

RLBau

M4 Anl. 1

Flächenbedarfsplan – Höchstflächen für Diensträume

Lfd. Nr.	Zweckbestimmung des Raumes	Raumgröße m ² NF
1	Anteilfläche je Schreibkraft, Bote und dgl. bei gemeinsamer Unterbringung von 2 und mehr Personen in einem Raum ^{*)}	6
2a	Einzelzimmer für Mitarbeiter (Hilfskräfte), Bedienstete im Registraturdienst und in gleich zu bewertender Tätigkeit ^{**)}	9
2b	Anteilfläche je Mitarbeiter bei Unterbringung in einem Raum ^{**)}	6
3a	Einzelzimmer für Sachbearbeiter und andere Bedienstete mit entsprechend zu bewertenden Aufgaben ^{**)}	12
3b	Bei gemeinsamer Unterbringung von 2 Personen (z. B. Sachbearbeiter oder 1 Sachbearbeiter und ein 1 Mitarbeiter) können für jede weitere Person jeweils 6 m ² angesetzt werden ^{**)}	18
4	Einzelzimmer für a) Hilfsreferenten in Ministerien b) Referenten in Ober- und Mittelbehörden c) Hilfsreferenten in Ober- und Mittelbehörden ^{****)} d) Abteilungsleiter in Ortsbehörden ^{**)****)}	18
5	Einzelzimmer für a) Referenten in Ministerien b) Abteilungsleiter in Ober- und Mittelbehörden c) Amtsvorstände	24
6	Einzelzimmer für a) Abteilungsleiter in Ministerien b) Leiter von Ober- und Mittelbehörden	30
7	Einzelzimmer von Ministerialdirektoren	36
8	Einzelzimmer für a) Minister b) Staatssekretär	42–48

^{*)} Vorzimmer können einen Zuschlag von 6 m² erhalten.

^{**)} Bei im Einzelfall nachzuweisendem zusätzlichem Raumbedarf (z. B. für Arbeitskräfte des technischen Dienstes oder Arbeitsgebiet mit Aktenablage) können Zuschläge genehmigt werden.

^{****)} Die Höchstflächen sind je zur Hälfte mit 18 m² und 12 m² zu bemessen.

RLBau

M4 Anl. 2

Flächenbedarfsplan – Richtwerte für Kantinen

1. Raumgrößen des Küchenteils ^{*)}	Anzahl der Verpflegungsteilnehmer(n) ^{**)}				
	150–300	301–450	451–600	601–900	901–1200
Gesamtfläche	120 m ²	150 m ²	170 m ²	215 m ²	265 m ²
Davon entfallen auf:					
Kochraum	35 bis 37 v. H.				
Kartoffelschäl- und Gemüseputzraum	10 bis 12 v. H.				
Fleischvorbereitungsraum	8 bis 9 v. H.				
Kühlräume für Lebensmittel	7 bis 8 v. H.				
Raum für Tagesvorräte	5 bis 6 v. H.				
Geschirrspüle, Topfspüle	18 bis 22 v. H.				
Kühlraum für Getränke (evtl. im Keller)	5 bis 6 v. H.				
Büro	6 bis 8 v. H. der Gesamtfläche				

In den Richtwerten sind Räume für Küchenabfälle, Leergut (ggf. im Keller) und Vorräte (im Keller) sowie der Bedienungsgang mit Essensausgabestellen (auch bei Selbstbedienung), die Einrichtung zum Aufwärmen mitgebrachter Speisen und der Verkaufsstand (mit Cafeteria verbunden) nicht enthalten.

2. Raumgrößen des Speiseraums ^{***)} und der Cafeteria	Anzahl der Verpflegungsteilnehmer(n) ^{**)}				
	150–300	301–450	451–600	601–900	901–1200
	multipliziert mit				
Bei Drei-Schicht-Betrieb bzw. Essensausgabe über 1 Std.	0,4 m ²	0,4 m ²	0,4 m ²	0,4 m ²	0,4 m ²
Bei Zwei-Schicht-Betrieb bzw. Essensausgabe bis 1 Std.	0,6 m ²	0,6 m ²	0,6 m ²	0,6 m ²	0,6 m ²
Cafeteria	0,15 m ²	0,15 m ²	0,1 m ²	0,1 m ²	0,08 m ²

Bei Selbstbedienung kann wegen der kürzeren Wartezeiten und der entsprechend besseren Nutzungsmöglichkeit der Flächenbedarf um bis zu 0,10 m²/ Verpflegungsteilnehmer unterschritten werden. Ein Zwei-Schicht-Betrieb ist bei mehr als 450 Verpflegungsteilnehmern nur in Ausnahmefällen vorzusehen.

*) Die Angaben gelten für die Küchen, die alle Speisen selbst zubereiten.

**) Die Anzahl der Verpflegungsteilnehmer, die in der Regel nicht identisch mit der Anzahl der Beschäftigten ist, ist – unter Berücksichtigung fremder Verpflegungsteilnehmer – zu ermitteln.

***) Ggf. Aufteilung in mehrere Räume.

RLBau**M4 Anl. 2**

3. Toilettenräume (Ausstattung)	Anzahl der Verpflegungsteilnehmer				
	150–300	301–450	451–600	601–900	901–1200
3.1 für Herren					
Sitzbecken	1	2	2	3	4
Stehbecken	2	2	3	4	5
Waschbecken	1	1	2	2	3
3.2 für Damen					
Sitzbecken	1	2	2	3	4
Waschbecken	1	1	1	1	2
3.3 für Raumpflege					
Ausgussbecken	1	1	1	1	1