



**Bachelor oppgave**  
**Høyskolen Kristiania**  
**Bachelor Interiør**  
**Emne: BOP 3100**  
**Eksamensnummer: 985388**  
**Innlevering: 25.05.2016**

---

“Denne oppgaven er gjennomført som en del av utdannelsen ved Høyskolen Kristiania.  
Høyskolen Kristiania er ikke ansvarlig for oppgavens metoder, resultater, konklusjoner eller anbefalinger.”

# FORORD

Denne oppgaven er utarbeidet våren 2016 som avsluttende prosjekt i bachelorstudiet interiør, prosjektstyring og bærekraftig design ved Høgskolen Kristiania i Oslo. Prosessen og utføringen av denne oppgaven har vært krevende, utfordrende, spennende og lærerik.

Jeg vil takke min veileder, Anne Cecilie Hoppsøkk for god støtte under prosessen. Takk til virksomhetsleder, Anne Fraugerud Norman ved Gressvik Sykehjem i Fredrikstad. Takk til Stenseth Grimsrud arkitekter AS for tegninger og informasjon om bygget. Takk til Øivin Tollefsen, daglig leder ved Norsk Aero. Takk til Kari Aarøen, mor og høskolelektor ved Høgskolen i Østfold for personlig veiledning. Stor takk til medstudenter, en spesiell takk til Murad Khan og Kine Reitan.

# SAMMENDRAG

Mitt forslag er å endre kantine- og måltidsmønsteret til Gressvik sykehjem i Fredrikstad. De eldre skal selv få bestemme når de skal spise middag og de skal selv få bestemme hva de ønsker å spise.

Beboerne på sykehjemmet skal kunne velge om de vil spise middagen sin på rommet sitt, i fellesstuen eller i sykehjemmets egen restaurant der maten blir laget på stedet.

En restaurant for alle mennesker i alle aldre.

Et sted man kan samles for å nyte et bedre måltid og prate.

Prate om hverdagen og fortelle historier.

Historier om gamledager og hvordan ting en gang så ut.

Ting som har forandret seg og ting som er bevart.

Målet er å bevare humøret, selvstendigheten og det sosiale felleskap.

# INNHALDSFORTEGNELSE

Problemstilling.....	5
Fredrikstad - Gressvik.....	6
Gressvik - Byferga.....	7
Gressvik sykehjem.....	8
Konseptforklaring.....	9
Konseptcollage.....	10
Moodboard.....	11
Endringer.....	12
Møbleringsplan.....	13
Velkommen til HB15.....	14
Restaurant.....	15, 16
Forslag på meny.....	17
Å være gjest hos HB15.....	18
HB15 Bar.....	19
Uteservering.....	20
Universell utforming.....	21
Sonefordeling kjøkken.....	22
Materialcollage.....	23
Skjemategning - resepsjonsvegg.....	24
Skjemategning - vegg og himling.....	25
Snitt A.....	26
Snitt B.....	27
Skjemategning - bar.....	28
Skjemategning - kjøkken.....	29, 30, 31

Vedlegg 1, selgende plansje.

Vedlegg 2, teknisk plantegning

Vedlegg 3, teknisk himling- og belysningsplan

Vedlegg 4, rombehandlingskjema og produktbeskrivelse

# PROBLEMSTILLING

- ” Vil hverdagen til de eldre være mer verdifull om de selv får velge? ”
- ” Kan vi med enkelte tiltak endre spiserutiner på eldreheim slik at dette er høydepunktet om dagen? ”
- ” Vil de eldre ta mer del i sin egen hverdag om vi endrer kantinemønsteret til en restaurant med folk, musikk, atmosfære, menyer og valg? ”
- ” Kan sosialisering med mennesker som er i en annen situasjon enn deg selv være med på å forebygge ensomhet? ”
- ” Vil intellektuelle utfordringer øke trivsel? ”



## FREDRIKSTAD - ONSØY - GRESSVIK

### HISTORIE

Gressvik er et tettsted i Fredrikstad kommune i Østfold. Det var administrasjonssentrum i gamle Onsøy kommune. Stedet hadde tidligere en stor sagbruksindustri, nå er dette byttet ut med lettindustri. Sentrale aktiviteter er salg og bygging av småbåter.

Gressvik strekker seg fra Ørebekk i nord til Rød/Viker i sør, og ligger på andre siden av Seutelva (vestsiden) i forhold til Trosvik. Bebyggelsen er blandet, med alt fra gamle gårdsbygg, sveitserhus fra oppgangsperioden på slutten av 1800-tallet, noe junker og varierende fra 1900-tallet. Fortetting foregår. Man kan finne flere klaser av såkalte sørlandshus, noe som sannsynligvis har en sammenheng med at sjøen var primærnæringen før industrien ble etablert i siste halvdel av 1800-tallet. Store deler av Gressvikveien med tilhørende sideveier er en såkalt vernesone hvor bebyggelsen er fra 1860 – 1900.

### GRESSVIK TORG

Gressvik blir større og større. Gressvik Torg ligger midt i Gressvik sentrum og her finner man det meste man trenger. Det er alt fra apotek, gullsmed, synsenter, legesenter, tannlege, lokale sko- og klesbutikker, lekebutikk, frisørsalong og dagligvarebutikk. Beboerne på Gressvik klarer seg altså fint her, uten å måtte dra byen. Det nevnes at det ikke finnes noen form for restaurant eller vinmonopol, men noe take away og gatekjøkken, samt en lokal pub.



## GRESSVIK - BYFERGA

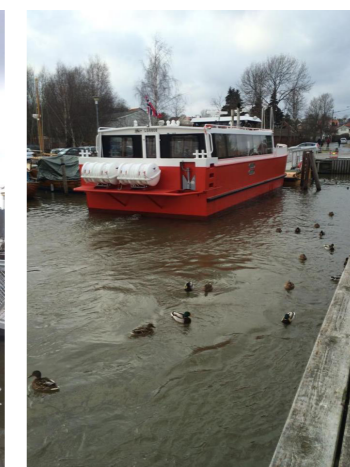
I 2012 ble det bestemt at fergene i Fredrikstad skulle være gratis. Et stort ønske om at elven skal være et kommunikasjonstrasé fikk flertallspartiene til å bestemme seg. I 2014 ble det også fler avganger og stoppesteder. Nedenfor vises rutetidene slik Fredrikstad kommune har lagt det frem i dag.

Til venstre viser et kart gangveien på 9 minutter fra Gressvik sykehjem til Julius Jacobsens vei der ferga går fra.



Ferga som kjører ruten til og fra Gressvik er helt ny og har fått navnet Go'vakker Thora.

<b>Til / To Gressvik</b>	<b>Minutter over hver time Minutes past the hour</b>	
<b>Mandag – fredag / Monday – Friday</b>	<b>kl. 06 – 17</b>	<b>kl. 18 – 20</b>
<b>Lørdag / Saturday</b>	<b>kl. 08 – 17</b>	<b>kl. 18 – 20</b>
<b>Søn- og helligdager / Sundays and public holidays</b>	<b>kl. 09 – 14</b>	<b>kl. 15 – 17</b>
Gamlebyen / The Fortified Town	00 30	30
Isegran	04 34	34
Smertu	05 35	35
Sentrum / City centre	15 45	45
Værste	17 47	47
Gressvik	25 55	55



# GRESSVIK SYKEHJEM



Gressvik sykehjem ligger sentralt på Gressvik i Fredrikstad. Sykehjemmet ligger i naturskjønne omgivelser med elven som nærmeste nabo. Det er flott utsikt fra bygget og siden vendt mot elven har flere terrasser som både ansatte og beboere kan benytte seg av.

Sykehjemmet har plass til 63 langstidsbrukere, fordelt på 3 avdelinger. Avdelingene er fordelt i hver sin etasje og er oppkalt etter stedsnavn rundt virksomheten.

I første etasje finner man blant annet resepsjon, undervisningsrom og kantine/peisestue – sistnevnte brukes ved fellesarrangementer som fødselsdager og eller andre feiringer.

Det tilbys flere servicetilbud på sykehjemmet. Beboerne har blant annet tilgang på frisør, fotpleie og prest.

Gressvik sykehjem hevder at de har en god visjon når det gjelder kosthold og ernæring. De skriver på sin hjemmeside at de er klar over at riktig kost er viktig for opprettholdelse av god helse og trivsel. Videre nevnes det at de er bevisst på å være på tilbudssiden når det gjelder beboernes individuelle behov og ønsker når det gjelder mat og drikke. (Fredrikstad Kommune)

På Gressvik sykehjem har de ingen spesiell besøkstid. Pårørende er hjertelig velkomne når de måtte ønske, de tenker at pårørende er en flott ressurs i arbeidet med å gi den beste omsorgen til deres beboere.

Dette er nettopp det jeg ønsker å styrke ved å lag en restaurant som kan brukes av både beboere, pårørende og andre.





## KONSEPTFORKLARING

”La beboerne på sykehjemmene være like viktig som gjestene på restaurantene”



Omsorg- og helsetjenesten må samarbeide med kokkene. Maten må leveres fra kokkene og til sluttbruker. Det er mange gode løsninger på bedre kost- og næringsinnhold i maten de eldre får servert. Jeg tror allikevel at det ikke kun er dette det står på. Vi må skaffe nok ressurser og mennesker med nok kunnskap slik at vi ikke gjør de eldre sykere enn det de faktisk er. Vi må gi de muligheten til å ta mer del i sin egen hverdag.

Mitt forslag er å endre kantine- og måltidsmønsteret til Gressvik sykehjem i Fredrikstad. De eldre skal selv få bestemme når de skal spise middag og de skal selv få bestemme hva de ønsker å spise. Beboerne på sykehjemmet skal kunne velge om de vil spise middagen sin på rommet sitt, i fellesstuen eller i sykehjemmets egen restaurant der maten blir laget på stedet.

Restauranten skal være et sted hvor alle kan gå. Pårørende og ikke-pårørende. Det skal være en vanlig restaurant, men med et unikt design som er tilpasset alle, i alle aldre. Restauranten skal være et sted man ønsker å ta med seg familien sin, uavhengig om man kjenner noen av beboerne. Det skal være et sted hvor ingen av de ansatte ved sykehjemmet går i uniform. Her skal alle stå likt. Målet er at beboerne skal føle at de kommer seg litt ut, litt bort fra de institusjonspregede rommene. Her kan de sette seg ned for å lese en bok å drikke et glass vin, observere mennesker eller slå av en prat med folk som er eller ikke er i samme situasjon som dem selv. Samtidig håper jeg at restauranten kan være et samlingspunkt for folk som bor hjemme og kanskje ikke har mulighet til å komme seg så mye ut, eller folk som kanskje ikke lengre har en så stor sosial krets som før. Som for eksempel pensjonister.

# HB15

## HB15 - Habekkveien 15

En restaurant for alle mennesker i alle aldere.

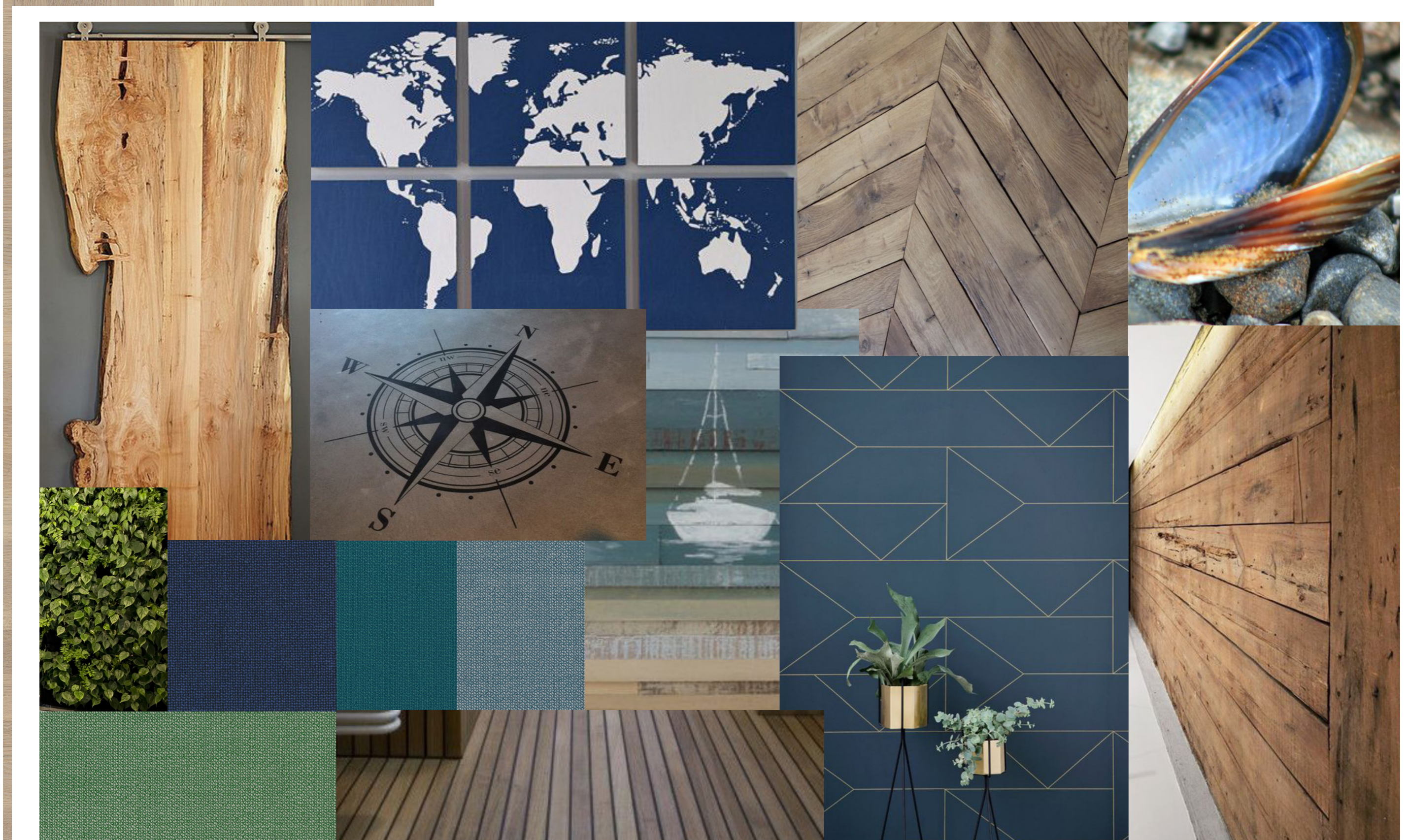
Et sted man kan samles for å nyte et bedre måltid og prate. Prate om hverdagen og fortelle historier.

Historier om gamledager og hvordan ting en gang så ut. Ting som har forandret seg og ting som er bevart.

Målet er å bevare humøret, selvstendigheten og det sosiale.

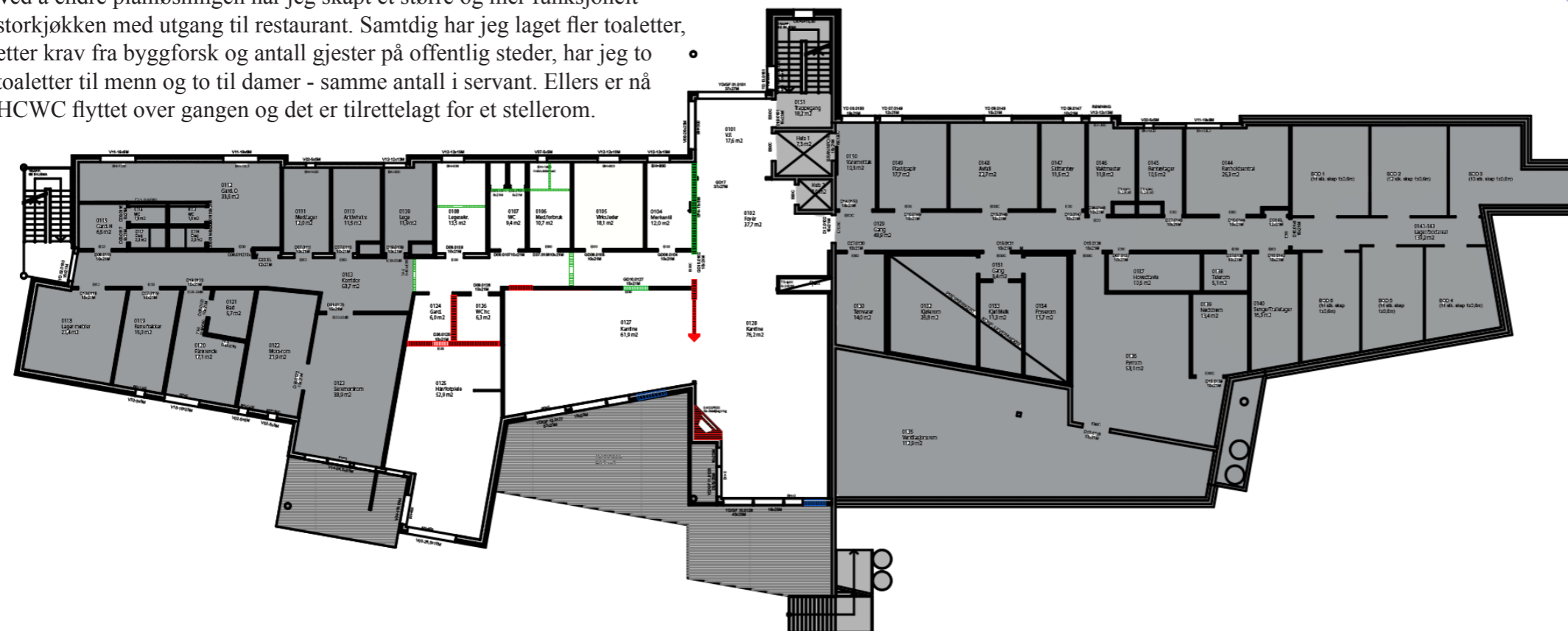


# MOODBOARD

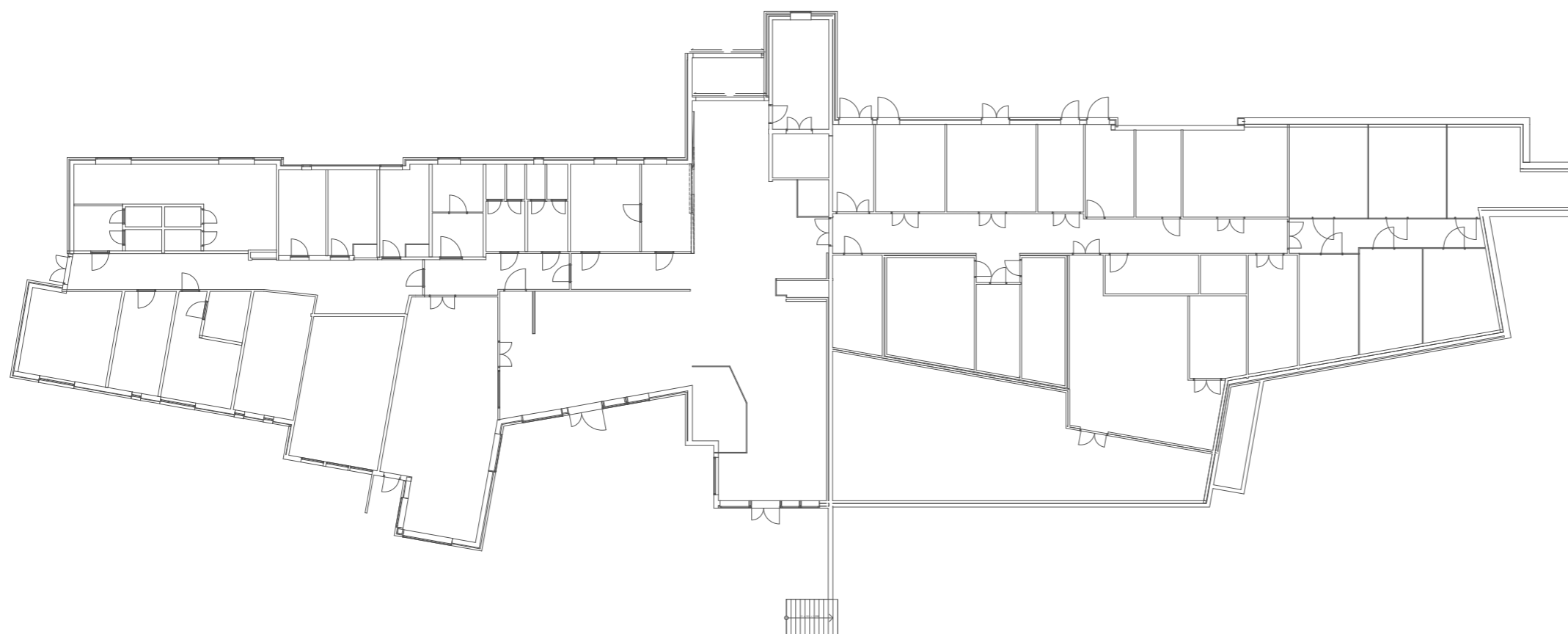


# ENDRINGER

Ved å endre planløsningen har jeg skapt et større og mer funksjonelt storkjøkken med utgang til restaurant. Samtidig har jeg laget fler toaletter, etter krav fra byggforsk og antall gjester på offentlig steder, har jeg to toaletter til menn og to til damer - samme antall i servant. Ellers er nå HCWC flyttet over gangen og det er tilrettelagt for et stellerrom.








- Rød er vegger som er fjernet.
- Grønn er nye vegger, eller endrede vegger.
- Blå er nye vinduer, eller endrede vinduer.
- Grå er områder som ikke er gjort noe med. De forblir slik bygget står i dag.



På neste side viser jeg til et komplett møbleringsforslag, hvor sonefordelinger og generelt rom er enklere å få et perspektiv på.

# MØBLERINGSPLAN



-  Belysning.
-  Inngang, vestibyle, resepsjon, mellomgang og kontor.
-  Restaurant, mellomgang til toalett, uteservering og ansattes uteplass.
-  HCWC, stellerrom, WC og storkjøkken.
-  Areal som forblir slik det er i dag.



Målestokk 1:200

## VELKOMMEN TIL HB15

En stor og åpen vestibyle med innsyn til restaurant og tilgang til resepsjon. Resepsjonen benyttes av ansatte ved sykehjemmet, pårørende av beboere og gjester av restaurant. I det man entrer bygget gjennom hovedinngangen har man tilsyn ut om elven. De store glass vinduene sørger for godt lys og flott utsikt umiddelbart når man entrer bygget. Baren, som vil være et samlingspunkt i byggets første etasje er det første man får øye på. I restaurantens åpningstider vil det alltid stå en ansatt her å ta deg, som gjest godt i mot.



Resepsjonen er bygd på en måte hvor det alltid er "åpent", det vil si - du vil alltid kunne se om det er noen der og enkelt få kontakt med dem. Resepsjonen er designet slik at alle, uavgengig om man for eksemel står eller sitter har like gode kommunikasjonsmuligheter.



Når man beveger seg gjennom vestibylen og mot restauranter vil man med en gang få god oversikt og enkelt vil man få kontakt med restaurantens ansatte.





## RESTAURANT

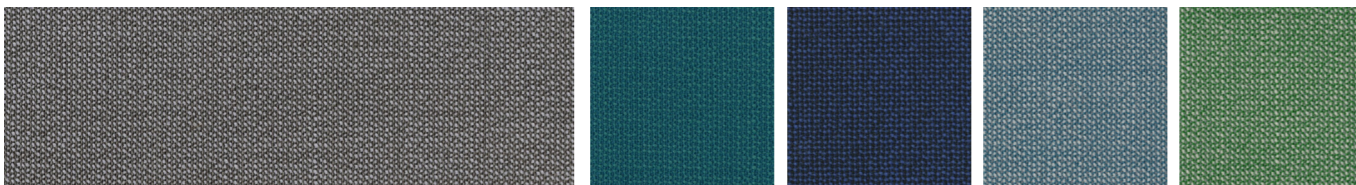
En restaurant for alle mennesker i alle aldre.  
 Et sted man kan samles for å nyte et bedre måltid og prate.  
 Prate om hverdagen og fortelle historier.  
 Historier om gamledager og hvordan ting en gang så ut.  
 Ting som har forandret seg og ting som er bevart.  
 Målet er å bevare humøret, selvstendigheten og det sosiale.

Et vindu i veggen mellom restaurant og storkjøkken skaper en god atmosfære, her kan gjestene se inn på kjøkkenet mens kokkene lager mat. Forhåpentligvis vil det gi følelsen av å være med på matlagingen. Målet er å skape den "hjemmekoselige" følelsen.





På bildet under ser vi restauranten og baren fra den ene døren som fører ut til uteservering. Her ser man at glassdøren på andre siden av lokalet, som for øvrig er hovedinngangen, gir oss utsyn. Det samme gjelder når man entrer bygget fra den andre siden.



På neste side vil dere se et forslag på meny til restaurant **HB15**. Menyen er skrevet med skrifttype og størrelse etter Blindeforbundets anbefalinger i henhold til svaksynt. Dette er et forslag på god, norsk husmannskost - med det lille ekstra.





# H B 15 MENY

## FORRETTER

### Blomkålsuppe

Sprøstekt bacon, landbrød, smør

### Gravlaks

Sennepsaus, dill, egg

### Kremet viltsuppe

Einebær, sopp, brunost

## HOVEDRETTER

### Kjøttkaker i brun saus

Poteter, ertestuing, tyttebær

### Fårikål

Poteter, sort pepper

### Lapskaus

Flattbrød, smør, tyttebær

### Kokt torsk

Poteter, agusksalat, grønnsaker

## DESSERTER

### Vafler

Sæterrømme, syltetøy, brunost

### Kromkaker

Multekrem

### Eplekake

Vaniljeis, krem

# H B 15 MENY

# 17

## —VARME DRIKKER —

Kaffe  
Espresso  
Cappuccino  
Caffe latte  
Caffe mocca  
Kakao  
Tea

Beileys kaffe  
Irish coffee

## —GODT TIL KAFFEN —

Gammel dansk  
Jegermeister

Cognac  
Martell gordon bleu  
Ballantines  
Label 5 Whisky  
Clontarf  
Linie Aquavit  
Aquavit Fredrikstad  
Bombay  
Hendrich's gin

## —MINERALVANN —

Coca Cola  
Coca Cola Zero  
Fanta  
Sprite  
Farris

## —VIN —

Husets hvitvin (tørr)  
Husets hvitvin (halvtørr)  
Husets rødvin  
Husets chablis  
Husets prosecco  
Husets rosévin

## —ØL —

Fredrikstad-øl  
Corona  
Sol  
Heineken  
Østlandets gull

Grevens pærecider  
Barcardi Breezer

## —LETTØL —

Clausthaler  
Lettøl

## —ANNET —

Eplemosr  
Appelsin juice  
Saft



## Å VÆRE GJEST HOS HB15

Ved at baren er plassert midt i lokalet vil man som gjest hos **HB15** aldri oversees. Man vil bli møtt med et smil og utsøkt servise. Uansett hvor du som gjest sitter for å nyte et bedre måtid vil du ha utsyn til uteservering og store deler av utsikten plassen har å by på.

Store deler av både ute- og inne serveringen vil også ha innsyn inn på kjøkkenet hvor maten lages og tilberedes.

Atmosfæren er lett og koselig, det skal være behagelig både for øyne, øre og smaksløker å besøke **HB15**. Det skal være hjemmekoselig og moderne. Man vil ønske å bestille bord til en annen anledning i det man forlater lokalet.



Den blå fargen på veggen skal symbolisere himmel, hav og uendelighet. Rom i blått gir en god romfølelse. Den virker avslappende og oppfattes som formel og konservativ. Blå er for øverig den globale favorittfargen.

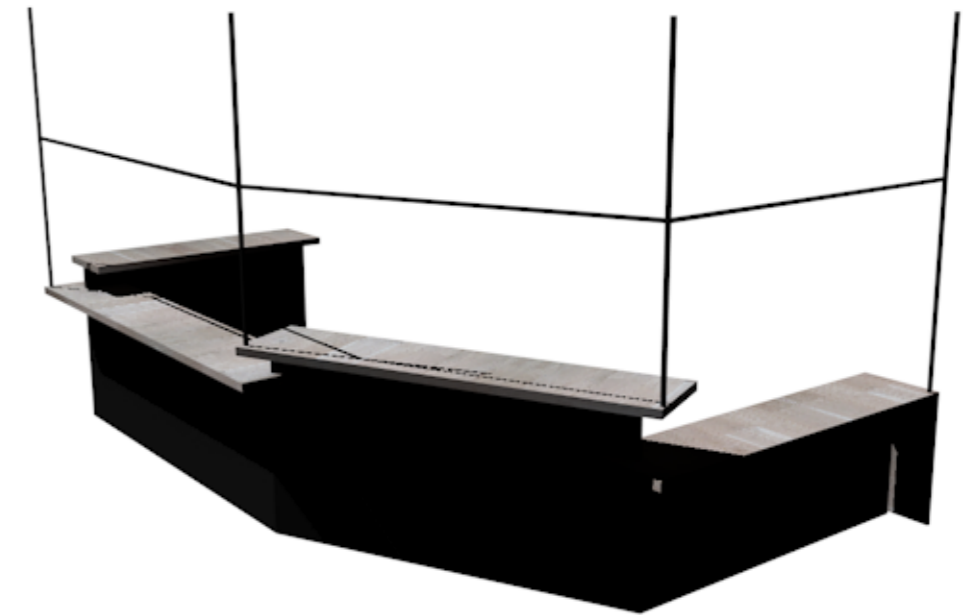
Grønne planter på veggen. Grønt signaliserer ro, likevekt og balanse. Fargen skal gi rekreasjon og hvile. Grønnfargen gjør at man stresser ned og slapper av.





## HB15 BAR

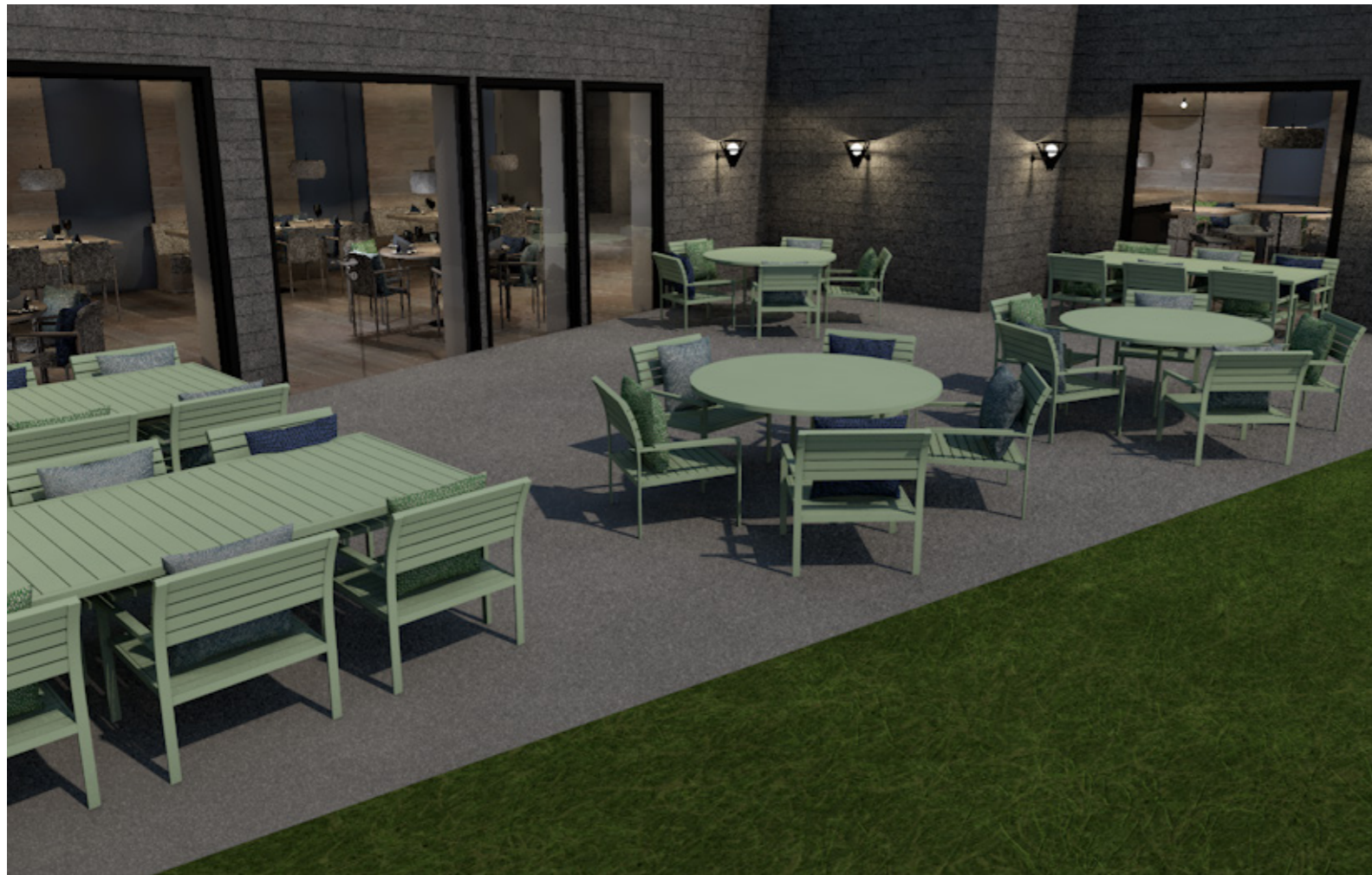
HB15 sin bar er restaurantens midtpunkt. Bartender eller servitører som arbeider i baren har et godt overblikk over restaurantens gjester.



Baren er utstyrt med tre forskjellige høyder. Den høyeste delen har barstoler, mens de lavere delene er mulig å sitte ved hvis man for eksempel benytter seg av rullestol. Det er viktig at man kan nyte et glass vin eller en liten matbit i baren sammen med gode venner, uten at høyden på baren gjør dette vanskelig.



Baren vil selvfølgelig ha et eget drink- og drikkekart. I henhold til målgruppen vil trolig HB15 ha et bredt utvalg av både rød og hvite viner, samt noe drinker etter sessong og etterspørsel.



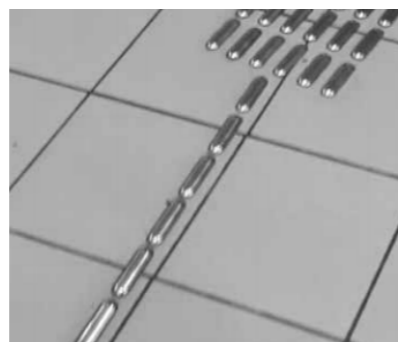
## SENE SOMMERKVELDER MED UTESERVERING

På våren og sommeren når det er mulig å sitte ute, vil uteserveringen åpne for **HB15** sine gjester. De omlag 45 mulige sitteplassene ute er stort sett skjermet for vind da det er vegger både bak og på sidene. Å nyte et bedre måltid eller en kald øl i solveggen her blir en av **HB15** sine beste kvaliteter.

Også her er det mulighet for å se inn. Gjestene ute har på samme måte som de inne til å se inn på kjøkkenet. Den samme hjemmekoselige stemningen med å kunne "ta del" i matlagingen gjennom observasjon skal også være mulig for gjestene som benytter seg av uteserveringen.



## UNIVERSELL UTFORMING



I restauranten er det tilrettelagt for alle, blandt annet svaksynte eller blinde. Det er ledelinjer fra inngangen og til resepsjon - hvor du videre kan få hjelp til å orientere deg. Blide nedenfor viser "faresignal", dette betyr at det kommer en trapp, et vindu eller lignende. Både før dør ut til uteservering og rett før resepsjonen har restauranten disse. Det er for å gjøre personen obs på at her må du stoppe opp å være forsiktig.



Kontrastfarger, kontrast i materialvalg og god belysning. I restauranten er noen av veggene hvite, mens andre er blå. De hvite veggene er i hovedsak der vinduene er. Vinduene har fått sort vinduskarm for å gi en stor kontrast i henhold til dagslyset. Dette er for at de svaksynte lettere skal orientere seg. Materiale av tre, i en lys farge mot den blå veggen viser at her er "sonen" hvor du kan sette deg ned. Alle bord langs veggen er plassert ved en slik "sone",

For hørselshemmede er god akustikk avgjørende for en hyggelig opplevelse på restaurant. I himlingen i vestibyle og resepsjon er det derfor bevist valgt en systemhimling med akustikkplater. I restauranten for øvrig er valg av gulv og himling tatt i henhold til anbefaling fra Hørselshemmedes Landsforbund. Myke materialer som heltre skal være med å gi god eller bedre akustikk. Tekstiler på møbler, puter o.l vil også være med på å absorbere etterklangsllyden.



Funksjonshemmede skal ha like god tilgjengelighet som andre som gjest hos HB15. Det er ingen dørstokker eller andre nivåforskjeller i 1.etg. Samtidig som både bar, toalett og resepsjon er universelt utformet er det også god plass til for eksempel en som sitter i rullestol å sitte ved bordene i restauranten. Ellers i lokalet er det beregnet god plass til å ferdes med rullestol som fremkomstmiddel. Etter sinterff - byggforsk sine krav er det snuareal på 1500 diameter på alle nødvendige steder.



Plantegning ikke i målestokk

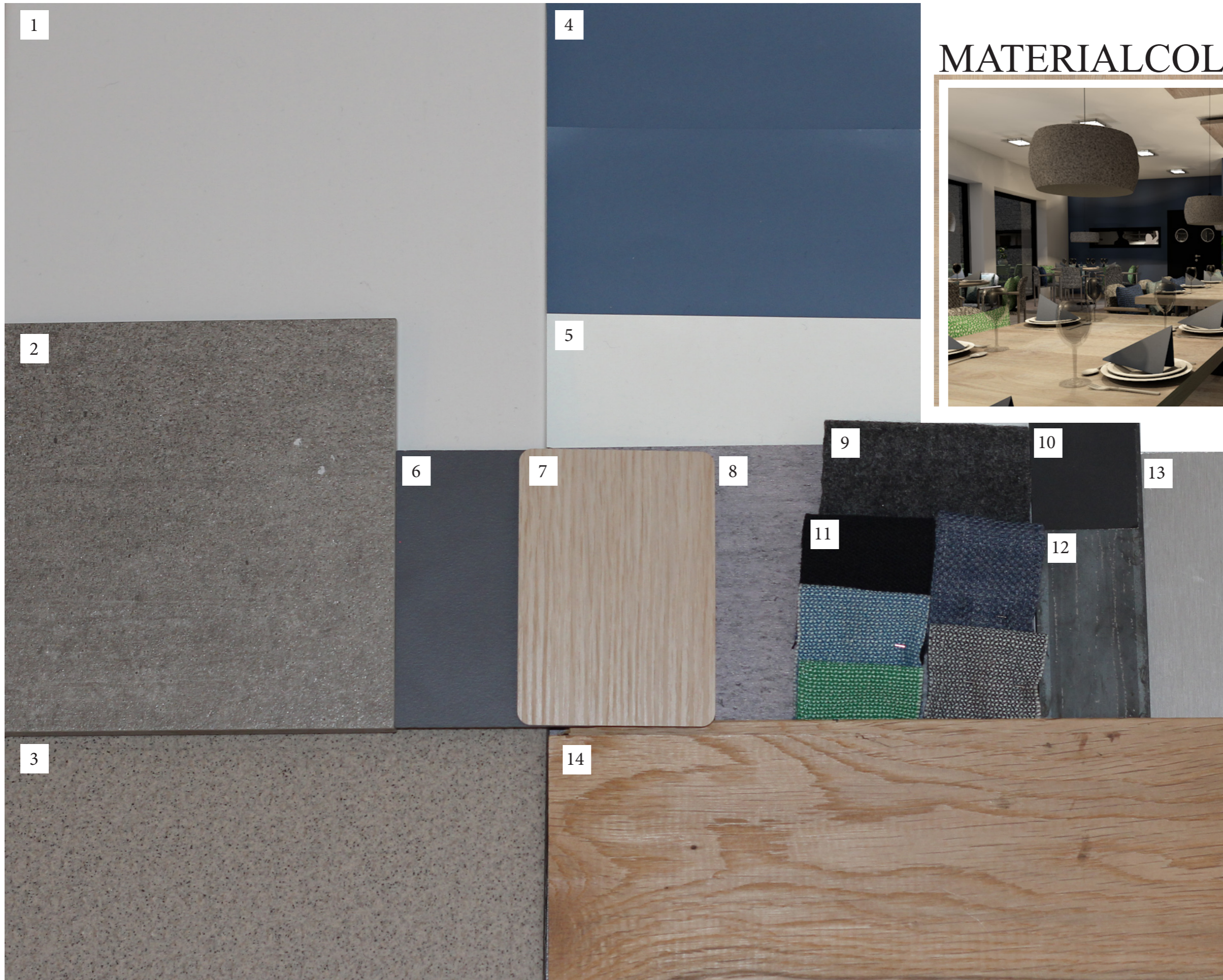
## SONEFORDELING - KJØKKEN

- Skittensone - oppvaskzone
- Oppbevaring, arbeid- og tilberedningszone
- Kaldtsone - tilberedning og kjøle/frys
- Varmtsone - Koke, steke, tilberedning

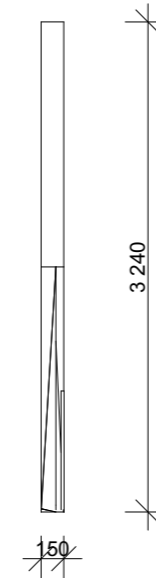
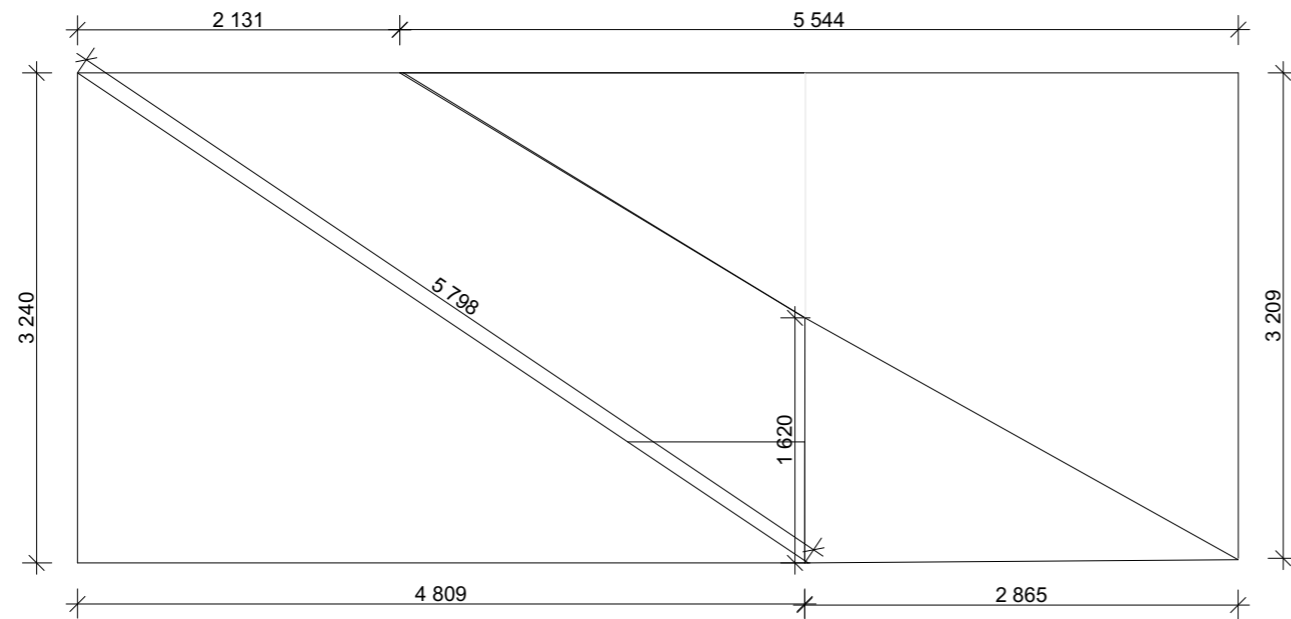
Varer som blir levert bringes inn i storkjøkken gjennom hovedinngang, varene kan så plasseres direkte i oppbevaringsonen eller kaldtsonen, uten å være i kontakt med oppvaskzone. Når maten blir levert ut, går det fra varmsone og tilberedningszone, og direkte ut i restaurant. Skittent servise blir levert direkte til oppvaskzone, slik at andre soner ikke kommer i kontakt med dette.

Kjøkkenet er utarbeidet slik at man skal kunne oppholde seg i forskjellige soner, etter hvordan mat som lages. Dette skal hjelpe på renhold og hygiene.

# MATERIALCOLLAGE



- 1. Vegg flis, storkjøkken & toalett
- 2. Gulv flis, toalett
- 3. Gulv flis, storkjøkken
- 4. Veggmaling, blå
- 5. Veggmaling, hvit
- 6. Plate, bar
- 7. Plate, bardisk
- 8. Linoleum gulv, bar
- 9. Stoff, stol seter
- 10. Maling, bar
- 11. Stoff, puter
- 12. Stål, ramme - bar
- 13. Backsplash, bar
- 14. Gulv, restaurant - heltre eik



Veggen som skiller vestibylen og resepsjonen er laget på en måte hvor du har like mye tilgjengelighet og like stor nærhet til de som sitte på andre siden, om du står eller sitter.

Platene er av treverk og males med veggmalning fra Jotun. Som vist på 3D bilde er fargene hvit og sort.



3D bilde er ikke i målestokk


Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr
-----	----	-------------	------	------	-------

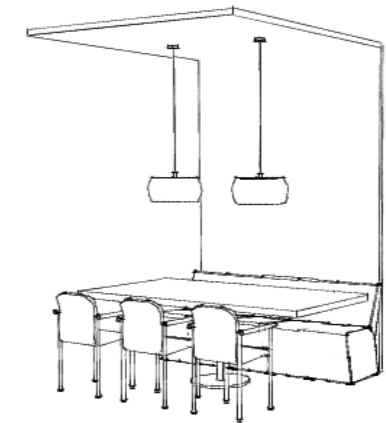
NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

Lokalisering:

H B 15

Tiltakshaver <b>Høyskolen Kristiania</b>		Godkjent	
Prosjekt <b>Gressvik Sykehjem</b> <b>Habekkeveien 15</b> <b>1621 Gressvik</b>		Kontroll prosjekt.	
		Sign.	Kontroll
		Filnavn Habekkeveien 15	
		Dato 25.05.16	
		Målestokk <b>1:50</b>	
		Kontroll utførende	
Emne: <b>BOP3100</b>	Eksamensnummer: <b>985388</b>	Sign.	Kontroll
Prosjektnr.: <b>Prosjektnr.</b>	Tegningsnr.: <b>A30-5</b>	Prosjektnr. for prosjekterende/lev.	
Type tegning: <b>Resepsjons vegg</b>			



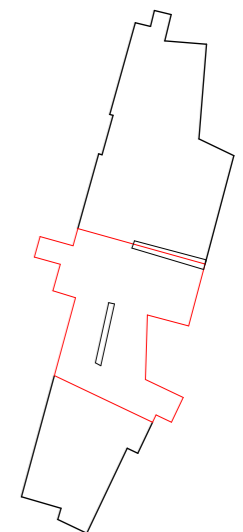
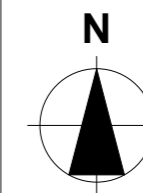


Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

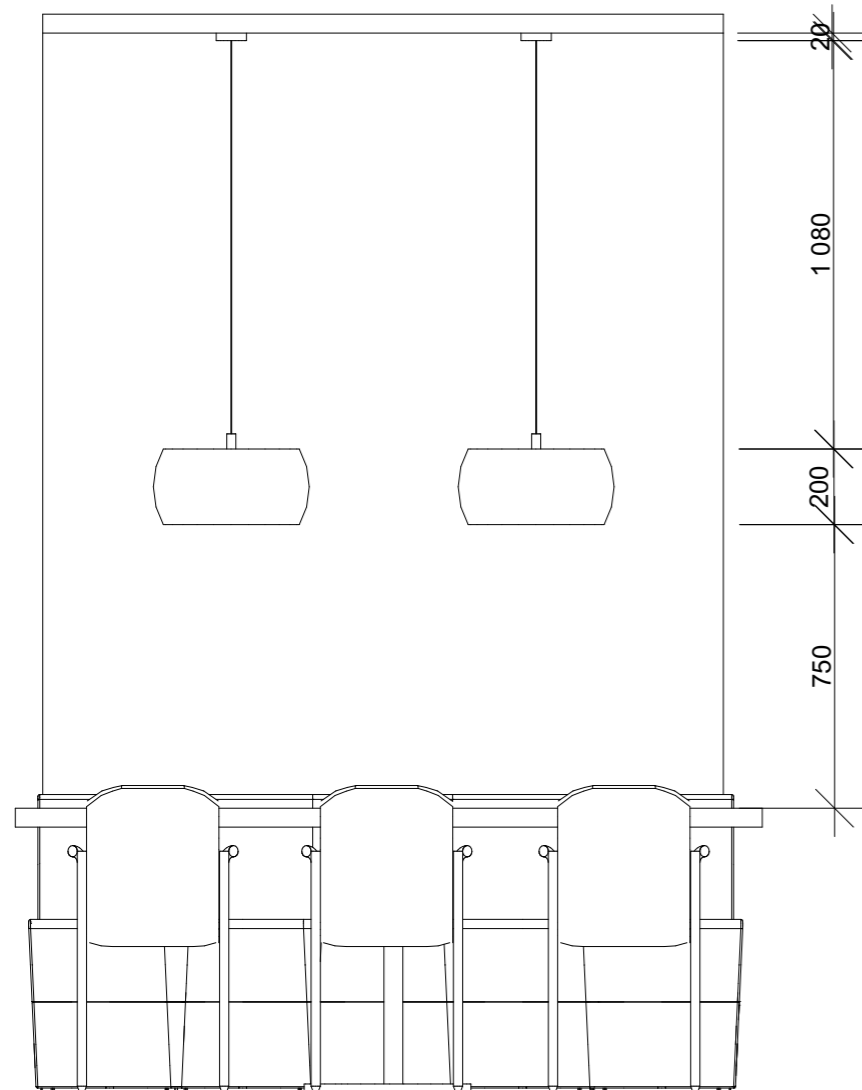
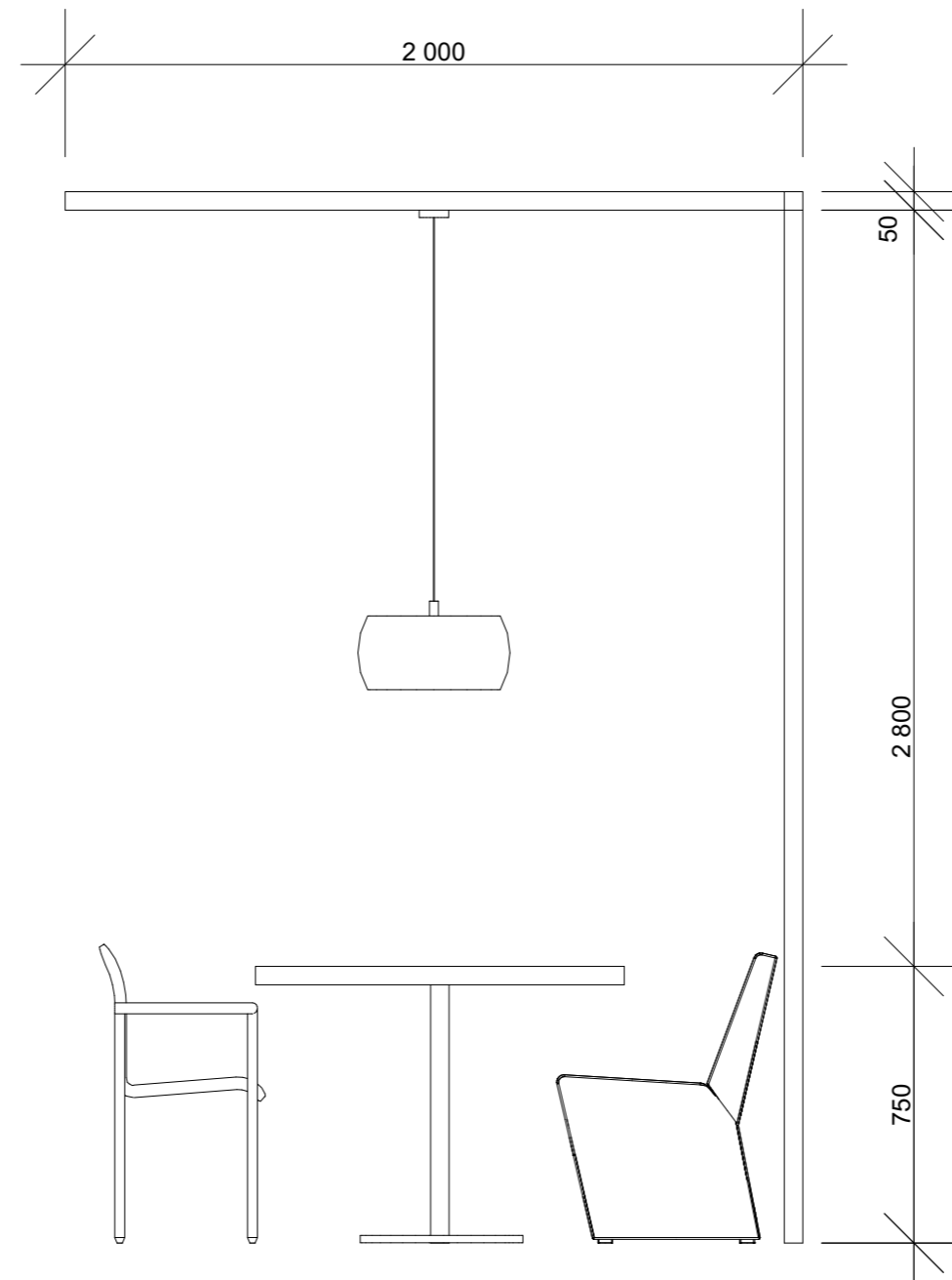
Rev Nr Beskrivelse Dato Sign Kontr

NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

Lokalisering:



Tiltakshaver <b>Høyskolen Kristiania</b>		Godkjent	
Prosjekt <b>Gressvik Sykehjem</b>		Kontroll prosjekt.	
<b>Habekkeveien 15</b>		Sign.	Kontroll
<b>1621 Gressvik</b>		Filnavn Habekkeveien 15	
Emne: <b>BOP3100</b>		Dato 25.05.16	
Eksamensnummer: <b>985388</b>		Målestokk <b>1:20</b>	
Prosjektnr.: <b>Prosjektnr.</b>		Kontroll utførende	
Tegningsnr.: <b>A30-3</b>		Sign.	Kontroll
Type tegning: <b>Restaurant/spisebord</b>		Prosjektnr. for prosjekterende/lev.	



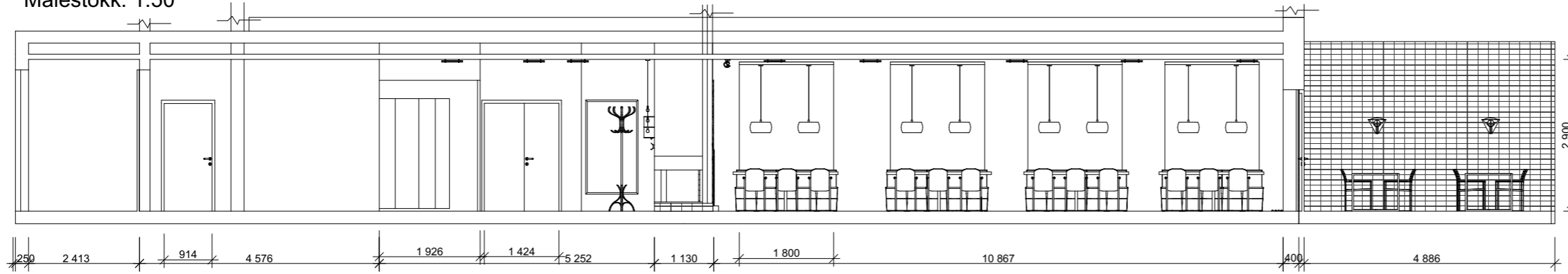
Alle rektangulære bord som står inn til vegg i restaurant har en "vegg" og himling i tre bak og over seg. Det er fra denne lampearmatuere henger fra. Det skal også monteres lysrør bak, slik at det lyser opp den blå veggen mellom bordgruppene.

Vegg og himlingsplatene er av materialet heltre eik. De monteres sammen som vist på tegningene.



3D tegning er ikke i målestokk.

SNITT A:A  
Målestokk: 1:50



Hovedinngang

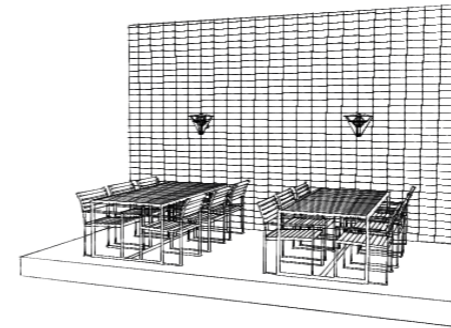
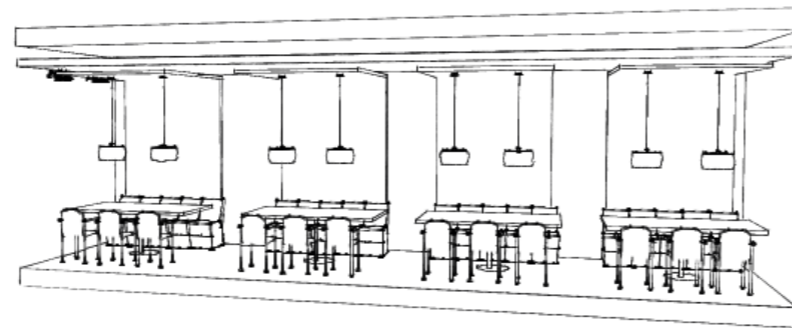
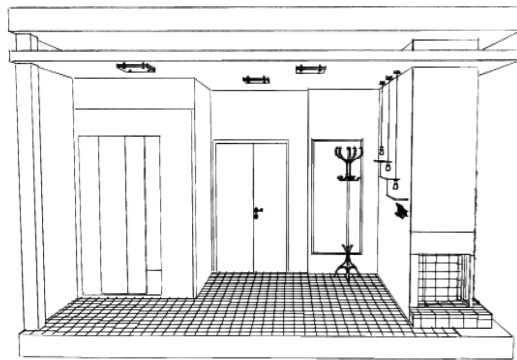
Vestibyle /  
resepsjonsområde

Vestibyle / garderobe for  
gjester i restaurant + peis

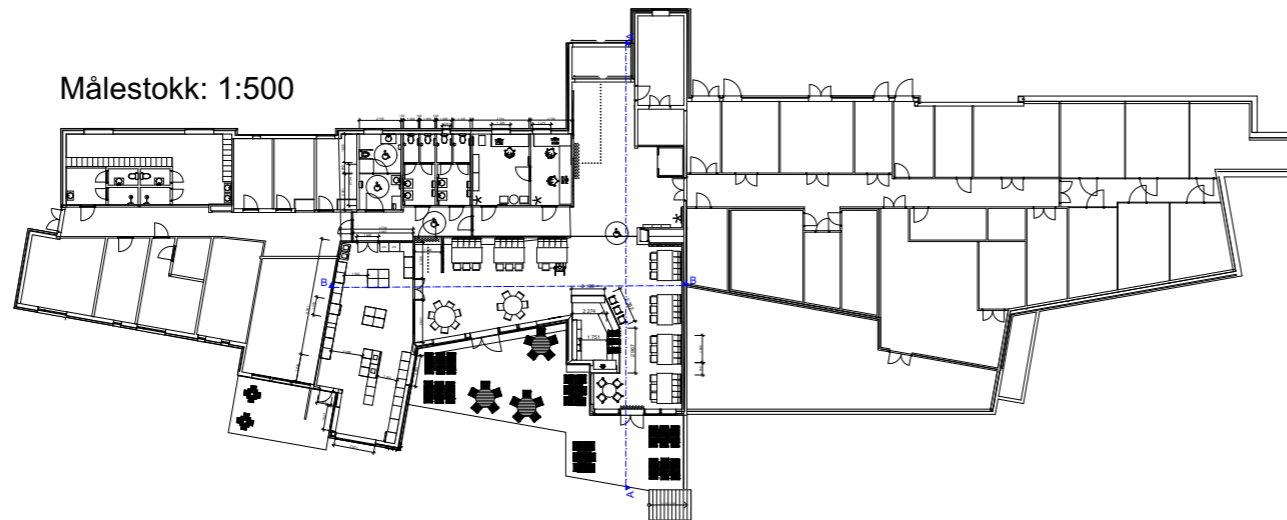
Deler av restauranten

Deler av uteservering

Skisse-tegninger ikke i målestokk.



Målestokk: 1:500



## ARCHICAD EDUCATION VERSION

Her ser vi SNITT-A i byggets første etasje fra inngangsparti, gjennom vestibylen, videre forbi peis og inn i restauranten før det avsluttes med noe av uteserveringen.

I hovedsak er dette snittet ment for å vise mål av sone fordeling og hvor mye av plassen som utnyttes til diverse.  
(NB: Alle mål må kontrollmåles på stedet!)

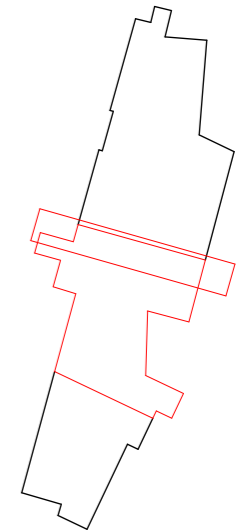
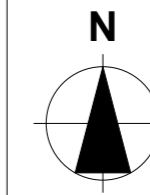
H  
B 15

26

Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

Lokalisering:



Tiltakshaver

**Høyskolen Kristiania**

Prosjekt

**Gressvik Sykehjem**  
**Habekkeveien 15**  
**1621 Gressvik**

Emne:  
**BOP3100**

Eksamensnummer:  
**985388**

Prosjektnr.:  
**Prosjektnr.**

Tegningsnr.:  
**A30-1**

Type tegning:  
**SNITT-A**

Godkjent

Kontroll prosjekt.  
Sign.      Kontroll

Filnavn  
Habekkeveien 15

Dato  
25.05.16

Målestokk  
**1:100, 1:500**

Kontroll utførende

Sign.      Kontroll

Prosjektnr. for  
prosjekterende/lev.

**ARCHICAD EDUCATION VERSION**

Her ser vi SNITT-B i byggets første etasje fra storkjøkken, gjennom restaurant, videre forbi inngang og vestibyle før vi ser noe av restauranten. Den store døren som vises på snittet er hovedinngangen til bygget.

I hovedsak er dette snittet ment for å vise mål av sone fordeling og hvor mye av plassen som utnyttes til diverse.  
(NB: Alle mål må kontrollmåles på stedet!)

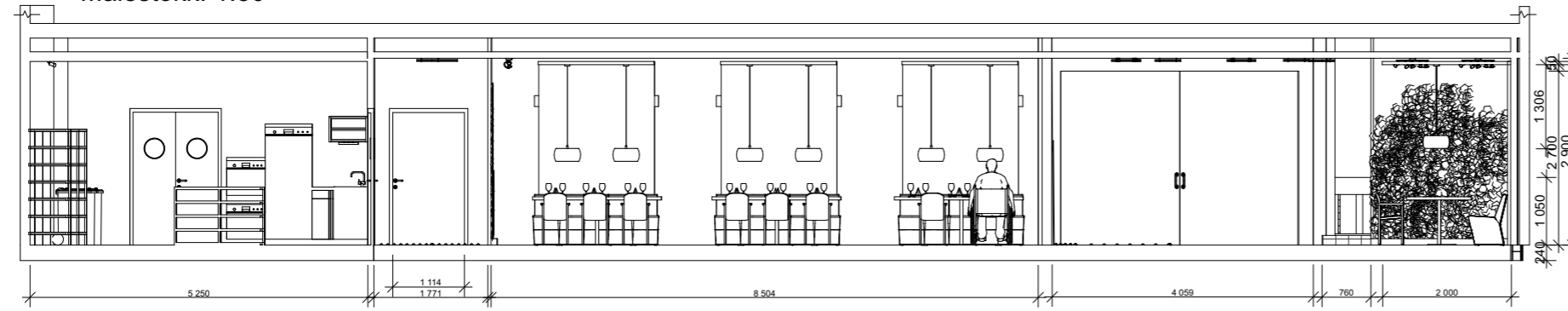
H  
B **15** **27**


Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

**NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!**

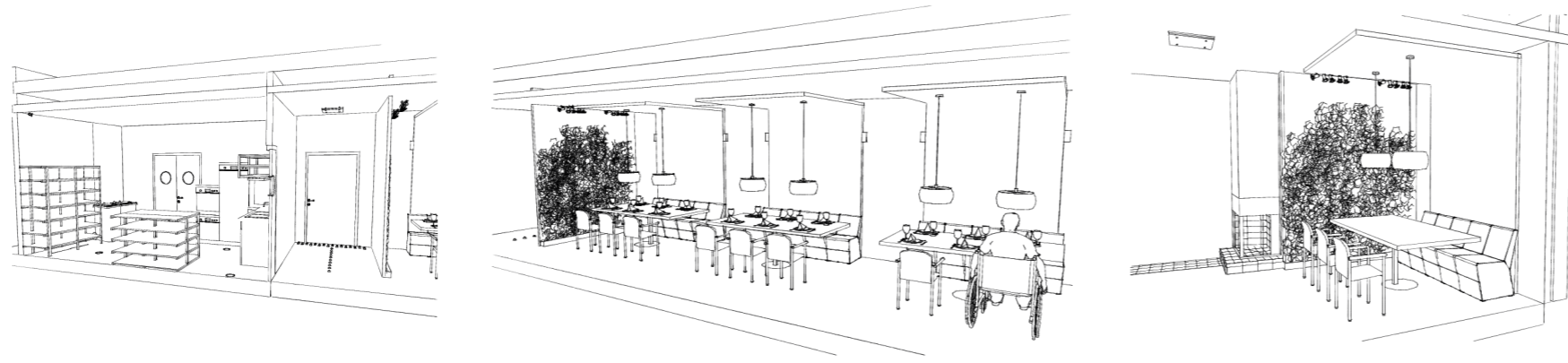
Lokalisering:

**SNITT B:B**  
Målestokk: 1:50

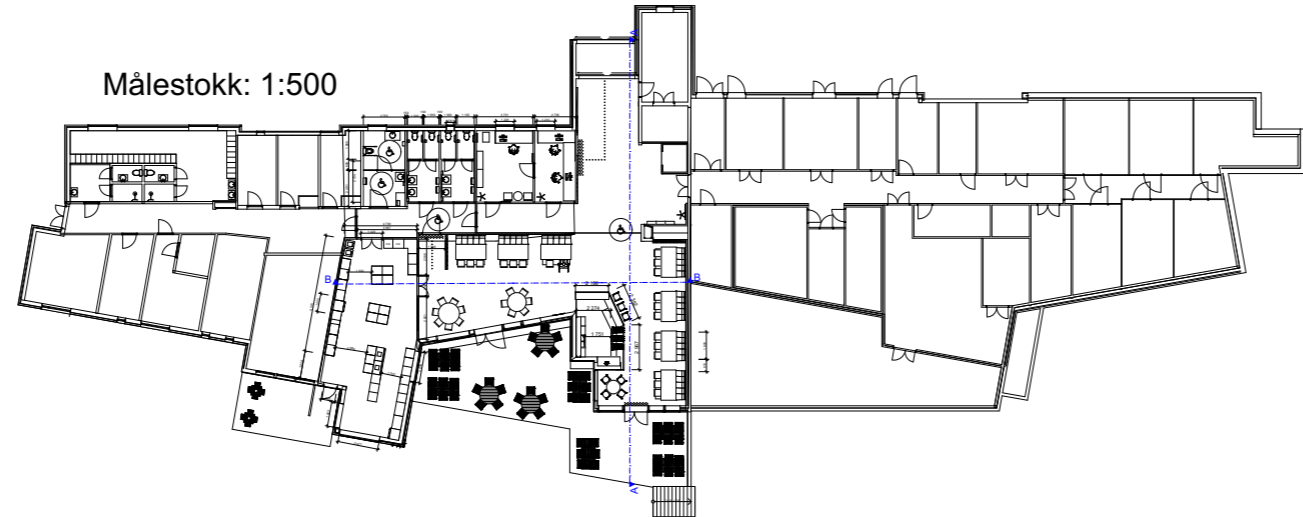


Deler av storkjøkken      Mellom "gang" til gjestetoaletter fra restaurant      Deler av restaurant      Hoveddør til sykehjem, resepsjon og restaurant      Del av restaurant

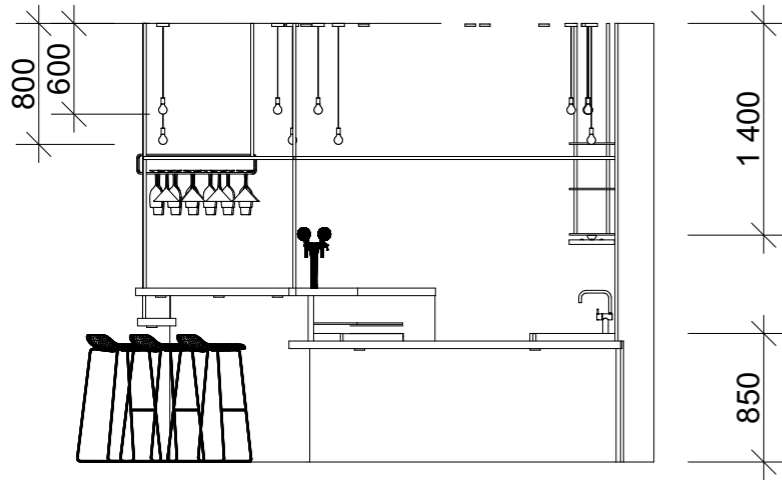
Skisse-tegninger ikke i målestokk



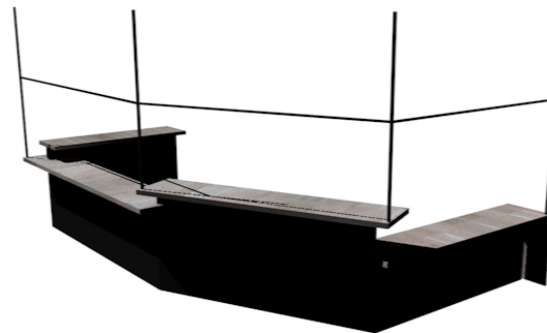
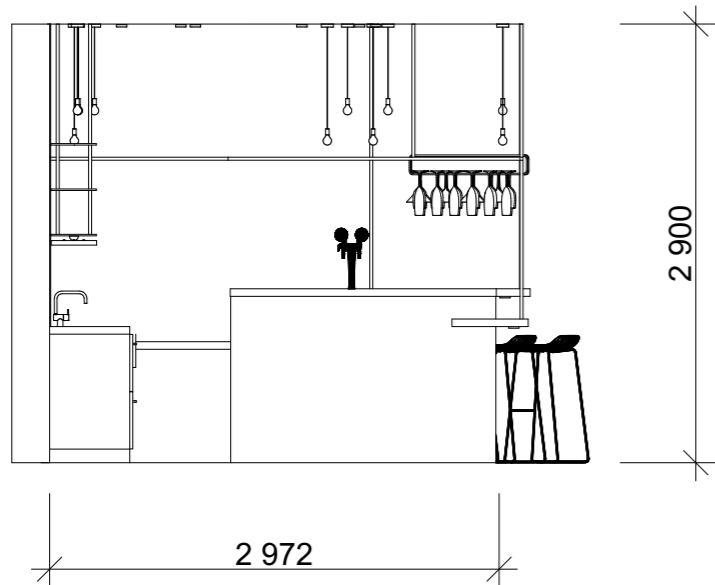
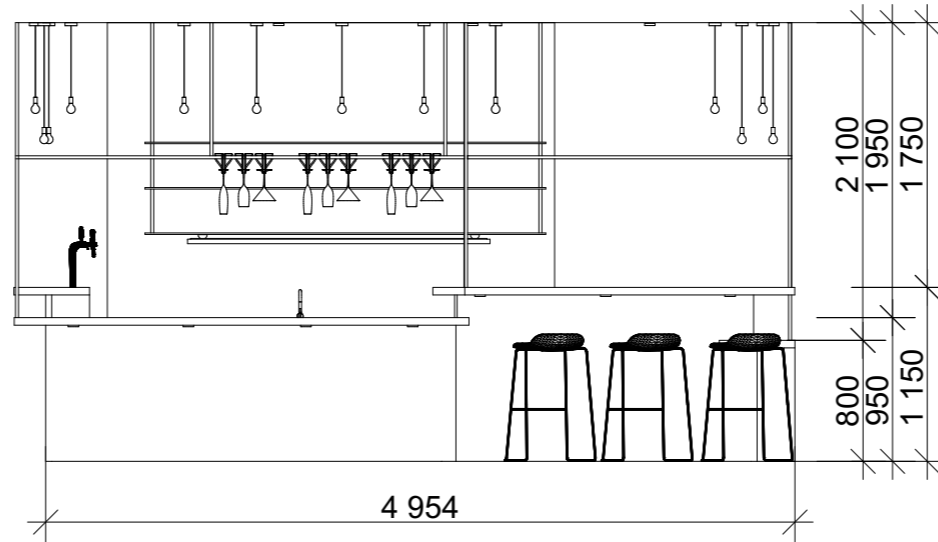
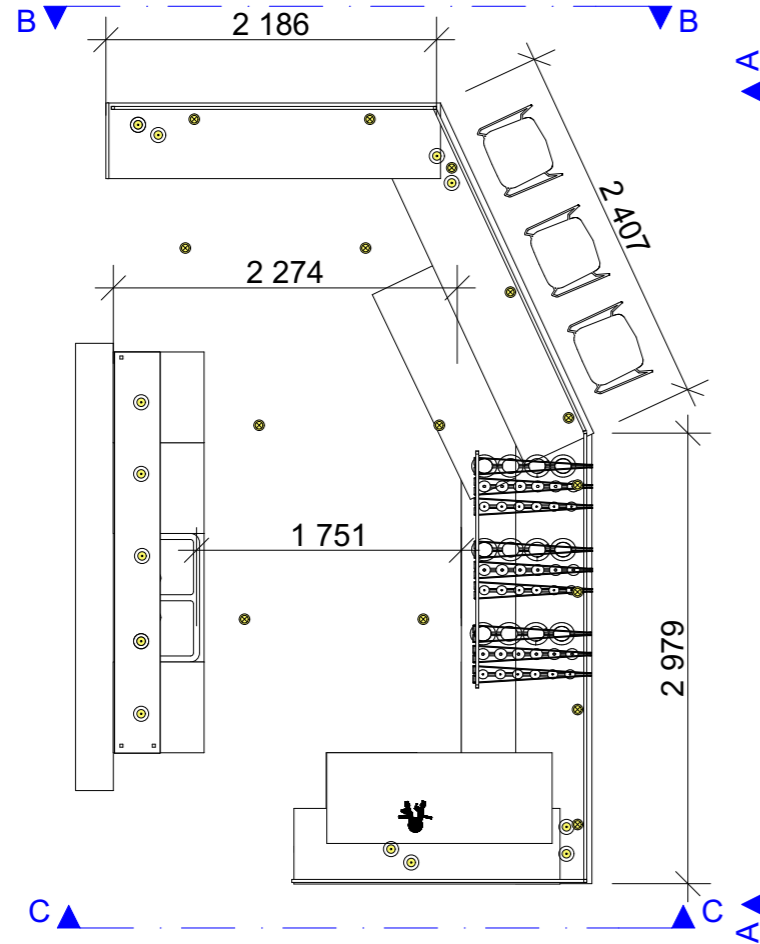
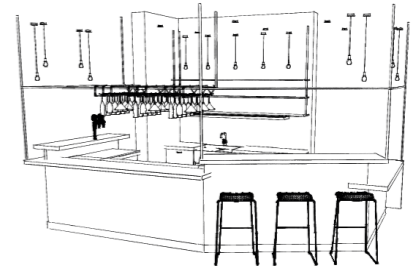
Målestokk: 1:500



Tiltakshaver <b>Høyskolen Kristiania</b>		Godkjent	
Prosjekt <b>Gressvik Sykehjem</b> <b>Habekkveien 15</b> <b>1621 Gressvik</b>		Kontroll prosjekt. Sign.      Kontroll	
Emne: <b>BOP3100</b>		Eksamensnummer: <b>985388</b>	
Filnavn Habekkveien 15		Dato 25.05.16	
Dato 25.05.16		Målestokk <b>1:100, 1:500</b>	
Kontroll utførende		Sign.      Kontroll	
Prosjektnr.: <b>Prosjektnr.</b>		Tegningsnr.: <b>A30-4</b>	
Type tegning: <b>SNITT-B</b>		Prosjektnr. for prosjekterende/lev.	



Baren er plassert i senter av restauranten, den er universelt utformet med tre høyder på barbenken - dette for å ikke utelukke noen kundegrupper.

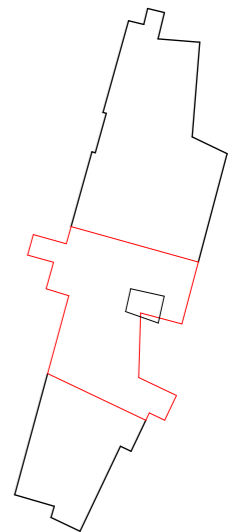
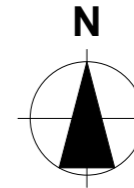


3D bildet er ikke i målestokk.

Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

Lokalisering:



Tiltakshaver  
**Høyskolen Kristiania**

Prosjekt  
**Gressvik Sykehjem**  
**Habekkveien 15**  
**1621 Gressvik**

Emne:  
**BOP3100**

Eksamensnummer:  
**985388**

Prosjektnr.:  
**Prosjektnr.**

Tegningsnr.:  
**A30-2**

Type tegning:  
**BAR**

Godkjent

Kontroll prosjekt.  
Sign.      Kontroll

Filnavn  
Habekkveien 15

Dato  
25.05.16

Målestokk  
**1:50**

Kontroll utførende

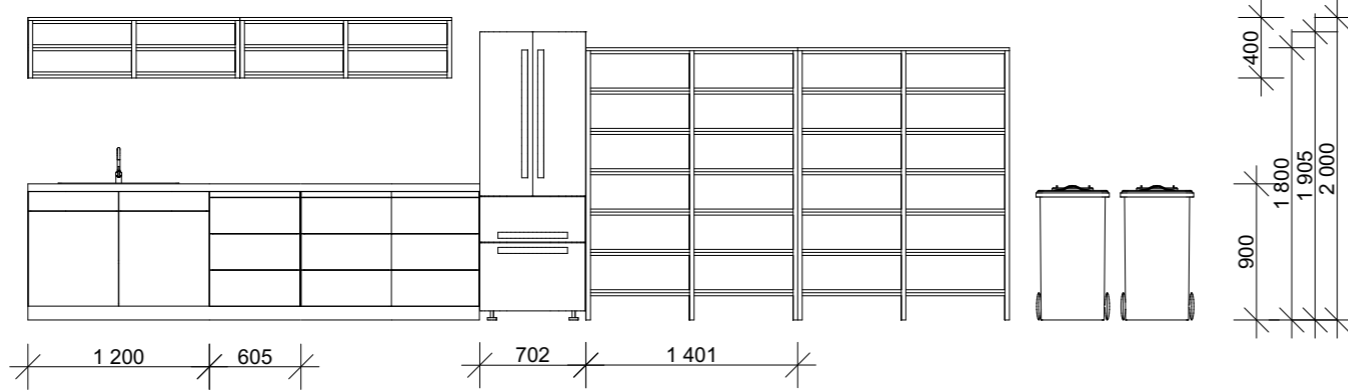
Sign.      Kontroll

Prosjektnr. for  
prosjekterende/lev.

Kjøkkenet blir levert av kjøkkenleverandør Metos, med alt av redskaper og hvitevarer.

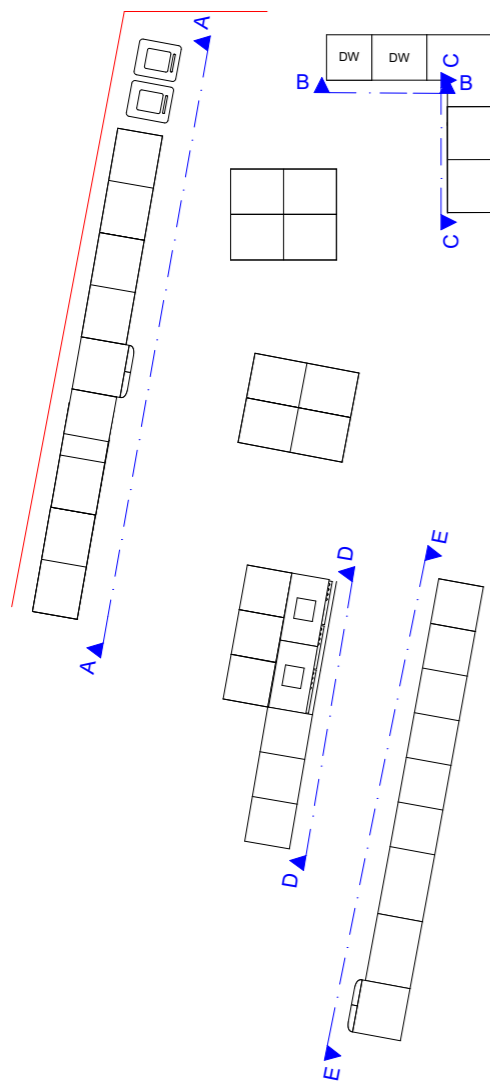
Etter anbefaling fra kjøkkenleverandør er riktige produkter blitt valgt ut. Samt at sone- og planløsning er optimal i henhold til renholdsregler o.l.

Snitt-A Målestokk 1:50

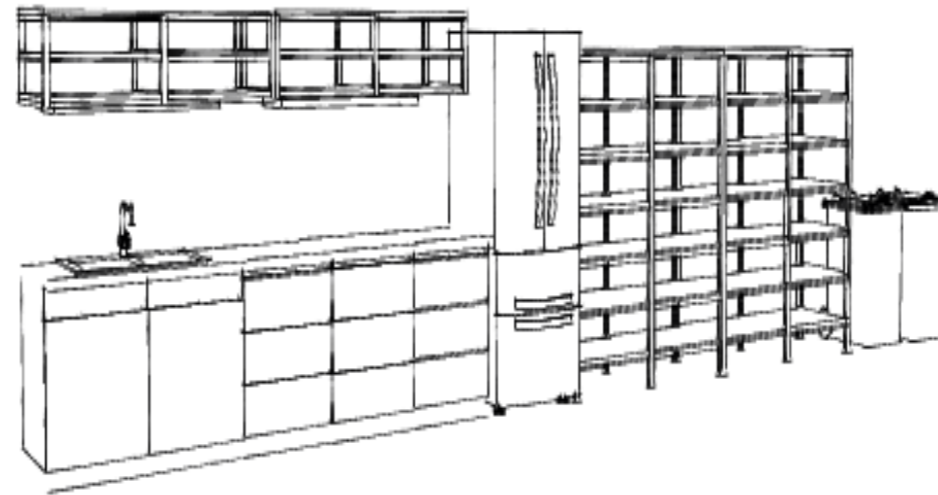


- Servant med to underskap
- Arbeidsbenk med oppbevaring x3
- Fryseskap med skap og skuffer
- Oppbevaring av diverse rent servise og redskaper
- Søppelsortering

Orienteringskart Målestokk 1:100

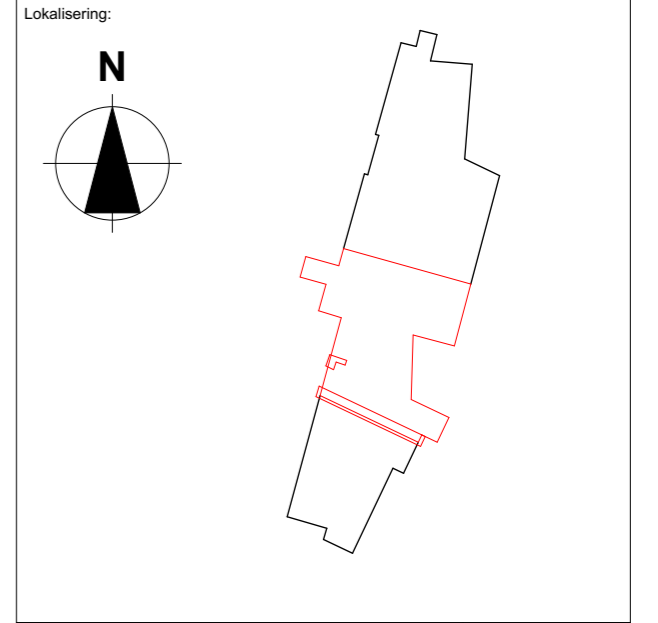


Skissetegning ikke i målestokk

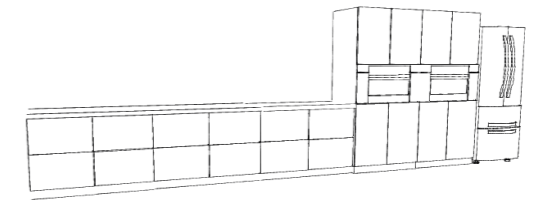
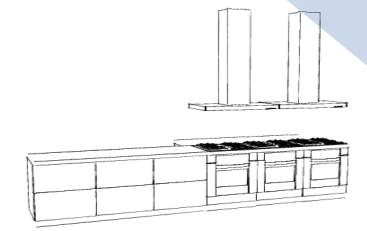


Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

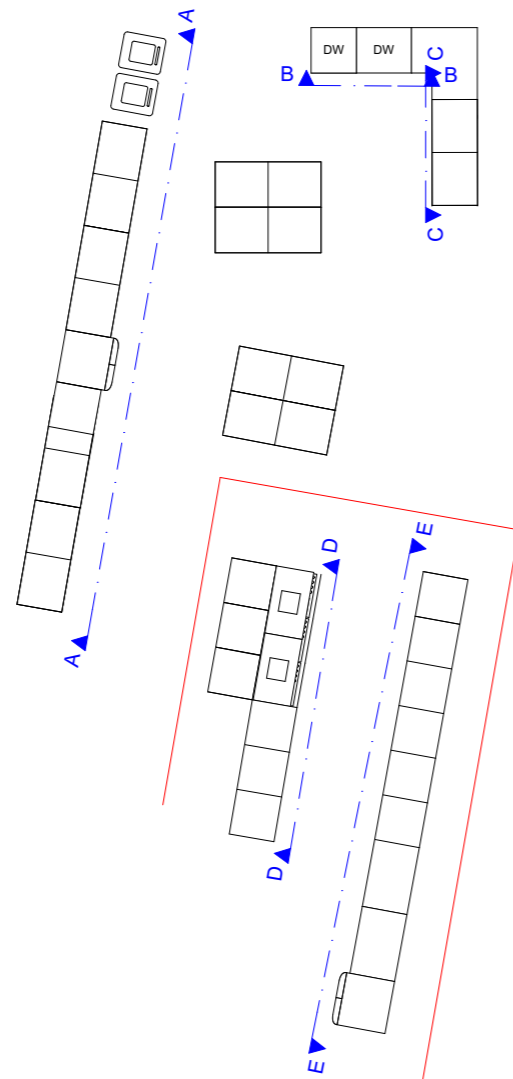
NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!



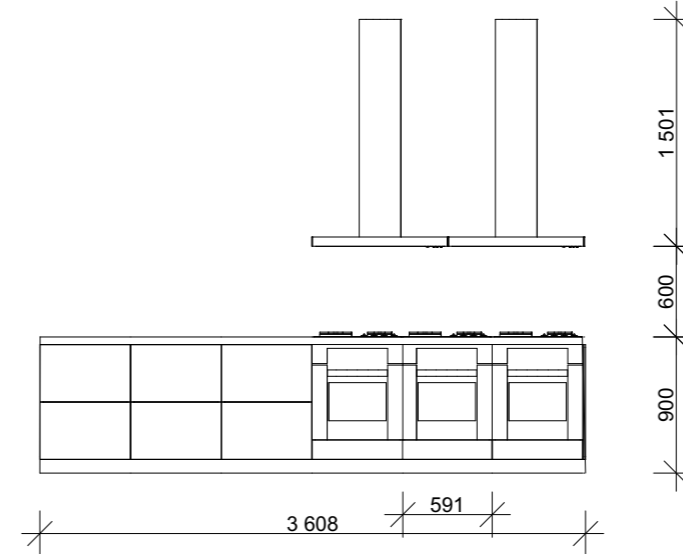
Tiltakshaver		Godkjent	
<b>Høyskolen Kristiania</b>		Kontroll prosjekt.	
Prosjekt		Sign.	Kontroll
<b>Gressvik Sykehjem</b>		Filnavn	
Habekkveien 15		Habekkveien 15	
Dato		25.05.16	
Målestokk		1:50, 1:100	
Kontroll utførende		Kontroll utførende	
Emne:	Eksamensnummer:	Sign.	Kontroll
BOP3100	985388		
Prosjektnr.:	Tegningsnr.:	Prosjektnr. for prosjekterende/lev.	
Prosjektnr.	A30-6		
Type tegning:	Storkjøkken1		



Orienteringskart Målestokk 1:100



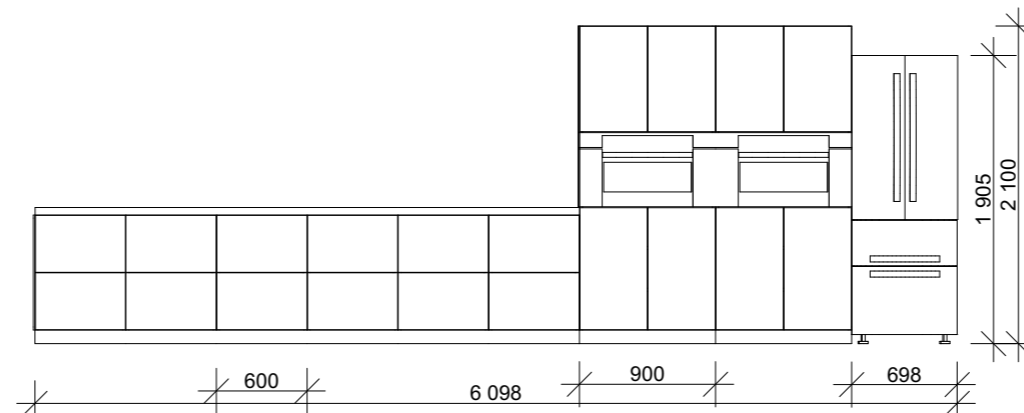
Snitt-D Målestokk 1:50



Arbeidsbenk med  
varmeskuff x 2 og  
oppevaring

Koketopp +  
stekeovn x 2

Snitt-E Målestokk 1:50



Arbeidsbenk med  
oppbeiring x 4

Arbeidsbenk  
med kjø x 2

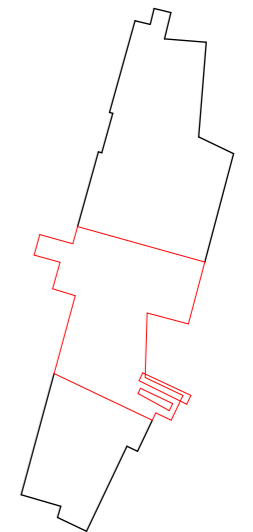
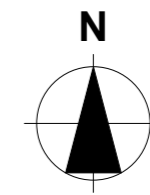
Høyskap  
med  
oppbeiring  
+ ovn x 2

Kjøleskap  
med både  
skap og skuff

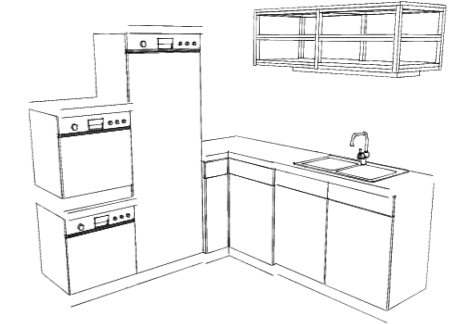
Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

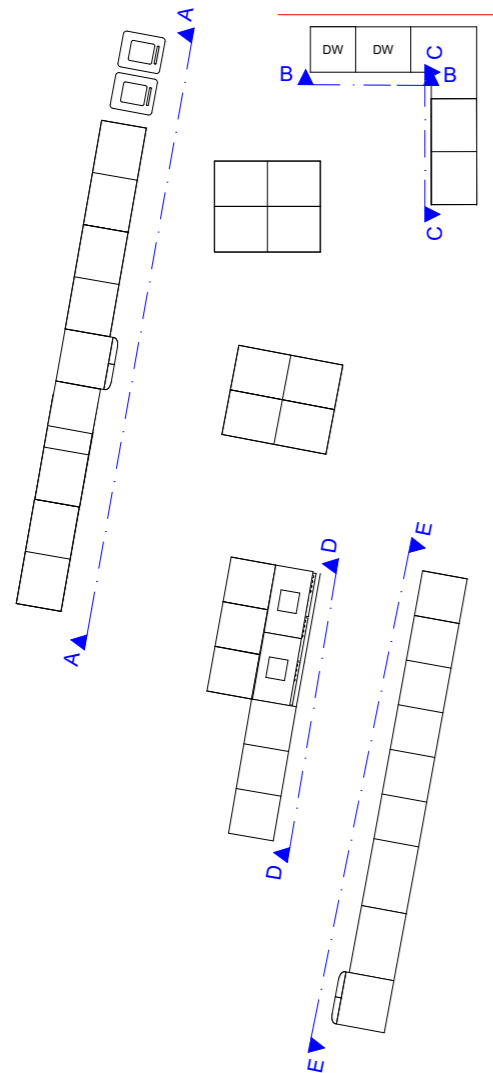
Lokalisering:



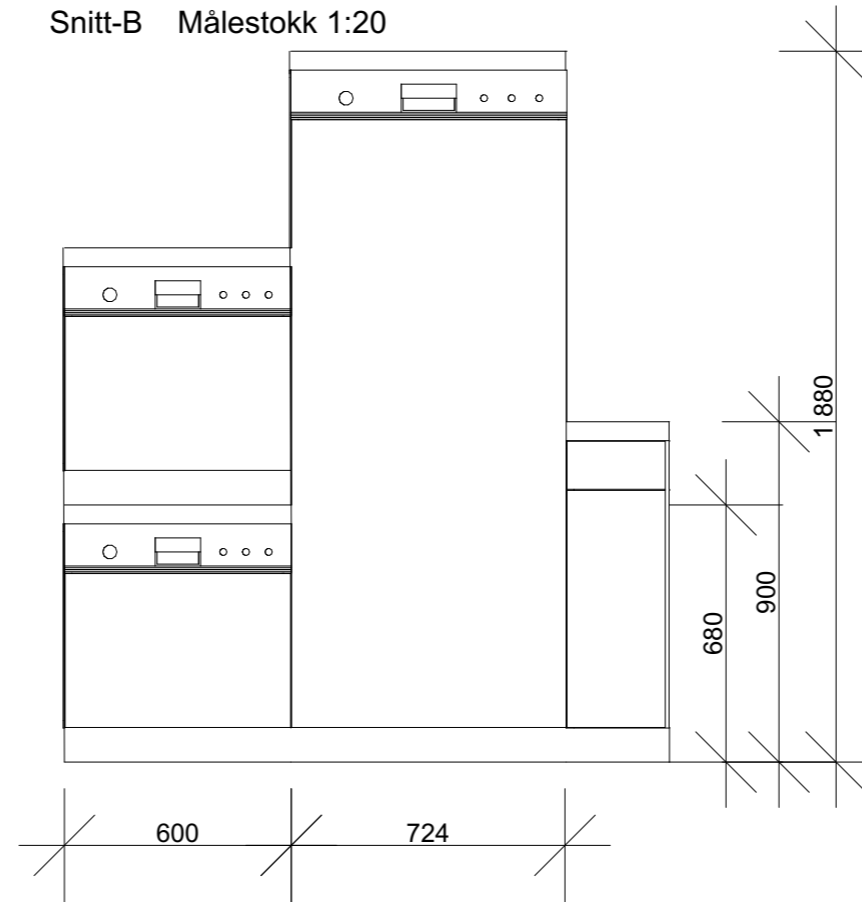
Tiltakshaver <b>Høyskolen Kristiania</b>		Godkjent	
Prosjekt <b>Gressvik Sykehjem</b> Habekkeveien 15 <b>1621 Gressvik</b>		Kontroll prosjekt. Sign.      Kontroll	
Emne: <b>BOP3100</b>		Eksamensnummer: <b>985388</b>	
Prosjektnr.: <b>Prosjektnr.</b>		Tegningsnr.: <b>A30-7</b>	
Type tegning: <b>Storkjøkken2</b>		Kontroll utførende Sign.      Kontroll	
		Prosjektnr. for prosjekterende/lev.	



Orienteringskart Målestokk 1:100

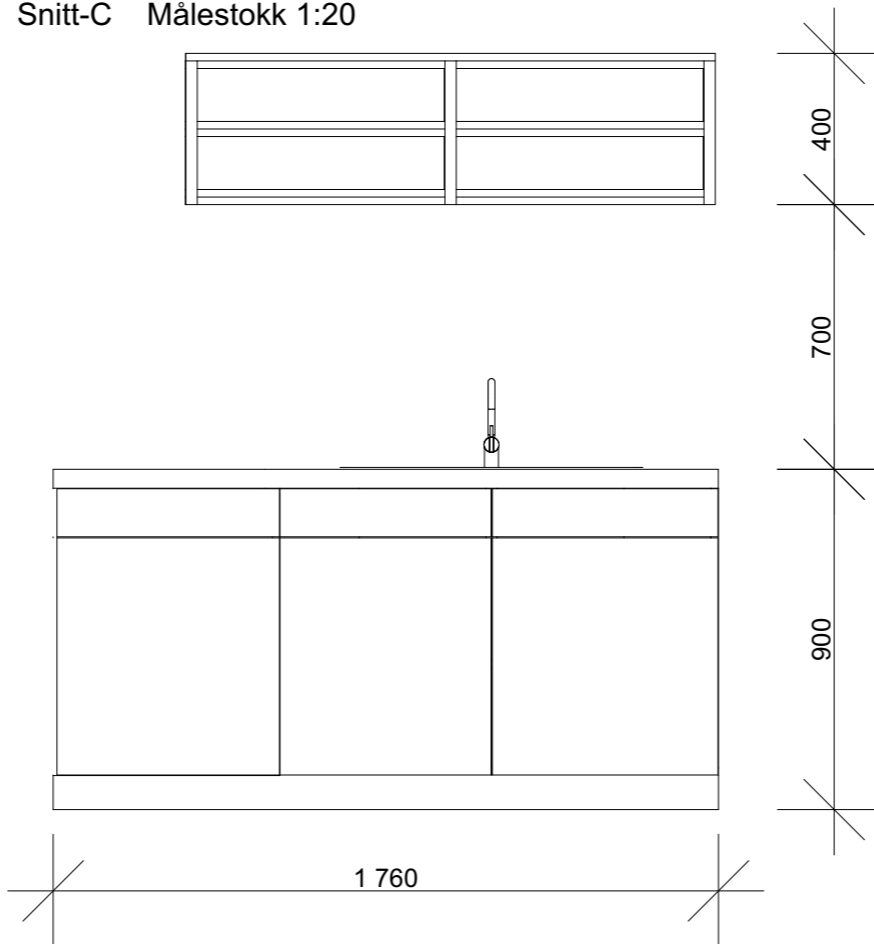


Snitt-B Målestokk 1:20



Oppvask, glass- og bestikk oppvask + hettemaskin

Snitt-C Målestokk 1:20

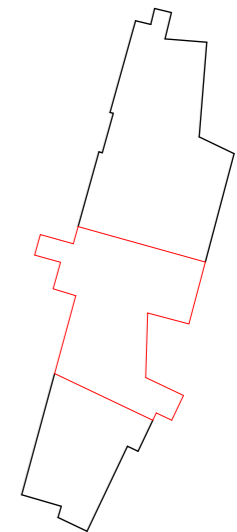
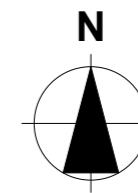


Spylestasjon i oppvasksonen.

Rev	Nr	Beskrivelse	Dato	Sign	Kontr

NB: ALLE MÅL KONTROLLMÅLES PÅ STEDET!!

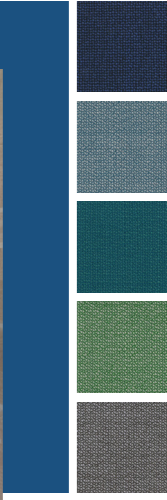
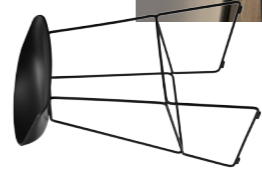
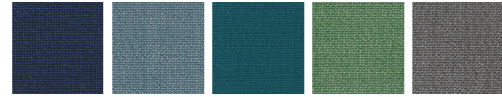
Lokalisering:



Tiltakshaver <b>Høyskolen Kristiania</b>		Godkjent
Prosjekt <b>Gressvik Sykehjem Habekkeveien 15 1621 Gressvik</b>		Kontroll prosjekt. Sign.      Kontroll
Emne: <b>BOP3100</b>	Eksamensnummer: <b>985388</b>	Filnavn Habekkeveien 15
Prosjektnr.: <b>Prosjektnr.</b>	Tegningsnr.: <b>A30-8</b>	Dato 25.05.16
Type tegning: <b>STORKJØKKEN3</b>		Målestokk <b>1:20, 1:100</b>
		Kontroll utførende Sign.      Kontroll
		Prosjektnr. for prosjekterende/lev.

# BIL5

En restaurant for alle mennesker i alle aldre.  
 Et sted man kan samles for å nyte et bedre måltid og prate.  
 Prate om hverdagen og fortelle historier.  
 Historier om gamledager og hvordan ting en gang så ut.  
 Ting som har forandret seg og ting som er bevart.  
 Målet er å bevare humøret, selvstendigheten og det sosiale.





Vedlegg 2

# TEKNISK PLANTEGNING

---

Vedlegg 3

# TEKNISK HIMLING- OG BELYSNINGSPLAN

---

Vedlegg 4

# ROMBEHANDLINGSKJEMA OG PRODUKTBESKRIVELSE

---