



Hausordnung zur Nutzung der KitchenTown Räumlichkeiten

KitchenTown stellt als Vermieter Büroräume und Küchenräume bereit, um die Arbeit am Produkt flexibel zu ermöglichen. Um dem Brandschutzkonzept, der Arbeitssicherheit Folge zu leisten gelten folgende SOPs. Missachtung dieser Regelungen kann zur Kosten und im Härtefall zur fristlosen Kündigung führen. Dieses Dokument ist mitgeltend zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen, sowie der Brandschutzordnung und Preis-Leistungsübersicht.

ALLGEMEINE NUTZUNGSHINWEISE

BÜRORÄUME:

- 1.1 Nutzung Office
- 1.2 Paketannahme und Lagerung

PRODUKTENTWICKLUNG PERSONALHYGIENE

- 2.1 Nutzung Produktentwicklung
- 2.2 Handhygiene
- 2.3 Reinigung
- 2.4 Geräte

WAREHOUSE UND LAGERRÄUME

- 3.1 Nutzervorschrift Lager
- 3.2 Warehouse

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.08.21	am: 28.10.21		




ZUGANG	<ul style="list-style-type: none">• Zugang über Atrium via Tapkey App• Kein Zugang/ Ausgang über andere Eingänge- das sind reine Notausgänge• Alle Zugänge zu KitchenTown sind Video-Überwacht• Bitte keine Personen einlassen, die keinen Zugang haben• Gäste: bis zu zwei Personen können Mitglieder unanagemeldet für bis zu zwei Stunden einladen- darüber hinaus muss eine Anmeldung bis 24 h vorher beim KT Team erfolgen
NUTZUNG	<ul style="list-style-type: none">• Hunde sind in KitchenTown nicht erlaubt, Ausnahmen gelten für das KitchenTown Team• Fahrräder können in der Tiefgarage abgestellt werden – nicht in der Fläche von KitchenTown
OFFICE KITCHEN	<ul style="list-style-type: none">• Alle Mitglieder können Lebensmittel in den zugewiesenen Kühlschränken/ Schränken lagern. Diese müssen mit Namen/ Company und Datum beschriftet werden. Unbeschriftete Lebensmittel werden entsorgt• Obst, Wasser, Kaffee und Milch stehen allen Mitgliedern kostenlos zur Verfügung
DRUCKER	<ul style="list-style-type: none">• Kann von jedem Mitglied genutzt werden- alle müssen sich in die Liste eintragen• Kosten werden nach Preis- Leistungsübersicht berechnet
ABFALL	<ul style="list-style-type: none">•

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.08.21	am: 28.10.21		

SOP 1.1 # 1	NUTZUNG OFFICE	
	Regelungen zur Nutzung der verschiedenen Mitgliedschaftsoptionen Co-Working	

WARUM	Um eine rücksichtsvolle und gleichberechtigte Nutzung zu ermöglichen
WO	EG & OG Office
WER	Mitglieder Co-Working
GENERAL	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Mitglieder nehmen Rücksicht auf die anderen arbeitenden Mitglieder • Alle Mitglieder buchen sich Telefonzellen oder Meetingräume, wenn sie diese Nutzen möchten. • Telefonzellen sind nicht zur Nutzung als Arbeitsplatz gedacht, sie sollten nicht länger als 60 Minuten genutzt werden • Unberechtigt gelagerte Gegenstände werden kostenpflichtig entsorgt, der Zeitaufwand wird entsprechend der Preise pro angefangene Stunde pro KitchenTown Mitarbeiter*in nach Preis- und-Leistungsübersicht berechnet
FLEX STARTER	<ul style="list-style-type: none"> • Das Mitglied kann den Co-Working Tisch an 5 Tagen im Monat nutzen, kann aber keine Gegenstände auf dem Tisch belassen. Das Mitglied darf keine Gegenstände auf dem Boden oder im Raum um den Tisch oder in sonstigen KitchenTown-Flächen lagern.
FLEX PRO	<ul style="list-style-type: none"> • Das Mitglied kann den Co-Working Tisch täglich nutzen, darf aber keine Gegenstände auf dem Tisch belassen. Das Mitglied kann zusätzlich einen Spind buchen. Das Mitglied darf keine Gegenstände auf dem Boden oder im Raum um den Tisch oder in sonstigen KitchenTown-Flächen lagern.
FIX	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Tisch ist dem Mitglied zugewiesen- hier kann er sich einen Arbeitsplatz (Bildschirm, Tastatur) einrichten. Zusätzlich kann er die zugewiesenen Schließfächer verwenden. Das Mitglied darf keine Gegenstände auf dem Boden oder im Raum um den Tisch oder in sonstigen KitchenTown-Flächen lagern
FIX OFFICE	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Mitglieder-Team hat alle Tische fix in einem ihm zugeordneten Raum gemietet. Dieser kann nach Rücksprache mit zusätzlichen Regalen eingerichtet werden. Es ist nicht gestattet, den Boden zu verstellen, sodass die Reinigung behindert wird. Außerdem sind die Fluchtwege stets freizuhalten. Alle Veränderungen und Einrichtungen müssen mit dem KitchenTown Team besprochen werden

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.08.21	am: 28.10.21		

SOP 1.2 # 1	NUTZUNG OFFICE	
	Paketannahme und Lagerung	

WARUM	Um freie Fluchtwege zu gewährleisten und die Brandlast zu minimieren
WO	EG Office
WER	Mitglieder Co-Working und Produktentwicklung
WIE	<ul style="list-style-type: none"> • Pakete bis zu einer Größe von 40cm*40cm*40cm , welche nicht kühl oder tiefkühlpflichtig sind werden von KitchenTown Mitarbeiter*innen in dem Regal Eingang Produktentwicklung gelagert • Diese sind innerhalb von 5 Werktagen vom Mitglied mitzunehmen • Pakete, welche diese Größe überschreiten, werden innerhalb von zwei Werktagen mitgenommen • Pakete, welche kühlpflichtig oder tiefkühlpflichtig sind, werden nicht angenommen und auch nicht verräumt, falls die Annahme durch die Pforte oder ein anderes Mitglied erfolgt Paletten oder Trolleys werden nicht angenommen
	<ul style="list-style-type: none"> • Angenommene Pakete, welche länger als die oben angegebenen Lagerdauer im Eingangsbereich liegen werden pro Lagertag entsprechend der Preis-Leistungsübersicht berechnet • Der Aufpreis wird der Rechnung ohne Rücksprache mit dem Mitglied hinzugefügt • Ab dem 10. Werktag werden die Pakete kostenpflichtig entsorgt, der Zeitaufwand wird entsprechend der Preise pro angefangene Stunde pro KitchenTown Mitarbeiter*in nach Preis- und Leistungsübersicht berechnet •

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF	KR 23.8.21	Anpassung Formulierung
am: 8.12.20	am: 8.12.20		

SOP 2.1 #1	NUTZUNG PRODUKTENTWICKLUNG	
	Regelungen zur Nutzung der verschiedenen Mitgliedschaftsoptionen Produktentwicklung	

WARUM	Um eine rücksichtsvolle und gleichberechtigte Nutzung zu ermöglichen.
WO	Produktentwicklung EG und OG
WER	Alle Mitglieder, wenn sie in der Produktentwicklung Lebensmittel zu Verkostungszwecken herstellen
ZUGANG	Alle Nutzer*innen sind im Buchungssystem registrierte Personen. Besucher dürfen nur nach Bestätigung durch KT Zugang zur Produktentwicklung gewährt werden
WANN	Nutzung Mo-Fr (außer Feiertage) 8-18:00 (gilt für alle PE Mitgliedschaften)
VORAUSSETZUNG	Alle Mitgliedsunternehmen weisen eine Betriebshaftpflichtversicherung vor Abschluss der Mitgliedschaft nachzuweisen (siehe AGB 8.2)
PD STARTER & PRO	<ul style="list-style-type: none"> • Das Mitglied hat Nutzungsberechtigung entsprechend seiner Mitgliedschaft. Die Nutzung muss stets über Cobot gebucht werden. • Zur Nutzungszeit gehört auch die Zeit für Vorbereitung und Nachbereitung (Reinigung)
PD FIX	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Mitglieder-Team hat eine fixe Entwicklungsstation gemietet. Diese kann nach Rücksprache mit zusätzlichen Regalen eingerichtet werden. Es ist nicht gestattet, den Boden zu verstellen, sodass die Reinigung behindert wird. Außerdem sind die Fluchtwege stets freizuhalten. • Die Station muss nicht gebucht werden, kann aber nur innerhalb der Öffnungszeiten genutzt werden. Einschränkungen in der Nutzung durch KitchenTown sind möglich und werden rechtzeitig angekündigt
RAUCHMELDEANLAGE	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen und braten ist nur unter der Abzugshaube gestattet. • In jedem Fall muss auf Sprinkler (Auslösetemp. 68°C) und Rauchmelder geachtet werden. <p>Schäden oder Feuerwehreinsätze, welche durch fahrlässiges Auslösen entstehen werden vom Mitglied übernommen</p>



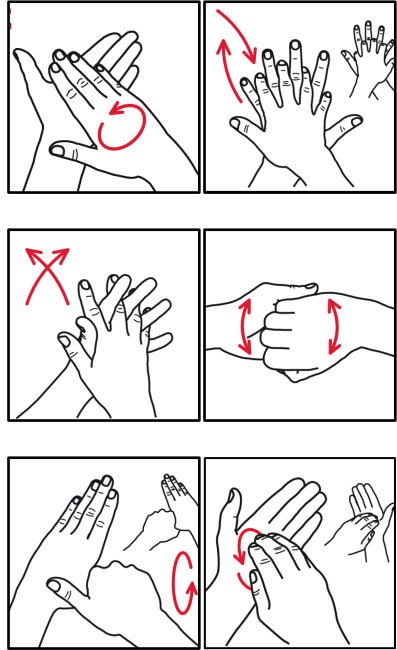
Beispiel EG



Beispiel OG

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.2021	am: 28.10.21		

SOP 2.2 #2	NUTZUNG PRODUKTENTWICKLUNG	
	HANDHYGIENE	

WARUM	Die Mitglieder folgen der Guten-Herstellungs-Praxis, um die Sicherheit der in KitchenTown hergestellten Lebensmittel zu gewährleisten- auch wenn die Produkte alleinig Verkostungsmuster sind. Hier gilt auch die Rücksicht auf alle anderen Mitglieder die in KitchenTown Produkte für Verkostungen herstellen.	
WO	Produktentwicklung und Lager	
WER	Alle Mitglieder, wenn sie in der Produktentwicklung Lebensmittel zu Verkostungszwecken herstellen	
WANN	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Tätigkeitsbeginn • Nach jedem Toilettenbesuch • Nach Rückkehr in die Manufaktur nach der Pause • Vor dem Wechsel von Warengruppen • Nach dem Niesen, Husten, Naseputzen • Nach Schmutzarbeiten oder Müllentsorgung 	
WOMIT	<ul style="list-style-type: none"> • Handwaschbecken • Handseife • Papierhandtücher • Handdesinfektionsmittel 	
WIE	<p>HANDREINIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Befeuchtung der Hände und Handgelenke mit warmen Wasser • Handseife in Handfläche geben • Mindestens 20 sec einreiben, hierbei auf die Handrückseite, Raum zwischen den Fingern und Daumen achten • Mit warmen Wasser abspülen und gründlich mit Papierhandtuch abtrocknen <p>HANDESINFEKTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittel auf die Handfläche geben und verreiben- • Besonders auch Fingerkuppen, Handrückseiten, Raum zwischen den Fingern achten siehe Bildbeschreibung rechts <p>ALLGEMEIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Verletzungen an den Händen werden Einweghandschuhe getragen, Handschuhe sind regelmäßig zu wechseln 	
HINWEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Schonen der Hände kann in Fällen, in denen physikalische Kontamination ausgeschlossen werden kann auf das Waschen verzichtet und ausschließlich eine Desinfektion der Hände vorgenommen werden. 	

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.2021	am: 28.10.21		


SOP 2.2 #2	NUTZUNG PRODUKTENTWICKLUNG	
	HANDHYGIENE	

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.2021	am: 28.10.21		

SOP 2.3 #1	NUTZUNG PRODUKTENTWICKLUNG	
	REINIGUNG	


WARUM	Um Sicherzustellen, dass Produkte und Rohwaren bei KitchenTown vor negativer Beeinflussung geschützt werden
WO	Produktentwicklung und Lager
WER	Alle Mitglieder, wenn sie in der Produktentwicklung Lebensmittel zu Verkostungszwecken herstellen
ALLGEMEIN	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Stationen, auch in fixen PE Bereichen, werden gereinigt und aufgeräumt hinterlassen.
REINIGUNGS-MITTEL	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel und Chemikalien werden nicht in Räumen gelagert, in welchen Lebensmittel aufbewahrt werden, sondern in den dafür vorgesehenen Putzschränken in der Spülküche. • Dort zur Verfügung stehende Materialien können von allen Nutzer*innen verwendet werden (Schwämme, Tücher, Reinigungsmittel); KitchenTown verpflichtet sich nicht, diese zur Verfügung zu stellen
STATIONEN	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Tische werden gereinigt, hierzu kann das in der Spülküche zur Verfügung stehende geeignete Reinigungsmittel verwendet werden
EQUIPMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes genutzte Equipment muss gereinigt an seinen Platz verräumt werden. Das Abtropfregal in der Spülküche ist keine Lagermöglichkeit.
GERÄTE	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Geräte werden gereinigt und an ihren Platz zurückverbracht • Bitte besonders auf den Zustand der Laborgeräte (z.Bsp: Elektrode pH-Meter in KCl) achten • Nutzer*innen halten sich an die Bedienungs- und Reinigungsanleitungen von Geräten, auch zu ihrer eigenen Sicherheit.
BODEN	<ul style="list-style-type: none"> • Der Fußboden muss für die Reinigung zugänglich sein. • Die Reinigung erfolgt 2 mal wöchentlich. Grobe Verschmutzungen müssen von den Nutzer*innen selbstständig gereinigt werden
GLAS	<ul style="list-style-type: none"> • Besen, Handfeger, Eimer rot für Glasbruch • Diese sind nicht für andere Zwecke zu verwenden
LAGER	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Verunreinigung des Lagers mit einem Produkt muss umgehend dem Produkt entsprechend gereinigt werden um Kontamination, als auch Schädlingsbefall zu verhindern

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.21	am: 28.10.21		

SOP 2.3 #1	NUTZUNG PRODUKTENTWICKLUNG	
	EQUIPMENT	


EQUIPMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Für alle Geräte liegen Anleitungen bereit, sie dürfen nur nach Einweisung genutzt werden. • Alle Geräte müssen gereinigt und intakt zurück an ihren Platz verbracht werden • Sollten Geräte defekt sein ist dies umgehend an KitchenTown zu melden • Es liegt eine Geräteliste aus, in die die Nutzer*innen sich eintragen, wenn sie ein Gerät verwenden • KitchenTown stellt weder Verfügbarkeit, noch Funktionsfähigkeit der Geräte zu jedem Zeitpunkt sicher.
pH Meter	• Xylem pH 7110, Messkette SenTix
Pipetten	• IKA Pette Vario (1-10ml, 10-100 microl, 100-1000 microl,) Pipettenspitzen stellt KT zum Einkaufspreis zur verfügung
aW	• Rocotronic Hygropalm HP 23-A und Messeinheit HC- 2AW
Waagen	• 4x Kern PCB 10000-1, 4x Kern PCB 250-3
Ultra Turrax	• IKA T25 easy clean digital incl. S25 EC-C-18G ST Dispersionswerkzeug
Feuchtebestimmer	• Dini Argeo: ALGM
KitchenAid	• 3 x KitchenAid inkl. Zubehör Mühle, Nudelvorsatz
Thermomix	• 3 x T31
Magnetenrührer	• RCT Basic inkl PT100 Temperaturfühler
Refraktometer	• A.Krüss DR301-95
Kombidämpfer	• Rational SCC
Induktionsplatten	• Bartscher
Additional	• Bechergläser, Spatel, Messzylinder, Glastrichter und Filter, Thermometer, Isi Siphon, Küchentools (keine Messer)
Ingredients	• Flavour Trolley Symrise, Additives M-Food

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.21	am: 28.10.21		

SOP 3.1 #1	NUTZUNGSVORSCHRIFT	
	LAGER	

WARUM	Um die Rücksichtnahme auf alle Nutzer*innen zu gewährleisten und den Anforderungen der Arbeitssicherheit Folge zu leisten
WO	Alle Lagerplätze (trocken, kühl, tiefkühl) in KT (UG Lager , EG und OG Produktentwicklung)
WER	Alle Nutzer*innen der Produktentwicklung und des Co-Working
VERFÜGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> • Lager UG: Jedes Unternehmen kann Lagerboxen oder Trolleys im Lager im Untergeschoss mieten, nach Kapazitäten und Rücksprache mit KitchenTown Produktentwicklung. Die Preise können der Preis Leistungsübersicht entnommen werden. • Lagerplätze in der fixen Produktentwicklung können nach Rücksprache genutzt werden (zum Beispiel eigene Regale der Mitglieder) • Lagerplätze in der Flex Produktentwicklung werden durch die Produktentwicklung KitchenTown zugewiesen und sind vorläufig kostenfrei- Lagerplätze im UG können zugebucht werden
NUTZUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Eingelagerte Lebensmittel müssen komplett verpackt sein. Die Verpackungen dürfen nicht beschädigt oder durchlässig sein • Alle Lebensmittel, die Motten anziehen könnten müssen sicher in Luftdichte Boxen verpackt werden (Nüsse, Getreide, Reis, Gewürze, Pulver) • Alle eingelagerten Lebensmittel müssen dem Unternehmen zuzuordnen sein und mit Datum versehen werden • Alles was an einem andere als dem eigentlichen Stellplatz eingelagert wird oder unbeschriftet ist wird von KitchenTown Mitarbeiter*innen entsorgt. Der Preis für die Entsorgung wird pro angefangene Stunde pro KitchenTown Mitarbeiter*in nach Preis- und-Leistungsübersicht plus Entsorgungskosten ohne vorherige Ankündigung berechnet • Optional können KitchenTown Mitarbeiter*innen die Stellplätze, die unangekündigt genutzt werden mit Aufpreis (entsprechend Preis-Leistungsübersicht) nachbuchen
OTHERS	<ul style="list-style-type: none"> • Waren werden von den Unternehmen angenommen- KitchenTown Mitarbeiter*innen nehmen keine Paletten oder Waren für Unternehmen an.

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.21	am: 28.10.21		

SOP 3.2 #1	NUTZUNGSVORSCHRIFT	
	WAREHOUSE	

WARUM	Um die Rücksichtnahme auf alle Nutzer*innen zu gewährleisten und den Anforderungen der Arbeitssicherheit Folge zu leisten
WO	Warehouse
WER	Jedes Team, welches Warehouse Plätze gemietet hat.
ZUGANG	<ul style="list-style-type: none"> • Zugang über den in KitchenTown Co-Working gelagerten Schlüssel, nach Eintragung in die Nutzerliste „Holy-Warehouse-Key“
VERFÜGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Unternehmen kann Palettenplätze und Regalplätze nach Verfügbarkeit und vorheriger Buchung über den Kitchen und Office Manager zugewiesen bekommen. • Jedes Unternehmen darf maximal 2 Paletten einlagern • Die Palettenhöhe ist Maximal 140 cm • Außerdem können Regalplätze gebucht werden, die Höhe der Einlagerung in den Regalen darf aus arbeitssicherheitsgründen 50 cm nicht überschreiten
PRICING	<ul style="list-style-type: none"> • Die Preise für Palettenstellplätze und Regalplätze sind der Preis- und Leistungsübersicht zu entnehmen • Die Stationen im Warehouse zum Verpacken können via Cobot gebucht werden, der Preis ist der Preis- und Leistungsübersicht zu entnehmen.
NUTZUNG	<ul style="list-style-type: none"> • An den Stellplätzen befinden sich Listen, die bei der Einlagerung von Lebensmitteln entsprechend auszufüllen sind • Die Packstationen müssen aufgeräumt und sauber hinterlassen werden. • Nutzer*innen können die roten Boxen nutzen um ihre Packmaterialien zu verstauen- diese müssen entsprechend beschriftet werden. • Alles was an einem andere als dem eigentlichen Stellplatz eingelagert wird, wird von KitchenTown Mitarbeiter*innen entsorgt. Der Preis für die Entsorgung wird pro angefangene Stunde pro KitchenTown Mitarbeiter*in nach Preis- und Leistungsübersicht plus Entsorgungskosten berechnet • Optional können KitchenTown Mitarbeiter*innen die Stellplätze, die unangekündigt genutzt werden mit Aufpreis (entsprechend Preis-Leistungsübersicht) nachbuchen
FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Lebensmittel eingelagert werden müssen sie komplett verpackt sein. Die Verpackungen dürfen nicht beschädigt oder durchlässig sein • Alle Lebensmittel, die Motten anziehen könnten müssen sicher in Luftdichte Boxen verpackt werden (Nüsse, Getreide, Reis, Gewürze, Pulver)
WASTE	<ul style="list-style-type: none"> • Jeder Müll muss entsorgt werden- für Papiermüll steht eine Tonne im Warehouse zur Verfügung- jede andere Art von Müll muss selbstständig zu den Tonnen gebracht werden. Die Information zum Standort kann beim Office & KitchenManager erfragt werden • Hierzu gehören auch Leer-Paletten
OTHERS	<ul style="list-style-type: none"> • Waren werden von den Unternehmen angenommen- KitchenTown Mitarbeiter*innen nehmen keine Paletten oder Waren für Unternehmen an.

ERSTELLT	GEPRÜFT	REVISION	ÄNDERUNGSGRUND
von: KR	von: VF		
am: 23.09.21	am: 28.10.21		

