

Räume zum informellen Austausch / Gemeinschaftsräume / Teeküchen: Anforderungen aus der Arbeitsstättenverordnung

Begriffsbestimmung

- Die Arbeitsstättenverordnung und die dazugehörigen technischen Regeln für Arbeitsstätten (ASR) fordern nicht die Bereitstellung von "Teeküchen" und „Gemeinschaftsräumen“.
- Gefordert werden dagegen unter bestimmten Voraussetzungen sogenannte „Pausenräume“.

Erfordernis für Pausenräume

- bei gleichzeitiger Tätigkeit von mehr als 10 Beschäftigten in der Arbeitsstätte.
- nicht berücksichtigt werden jedoch:
 - Teilzeitkräfte bis 6 Std. täglicher Arbeitszeit (kein Anspruch auf Ruhepause).
 - Beschäftigte, die überwiegend im Außendienst tätig sind.
- unabhängig von der Beschäftigtenzahl bei besonderen Sicherheits- oder Gesundheitsgründen, z.B. biologische Arbeitsstoffe, stark schmutzende Tätigkeit, Arbeitsräume ohne Tageslicht.
- kein Pausenraum ist dagegen erforderlich für Büroräume, wenn während der Pausen keine arbeitsbedingten Störungen auftreten, z.B. Publikumsverkehr, Telefonate.

Bauliche Anforderungen für Pausenräume

- Grundfläche:
 - je gleichzeitig anwesendem Beschäftigten mind. 1 m², einschl. Tisch/Sitzgelegenheit.
 - zuzüglich Flächen für Einrichtungsgegenstände und Verkehrswege.
 - insgesamt jedoch mind. 6 m².
- Freie Verkehrswege, Mindestbreiten:
 - bis 5 Personen (gleichzeitig anwesend) mind. 87,5 cm.
 - bis 20 Personen oder bei Beschäftigten mit Rollstuhl / Gehhilfe mind. 1,00 m.
 - bis 200 Personen mind. 1,20 m.
 - an Türen Unterschreitung um max. 15 cm zulässig, lichte Breite jedoch mind. 80 cm.
 - bei Beschäftigten mit Rollstuhl:
 - lichte Breite an Türen mind. 90 cm.
 - zusätzliche Bewegungsflächen vor Türen mind. 1,20 m x 1,50 m.
- Freie Benutzerfläche (Bewegungsfläche für Stühle): mind. 60 cm tief, wenn rückseitig nicht zugänglich mind. 80 cm tief.
- Lichte Raumhöhe:
 - bis 50 m² mind. 2,50 m.
 - bis 100 m² mind. 2,75 m.
- Sichtverbindung nach außen.
- Tageslicht: Verhältnis von lichtdurchlässiger Fensterfläche zu Raumgrundfläche mind. 1:10.
- Künstliche Beleuchtung:
 - Beleuchtungsstärke mind. 200 Lux (Wartungswert).
 - Farbwiedergabeindex 80.
- Raumtemperatur: mind. 21°C.
- Sonnenschutz: falls bei Sonneneinstrahlung Erwärmung der Raumtemperatur über 26°C, sind Sonnenschutzsysteme erforderlich (z.B. Jalousien).
- Lüftung: abhängig von der Anzahl der gleichzeitig anwesenden Beschäftigten, den Raumabmessungen und dem Lüftungssystem (einseitige Lüftung oder Querlüftung, Stoßlüftung oder kontinuierliche Lüftung).
 - Beispiel: für einen Raum mit 20 m² und Stoßlüftung (einseitig) ist eine Öffnungsfläche von mind. 2,4 m² erforderlich
- Fußboden:
 - Rutschhemmung R-Gruppe R9.
 - falls mit Teeküche kombiniert: R-Gruppe R10.
 - muss leicht zu reinigen sein.
- Schutz vor Zugluft, z.B. durch Windfang, falls Pausenraum neben Eingangstür.

Ausstattung von Pausenräumen

- Ausstattung nach Anzahl der gleichzeitig anwesenden Beschäftigten.
- Sitzgelegenheiten mit Rückenlehne und Tische.
- Inventar muss leicht zu reinigen sein.
- Abfallbehälter mit Deckel.
- falls keine Kantine vorhanden ist oder bei Beschäftigten mit ärztlich nachgewiesener erforderlicher Diät: Einrichtungen zum Wärmen und Kühlen von Lebensmitteln.
- bei Bedarf Kleiderablagen und Zugang zu Trinkwasser.
- Waschgelegenheit kann zweckmäßig sein.
- von der Verwaltungsberufsgenossenschaft wird empfohlen, zu Pausenräumen Teeküchen mit einzuplanen, um den Beschäftigten eine sichere und saubere Zubereitung von Getränken zu ermöglichen.

Umgebung des Pausenraums

- nicht im Bereich mit Gefährdung durch herabfallende Gegenstände.
- keine Beeinträchtigungen, z. B. durch Vibrationen, Stäube, Dämpfe oder Gerüche.
- kein Lärm aus Umgebung oder Betriebseinrichtungen: max. 55 dB(A).
- keine arbeitsbedingten Störungen, z.B. Publikumsverkehr, Telefonate.

Nutzung einer Kantine als Pausenraum

- nur möglich, wenn:
 - ohne Verzehrzwang.
 - max. 100 m bzw. 5 Minuten vom Arbeitsplatz entfernt.
 - und oben genannte Anforderungen erfüllt.

Falls vom Arbeitgeber bereitgestellt: besondere bauliche Anforderungen für Teeküchen aus den technischen Regeln für Arbeitsstätten und aus dem Regelwerk der Unfallversicherer

- Elektroinstallation:
 - RCD-Einrichtung (FI-Schalter, 30 mA).
 - empfohlen: separater Steckdosenstromkreis, um Wärmegeräte (z.B. Wasserkocher) außerhalb der Arbeitszeit z.B. durch Zeitsteuerung stromlos schalten zu können. Dadurch wird die Brandgefahr reduziert.
- Bei Dunstabzugshauben: leichte Filterreinigung ermöglichen.
- Künstliche Beleuchtung: wie Pausenraum.
- Fußboden: Rutschhemmung R-Gruppe R10.
- Raumtemperatur: mind. 19°C, falls mit Pausenraum kombiniert mind. 21°C.
- bei Wasserspendern mit CO₂-Gasflaschen beachten:
 - Mindest-Raumgröße in m³ = Füllmenge der CO₂-Gasflaschen in kg x 17.
 - Achtung: Möbel verringern das verfügbare Raumvolumen.
- bei Beschäftigten mit Behinderung: Bedienelemente auf die individuellen Erfordernisse anpassen.