

Sozialraum / Pausenraum / Teeküche

DIN Fachbericht 13 [2. Aufl. 1988]:

- Seite 12: Anmerkung: Zur Nebennutzfläche gehören z.B. ... Teeküchen
Seite 16: Hauptnutzfläche 1 – Aufenthalts- und Pausenräume, z.B. Teeküchen
Seite 53: Teeküchen ... sind so in die Gebäudestruktur einzupassen, dass unkontrolliert überlaufendes Wasser oder abgeführte Abwässer nicht in die Buch- und Medienaufstellbereiche eindringen können.
Siehe auch DIN 277-1 und DIN 277-2

Hochschulplanung 179 [2005]

Keine Angaben zu diesem Thema

Arbeitsstättenverordnung [2004]

- § 6 (3): Bei mehr als zehn Beschäftigten, ..., ist den Beschäftigten ein Pausenraum oder ein entsprechender Pausenbereich zur Verfügung zu stellen. Dies gilt nicht, wenn die Beschäftigten in Büroräumen oder vergleichbaren Arbeitsräumen beschäftigt sind und dort gleichwertige Voraussetzungen für eine Erholung während der Pause gegeben sind.

Siehe auch **Leitlinien zur Arbeitsstättenverordnung** des Länderausschuss für Arbeitsschutz und Sicherheitstechnik (LASI) [2005]

- Pausenräume oder Pausenbereiche sind in Arbeitsstätten, in denen weniger als 10 Beschäftigte tätig sind, erforderlich (nicht abschließende Aufzählung)
- bei Einwirkung durch ..., Staub, ... oder gefährlichen Stoffen ausgesetzt sind
 - bei der Beschäftigung in Räumen ohne Sichtverbindung nach außen
 - bei der Beschäftigung in Räumen, zu denen üblicherweise auch Dritte (z.B. Kunden) Zutritt haben

Neufert: Bauentwurfslehre [38. vollst. überarb.u.. akt. Aufl. 2005]

- Seite 239: Teeküchen sollten in unmittelbarer Nähe zu den Arbeitsplätzen liegen, möglichst in Verbindung mit Kommunikationszonen. Für etwa 50 – 100 Arbeitsplätze eine ~10m² große Küche

Kommentar/Zusammenfassung:

- Der DIN-Fachbericht 13 (s.O.) zählt die Teeküche sowohl zur Nebennutzfläche als auch zur Hauptnutzfläche 1 (= Widerspruch)
- Pausenräume können auch für interne Schulungen und Weiterbildungen genutzt werden (evtl. als Schulungsraum bezeichnen).
- Pro Mitarbeiter sollte ein Sitzplatz vorhanden sein
- Platz für Jahreskalender / Urlaubskalender
- Platz für Aushänge für die Angestellten
- Pausenräume dienen den Mitarbeitern zur Regeneration und sind keine Verfügungsmasse bei eventuellen Engpässen (Abstellraum, Büro, Buchtechnik usw.)

Einrichtung Teeküche / Pausenraum:

- (Ober-) Schränke
- Spüle mit Unterschrank
- Kühlschrank
- Spülmaschine
- Mikrowelle
- Tisch(e) mit Stühlen / oder Stehtisch(e)
- Pinwand / (Metall-) Tafel