

21007- Vedlegg **L2** Søk. Arbeidstilsynets samtykke

Petter J. Rasmussen AS

Rådgivende ingeniører og arkitekter

Arbeidstilsynet
Postboks 4720, Sluppen
7468 Trondheim

Diktervegen 8
5538 Haugesund
Tel.: 48 311 311
Direkte tel.: 91569438
Foretaksregisteret
NO 971 000 724 MVA

11.06.2021

TYPE ARBEID & ARBEIDSMILJØFAKTORER:

Vdr. 79/159, Visnesvegen 387, 4262 Avaldsnes, Karmøy kommune

Søknad om Arbeidstilsynets samtykke til bruksendring til kafé/restaurant som skal drives av Oxeburger AS.
Vurdering av Arbeidsmiljøfaktorer AML §19

Ref. vedlagt utfylt søknadsskjema for Arbeidstilsynets samtykke.

På vegne av tiltakshaver har vi utarbeidet vedlagt søknad for bruksendring og fasadeendring av eksisterende bygg. Bygningene er innenfor historisk kulturmiljø (Visnes gruveby). Bygningene er blitt benyttet som museum med utsalgssted og selskapslokale gjennom de siste 30 år men ikke tidligere omsøkt i forhold til godkjent bruk. Eierne ønsker nå å leie ut til kafédrift og oppgradering av lokalene og nødvendig bruksendring er dermed nødvendig. På eiendommen er det flere bygg, to av disse omsøkes, ett som skal romme restaurant og en utsalgsbod (Krambua). Del av 2. etasje på hovedbygget inneholder rom som ikke endrer funksjon, disse opprettholdes som Museumslokaler for besøkende som før.

Leietaker er Oxeburger AS som pr. i dag er lokalisert i sentrum i Haugesund Kommune, nærmere bestemt Sørhauggata 156, og skal nå utvide driften og starte opp kafé/restaurant her som vil bli Franshagen Kafé.

79/159 ligger ved et større friområde i **Visnes, Karmøy kommune**. Området har tilknytning til Visnesvegen.

Tiltakshaver er : Stiftelsen Vigsnes Grubeområde
Visnesvegen 387
4262 Avaldsnes

(Gebyr for saksbehandling bes sendt tiltakshaver på ovennevnte adresse)

Estetisk og funksjonell utforming av prosjektet se vedlegg L1, kopi av søknad

Inneholder søknad om tillatelse til tiltak med vedlegg-

- B1 - Søknad om disp. fra plan
- B2 – Søknad om disp./fritak fra TEK
- D1 - Situasjonsskart
- E1- Plan 01 Hovedbygg Bruksendret
- E2 - Plan 02 Hovedbygg Bruksendret
- E3 - Snitt Hovedbygg
- E4 - Plan Krambu eksisterende og bruksendret
- E5 - Snitt Krambu
- E6 – Plan Hovedbygg eksisterende
- E10 - Foto eksisterende situasjon
- E11 - Fotoillustrasjon ØST
- E12 - Fotoillustrasjon SØRØST
- E13 - Fotoillustrasjon VEST
- E14 - Fotoillustrasjon SØR
- F2 - Reguleringsplan

Vedlegg L3, Ettersendes!

Petter J. Rasmussen A/S
Rådgivende ingeniører og arkitekter

Det er ikke besluttet leverandør av ventilasjonsanlegg. Krav til inneklime vil bli tilfredsstilt og dokumentasjon på dette vil bli ettersendt så snart det foreligger.

Aktuelle Arbeidsområder:

Braker beskriver operasjonene i produksjonsavdelingen slik:

Restaurant

Restaurant for besøkende med tilhørende uteområde og uteservering med skjenkebevilgning.

Kjøkken med tilhørende funksjoner for tilberedning og salg av mat og drikke over disk.

Krambu.

Servering/salg av matprodukter og suvenirer, med tilhørende uteområde og uteservering. Lokalisert 30-40 meter fra hovedbygg/restaurant.

1. Ulykkesrisiko.

Ingen spesiell risiko for ulykker. Bedriften har egne retningslinjer og rutiner ift. risiko ved bruk av kjøkkenmaskiner, ovner mm. og nødvendig verneutstyr.

Arbeidslokalene er utprøvd og nøye gjennomtenkt ut fra de erfaringer bedriften har med sitt virke.

2. Tilrettelegging for yrkeshemmede

Restaurantdelen av bygget utformes og tilpasses slik at arealene skal være tilgjengelig for alle. Aktuelle lover og prinsipper for universell utforming i bygg er fulgt.

Dette omfatter:

Innvendige arealer:

- Tilstrekkelig bredde for snusirkler tilpasset rullestol i alle kommunikasjonsveger.
- HC toaletter og øvrige arealer som skal være tilgjengelige for alle. Eksisterende HCWC er sentralt lokalisert i 1.etasje i hovedbygg. HCWC tilpasses for best mulig tilgjengelighet, rommet har plass til svingradius på 750mm til rullestol og toalettet vil kunne bestiges fra en side.
- Kontrastmarkeringer og markering av dører i toaletter og kommunikasjonsveier.
- HC toalett med kontrastmarkering bak toalett og vask/servant.

Utvendige arealer:

- Utearealer har tilstrekkelig egnethet og utforming i forhold til plassering og funksjon for området.
- Sentralt, synlig inngangsparti.
- HC parkering nært hovedinngang uten forstyrrende elementer. Fast jevnt dekke av grus.
- Terreng uten nivåforskjeller, maksimal stigning 1:20.

Norges Handikapforbunds veileder, "*Universell utforming og likestilling. Tilgjengelige bygg og uteområder*" har blitt benyttet i planleggingen.

Ansatte:

Lokalene for de ansatte er ikke egnet for personer med redusert arbeidsevne. Viser til Byggteknisk forskrift kap. 12 med krav til planløsning og universell utforming i forbindelse med ombygging av Fransehagen Kafé.

(2) Byggverk for publikum og arbeidsbygninger skal være universelt utformet slik det følger av bestemmelsene i forskriften, med mindre byggverket eller deler av byggverket etter sin funksjon er uegnet for personer med funksjonsnedsettelse.

Fransenhagen kafé har få arbeidsplasser som egner seg for arbeidstakere med redusert funksjonsevne. Arbeid i kjøkken, restaurant og øvrige serveringsfunksjoner er generelt fysisk krevende og setter krav til fysisk funksjonsnivå for å kunne utføre arbeidsoppgavene uten unødig risiko for seg selv eller andre, herunder gjester, samarbeidspartnere og arbeidskolleger. Det er vår vurdering at arbeidsoppgavene ved dette serveringsstedet ikke egner seg for personer med funksjonsnedsettelse og bevegelseshemming. Det vil verken Petter J. Rasmussen A/S Rådgivende ingeniører og arkitekter sikkerhetsmessig eller praktisk sett være mulig å utøve arbeidsoppgaver i henhold til forsvarlige arbeidsforhold på grunn av funksjonsnedsettelsen.

På dette grunnlag ber Stiftelsen Vigsnes Grubeområde om fritak for kravet om universell utforming av kjøkken, krambu og personalrom.

3. Tilrettelegging for drift og vedlikehold, herunder renhold.

Det tilrettelegges for renholdsentré/bøttekott med utslagsvask og bøtterist i forbindelse med teknisk bod. Bøttekott og gjestetoaletter er plassert i 1.etasje i tilbygg via en innvendig dør «under trapp». Også atkomst til ventilasjonsanlegg via utvendig dør. Utslagsvask plassert i gang i 2.etasje.

Utvendig vedlikehold ivaretas av bedriftens og stiftelsens HMS-system. Alle vinduer tilhørende restaurant kan rengjøres fra bakkeplan.

4. Klima / ventilasjon.

Klima og luftkvalitet. Entreprenør er ansvarlig for prosjektering og utførelse av anlegg etter forskrifter og krav. 444-skjema ettersendes til Arbeidstilsynet da leverandør av ventilasjon ikke er valgt. Krambua skal brukes noen få timer om gangen i en kort sommersesong. Det vil bli satt inn et anlegg for å ivareta luftkvalitet i dette bygget.

5. Forurensning i arbeidsatmosfæren

Ingen spesiell risiko for forurensning i arbeidsatmosfæren.

6. Kjemisk og biologisk helsefare.

Liten eller ingen fare for kjemisk og biologisk helsefare.

7. Stråling

Ingen fare for stråling i arbeidslokaler.

8. Støy og vibrasjoner.

Det vil forekomme normal støy i restaurant og kjøkken. Interne HMS rutiner ivaretar dette. Visnesvegen som går igjennom eiendommen er lite trafikkert da den kun, evt. støy fra trafikk er dermed ikke en utfordring.

9. Utforming av arbeidslokaler og adkomstveger.

Se vedlagte tegninger.

Det er lagt opp til synlig hovedinngang med enkel tilkomst for besøkende i restaurant. Dette gir god oversikt i lokalene og en naturlig logistikk for besøkende og ansatte. Kjøkken og wc har egne adskilte innganger i tillegg.

Personalrom og garderobes/omklede rom ligger i 2.etasje og har adkomst via restaurant og trappegang i 1.etasje.

Type arbeidsoppgaver for ansatte er ikke egnet for personer med redusert arbeidsevne. Se punkt 2 som beskriver dokumentasjon i forhold til universell utforming for ansatte relatert til ansattes funksjonsnivå.

10. Transportveier og varemottak

Det er direkte tilkomst til bygget på bakkeplan for varelevering. Hovedinngang er trinnfri, varer kan transporteres inn på traller til kjøkken hvor ellers alle varer vil bli oppbevart.

11. Utendørs arbeids- og lagringsplasser.

Det er ikke lagt opp til lagringsplass ute med unntak av renovasjon. Det planlegges utendørs servering/restaurant i inngjerdet område. Alle arealer tilrettelegges med mulighet for trinnfri bevegelse.

12. Løfteinnretninger og utstyr.

Da alle nødvendige funksjoner med unntak av personalrom er plassert på ett nivå (se for øvrig punkt under universell tilgjengelighet), er det ikke lagt opp til løfteinnretninger.

13. Lysforhold .

I henhold til retningslinjer fra Selskapet for Lyskultur. Serveringslokalene har vindusflater som gir godt dagslys og utsyn. Møterom/spiserom ligger i 2.etasje, som gir personal en skjermet situasjons fra innsyn. Personalrom har større vinduer mot sjøen i nordvest.

14. Rømningsveier.

Prosjektering og kontroll av brannsikkerhet blir ivaretatt av brannkonsulent i den tiltaksklasse som bygget tilhører.

Tilrettelagt arbeidsplass og serveringsfunksjon ligger på bakkenivå og rømning foregår direkte ut via dører if.t. godkjent rømningsplan fra brannkonsulent.

15. Personalrom

Garderober med låsbare garderobeskap tilrettelegges for begge kjønn i 2. etasje, disse dimensjoneres og utstyrt for faktisk antall ansatte. I etasjen finnes fra før wc og møterom/personalrom. Da det kun er få ansatte, vil toalett deles av begge kjønn. Alle personalrom disponeres kun av ansatte.

For ansatte som sykler er det også garderobe, dusj og toaletter i annen bygning – Lyngsenteret (ca. 100m avstand)- som disponeres av restaurant/kafé ansatte.

16. Førstehjelpsutstyr.

Etableres av bruker i henhold til HMS krav/rutiner.

17. Ergonomiske forhold.

Bygningsmessig utforming ihht. Plan-/bygningslov og Arbeidsmiljølov. Ivaretas for øvrig under leietakers HMS system.

Vennlig hilsen,
for tiltakshaver, Elisabeth Brandtzæg
Arkitekt MNAL