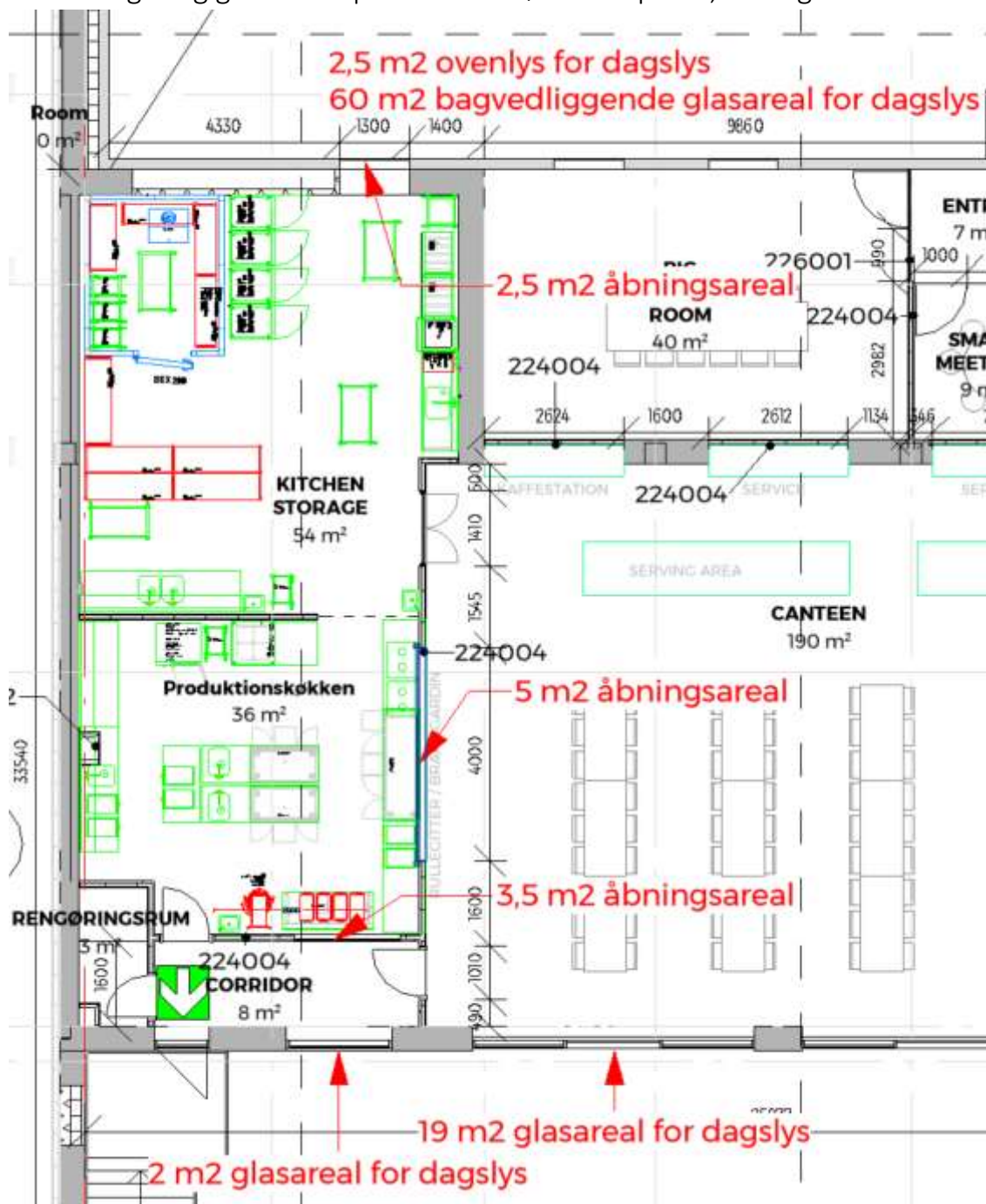


Den 3. maj 2024

Tonsbakken 14A

Redegørelse for produktionskøkkenet

Følgende bilag redegør for tilgang af dagslys, samt indirekte dagslys i produktionskøkkenet. Der vurderes ud fra nedenstående redegørelse, samt nedenstående billede, hvor de ses, at der i produktionskøkkenet, er tilgang af dagslys via åbninger og glasareal i produktionskøkkenet på 23,5% af gulvarealet.



1 Argumentation for indirekte dagslys

TABEL 3		
KILDE	AFSNIT	ARGUMENT
At-vejledning A.1.11 - Arbejdsrum på faste arbejdssteder	Afsnit 7	"Det kan således efter omstændighederne accepteres, at dagslystilgangen er indirekte (flere lag glas med rum imellem, fx i overdækkede gader i storcentre)."
At-vejledning A.1.11 - Arbejdsrum på faste arbejdssteder	Afsnit 7	<p>"Arbejdsrum kan indrettes uden dagslystilgang, hvor der foregår arbejde, der ikke tillader dagslys, fx på grund af lysfølsomme produkter, som ved visse former for medicin fremstilling.</p> <p>Det samme gælder helt eller delvis, hvis kravet om dagslystilgang eller udsynsmulighed vil betyde en afgørende ulempe for virksomhedens drift, fx på grund af krav om konstant temperatur/fugtighed i lokalet eller på grund af tyverisikring, eller store vanskeligheder ved at etablere dagslys til en arbejdsmæssig relevant placering.</p> <p>Det kan fx være arbejdspladser - charcuteri, bager - i større butikker, hvor der ikke kan etableres ovenlys, eller "værkførerbure" i produktionshaller"</p>
At-vejledning A.1.11 - Arbejdsrum på faste arbejdssteder	Afsnit 8	"Der kræves udsyn fra arbejdsrummet. Derimod er der ikke noget krav om, at der skal være udsyn fra den enkelte arbejdsplads."
At-vejledning A.1.11 - Arbejdsrum på faste arbejdssteder	Afsnit 8	"Det kan efter omstændighederne accepteres, at de ansatte fra rummet kan fornemme vejrliget eksempelvis gennem etablerede glaspartier til et andet lokale, hvorfra der er udsyn til det fri."

At-vejledning A.1.2-1 Indeklima	Afsnit 2.1	"Temperaturen kan blive for høj, hvis lokalerne får tilført mere varme, end de kan afgive. Varme kan både komme ude- og indefra. Varme udefra skyldes fx sol gennem store vinduer..."
At-vejledning A.1.2-1 Indeklima	Afsnit 2.4	"Uhensigtsmæssig belysning kan fx være blænding fra dagslys"

Arbejdstilsynets bekendtgørelse nr. 835 Bekendtgørelse om faste arbejdssteders indretning	Kapitel 5, § 25	§ 25. Arbejdsrum skal have en sådan tilgang af dagslys, at de er velbelyste. Vinduer og ovenlys skal være udført, placeret og eventuelt afskærmet således, at de ikke medfører blænding, overophedning eller generende kuldenedfald.
---	-----------------	--

		<p>Stk. 2. Der skal fra arbejdsrum være udsyn til omgivelserne gennem vinduer eller lignende.</p> <p>Stk. 3. Hvis vinduer, tagvinduer og ovenlysvinduer kan åbnes, lukkes, justeres og fastgøres, skal det kunne ske på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Det skal sikres, at åbne vinduer, tagvinduer og ovenlysvinduer ikke udgør fare.</p> <p>Stk. 4. Bestemmelserne i stk. 1 og 2 gælder ikke, hvis arbejdets art ikke tillader dagslys og kan desuden fraviges helt eller delvist, hvis deres gennemførelse vil betyde en afgørende ulempe for virksomhedens drift.</p>
--	--	---

Branchevejledning "Arbejds miljøet kan smages i sovsen"	Side 19	"Når dagslyset ikke er tilstrækkeligt, skal belysning kunne give 200 lux generelt og mindst 500 lux på arbejdsfeltet, fx ved pålægsmaskinen eller på smørebrættet. Det kan fx opnås ved brug af arbejdspladslamper, der fx ved kogesteder kan være indbygget i emhætten."
--	---------	---

Bygningsreglementet BR18	§ 380	"Kravet om tilgang af dagslys kan fraviges, når opfyldelsen vil betyde en afgørende ulempe for virksomhedens drift, f.eks. hvor produktionens art ikke tillader dagslys."
-----------------------------	-------	---

1.1 Sammenfattet som punktform:

- Dagslys: med en dagslysfaktor via åbninger og glasareal i produktionskøkkenet 23,5% af gulvarealet i produktionskøkkenet, vurderes dette som tilstrækkeligt.
- Sikkerhed og arbejdsmiljø: Direkte sollys kan forårsage blænding, hvilket udgør en sikkerhedsrisiko for personalet, især når de arbejder med skarpe redskaber eller varme overflader. Ved at have indirekte dagslys kan man undgå denne risiko og skabe et mere sikkert arbejdsmiljø.
- Temperaturkontrol: Direkte sollys kan øge temperaturen i køkkenet, hvilket kan gøre det ubehageligt for personalet og påvirke madens kvalitet og holdbarhed. Ved at have indirekte dagslys kan man bedre kontrollere temperaturen i køkkenet og skabe et mere behageligt arbejdsmiljø.
- Beskyttelse af lysfølsomme produkter: I nogle tilfælde kan direkte sollys være skadeligt for visse typer fødevarer eller ingredienser, hvilket kan påvirke deres kvalitet eller holdbarhed. Ved at have indirekte dagslys kan man beskytte disse lysfølsomme produkter og opretholde deres kvalitet.
- Energiforbrug og køling: Direkte sollys kan øge temperaturen i køkkenet og kræve mere energi til køling for at opretholde de ønskede temperaturer. Ved at have indirekte dagslys kan man reducere behovet for køling og dermed bruge mindre energi, hvilket kan bidrage til at sænke omkostningerne og reducere miljøpåvirkningen.

- Da bygningen transformeres til at indeholde mange arbejdspladser i en eksisterende bygning, vil det være en væsentlig ulempe for virksomhedens drift, hvis ikke køkkenet kan indpasses i de eksisterende rammer. Med behov for at få et testcenter der med en ubrudt plan, vil en placering i en eksisterende bygning, være nødvendig for virksomhedens drift.

1.2 Sammenfattet som sammenhængende afsnit:

Indirekte dagslys i et produktionskøkken har en række fordele, der bidrager til et sikkert, behageligt og effektivt arbejdsmiljø. For det første eliminerer det risikoen for blænding, som direkte sollys kan medføre, hvilket er særligt vigtigt i et miljø, hvor personalet arbejder med skarpe redskaber og varme overflader. Desuden muliggør indirekte dagslys bedre kontrol over temperaturen i køkkenet. Direkte sollys kan nemlig øge temperaturen betydeligt, hvilket ikke kun er ubehageligt for personalet, men også kan påvirke kvaliteten og holdbarheden af maden.

Yderligere beskytter indirekte dagslys lysfølsomme produkter mod skadelige virkninger af sollys, hvilket er afgørende for at opretholde deres kvalitet og holdbarhed. Endelig, og ikke mindst, bidrager indirekte dagslys til at reducere behovet for køling i køkkenet. Dette reducerer energiforbruget og de tilhørende omkostninger samt mindsker den miljømæssige påvirkning af køkkenets drift.

Samlet set muliggør implementeringen af indirekte dagslys i et produktionskøkken et mere sikkert og behageligt arbejdsmiljø, samtidig med at det opfylder de specifikke krav til temperatur, fugtighed og belysning, der er nødvendige for køkkenets drift.

Opsummering

Med baggrund i ovenstående er det vores vurdering, at projektet overholder gældende krav i BR18, med de forhåndsaccepter / dispensationer der er givet.

Hvis ovenstående måtte give anledning til spørgsmål, er de velkommen til at kontakte os.

PROJEKTERENDE BYGNINGSKONSTRUKTØR

GPP Arkitekter A/S

Mads Povlsen

map@gpp.dk

Tlf.: 4189 2729