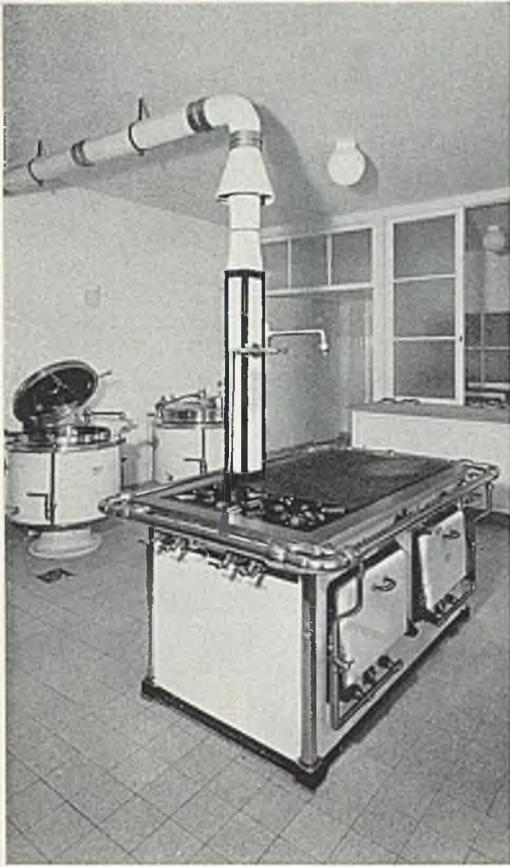


Abb. 45

Dezentralisierte Küche,  
im Hintergrund ein großer Fischbratofen

Abb. 46

Abb. 47

Herd mit eingebautem Brat- und Backofen





Abb. 48

Küchenanlagen für Großbetriebe



Abb. 49

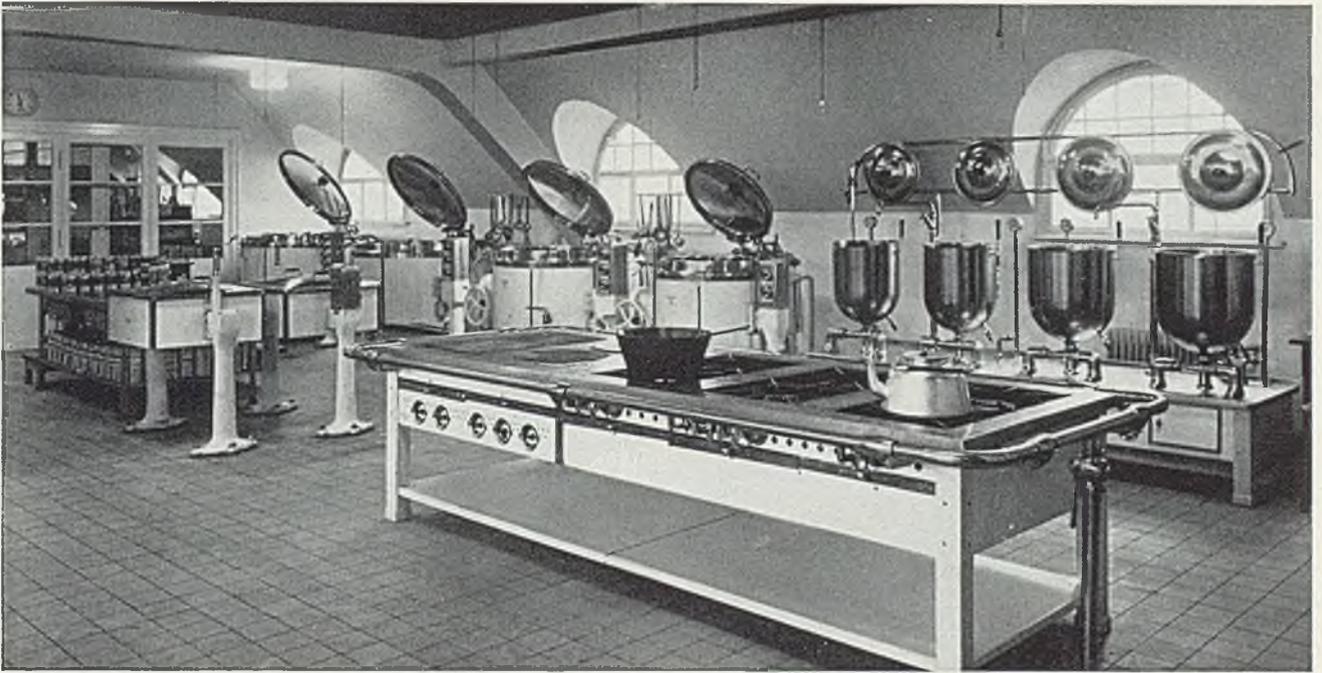


Abb. 50

Küchenanlagen für Großbetriebe mit verschiedener Anordnung der Geräte  
 Abb. 51: Beachtenswert der Lattenrost für Warm- und Trockenhaltung der Füße

Abb. 51

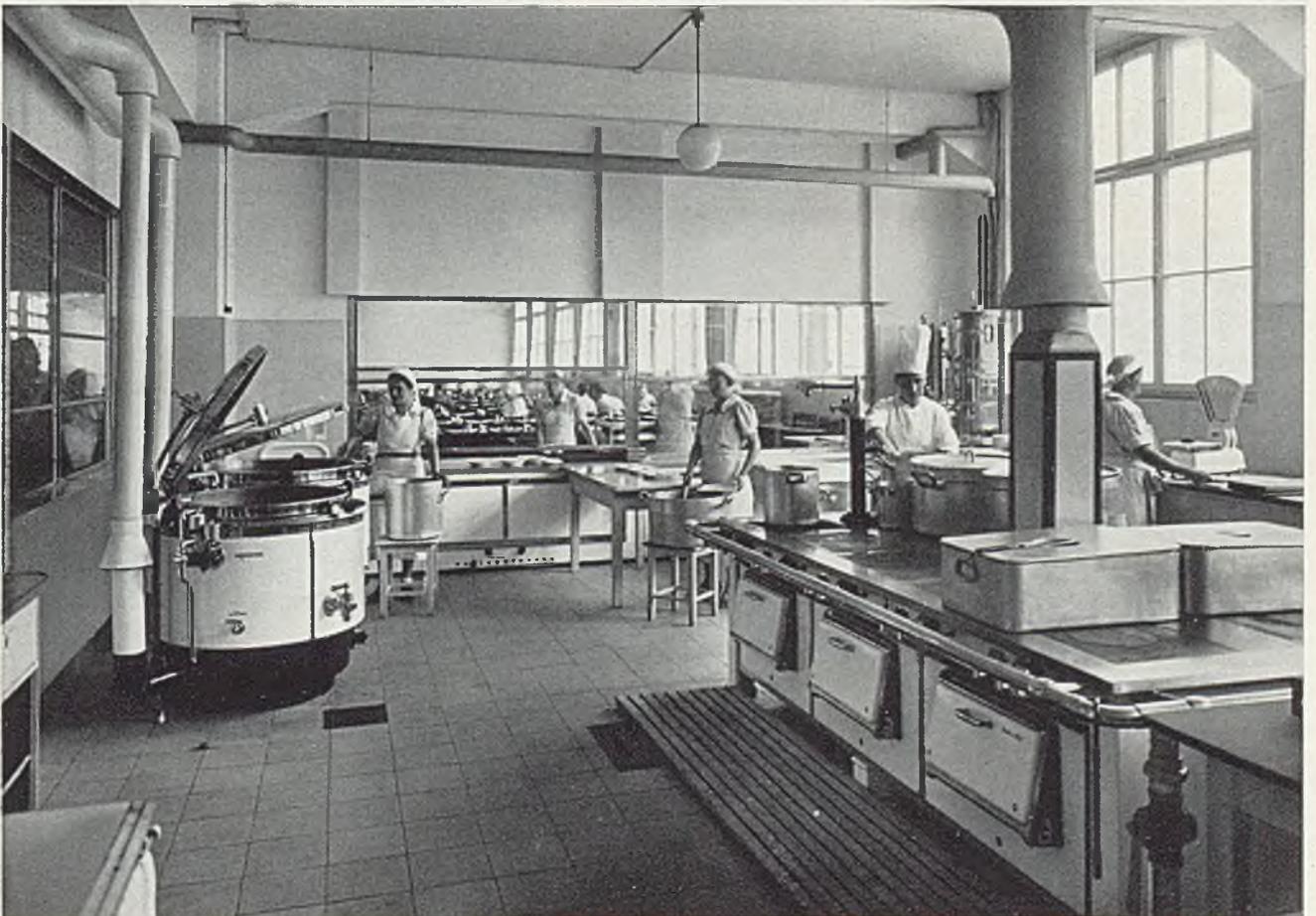




Abb. 52 Kippkessel für Gemüse und Suppen



Abb. 53 Kochkessel und Kippkessel in einer Großküchenanlage

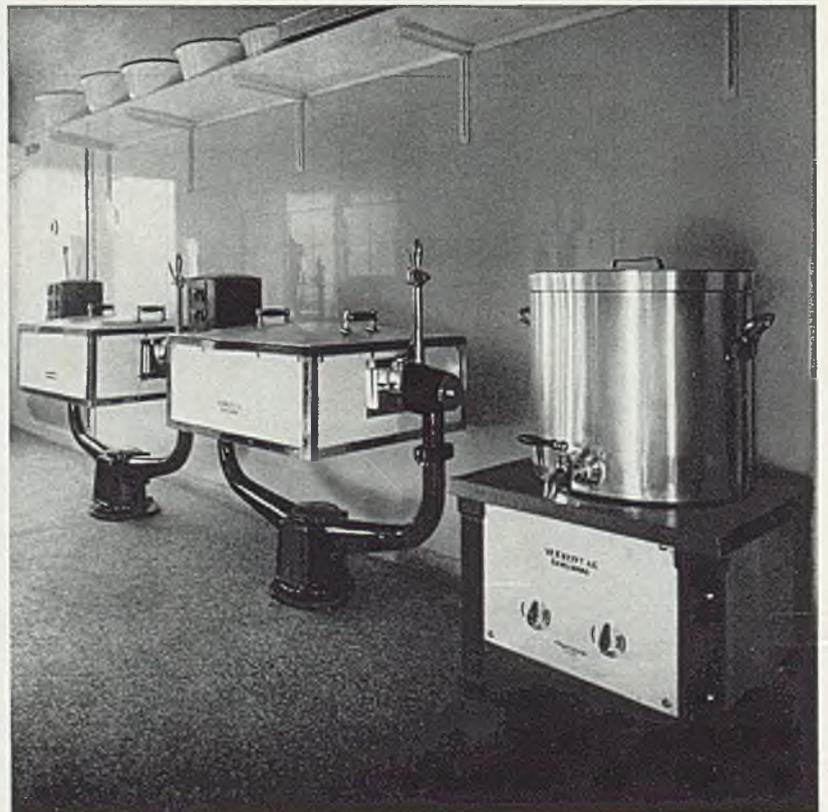
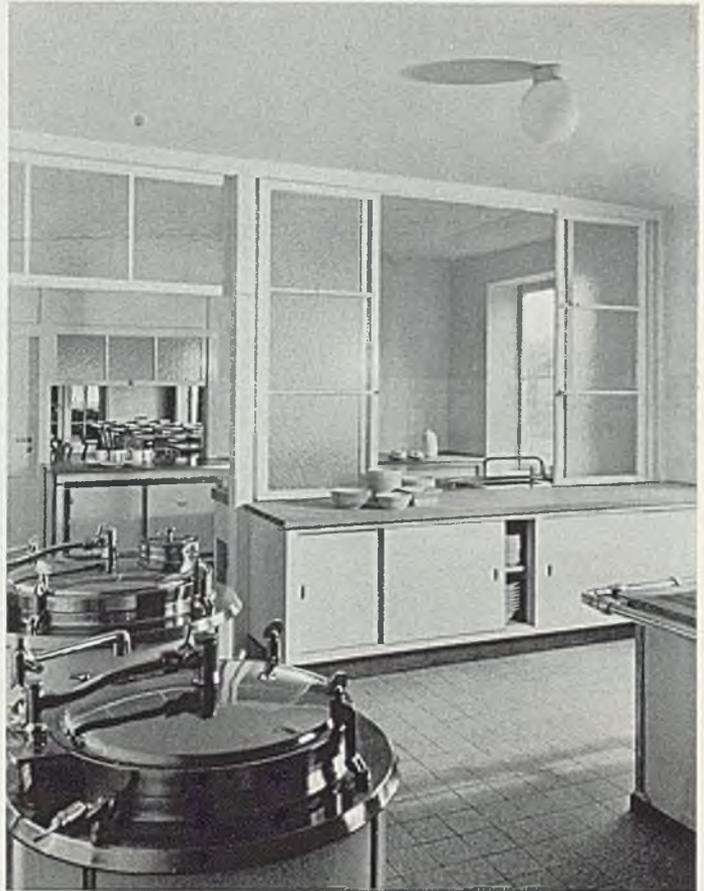


Abb. 54 Kippbratpfannen und Hocker

Abb. 57



Zwischen der Küche und der Essenausgabe befindet sich zweckmäßigerweise ein Anrichteraum. Durch die Planung eines solchen Raumes wird vor allen Dingen vermieden, daß Gerüche aus der Küche in den Eßraum gelangen können



Abb. 55

Die stehenden Brat- und Backöfen sind besonders gut zu bedienen

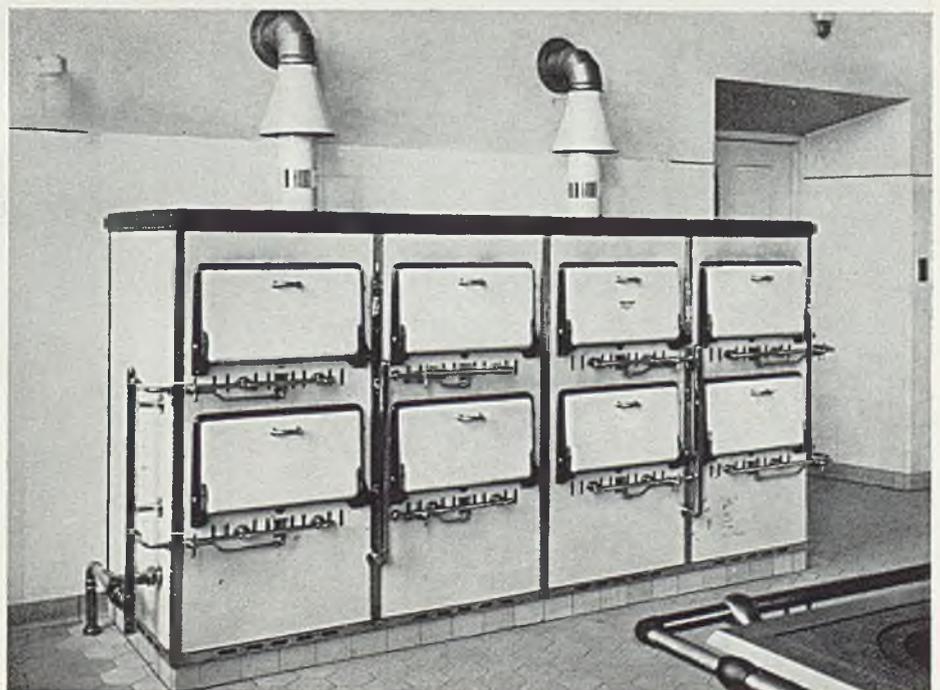
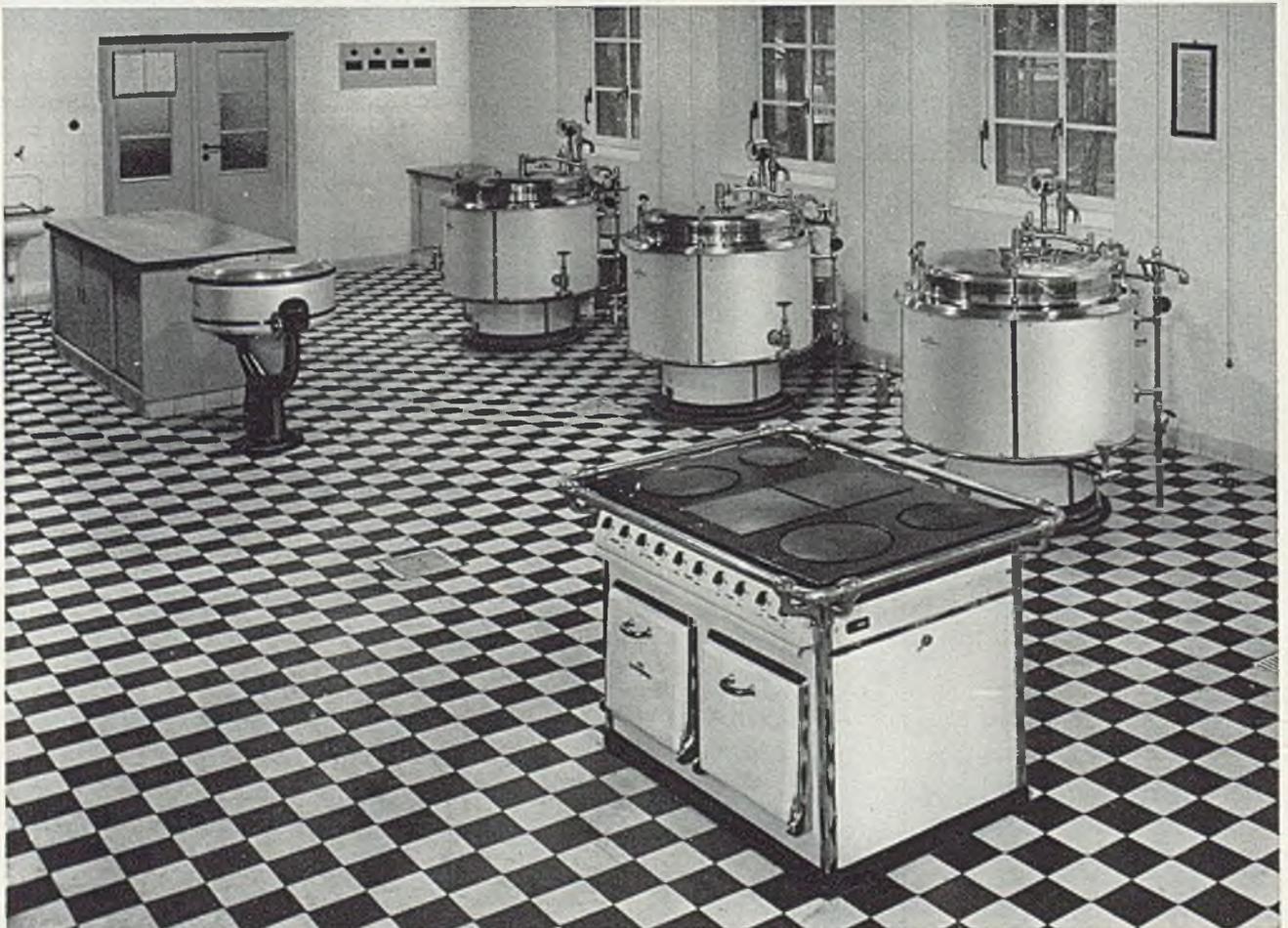


Abb. 56



Abb. 58 Kippbratpfanne im Betrieb

Abb. 59 Dezentralisierte Küchenanlage für große Gefolgschaftsstärken



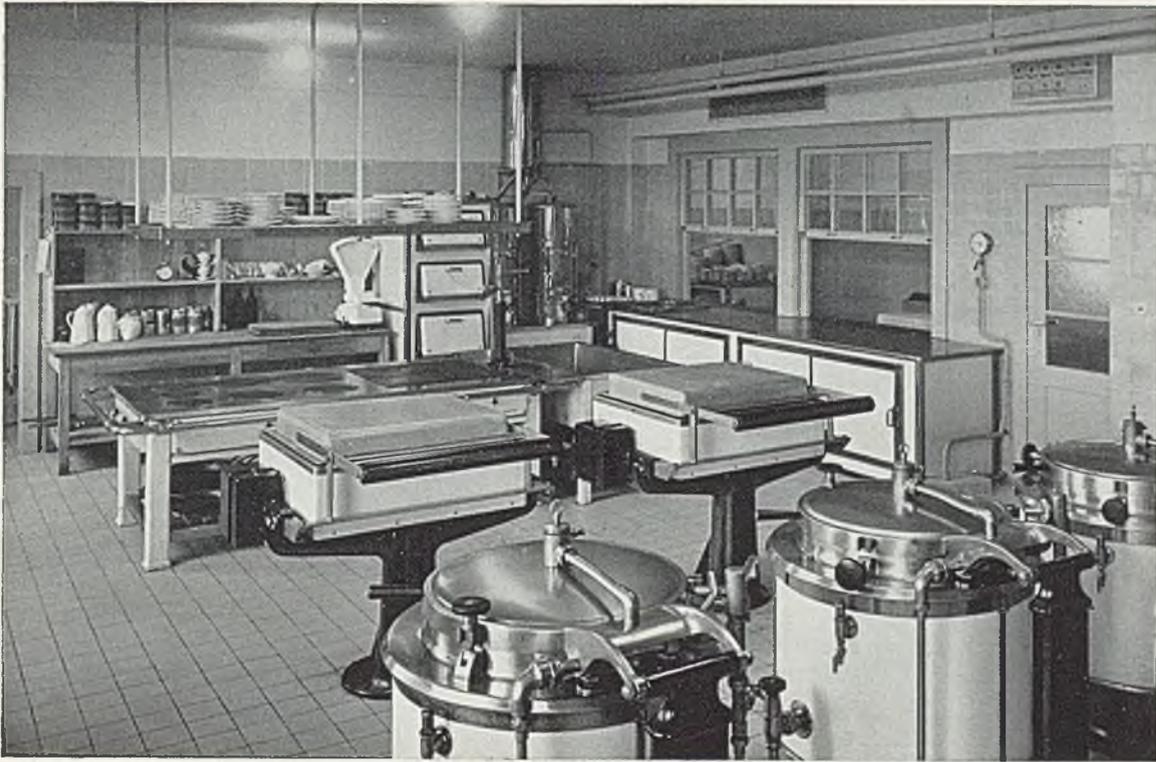


Abb. 60 Dezentralisierte Küchenanlage; siehe besonders die Bereitstellung der Platten unmittelbar über den Herd

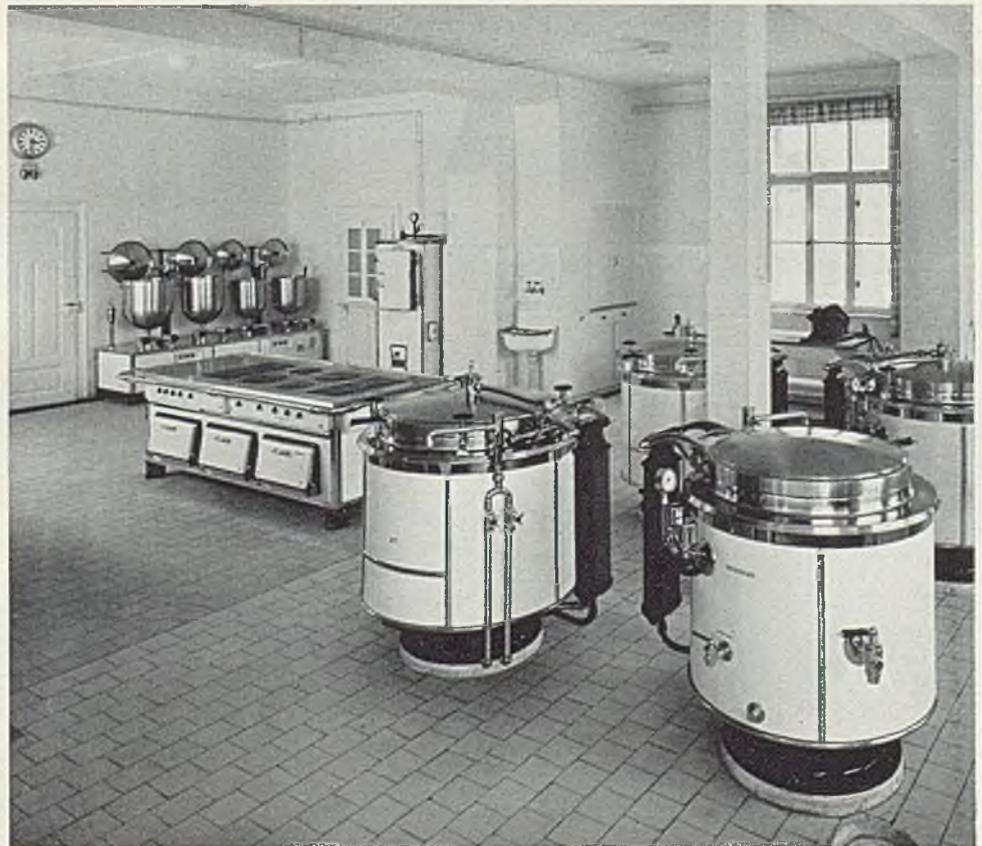


Abb. 61  
Dezentralisierte Küchenanlage für große Gefolgschaftsstärken. (Richtig die Anbringung eines besonderen Ausgußbeckens)

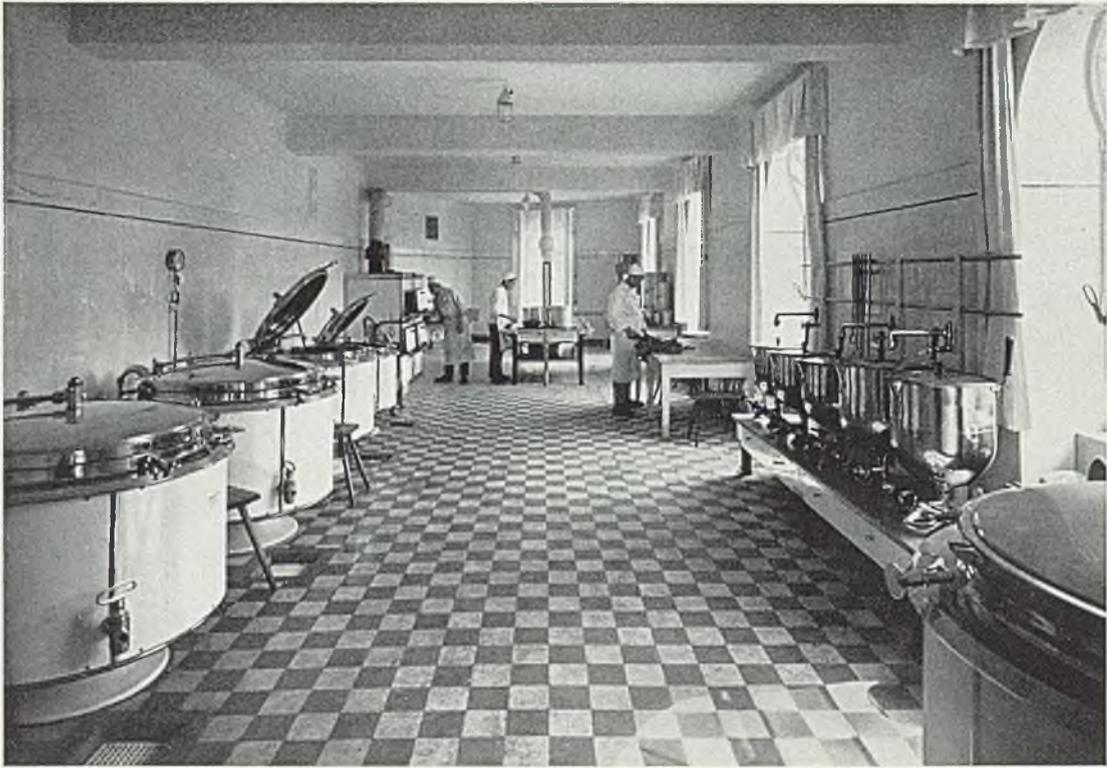


Abb. 62

Verschiedene Anordnungen von Kochkesseln

Abb. 63

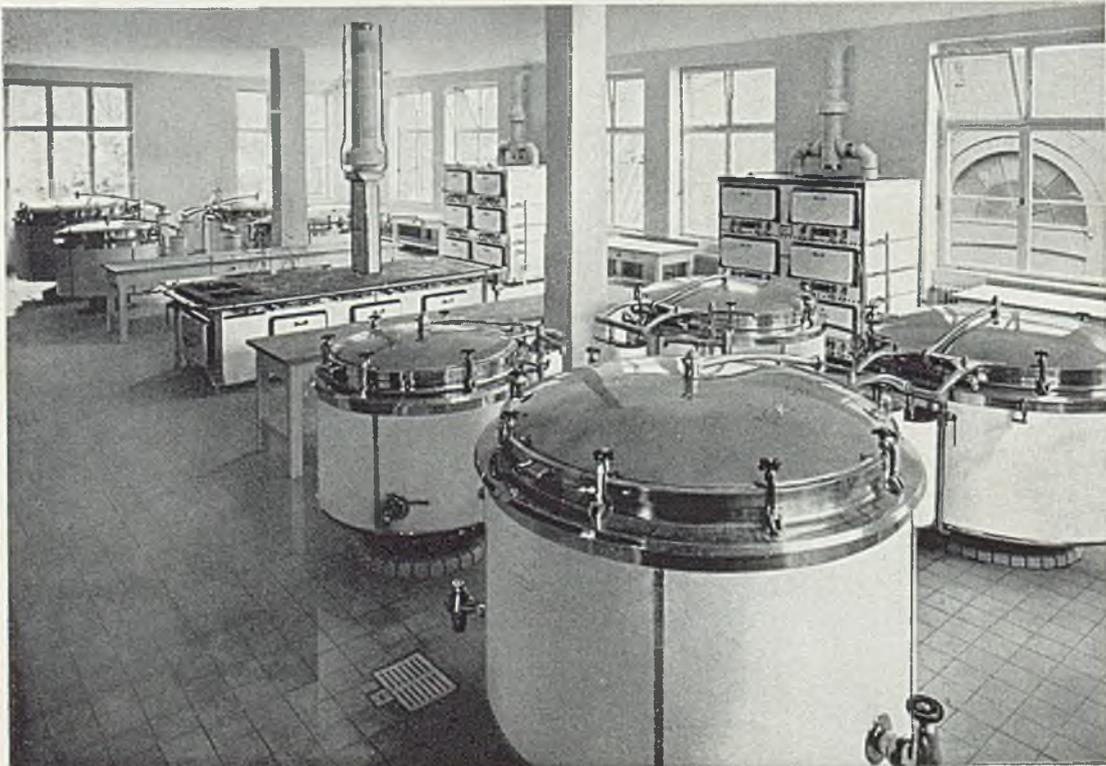




Abb. 64  
Kochkessel  
einer großen Betriebsküche,  
von wo aus einzelne Speiseräume  
durch wärmeisolierte Essenträger  
versorgt werden



Abb. 65

Verschiedene Anordnungen  
der Aufstellung von  
Kochkesseln

(Zu Abb. 66: Bei guter Ent-  
und Belüftung kann auf die  
unschöne Wrasenhaube ver-  
zichtet werden)



Abb. 66

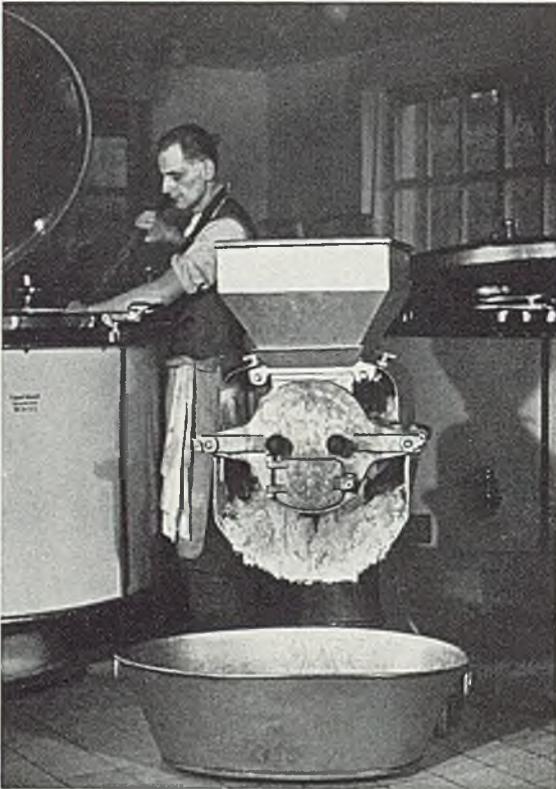


Abb. 67      Fahrbare Zylinder-Passiermaschine



Abb. 68      Hochleistungs-Universal-Küchenmaschine mit Motorantrieb



Abb. 69  
Küchenmotor mit Aufsteckvorrichtung für elektrisch betriebene Küchenmaschinen



Abb. 70 Kartoffel- und Rübenwaschmaschine



Abb. 71 Universal-Küchenmaschine zum Reiben, Schneiden und Schnitzeln pflanzlicher Produkte



Abb. 72 Motorwolf zur Verarbeitung von Roh- und Kochfleisch



Abb. 73 Wurstfüllmaschine

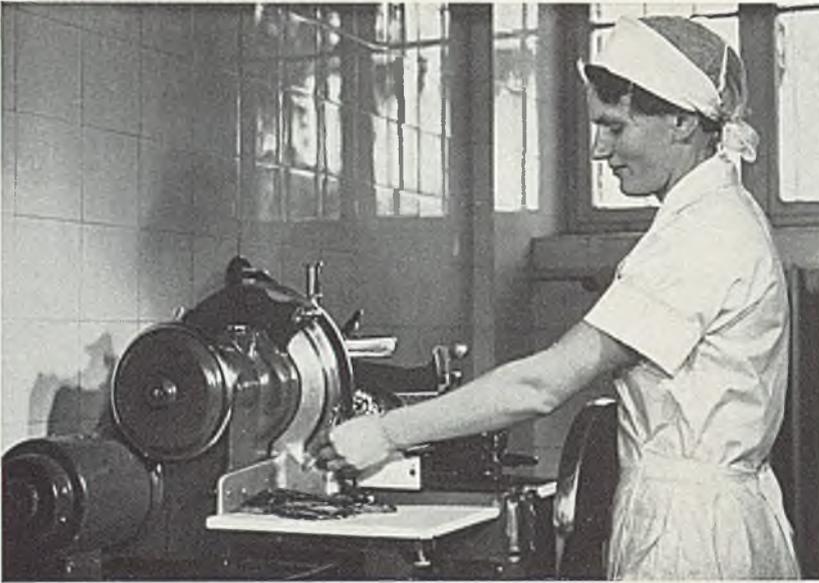


Abb. 74  
Aufschnittmaschine

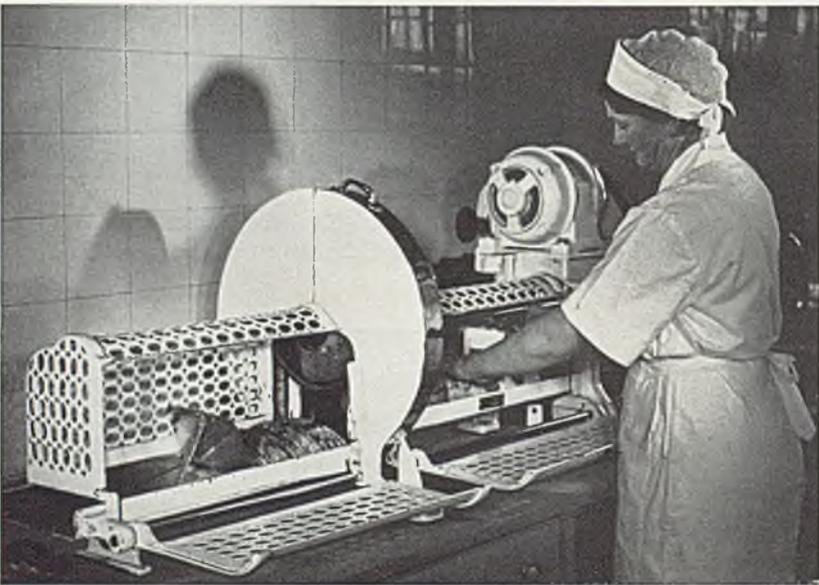


Abb. 75  
Brotschneidemaschine



Abb. 76  
Kartoffel- und Rüben-Schälmaschine mit  
eingebautem Elektromotor

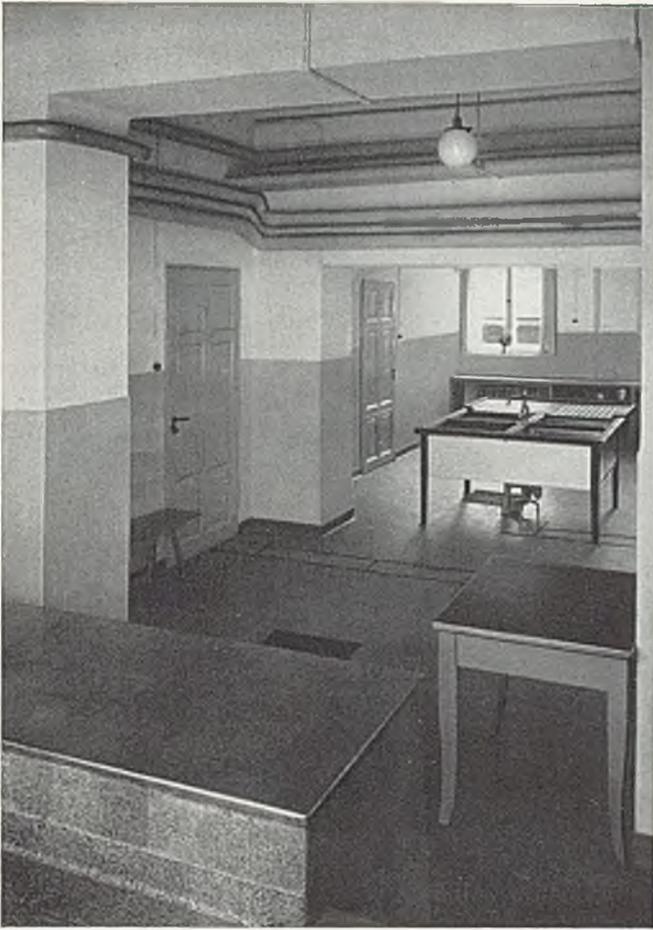


Abb. 78

Messerputzmaschine

Abb. 77 Kleiner Spülraum;  
unmittelbare Abstellmöglichkeit vom Eßraum aus



Abb. 79 Putzküche  
Besser für die Arbeit  
sind Stühle mit Rücken-  
lehnen (siehe Abb. 113)

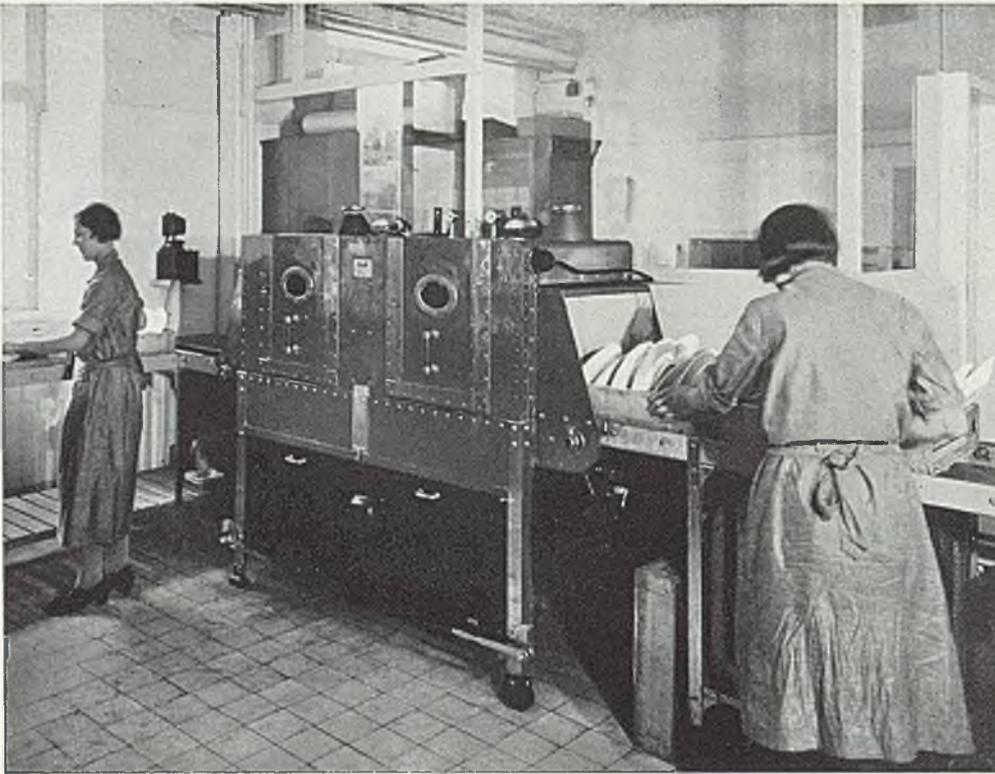


Abb. 80

Geschirrspülmaschinen

Abb. 81



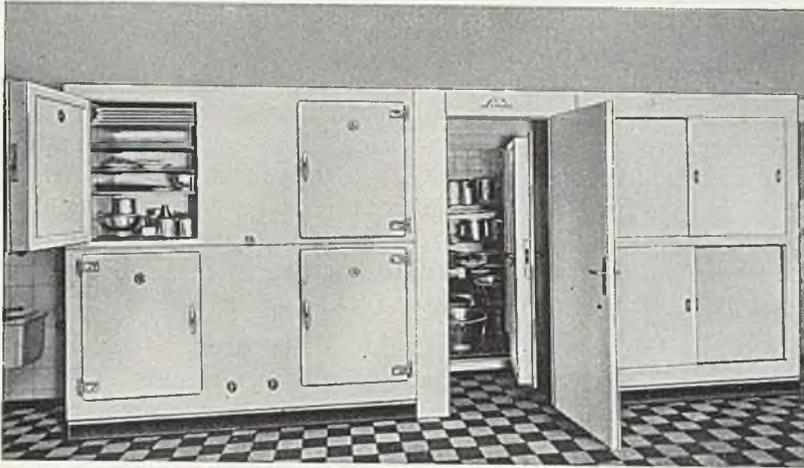


Abb. 82

Eisschrank mit besonderem Kühlraum für Großbetriebe

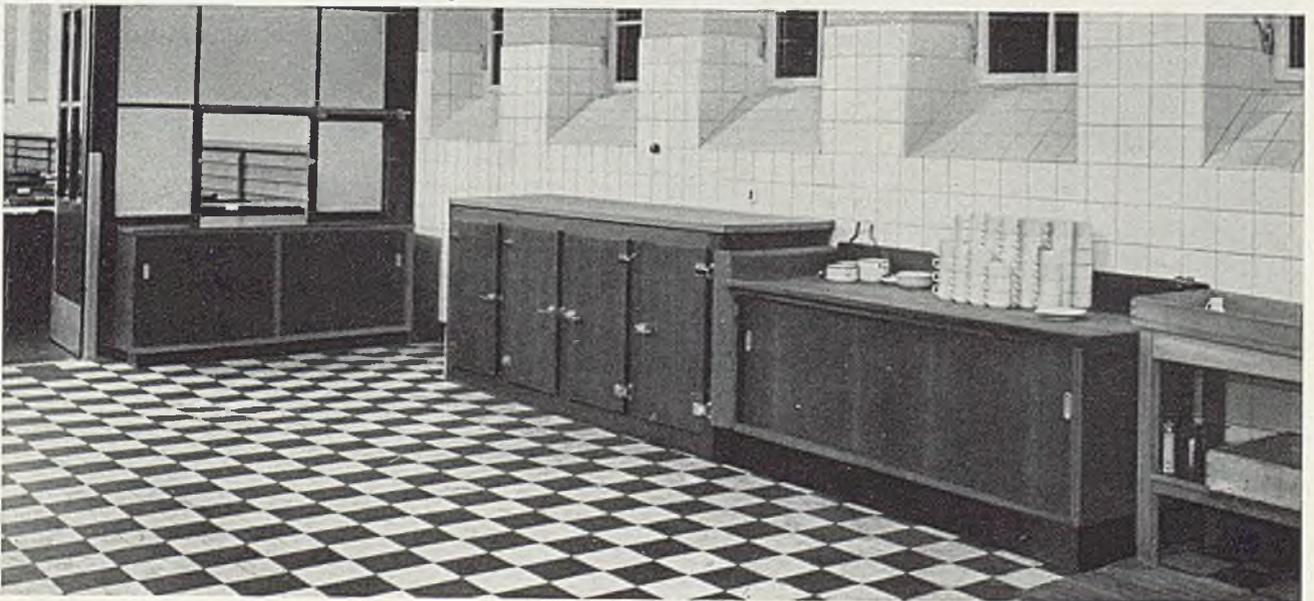


Abb. 83

Kühlraum zur Aufbewahrung der Lebensmittel

Abb. 84

Kleiner Kühlschrank innerhalb der Küche



### g) Beleuchtung der Küche



Abb. 85

Bei der Einrichtung von Kantinenküchen ist Wert auf ausreichende und zweckmäßige Beleuchtung zu legen. Zunächst muß eine gute Allgemeinbeleuchtung vorgesehen werden, die so bemessen sein muß, daß die nach den Angaben im DIN-Blatt 5035 für mittelfeine Arbeit erforderliche mittlere Beleuchtungsstärke von 75 Lux vorhanden ist. Da Decken und Wände in der Küche in der Mehrzahl der Fälle einen hellen Anstrich erhalten, so sind Leuchten für vorwiegend indirektes oder vorwiegend direktes Licht zu verwenden.

Die Leuchten für vorwiegend indirekte Beleuchtung strahlen den überwiegenden Teil des Lichtes nach oben, den kleineren Teil nach den Seiten und nach unten. Sie sind daher besonders vorteilhaft bei Vorhandensein rein weißer Decke und Wände. Der Glaskörper besteht, wie Abb. 85 zeigt, im unteren Teil aus stark lichtstreuendem Glas (Opalglas), im oberen Teil meist aus Mattglas. Durch die gute Rückstrahlung des Lichtes von Decken und Wänden entstehen weiche Schatten, die selbst beim Arbeiten im eigenen Körperschatten kaum als störend empfunden werden.

Ist der Raumanstrich nicht rein weiß, sondern etwas getönt gehalten, so werden zweckmäßig Leuchten für vorwiegend direkte Beleuchtung verwendet. Diese Leuchten besitzen einen lichtstreuenden Glaskörper, der einen großen Teil des Lichts nach unten, aber auch einen Teil nach oben und nach den Seiten lenkt, so daß noch eine genügend weiche Schattenbildung und gute Raumwirkung entsteht.



Abb. 86

Dem Charakter der Küche entsprechend, werden diese Leuchtgeräte in halbwasserdichter Ausführung als Porzellan- oder Emailleleuchten geliefert. Sie haben dadurch den Vorzug, daß sie leicht und gründlich gereinigt werden können.

Da die Arbeitsplätze in der Küche zum Teil auch am Fenster oder an den Wänden angeordnet sind, müssen diese Stellen eine zusätzliche Beleuchtung erhalten. Derartige Leuchten, in den meisten Fällen in Form von Wandarmen, ähnlich Abb. 86, sind vorzusehen an der Anrichte, am Spültisch, an den Arbeitsmaschinen usw.

Es ist selbstverständlich, daß auch die Nebenräume, wie Gemüseputzraum, kalte Küche, Vorratsräume usw., in gleicher Weise gut und ausreichend ausgeleuchtet werden. Hier wird man in den meisten Fällen Porzellanleuchten nach Abb. 87 vorsehen.



Abb. 87

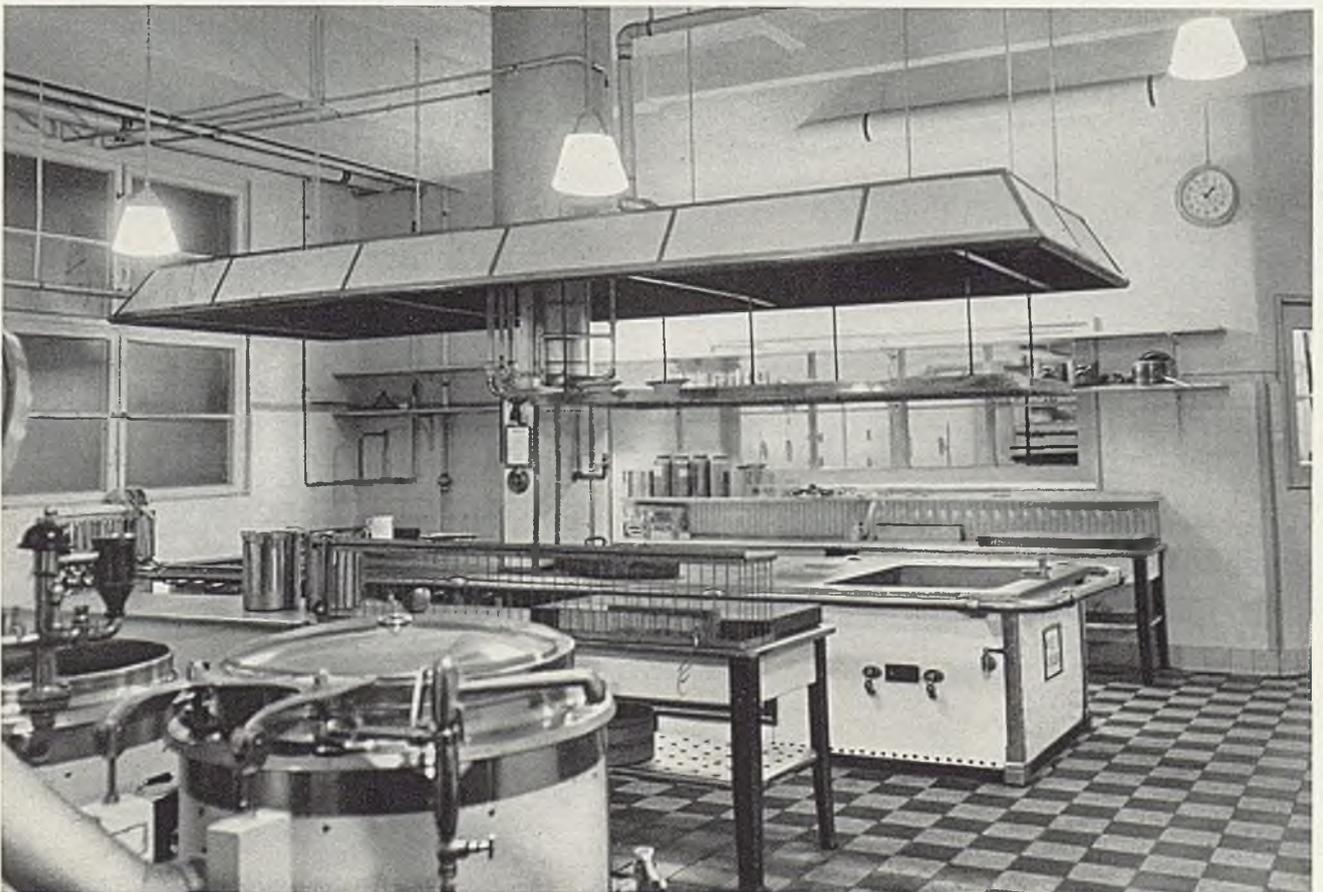
Um die Anforderungen, die an eine ausreichende und zweckmäßige Beleuchtung gestellt werden, zu erfüllen, ist es notwendig, vor Inangriffnahme der Installationsarbeiten die Beleuchtungspläne in allen Einzelheiten festzulegen, damit von vornherein die erforderlichen Auslässe in der richtigen Weise vorgesehen werden. Beispiele zweckmäßiger Aufteilung der Leuchten zeigen die Grundrißzeichnungen auf den Seiten 53, 58, 63 und 64.



Anordnung der Leuchten in der Küche und am Spültisch. Die gezeigte Wrasenhaube ist insbesondere wegen des Tropfens von Kondenswasser unzuweckmäßig und bei richtiger Lüftung unnötig.

Abb. 88

Abb. 89



# Tafel I

## Erforderliche Küchenmaschinen für verschiedene Verpflegungsstärken

### I.

120 Personen:

- a) Küchenmotor, etwa 1 PS, für *Dauerbetrieb*, entweder auf Schranktisch oder auf fahrbarem Arbeitstisch montiert.
- b) Hierzu folgende Aufsteckgeräte:
  1. Fleisch- und Gemüseschneidemaschine mit verschiedenen Messer- und Lochscheibensätzen,
  2. Passiermaschine,
  3. Brotschneidemaschine,
  4. Universal-, Reibe-, Schneid- und Schnitzelmaschine,
  5. Anschlagmaschine,
  6. Frucht- und Saftpresse,
  7. Messerputzmaschine.

### II.

300 Personen:

- a) *Hauptküche*
  1. Fleischschneidemaschine, Leistung 150 kg/Std., elektr. Antrieb,
  2. Fahrbare Passiermaschine, elektr. Antrieb,
  3. Universal-Küchenmaschine mit Nebenapparaten, elektr. Antrieb.
- b) *Gemüseputzraum*
  1. Kartoffelschälmaschine, Leistung 150 bis 200 kg/Std., elektr. Antrieb
- c) *Kalte Küche*
  1. Brotschneidemaschine, elektr. Antrieb,
  2. Aufschnittschneidemaschine, mit Hand- oder elektr. Antrieb,
  3. Käseschneidemaschine mit Handbetrieb.
- d) *Kaffeeküche*
  1. Kleine Kaffeemühle mit elektr. Antrieb.
- e) *Spülküche*
  1. Halbautomatische Spülmaschine,
  2. Messerputzmaschine mit elektr. Antrieb.

III.

600 Personen :

a) *Hauptküche*

1. Fleischschneidemaschine, Leistung etwa 300 kg/Std.,
2. Fahrbare Passiermaschinen, elektr. Betrieb,
3. Universal-Küchenmaschine mit Nebenapparaten, elektr. Betrieb,
4. Massenrühr- u. Schlagmaschine, elektr. Betrieb.

b) *Gemüseputzraum*

1. Kartoffel-Waschmaschine, Leistung etwa 200 kg/Std.,
2. Kartoffel-Schälmaschine.

c) *Kalte Küche*

1. Brotschneidemaschine, elektr. Antrieb
2. Aufschnittschneidemaschine, elektr. oder Handantrieb,
3. Käseschneidemaschine, Handbetrieb,
4. Butterteilmaschine, Handbetrieb.

d) *Kaffeeküche*

1. Kaffeemühle mit elektr. Antrieb.

e) *Spülküche*

1. Vollautomatische Spülmaschine,
2. Messerputzmaschine mit elektr. Antrieb.

IV.

1000 Personen :

a) *Hauptküche*

1. Fleischschneidemaschine (Wolf) mit einer Leistung von etwa 400 kg/Std.
2. Fahrbare Passiermaschine,
3. Universal-Küchenmaschine mit Nebenapparaten,
4. Massenrühr- u. Schlagmaschine.

b) *Gemüseputzraum*

- |  |                             |                   |
|--|-----------------------------|-------------------|
| 1. Universal-Küchenmaschine zum Reiben, Schneiden und Schnitzeln | } Leistung etwa 250 kg/Std. | } elektr. Betrieb |
| 2. Kartoffelwaschmaschine  |                             |                   |
| 3. Kartoffelschälmaschine  |                             |                   |

c) *Kalte Küche*

- |                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| 1. Brotschneidemaschine | } elektr. Betrieb |
| 2. Aufschnittmaschine   |                   |
| 3. Käseschneidemaschine |                   |
4. Butterteilmaschine mit Handbetrieb.

d) *Kaffeeküche*

1. Kaffeemühle mit elektr. Antrieb.

e) *Spülküche*

1. Vollautomatische Spülmaschine.
2. Messerputzmaschine mit elektr. Antrieb.

Essen- teil- nehmer	Kochgeräte	Küchenmaschinen	Zusätzliche Geräte
25	Wirtschaftsherd mit vier Kochstellen und Bratofen	Kleiner Fleischwolf (Handbetrieb) Kaffeemühle auf Tisch montiert 500 g Trichterinhalt (Handbetrieb) Große Brotschneidemaschine (Handbetrieb) Passiermaschine (Handbetrieb) Messerputzmaschine (Handbetrieb)	Warmwasserapparat 2 teiliger Spültisch Ausguß
50	Wirtschaftsherd mit sechs Kochstellen, Bratofen und Wärmeschrank Evtl. zusätzlich 1 Hocker	Fleischwolf Passiermaschine Kaffeemühle (wie oben) Brotschneidemaschine Messerputzmaschine alles mit Handbetrieb oder als Aufsteckgeräte zu kleinem Küchenmotor. In letzterem Falle evtl. zusätzlich: kleine Kartoffelschälmaschine	Geschirrspüle 2 bis 3teilig (je nach Raum) Warmwasserapparat Ausguß
100	Herd, 2 m Länge mit 2 Bratöfen und 1 Wärmeschrank sowie Wasserbad 1 Hocker  <i>oder</i> 1 Kessel 125 l mit zugehörigen Einsätzen für Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch  <i>oder</i> Herd 6—10 Kochstellen verschiedener Größe mit Bratofen  <i>oder</i> Tischherd mit 6—10 Kochstellen und getrennt aufgestellten Bratofengruppe.  Ferner 1 Wärmeschrank in der Ausgabe 1—2 Hocker. Empfehlenswert: 1 direkt beheizte Bratpfanne 40 cm Ø	Küchenmotor mit Aufsteckgeräten wie oben Evtl. zusätzlich: Gemüse-Zerkleinerungsmaschine Aufschnitt-Schneidemaschine	Geschirrspüle 3teilig, Warmwasserapparat Ausguß Evtl. Wärmetisch für Teller

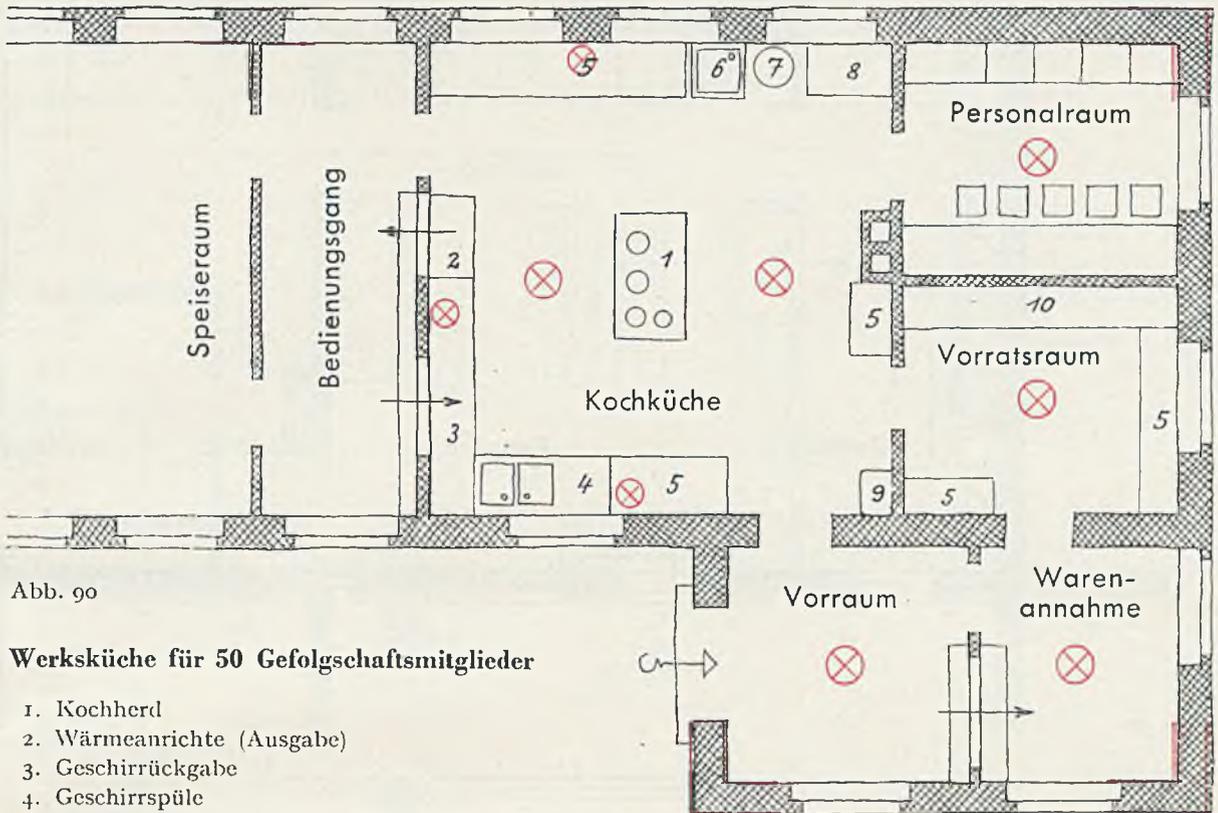


Abb. 90

### Werksküche für 50 Gefolgschaftsmitglieder

1. Kochherd
2. Wärmanrichte (Ausgabe)
3. Geschirrrückgabe
4. Geschirrspüle
5. Arbeitstische
6. Fleischspüle
7. Hackstock
8. Kühlschrank
9. Ausguß
10. Regale

Roter Druck:

Beleuchtungskörper

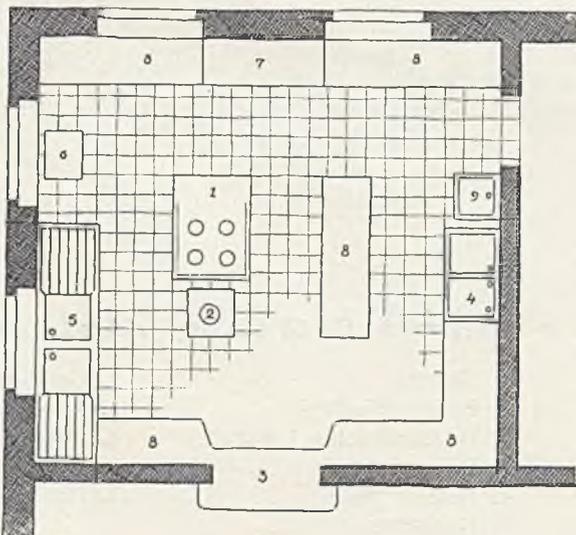


Abb. 91

### Werksküche für 50 Gefolgschaftsmitglieder

1. Kochherd
2. Kleiner Kocher
3. Wärmanrichte (Ausgabe)
4. Rohspeisenspüle
5. Geschirrspüle
6. Kühlschrank
7. Geschirrschrank
8. Arbeitstische
9. Ausguß

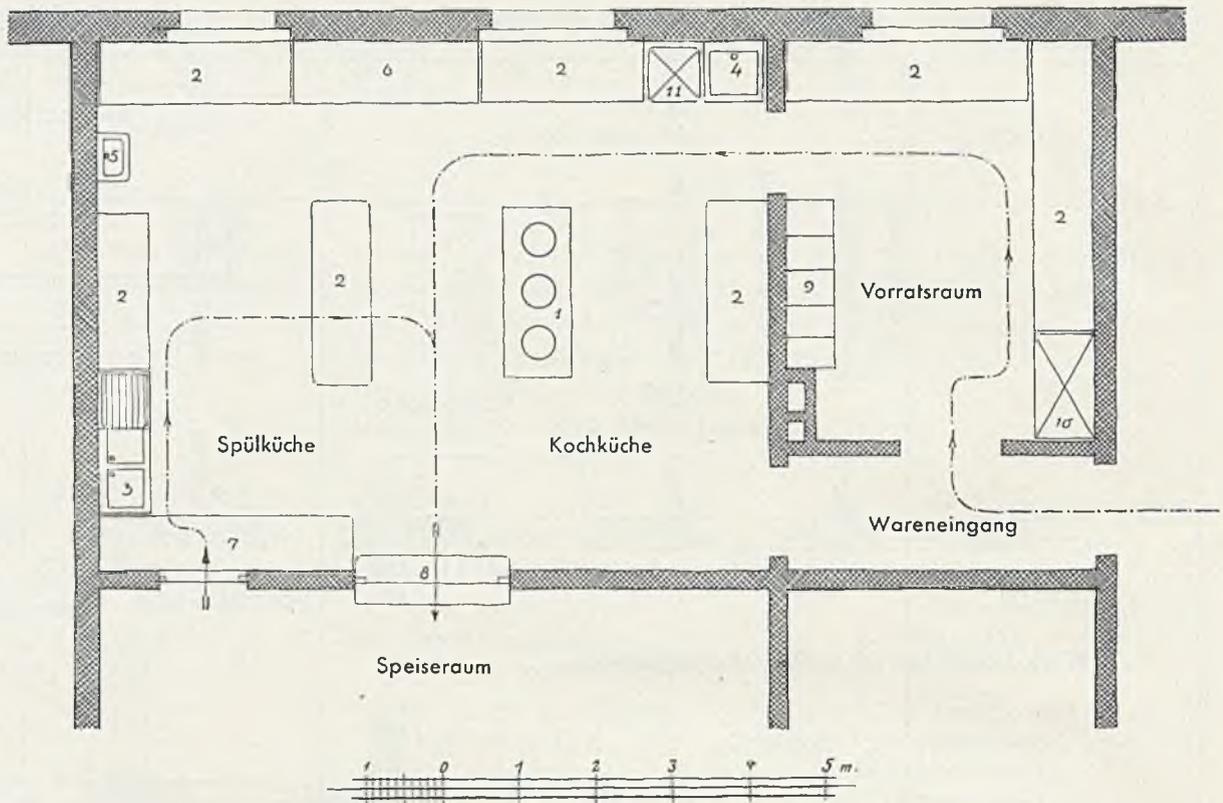


Abb. 92

### Werkküche für 50 Gefolgschaftsmitglieder

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Kochherd             | 7. Geschirrrückgabe        |
| 2. Arbeitstische        | 8. Wärmeanrichte (Ausgabe) |
| 3. Geschirrspüle        | 9. Vorratskästen           |
| 4. Fleischspüle         | 10. Kühlschrank            |
| 5. Ausguß               | 11. Hackstock              |
| 6. Wirtschaftsmaschinen |                            |

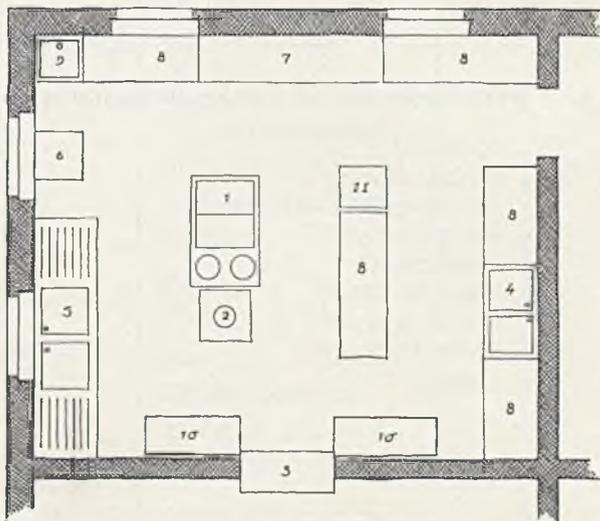


Abb. 93

### Werkküche für 50 bis 100 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Kochherd                | 7. Geschirrschrank |
| 2. Kleiner Kocher          | 8. Arbeitstische   |
| 3. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 9. Ausguß          |
| 4. Rohspeisespüle          | 10. Abstell-tische |
| 5. Geschirrspüle           | 11. Hackstock      |
| 6. Kühlschrank             |                    |

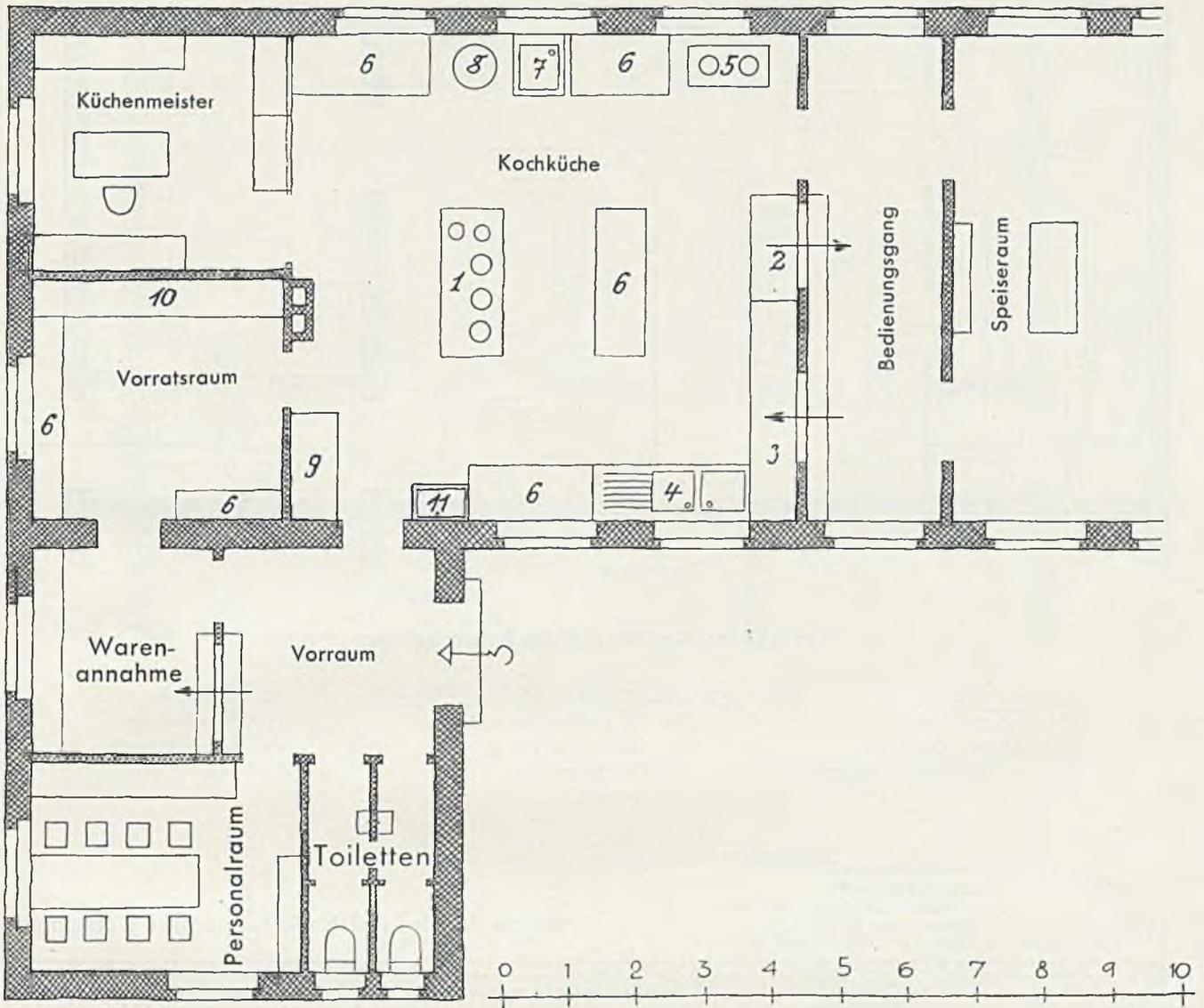


Abb. 94

### Werksküche für 100 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| 1. Kochherd                | 7. Fleischspüle |
| 2. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 8. Hackstock    |
| 3. Geschirrrückgabe        | 9. Kühlschrank  |
| 4. Geschirrspüle           | 10. Regale      |
| 5. Kleiner Kocher          | 11. Ausguß      |
| 6. Arbeitstische           |                 |

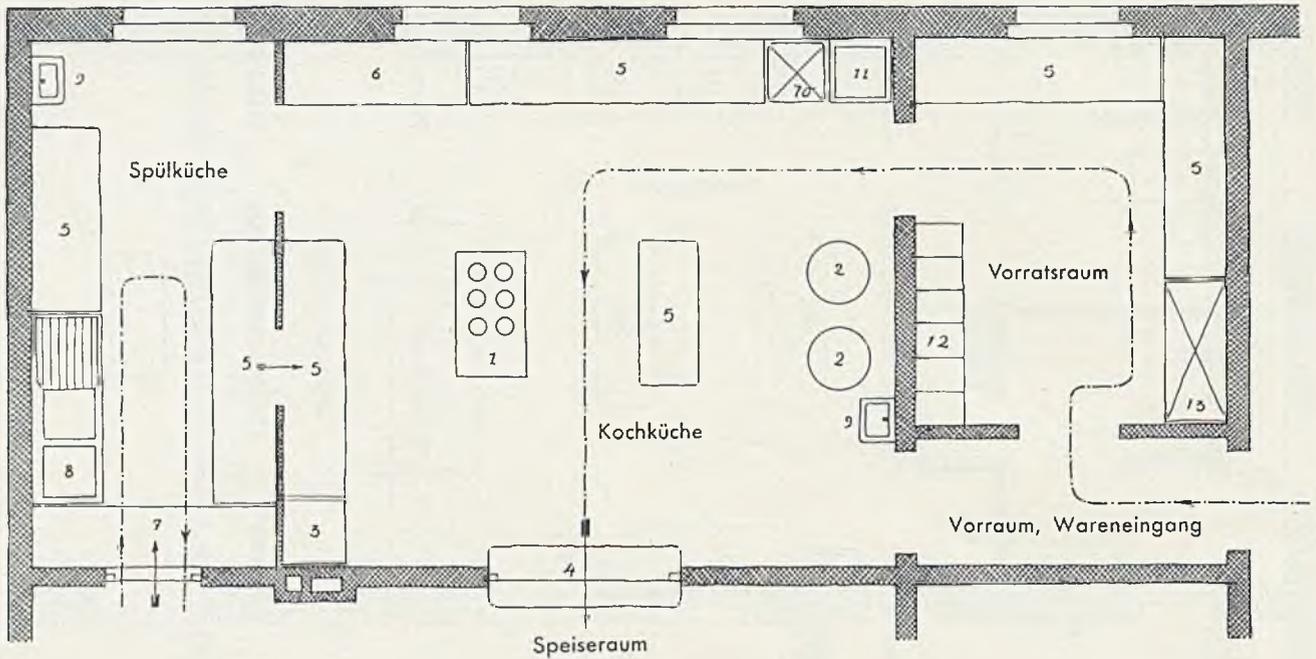


Abb. 95

### Werksküche für 100 Gefolgschaftsmitglieder

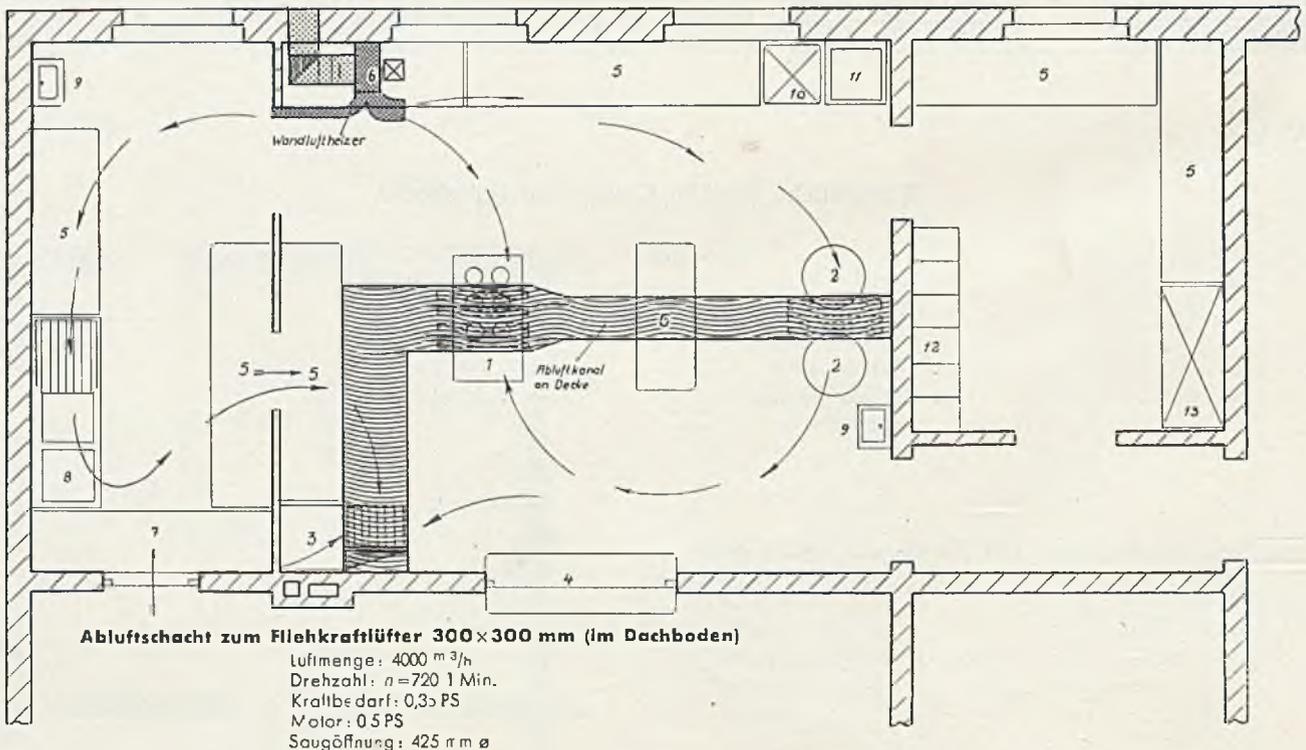
- |                            |                         |                   |
|----------------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Kochherd                | 5. Arbeitstische        | 10. Hackstock     |
| 2. Kochkessel 100 l        | 6. Wirtschaftsmaschinen | 11. Fleischspüle  |
| 3. Fischbratofen           | 7. Geschirrrückgabe     | 12. Vorratskästen |
| 4. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 8. Geschirrspüle        | 13. Kühlschrank   |
|                            | 9. Ausguß               |                   |

#### Wandluflheizor für Zuluft:

Luftmenge 3400 m<sup>3</sup>/h  
 Ausblastemp. 52° bei 0° Ansaugtemp.  
 Wärmeleistung 55000 WE/h  
 Kraftbedarf 0,7 PS Motor 1 PS

Abb. 96

#### Schema der Be- und Entlüftung obiger Werksküche



#### Abluftschacht zum Fliehkraftlüfter 300×300 mm (im Dachboden)

Luftmenge: 4000 m<sup>3</sup>/h  
 Drehzahl:  $n = 720$  1 Min.  
 Kraftbedarf: 0,35 PS  
 Motor: 0,5 PS  
 Saugöffnung: 425 mm  $\phi$

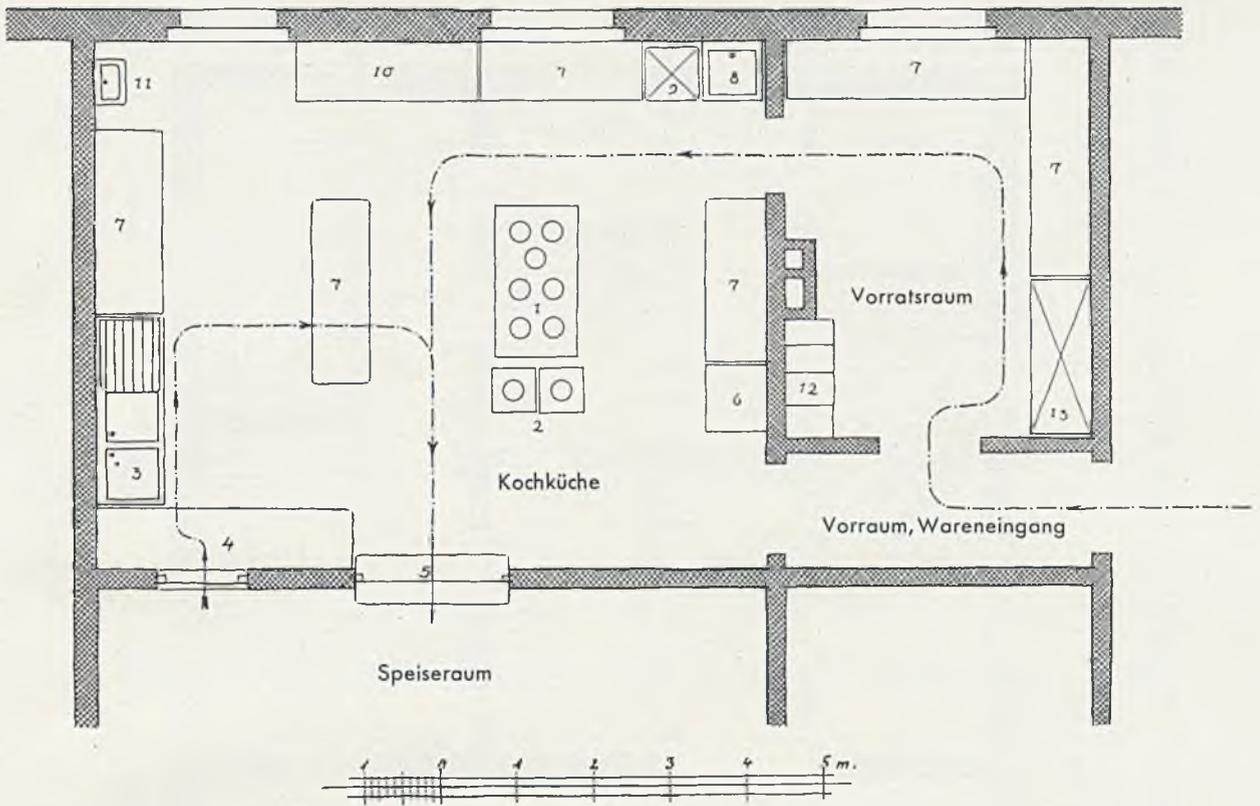


Abb. 97

### Werksküche für 100 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Kochherd                | 8. Fleischspüle          |
| 2. Kleiner Kocher          | 9. Hackstock             |
| 3. Geschirrspüle           | 10. Wirtschaftsmaschinen |
| 4. Geschirrrückgabe        | 11. Ausguß               |
| 5. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 12. Vorratskästen        |
| 6. Fischbratofen           | 13. Kühlschrank          |
| 7. Arbeitstische           |                          |

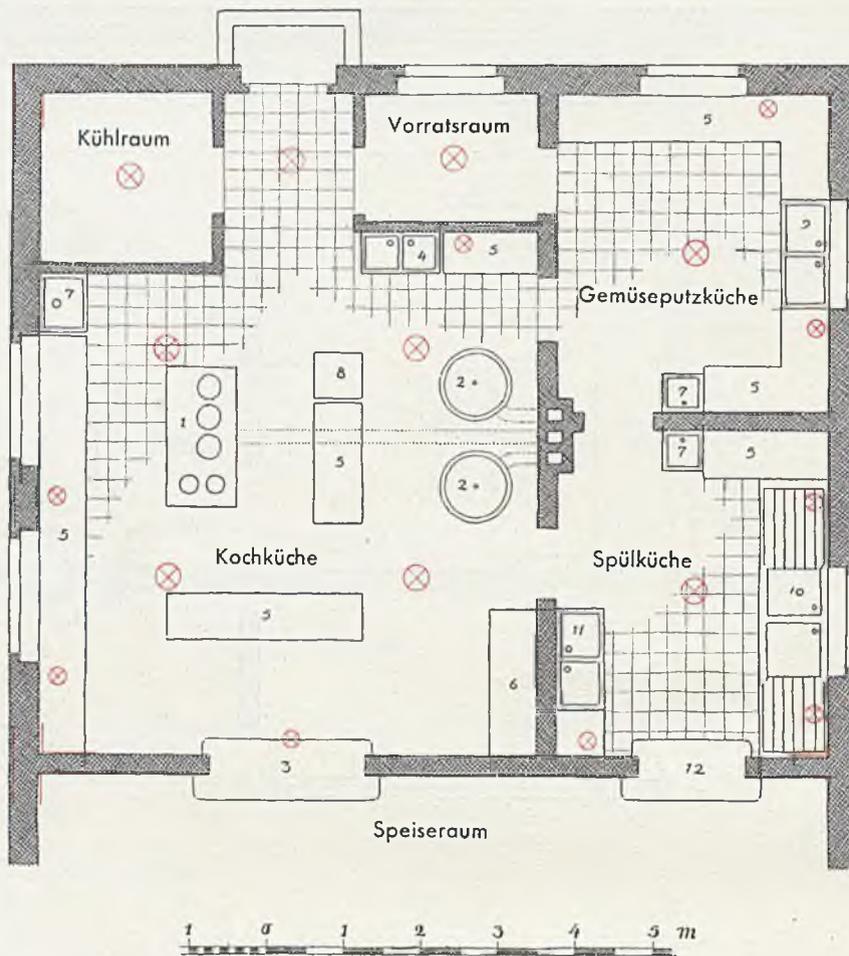


Abb. 98

### Werkküche für 100 bis 150 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| 1. Kochherd                | 7. Ausguß             |
| 2. Kochkessel 100 l        | 8. Hackstock          |
| 3. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 9. Gemüsespüle        |
| 4. Rohspeisenspüle         | 10. Eßgeschirrspüle   |
| 5. Arbeitstische           | 11. Kochgeschirrspüle |
| 6. Geschirrschrank         | 12. Geschirrrückgabe  |

*Roter Druck*: Beleuchtungskörper

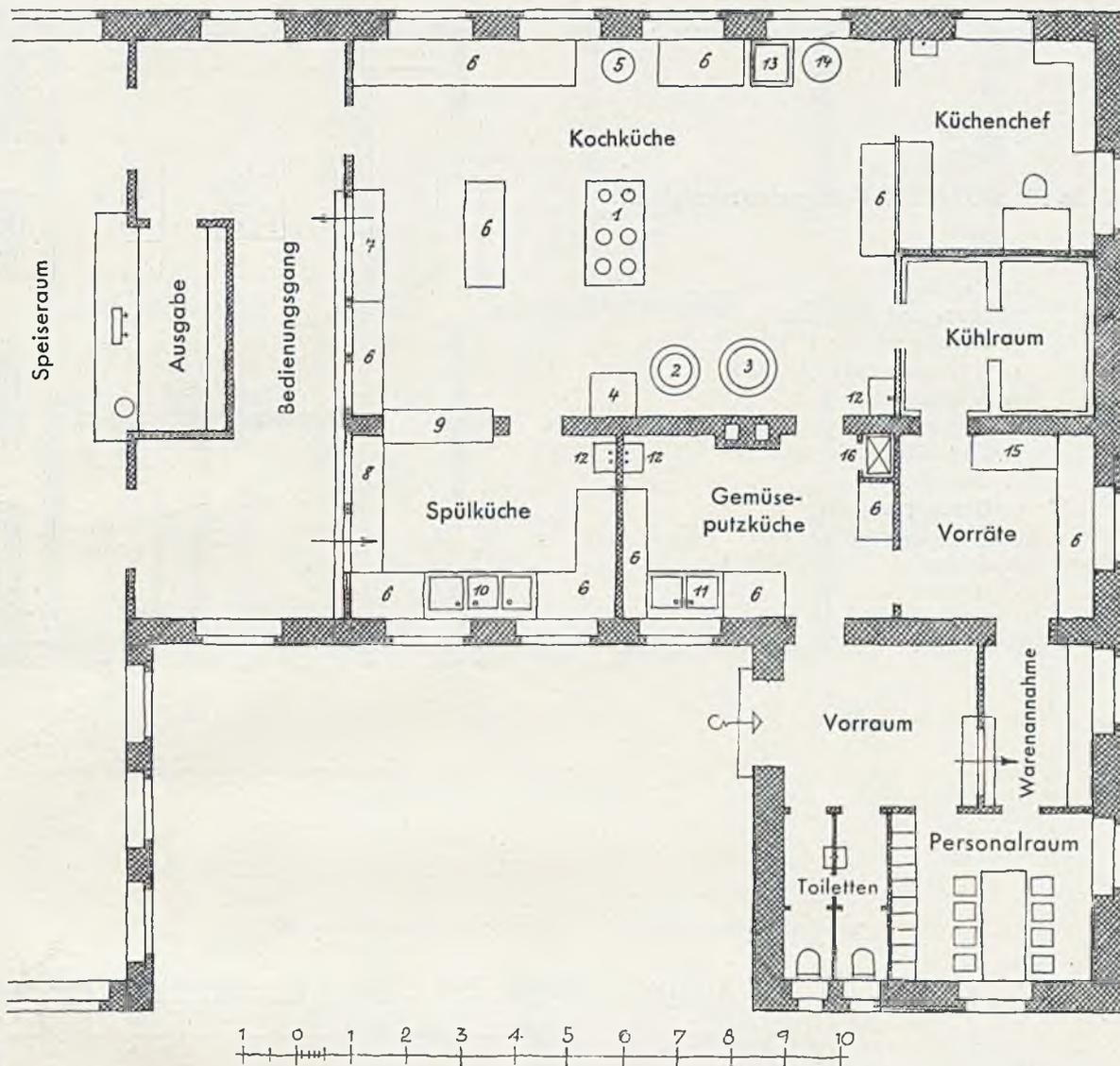


Abb. 99

### Werksküche für 200 Gefolgschaftsmitglieder

- |                                      |                            |                  |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------|
| 1. Kochherd                          | 6. Arbeitstische           | 12. Ausgüsse     |
| 2. Fleischkessel 100 l               | 7. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 13. Fleischspüle |
| 3. Kartoffel- und Gemüsekessel 150 l | 8. Geschirrrückgabe        | 14. Hackstock    |
| 4. Brat- und Backofen                | 9. Geschirrschrank         | 15. Regale       |
| 5. Kippbratpfanne                    | 10. Geschirrspüle          | 16. Aufzug       |
|                                      | 11. Gemüsespüle            |                  |

Abb. 100

Werksküche für 200 bis 250 Gefolgschaftsmitglieder

1. Kochherd
2. Brat- und Backofen
3. Kochkessel 150 l
4. Wärmeanrichte (Ausgabe)
5. Arbeitstische
6. Kochgeschirrspüle
7. Eßgeschirrspüle
8. Gemüsespüle
9. Geschirrrückgabe
10. Rohspeisenspüle
11. Ausguß
12. Hackstock

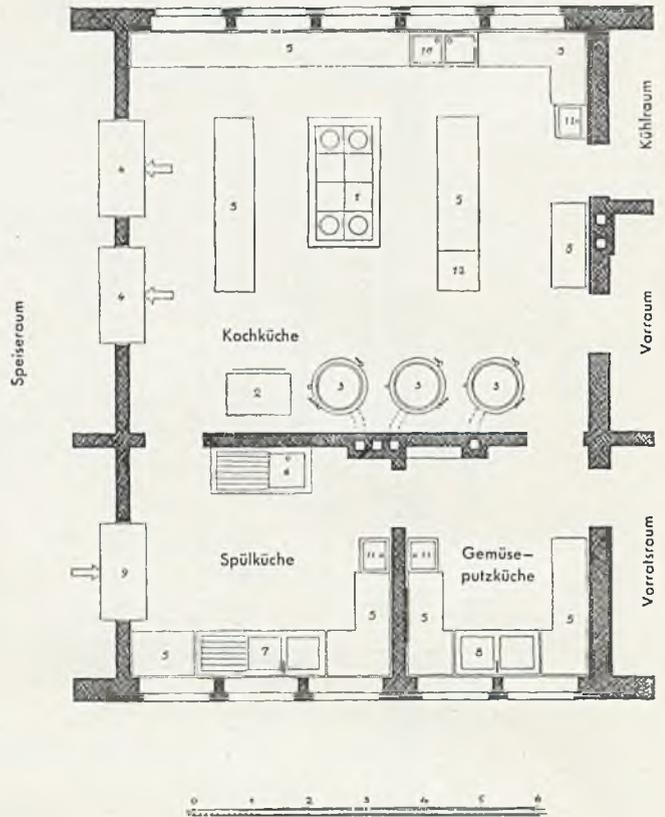
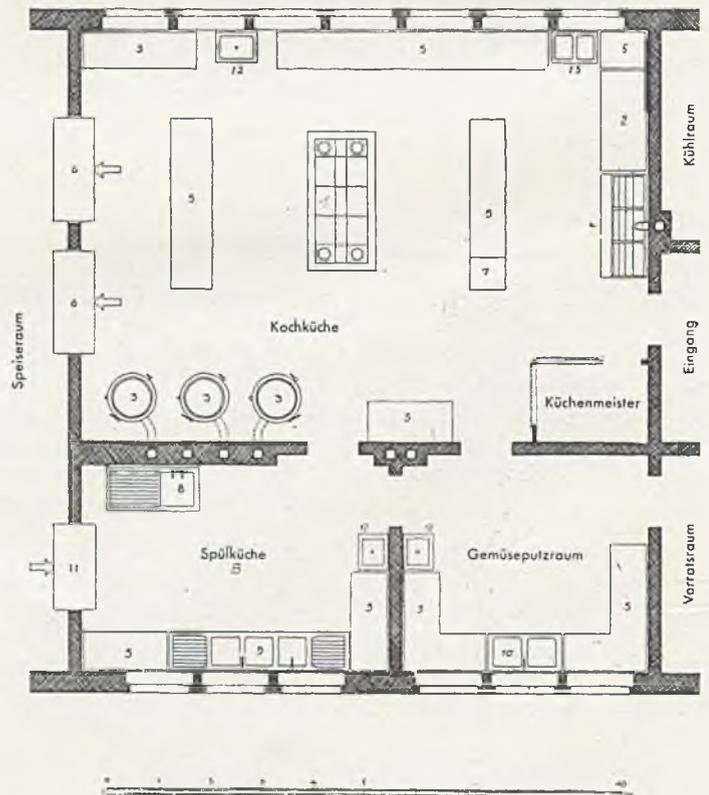


Abb. 101

Werksküche für 250 bis 300 Gefolgschaftsmitglieder

1. Kochherd
2. Brat- und Backofen
3. Kochkessel
4. Fischbratofen
5. Arbeitstische
6. Wärmeanrichte (Ausgabe)
7. Hackstock
8. Kochgeschirrspüle
9. Eßgeschirrspüle
10. Gemüsespüle
11. Geschirrrückgabe
12. Ausgüsse
13. Rohspeisenspüle



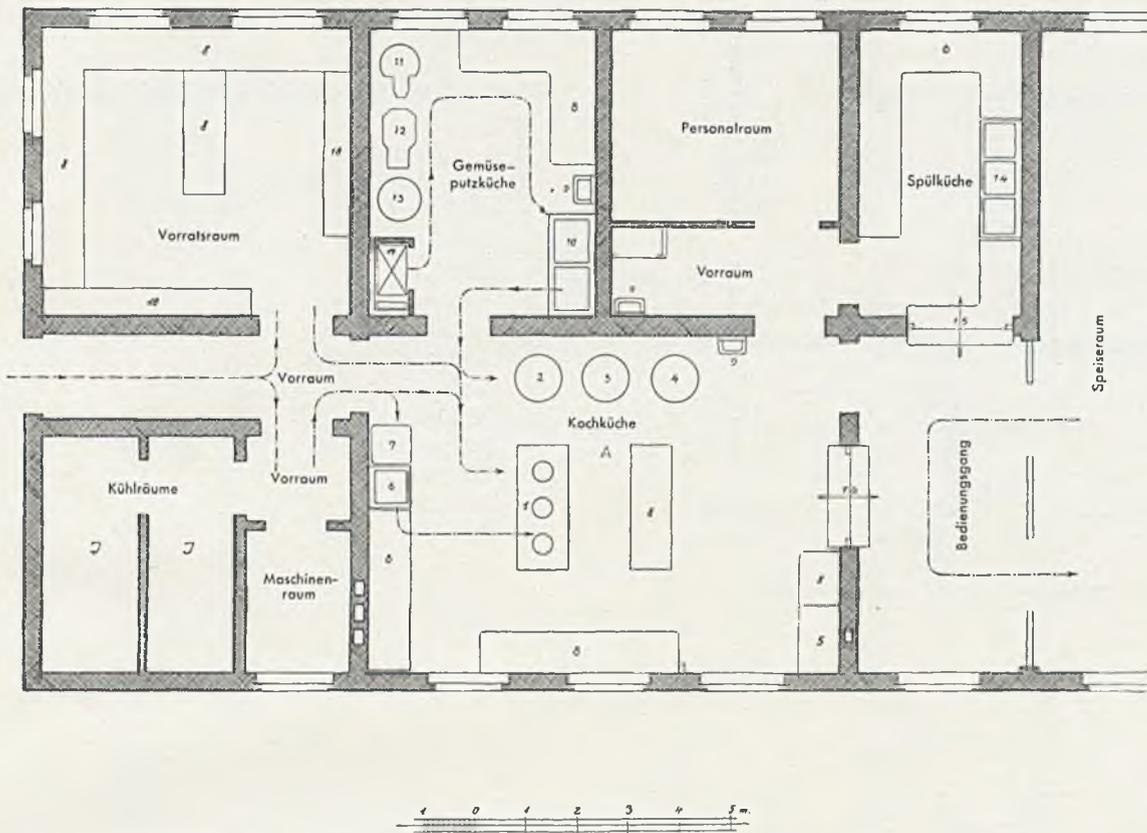


Abb. 102

### Werkküche für 200 bis 250 Gefolgschaftsmitglieder

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 1. Kochherd        | 10. Gemüsespüle             |
| 2. Gemüsekessel    | 11. Gemüseschneidemaschine  |
| 3. Fleischkessel   | 12. Kartoffelschälmaschine  |
| 4. Kartoffelkessel | 13. Kartoffelwaschmaschine  |
| 5. Fischbratofen   | 14. Geschirrspüle           |
| 6. Fleischspüle    | 15. Geschirrrückgabe        |
| 7. Hackstock       | 16. Wärmeanrichte (Ausgabe) |
| 8. Arbeitstische   | 17. Aufzug                  |
| 9. Ausgüsse        | 18. Regale                  |

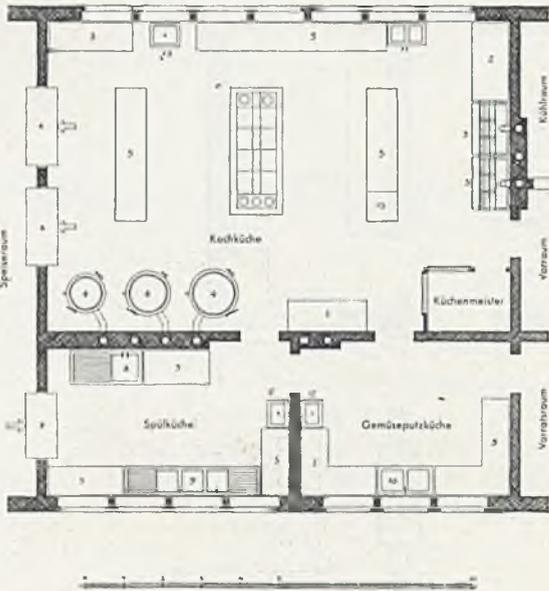


Abb. 103

### Werksküche für 400 bis 600 Gefolgschaftsmitglieder

1. Kochherd
2. Brat- und Backofen
3. Fischbratöfen
4. Kochkessel
5. Arbeitstische
6. Wärmeanrichte
7. Geschirrrückgabe
8. Kochgeschirrspüle
9. Eßgeschirrspüle
10. Gemüsespüle
11. Rohspeisenspüle
12. Ausgüsse
13. Hackstock

### Werksküche für 500 Gefolgschaftsmitglieder

Vorratsräume, Warenannahme, Kühlräume sind im Keller untergebracht.  
Die Zubereitungsküchen werden durch den Fahrstuhl (16) beschickt.

- |                       |                             |                      |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. Kochherd           | 7. Arbeitstische            | 14. Geschirrschränke |
| 2. Kleiner Kocher     | 8. Geschirrrückgabe         | 15. Hackstock        |
| 3. Kartoffelkessel    | 9. Abstelltisch             | 16. Fahrstuhl        |
| 4. Fleischkessel      | 10. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 17. Fleischspüle     |
| 5. Gemüsekessel       | 11. Eßgeschirrspüle         | 18. Gemüsespüle      |
| 6. Brat- und Backofen | 12. Kochgeschirrspüle       | 19. Fischbratöfen    |
|                       | 13. Ausgüsse                |                      |

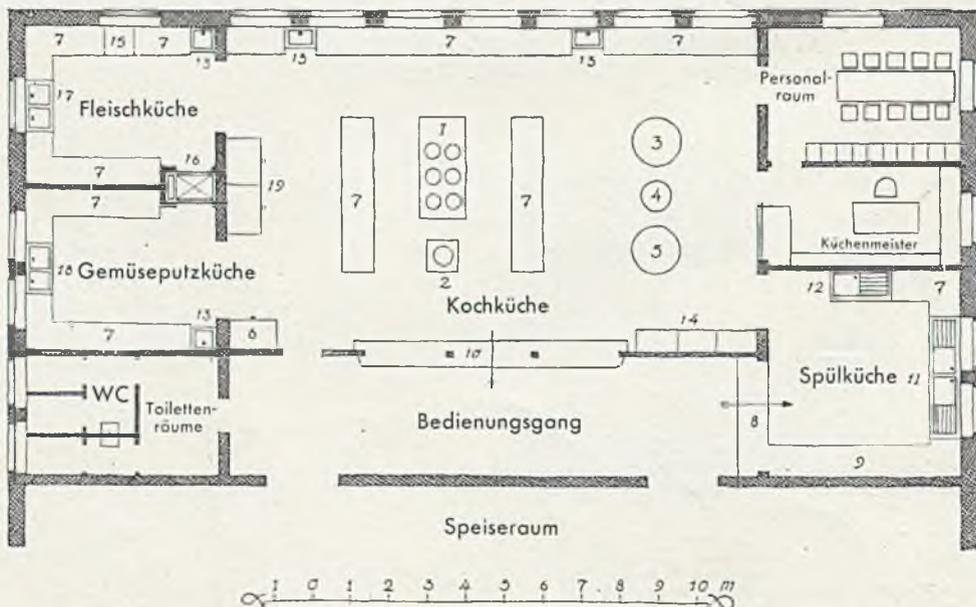


Abb. 104

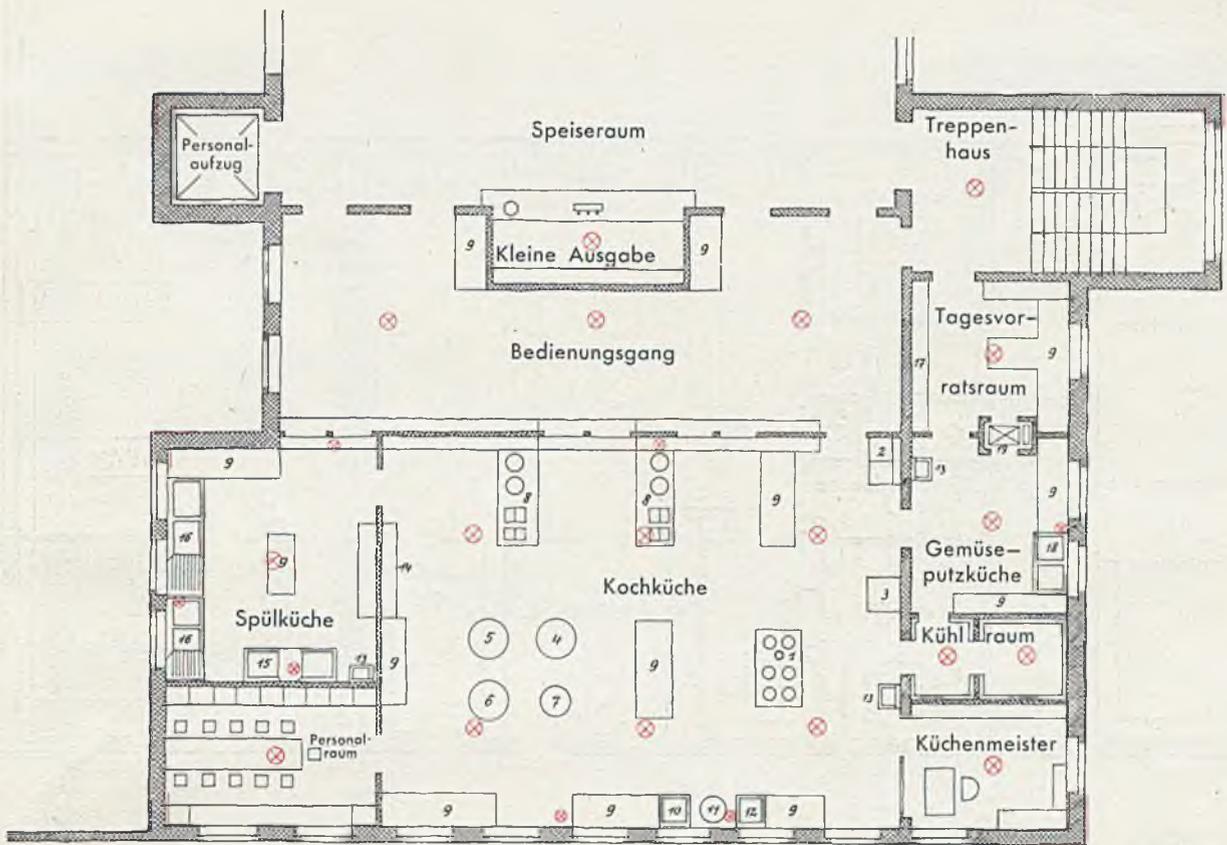


Abb. 105

### Werksküche für 500 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Kochherd                | 11. Hackstock                          |
| 2. Fischbratofen           | 12. Fleischspüle                       |
| 3. Back- und Bratofen      | 13. Ausgüsse                           |
| 4. Fleisckessel 200 l      | 14. Geschirrschränke                   |
| 5. Kartoffelkessel 300 l   | 15. Kochgeschirrspüle                  |
| 6. Gemüsekessel 300 l      | 16. Eßgeschirrspüle                    |
| 7. Kippbratpfanne          | 17. Regale                             |
| 8. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 18. Gemüsespüle                        |
| 9. Tische                  | 19. Fahrstuhl                          |
| 10. Fischspüle             | <i>Roter Druck:</i> Beleuchtungskörper |

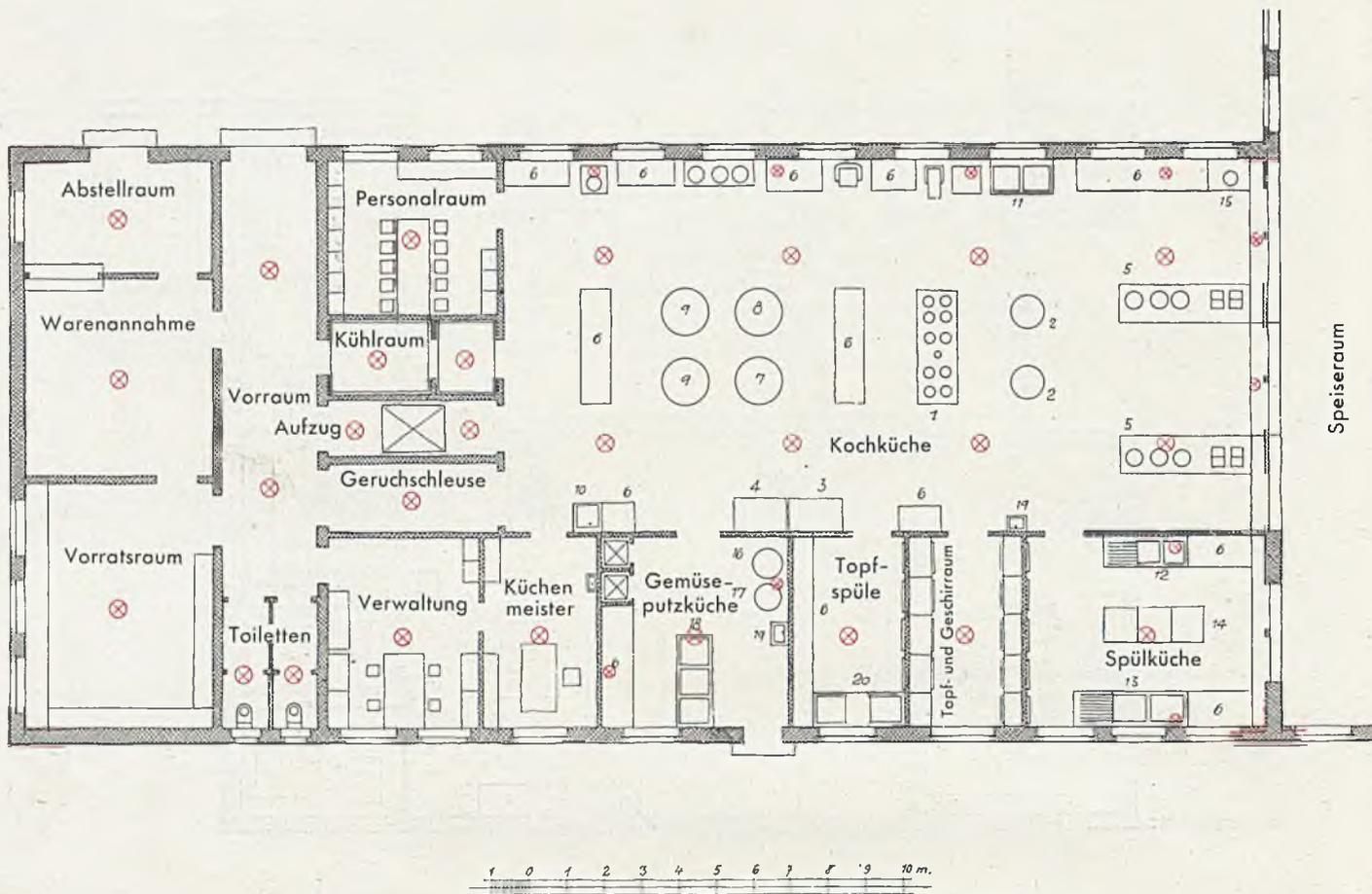


Abb. 106

### Werkküche für 1000 Gefolgschaftsmitglieder

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Kochherd                | 11. Fleischspüle           |
| 2. Kippbratpfanne          | 12. Besteckspüle           |
| 3. Brat- und Backofen      | 13. Geschirrspüle          |
| 4. Fischbratofen           | 14. Spülmaschine           |
| 5. Wärmeanrichte (Ausgabe) | 15. Kaffeemaschine         |
| 6. Arbeitstische           | 16. Kartoffelwaschmaschine |
| 7. Gemüseessel 400 l       | 17. Kartoffelschälmaschine |
| 8. Fleischkessel 400 l     | 18. Gemüsespüle            |
| 9. Kartoffelkessel 400 l   | 19. Ausgüsse               |
| 10. Fischspüle             | 20. Topfspüle              |

*Roter Druck:* Beleuchtungskörper

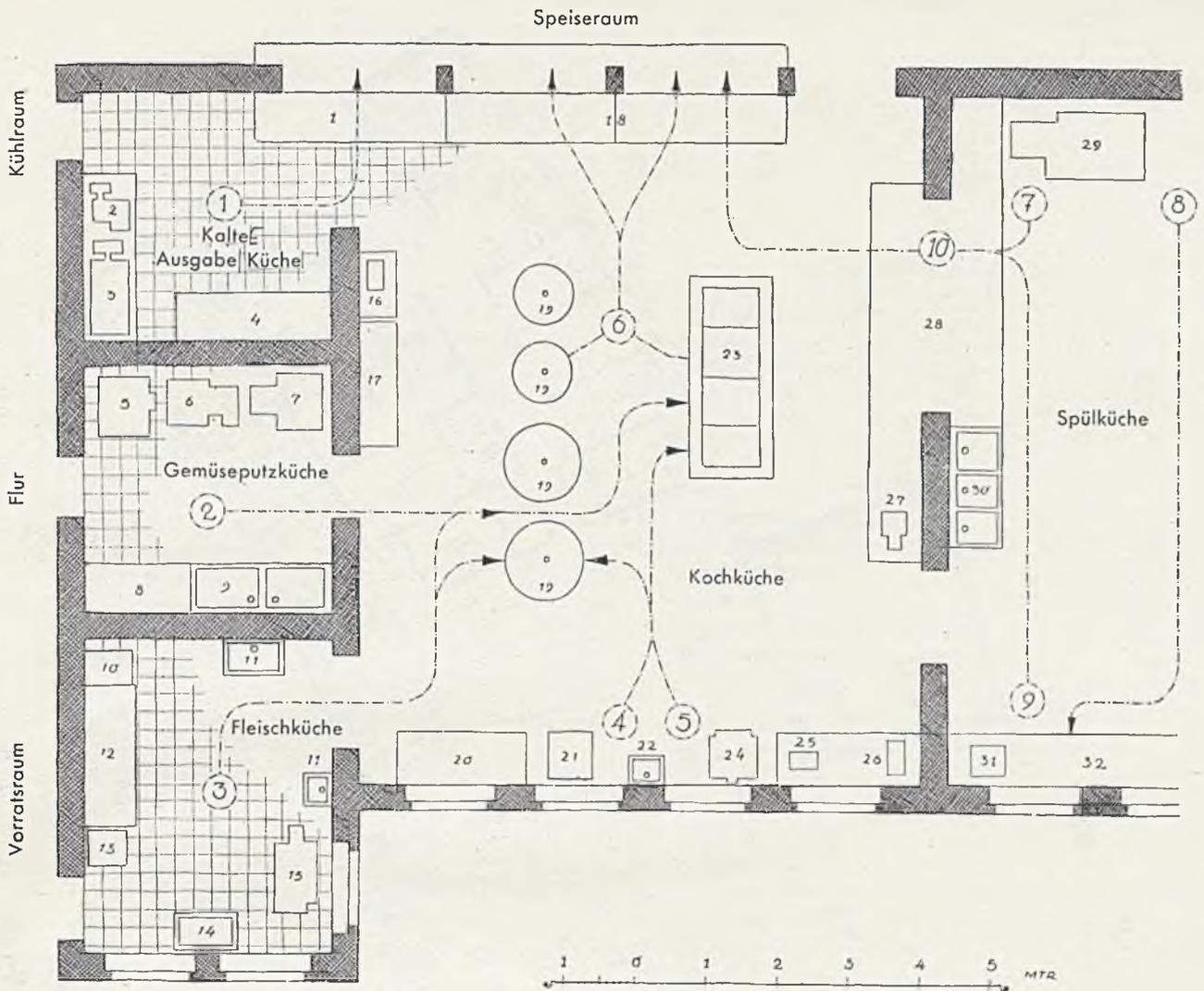


Abb. 107

### Arbeitsgänge in einer neuzeitlichen Großküche

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Kalte Ausgabe            | 17. Tisch für Kipptöpfe        |
| 2. Aufschnittmaschine       | 18. Wärmanrichte (Ausgabe)     |
| 3. Brotschneidemaschine     | 19. Kochkessel                 |
| 4. 8. 12. Arbeitstische     | 20. 28. 32. Arbeitstische      |
| 5. Kartoffelwaschmaschine   | 21. Kartoffelquetschmaschine   |
| 6. Kartoffelschälmaschine   | 22. Ausguß                     |
| 7. Gemüseschneidemaschine   | 23. Kochherde                  |
| 9. Gemüsespüle              | 24. Passiermaschine            |
| 10. Wurstfüllmaschine       | 25. Fleischwolf                |
| 11. Fleischspüle            | 26. Küchenarbeitsmotor         |
| 13. Hackstock               | 27. Reib- und Schneidemaschine |
| 14. Fleischtrog             | 29. Kettengeschirrspüle        |
| 15. Fleischschneidemaschine | 30. Geschirrspülbecken         |
| 16. Kaffeemühle             | 31. Messerputzmaschine         |



*Einzelangaben zu Abbildung 108*

**Hauptküche**

- |     |   |                             |           |
|-----|---|-----------------------------|-----------|
| 1.  | 4 | Dampfkochkessel             | 500 Liter |
| 2.  | 1 | kombinierter Kochkessel     | 500 Liter |
| 3.  | 1 | Elektro-Kochkessel          | 400 Liter |
| 4.  | 2 | Dampfkochkessel             | 300 Liter |
| 5.  | 2 | Dampfkochkessel je          | 150 Liter |
| 6.  | 1 | Dampfkochkessel             | 400 Liter |
| 7.  | 2 | Elektro-Ovalherde           |           |
| 8.  | 4 | Elektro-Hocker              |           |
| 9.  | 4 | Elektro-Bratpfannen         |           |
| 10. | 1 | Elektro-Bratpfanne          |           |
| 11. | 1 | Elektro-Bratofen mit Grill  |           |
| 12. | 1 | Elektro-Bratofen ohne Grill |           |
| 13. | 1 | Elektro-Fischbrater         |           |
| 14. | 2 | Ausgabe Bain-maries         |           |
| 15. | 2 | Geschirrwärmeschränke       |           |
| 16. | 2 | Fleischspülen               |           |
| 17. | 5 | Ausgußbecken                |           |
| 18. | 4 | Arbeitstische               |           |
| 19. | 2 | Eisschränke                 |           |
| 20. |   | Tische                      |           |

**Spülküche I und II**

1. Spülmaschinen
2. Zulauftisch
3. Einweichbecken
4. Ablauftisch
5. 3 teilige Spüle mit Ablaufbrett
6. 2 teilige Spüle mit Ablaufbrett

**Kupferputzraum**

- 1 Kupferputze

**Kaffeeausgabe**

- 1 - 16 Wärmetische

**Spülküche III**

1. Spülmaschine
2. Zulauftisch
3. Einweichbecken
4. Ablauftisch

**Bäckerei**

1. 2 Konditoreibacköfen
2. 2 Backblechständer
3. Elektro-Hocker
4. Spüle
5. Arbeitstisch mit Marmorplatte
6. Schlagmaschine

**Fleischvorbereitung**

- |     |                                    |               |
|-----|------------------------------------|---------------|
| 1.  | Metzgereianlage                    | 300—400 Liter |
| 2.  | Elektro-Hocker                     |               |
| 3.  | Spüle                              |               |
| 4.  | Ausgußbecken                       |               |
| 5.  | Wurstfüllmaschine                  |               |
| 6.  | Motor-Cutter                       |               |
| 7.  | Fleischschneidemaschine            |               |
| 8.  | Knochensäge                        |               |
| 9.  | Fleisch- und Speckschneidemaschine |               |
| 10. | Motor-Schleifstein                 |               |
| 11. | Fleisch-Mengemulden                |               |

**Kartoffel- und Gemüseputzraum**

1. 3 teilige Spülen
2. Ausgußbecken
3. Kartoffelwaschmaschine
4. Universal-Küchenmesser

**Kalte Küche**

- 1 Spüle

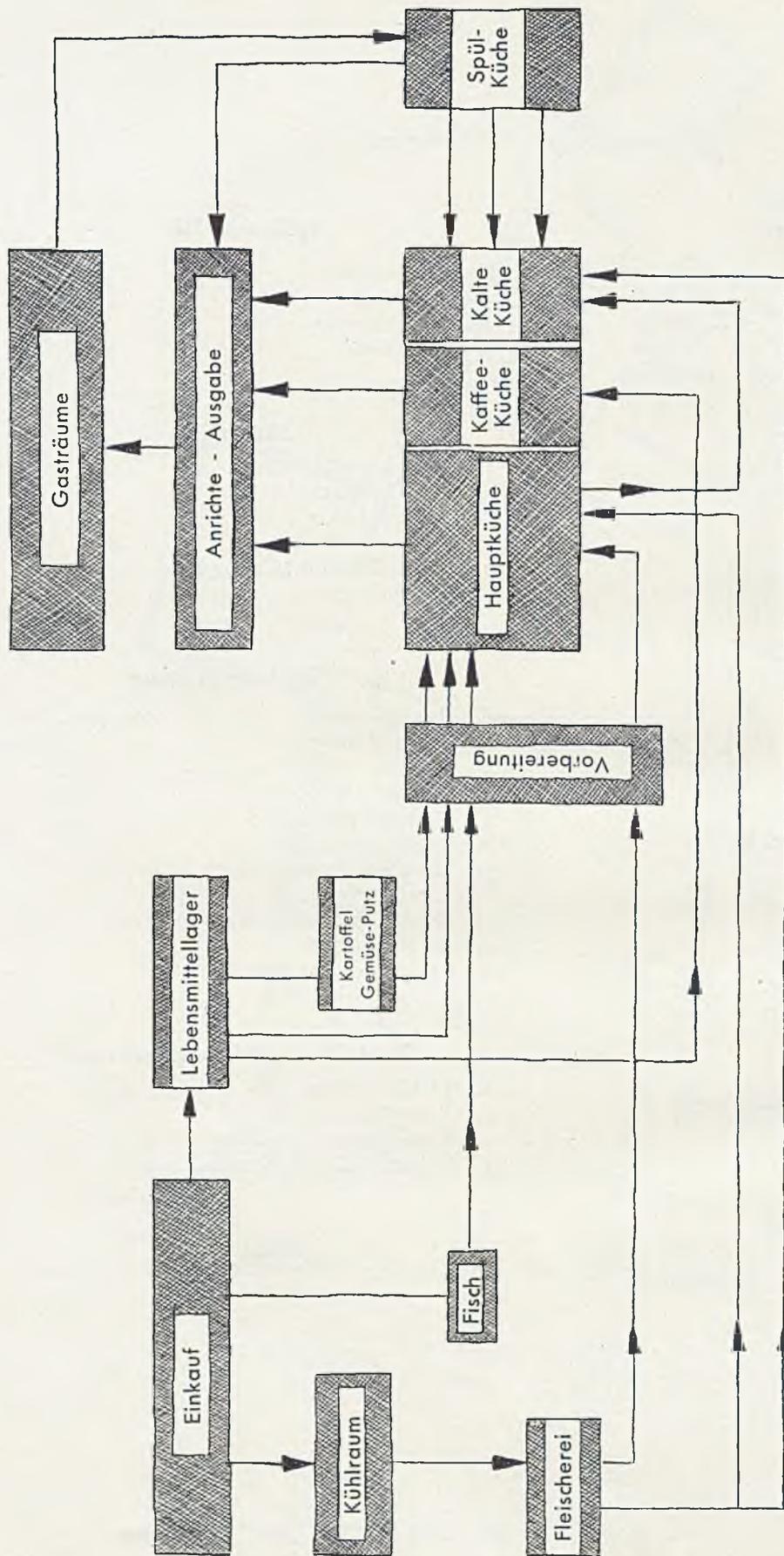


Abb. 109  
Ablauf des Betriebes in einer Kantinenküche vom Einkauf bis zum Verbrauch

**III. Teil**

# **Selbstbeköstigung**

# Selbstbeköstigung

Die Gemeinschaftsverpflegung ist wegen der Möglichkeit einer planvollen Lenkung des Lebensmittelverbrauchs in volkswirtschaftlichem Sinne und wegen der vielen anderen hiermit in Zusammenhang stehenden Gesichtspunkte jeder anderen Lösung der Ernährungsfrage im Betrieb entschieden vorzuziehen. Trotzdem darf nicht übersehen werden, daß sich die Gemeinschaftsverpflegung noch nicht überall sofort verwirklichen läßt. Schwierigkeiten mancher Art sowohl beim Betrieb als auch bei den Gefolgschaftsmitgliedern, zwingen oft zur Selbstbeköstigung.

## *Speisewärmvorrichtungen* *Abb. 114—118*

In diesen Fällen empfiehlt sich die Einrichtung von Speiseräumen und das Aufstellen von Speisewärmvorrichtungen, die für Kohle-, Dampf-, Gas- oder elektrische Beheizung geliefert werden. Die Behälter, in denen die Gefolgschaft ihre fertig gekochten Speisen von Hause mitgebracht hat, werden in einem Speisewärmer mit aufgeheiztem Wasserbad auf einem gelochten Zwischenboden gestellt, der herausnehmbar sein muß. Schon nach 10—15 Minuten sind die Speisen und die Getränke eßwarm, ohne daß sie anbrennen, anbacken, antrocknen oder auch nur im geringsten an Geschmack, Aussehen und Bekömmlichkeit verlieren. Die Speisewärmer werden von der Industrie in Größen bis zu 130 einfachen Essenträgern hergestellt. Als besonders praktisch haben sich direkt beheizte Wärmeschränke kleineren Ausmaßes erwiesen, die nach Bedarf gruppenweise zusammengesetzt werden können. Bei Änderung der Belegschaftsstärke kann auf einfache Weise eine Vergrößerung des Wärmeraumes erfolgen. Diese Schränke müssen aber so beschaffen sein, daß sie im Sommer oder in warmen Räumen zunächst als Kühlschränke für die Speisen Verwendung finden können. Warm aufbewahrtes Essen verliert bei zu hoher Temperatur an Gesundheitswert oder wird bei einer Temperatur von 30—40° leicht sauer. Das Essen darf auch nur so lange erwärmt werden, als es notwendig ist, um beim Verzehr mundgerechte Temperatur zu haben.

Als zweckmäßige Speisenbehälter sind die unter der Bezeichnung „Henkelmänner“ bekannt gewordenen Doppel-Essenträger anzusehen. Gewöhnlich werden diese Gefäße zum Vermeiden von Verwechslungen nummeriert, bei Großbetrieben außerdem mit alphabetischer Unterteilung der einzelnen Fabrikationswerkstätten als zusätzlicher Bezeichnung versehen. Jedes Gefolgschaftsmitglied gibt seinen Essenträger beim Betreten des Betriebes ab, oder läßt ihn abgeben. Ein Wärter sorgt für rechtzeitiges Erwärmen, so daß beim Betreten des Speiseraumes, in dem die Mahlzeit eingenommen wird, alles vorbereitet ist und der Essenträger lediglich aus dem Wasserbad genommen zu werden braucht.

## *Kochendwasserspender* *Abb. 121—126*

Wird kochendes Wasser zum Selbstaufbrühen der Getränke zur Verfügung gestellt, so ist die Wahl der zu verwendenden Apparate davon abhängig, ob große Mengen zu einer bestimmten Zeit verfügbar sein müssen, oder ob laufend kleinere Mengen benötigt werden. Im ersten Falle bedient man sich des Speicherverfahrens, während im zweiten Falle das Durchlaufverfahren zweckmäßiger ist

Beim Speicherverfahren wird eine große Menge Wasser (man rechnet je Kopf  $\frac{3}{4}$  Liter) so aufgeheizt, daß sie zu einem bestimmten Zeitpunkt die Siedetemperatur erreicht hat. Durch selbsttätige Kochpunktregelung wird unerwünschte Wasserverdampfung vermieden. Die Aufheizung kann durch elektrischen Strom (Nachtstrom), Gas, Dampf (Abdampf) oder Kohle erfolgen.

Beim Durchlaufverfahren wird die gerade benötigte Wassermenge im Durchlaufen zum Kochen gebracht.

Nicht empfehlenswert ist das unnötig lange Sieden des Wassers in offenen Gefäßen.

Großbetriebe gehen neuerdings immer mehr dazu über, in zentralen Kochanlagen Kaffee oder Tee in großen Mengen herzustellen, auf Flaschen zu füllen und in Kästen zu etwa 20 Flaschen mit Rollwagen zu den Arbeitsplätzen oder Frühstücksräumen zu bringen. Automatische Füllverschluß- und Spülmaschinen für diese Flaschen werden von der zuständigen Industrie geliefert.

*Kochanlagen für Kaffee und Tee*  
*Abb. 134 und 135*

In vielen Betrieben wird der Kaffee auch in Kaffeeaufgußmaschinen zubereitet, wie sie in Gaststätten üblich sind. Wird der Kaffee unentgeltlich geliefert, so kann auf Personal zur Ausgabe verzichtet werden. Die in diesem Fall zu verwendenden Geräte müssen besonders einfach zu handhaben sein, damit die Bereitung des Kaffees durch ungeschultes Personal (Reinigungspersonal) erfolgen kann. Sie werden im Betrieb für alle Benutzer zugänglich aufgestellt und zweckmäßig mit mehreren Zapfhähnen versehen.

Für die Selbstbereitung von Kaffee durch die Gefolgschaft werden den Betrieben von besonderen Unternehmen unentgeltlich Kaffeeautomaten zur Verfügung gestellt und nach Bedarf nachgefüllt. Diese Kaffeeautomaten verabfolgen für 5 oder 10 Pf. bestimmte Mengen gemahlene Kaffee.

Die Selbstbereitung von Kaffee oder Tee durch die Gefolgschaft hat jedoch neben dem dauernden Umherstehen des Kaffeegeschirrs den Nachteil, daß der Kaffeesatz oft an Stellen ausgegossen wird, die nicht dafür bestimmt sind.

Viele Betriebe liefern der Gefolgschaft auch Mineralwasser zum Selbstkostenpreis, oder stellen solches selbst her. Für größere Betriebe dürfte sich eine Anlage zur Selbstherstellung empfehlen. Eine derartige Anlage mit einer Leistung von 150 l in der Stunde kostet einschließlich der zugehörigen Füllmaschine etwa 1000 RM. Die Beimischung von Fruchtsäften kann in diesem Zusammenhang empfohlen werden.

*Mineralwasseranlagen*  
*Abb. 136*

Eine Trinkwasseranlage muß stets frisches, kühles Wasser haben und wegen der besonderen Gefahr der Krankheitsübertragung hygienisch einwandfrei sein. Durch Anschluß der Trinkanlagen an stark benutzte Leitungen erhält man stets kühles Wasser.

*Trinkwasseranlagen*  
*Abb. 131—133*

Gemeinsame Trinkgefäße (Becher an der Kette) und auch das Trinken aus der hohlen Hand sind unhygienisch. Gesundheitlich richtig ist das Trinken an einem laufenden Wasserstrahl, der so beschaffen sein muß, daß:

1. Die Austrittsöffnung nicht mit dem Munde berührt werden kann,
2. das zurückfließende Wasser die Austrittsöffnung nicht wieder treffen kann,
3. die Austrittsöffnung nicht rosten kann,
4. die Austrittsöffnung bei Verstopfungen des Beckens nicht überflutet werden kann.

Derartige Trinksprudler können entweder dauernd laufen (Verbrauch etwa 240 Liter in der Stunde), oder sie können durch ein selbsttätig schließendes Ventil geöffnet werden. Im ersten Falle ist unter allen Umständen die Lieferung frischen, kühlen Wassers gewährleistet. Steht jedoch solches in stark benutzten Leitungen dauernd zur Verfügung, so erfüllen Trinksprudler mit selbsttätig schließendem Ventil denselben Zweck bei erheblich geringerem Wasserverbrauch.

Das überfließende Wasser wird in einer Fangschale aus keramischem Werkstoff oder emailliertem Gußeisen aufgefangen und in den Abfluß geleitet.

Trinksprudler werden freistehend oder zur Montage an der Wand geliefert.

*Besondere Frühstücksräume*  
*Abb. 110*

So wünschenswert es ist, daß in den Kaffeepausen das Butterbrot und der Kaffee nicht am Arbeitsplatz selbst verzehrt wird, sondern in einem Speiseraum, Aufenthaltsraum oder in der Kantine, so läßt sich dies in vielen Fällen wegen der Kürze der zur Verfügung stehenden Zeit und wegen der oft erheblichen Entfernungen zwischen Arbeitsplatz und Speiseraum nicht durchführen. Viele Werke haben deshalb außer dem Kantinenbetrieb, der nur der Einnahme des Mittagessens dient, bei den einzelnen Werkstätten kleine Frühstücksräume eingerichtet, die von der Gefolgschaft gern benutzt werden. Jeder Arbeiter hat in diesem Frühstückraum sein kleines Spind zur Aufnahme von Eßwaren und Geschirr. Die Bereitanlage für Kaffee oder Kochendwasser befindet sich ebenfalls in diesem Raum.

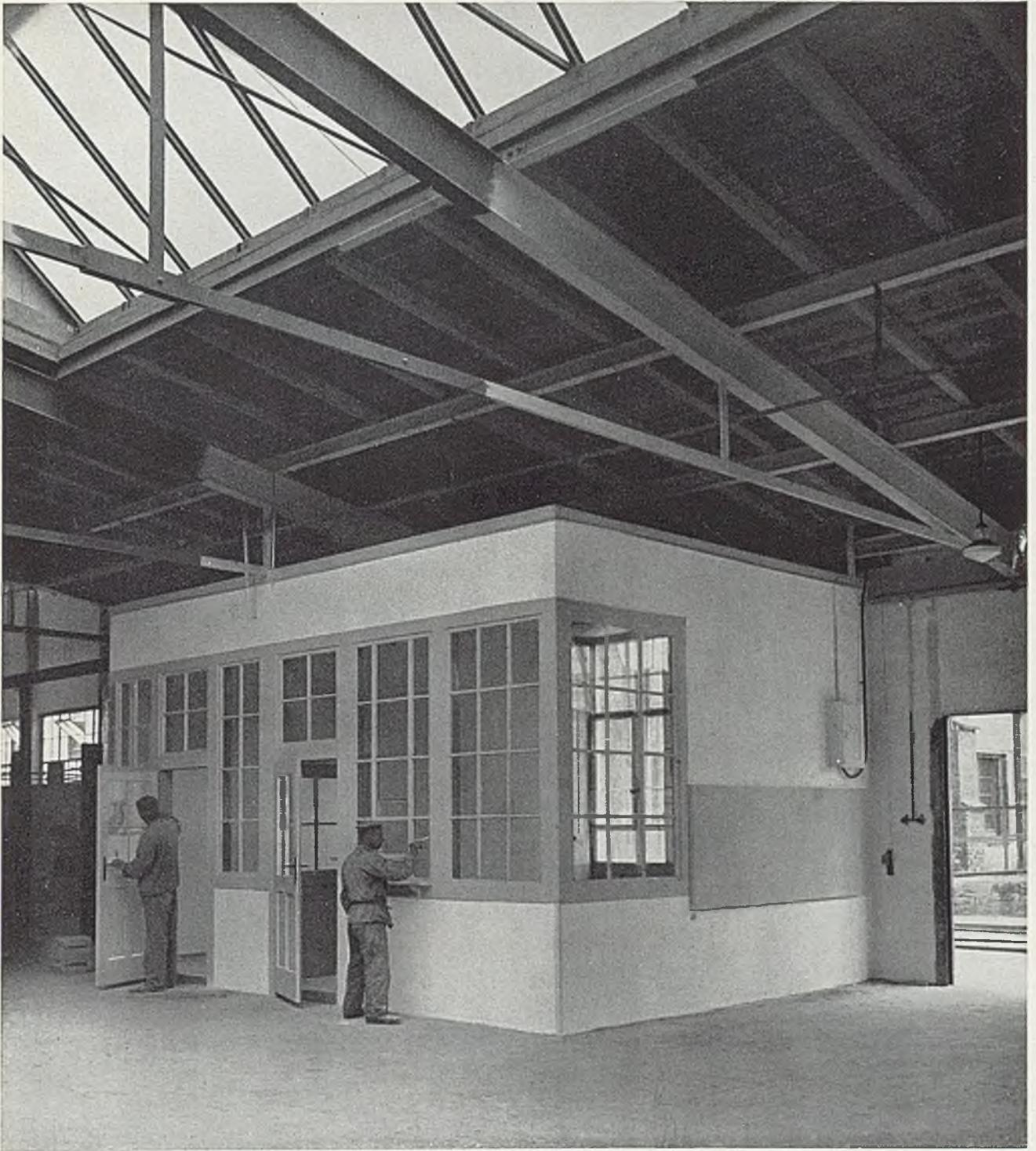


Abb. 110

Kleiner Frühstücksraum innerhalb der Arbeitsstätten

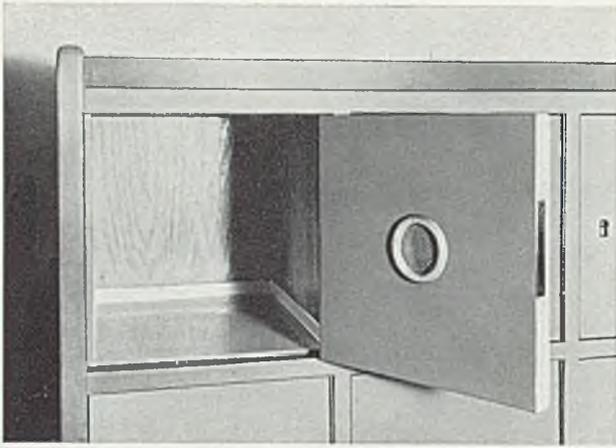


Abb. 111

Kleines Schränkchen zur Aufbewahrung des Frühstücks  
(Modell „Schönheit der Arbeit“)



Abb. 112



Abb. 113

Mit Rollen versehener Küchenstuhl

Abb. 114

Kühlschränke zur Aufbewahrung des Frühstücks



Abb. 115  
Doppellesenträger

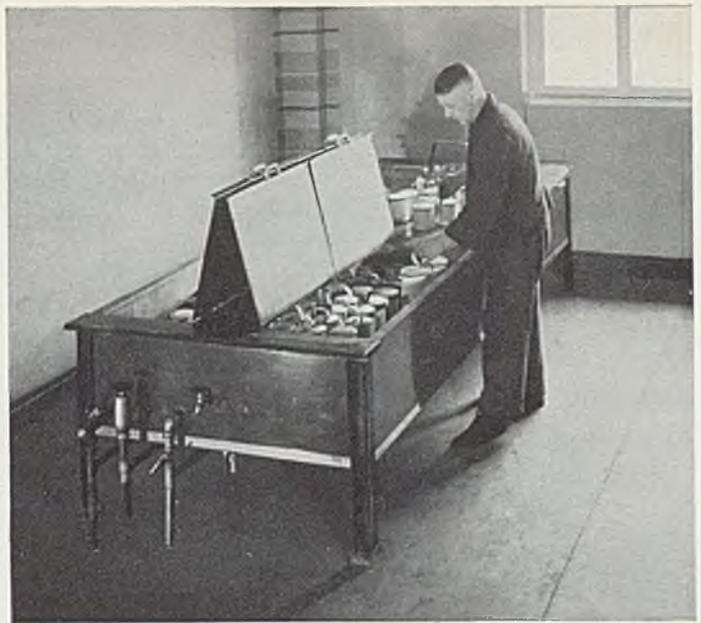


Abb. 116

Abb. 116, 117  
Heizbare Wärmeschränke mit Wasserbad zur Aufnahme der Essenträger. Bei Beschickung mit kaltem Wasser können sie als Essenkühler dienen.

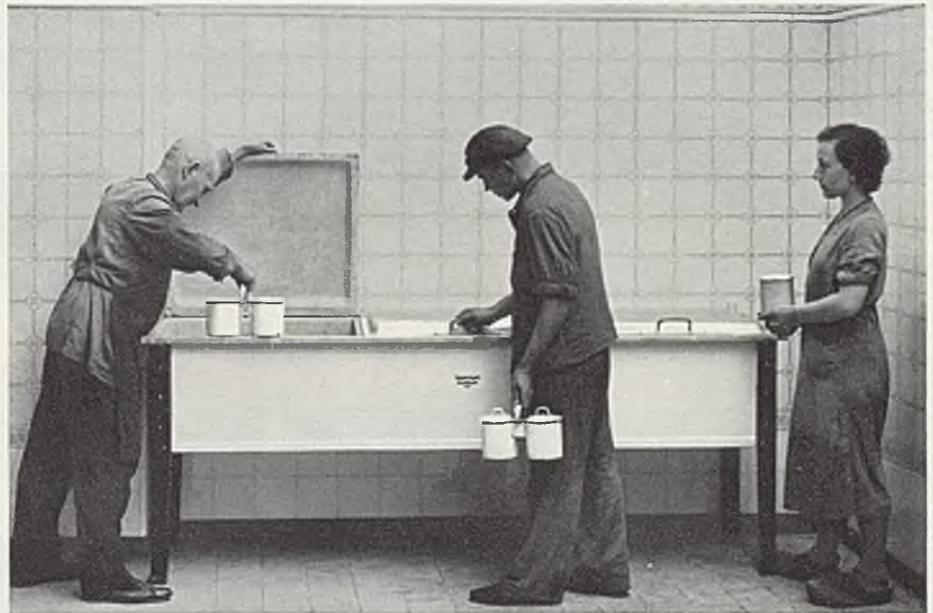


Abb. 117

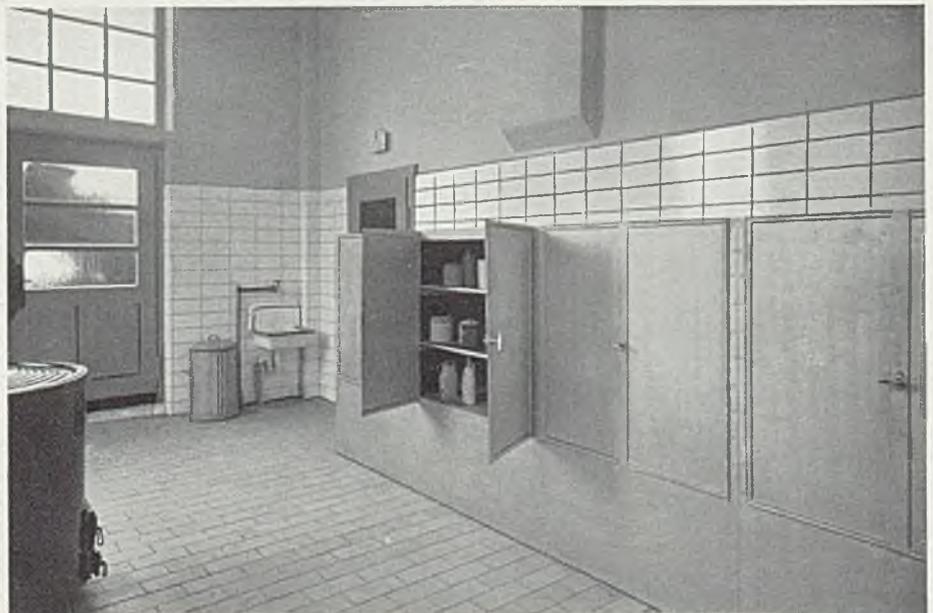


Abb. 118  
Heizbarer Wärmeschrank ohne Wasserbad. Für die Erwärmung von Speisen nicht so gut wie Wärmeschränke mit Wasserbad.

Abb. 119  
Kochkessel für Zubereitung  
von Kaffee oder Tee

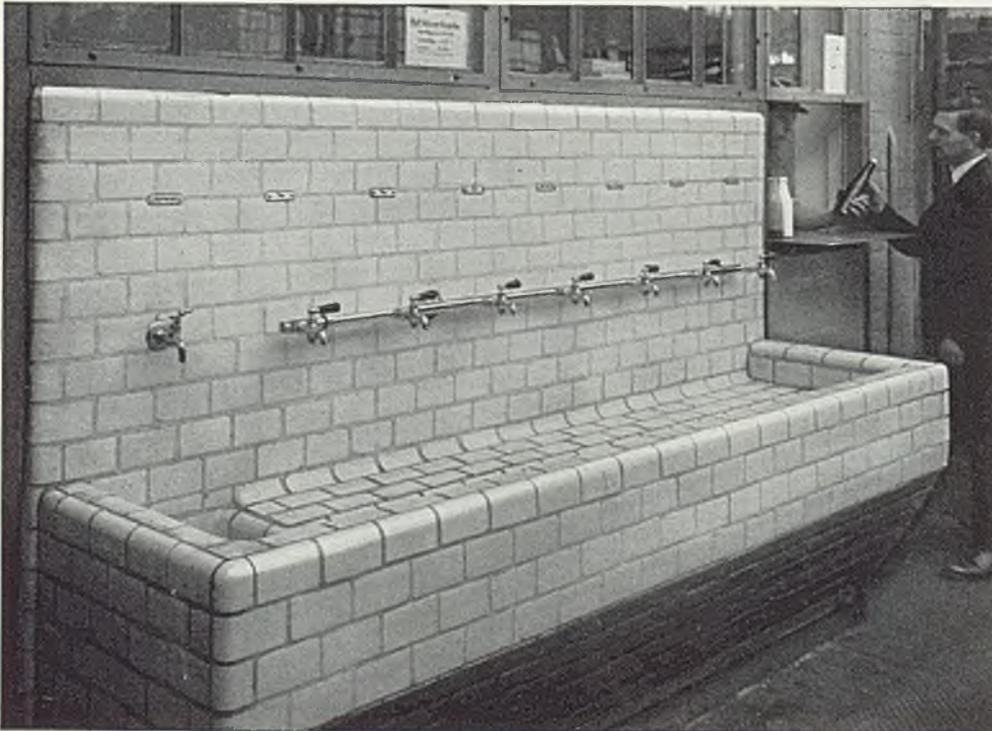
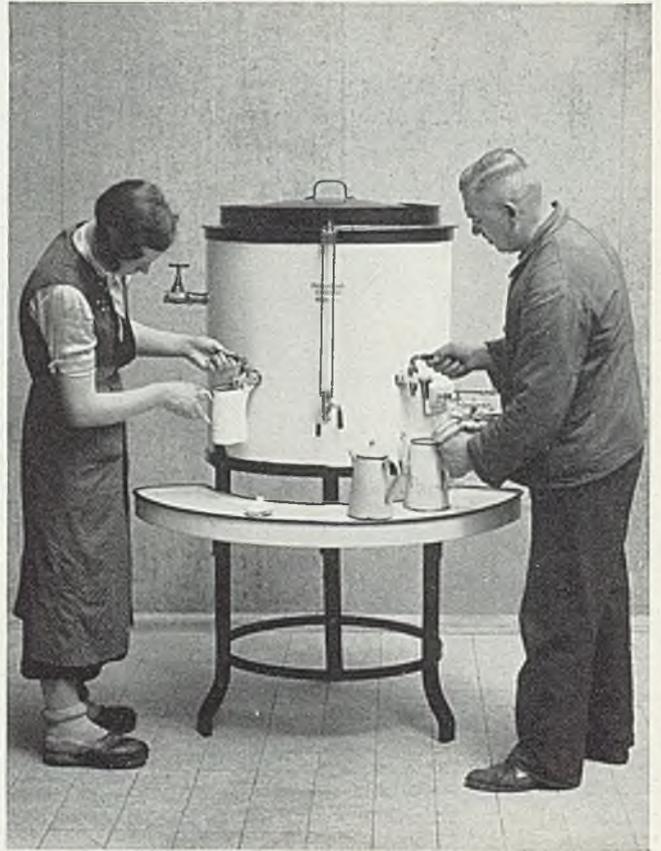


Abb. 120  
Anlage für die Lieferung  
von fertigem Kaffee  
oder Tee

Abb. 121



Verschiedene Arten von Heißwasserspendern

Abb. 122



Abb. 123





Abb. 124

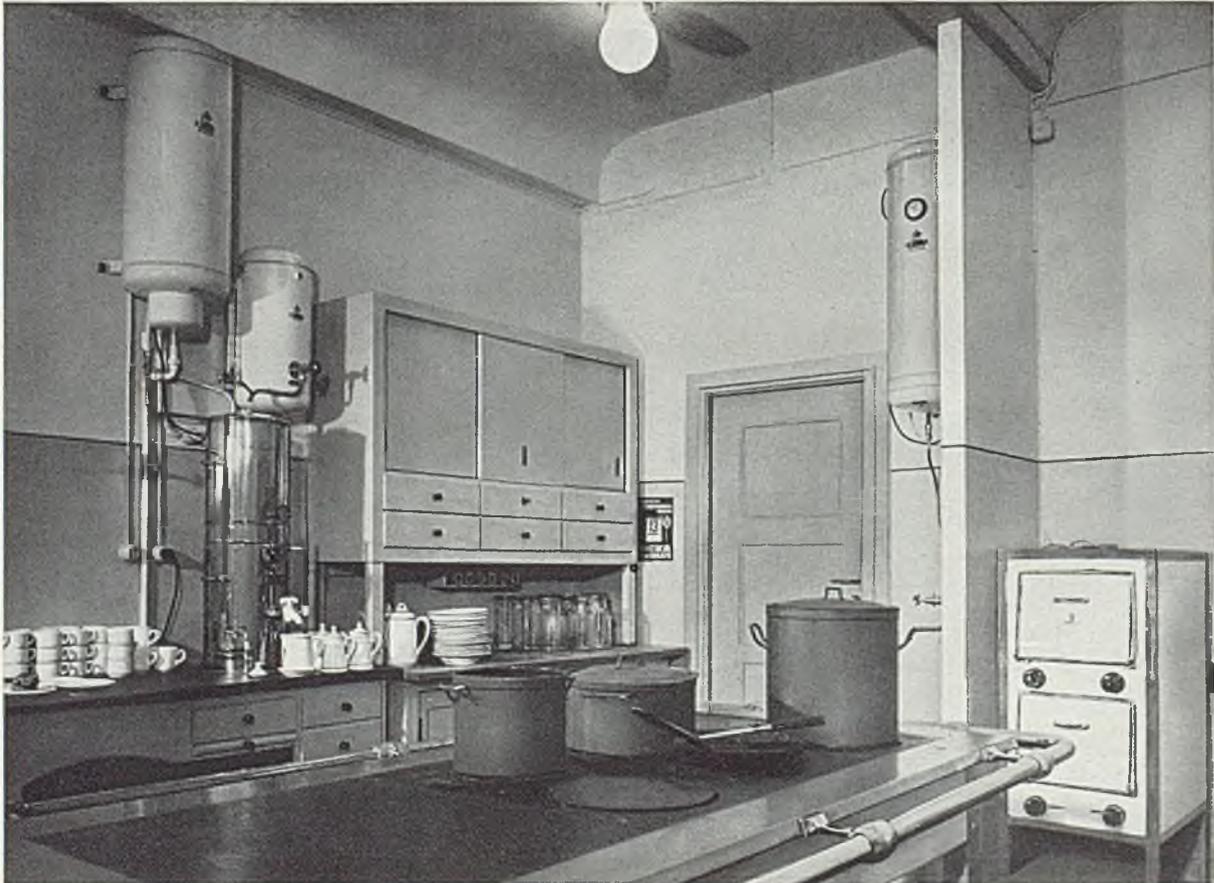
Heißwasserspender für kleine Betriebe



Abb. 125

Abb. 126

Heißwasserbereiter und Heißwasserspeicher für Kaffee- und Teezubereitung



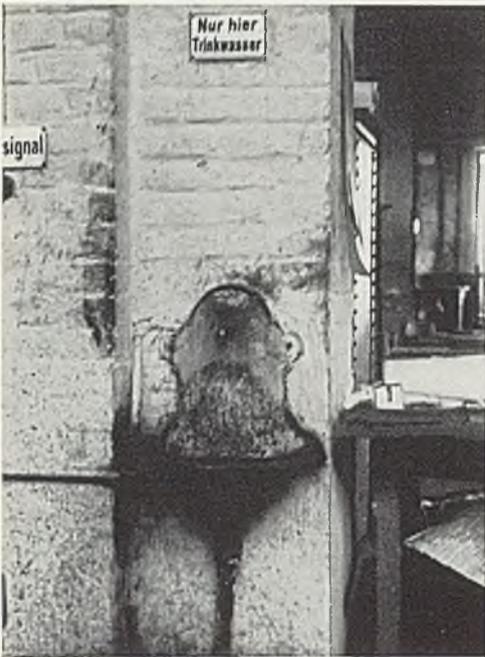


Abb. 127  
So war es früher



Abb. 128

Abb. 128 bis 130  
Bisher gebräuchliche, gesundheitlich falsche  
Trinkwassersprudler



Abb. 130



Abb. 129



Abb. 131

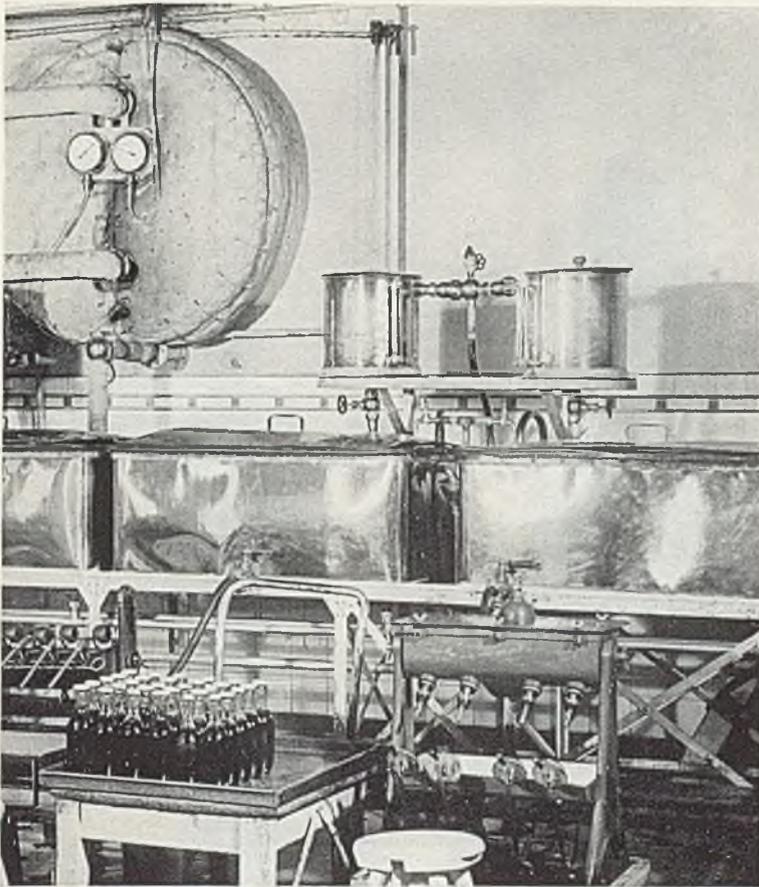
Trinksprudler, die den Forderungen des Amtes  
„Schönheit der Arbeit“ entsprechen  
(vgl. Seiten 71—72)

Abb. 132



Abb. 133





Flaschenabfüllungsanlage  
für verschiedene Getränke

Abb. 134

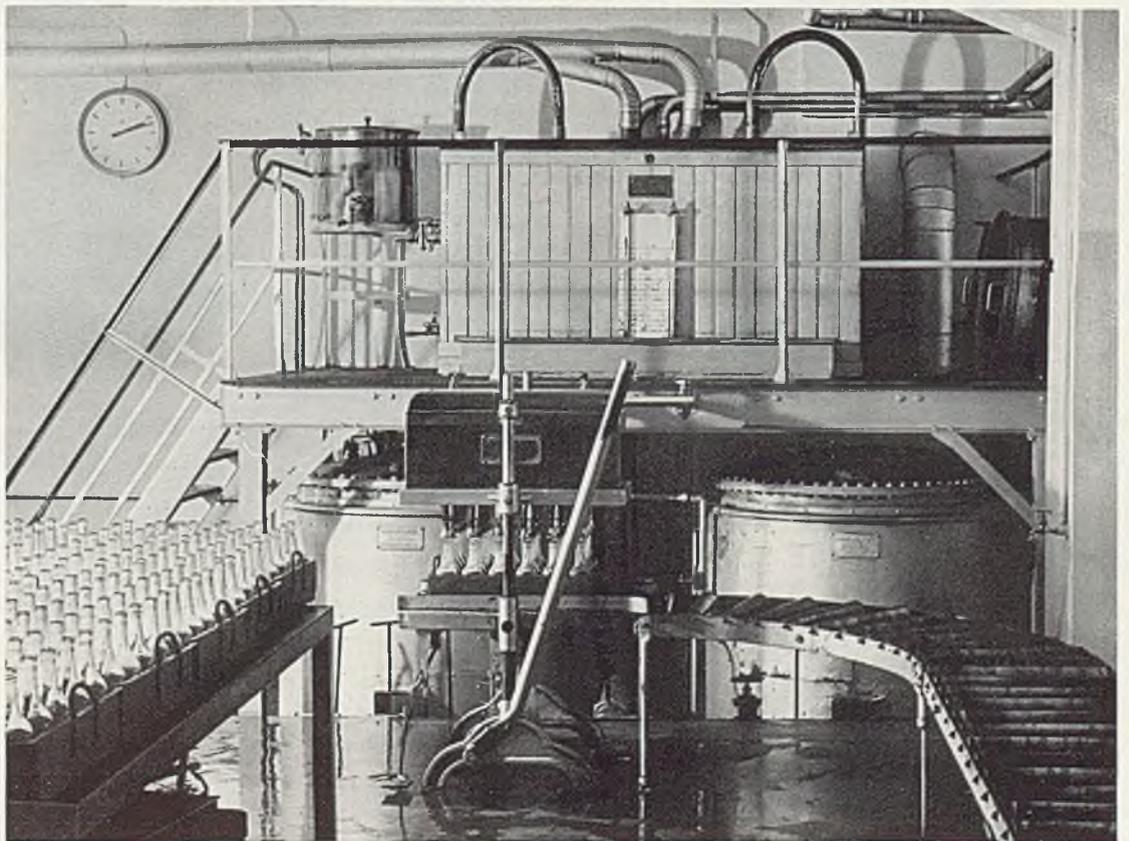


Abb. 135

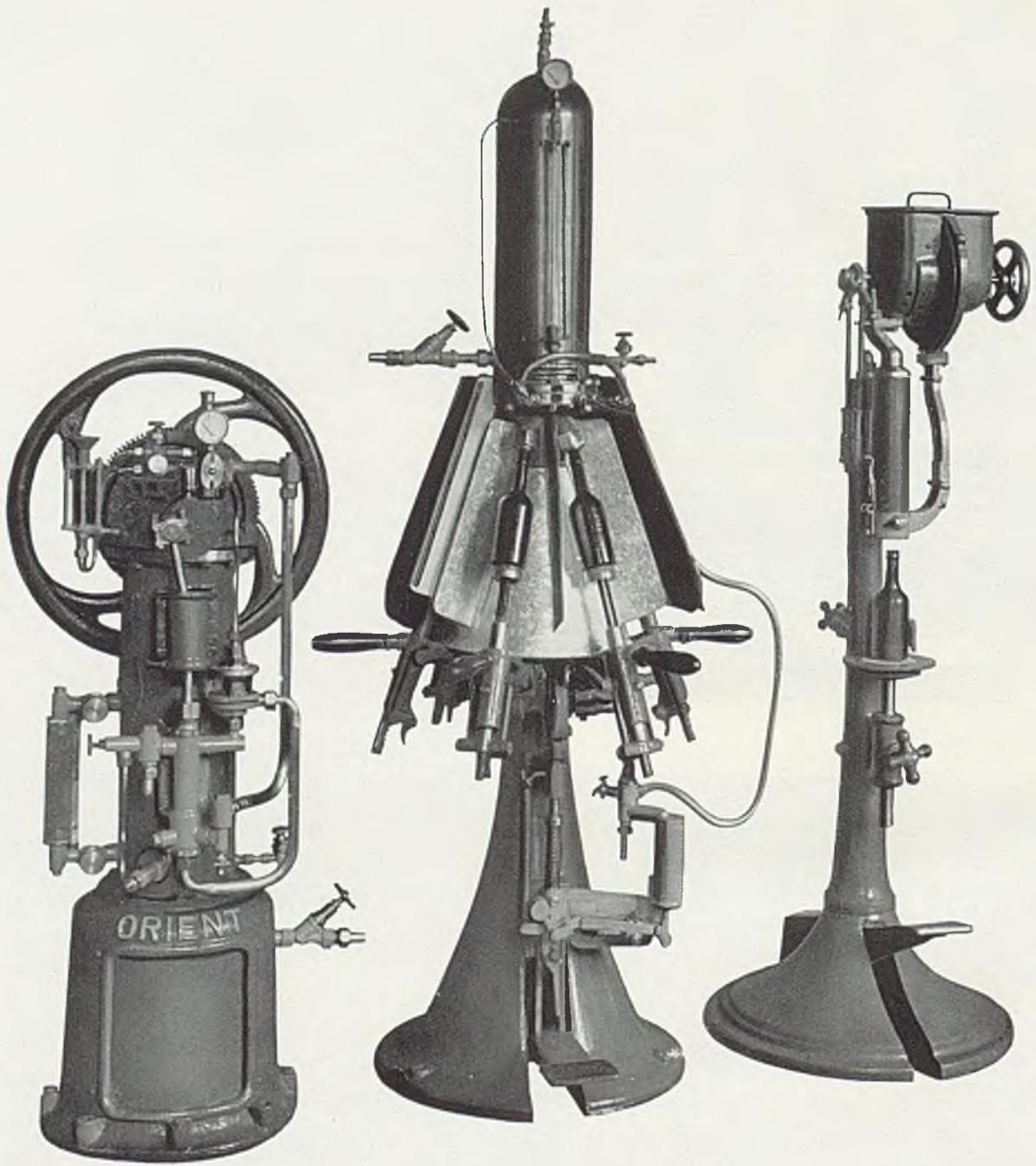


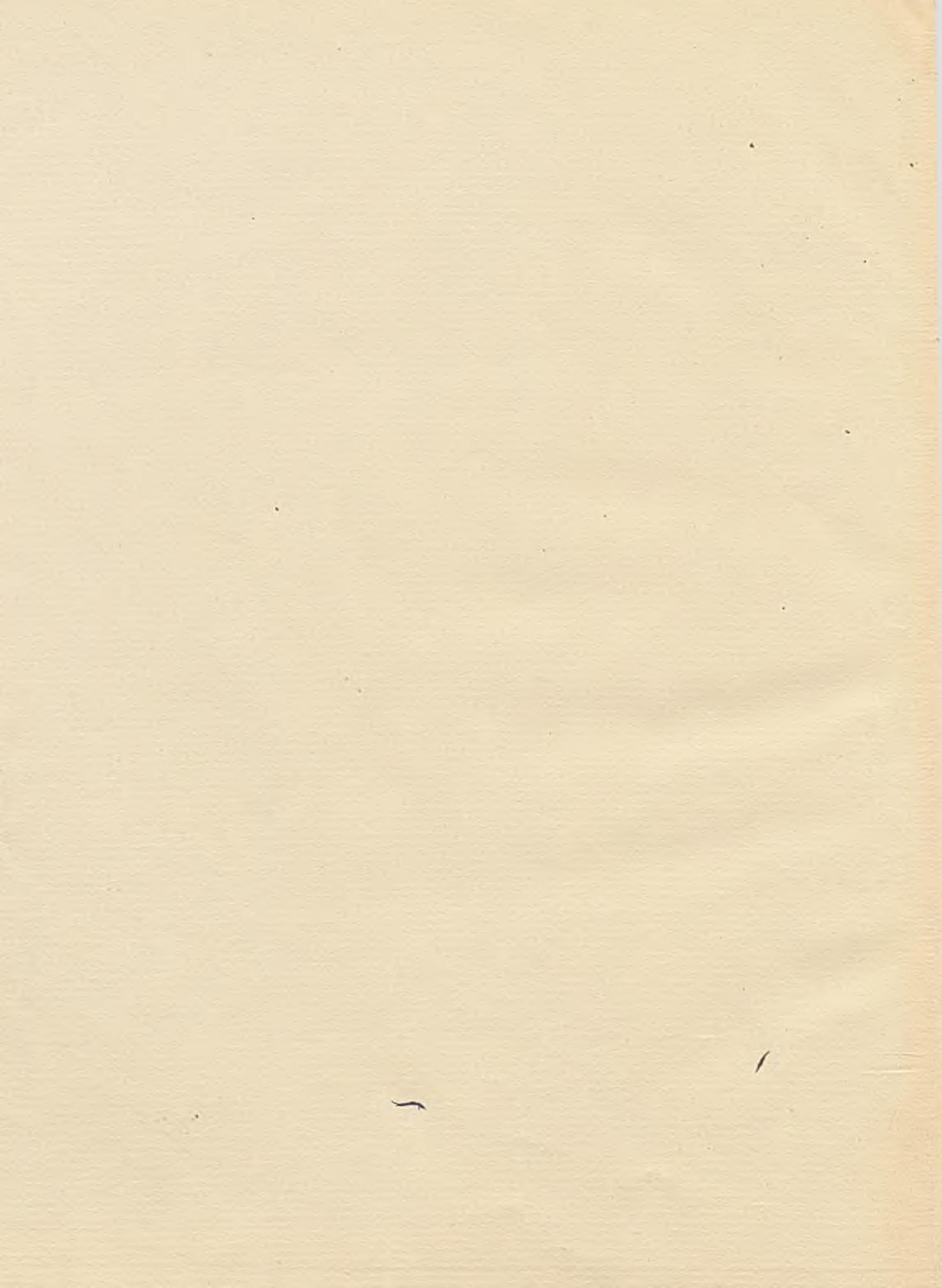
Abb. 136 Mineralwasserzubereitungsmaschine mit Füll- und Verschlussmaschine

An den Vorbereitungsarbeiten für die Herausgabe dieser Schrift haben sich beteiligt:

Hauptamt für Volksgesundheit, München, Fachamt „Der Deutsche Handel“, Berlin, Ingenieur Paul Mensing, Berlin, Dipl.-Ing. Georg Mewes, Berlin und folgende Industrierwerke: W. Krefft AG., Gevelsberg i. W., Senkingwerk AG., Hildesheim, Siemens-Schuckertwerke AG., Berlin, F. Küppersbusch & Söhne AG., Gelsenkirchen, Zentrale für Gasverwertung, Berlin, Eltron - Dr. Theodor Stiebel, Dipl.-Ing., Berlin-Tempelhof, Junker & Ruh AG., Karlsruhe (Baden), Junkers & Co. GmbH., Dessau, Juno-Großkochanlagen GmbH. (Burger Eisenwerke GmbH., Burg) Herborn, Hessen-Nassau, AEG, Berlin, Berliner Kraft- und Licht AG. Bewag, Berlin.

Die Bildaufnahmen lieferten das Archiv des Amtes Schönheit der Arbeit und die obengenannten Industrierwerke.

Verantwortlich für Umbruch und Ausstattung: A. v. Hübbenet, Berlin.



625-  
89,47

4 45

Speiseräume u. Küchen in ge-  
werblichen Betrieben

Gebunden

1155041

Z1.11,00

Umtausch **grundsätzlich** nur gegen Vorlage dieses Kassenzettels!

BG Politechniki Śląskiej  
nr inw.: 102 - 128499



Dyr.1 128499