

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
1. Planungsablauf	9
2. Planungsgrundlagen	13
2.1 Orientierungs- und Richtwerte	13
2.2 Planungskriterien	14
3. Begriffsbestimmung	16
4. Fleisch-, Gemüse- und Kalt-Vorbereitung	17
5. Produktions-, Bankett-Küche	20
6. Zwischenlagerung und Ausgabe	25
7. Office	29
8. Relais-Küchen	35
9. Sicht-Küchen	36
10. Geschirrspülen	37
11. Transport- und Handhabungssysteme	38
11.1 Geschirr- und Gläserkörbe	38
11.2 Tellerkassetten und -wagen	39
11.3 Normblechwagen	40
11.4 Wäschewagen	41
11.5 Kühlwanne fahrbar	41
11.6 Besteckbehälter	42
12. Bauliche Anforderungen	44
12.1 Wände	44
12.2 Boden	45
12.3 Decke	46
12.4 Lüftung	47
12.5 Raumheizung	50
12.6 Kühlung	50
12.7 Beleuchtung	51
12.8 Fenster	51

12.9	Türen	52
12.10	Sanitär-Installation	52
12.11	Elektro-Installation	54
12.12	Transport	54
12.13	Reinigung	55
13.	Der Gestaltungsprozeß	56
13.1	Risiken und Chancen	56
13.2	Gestaltungsnutzen.....	58