

myndiget til at kræve, at der oprettes og drives marketenderier i eller i nærheden af virksomheder, der beskæftiger flere end et nærmere bestemt antal arbejdere, eller hvor dette er ønskeligt af andre grunde efter den pågældende myndigheds bestemmelse.

6. Såfremt oprettelse af marketenderier falder inden for de ved nationale love eller administrative forskrifter oprettede samarbejdsudvalgs opgaver, bør disse udvalg oprette marketenderier i virksomheder, hvor der er behov herfor.

7. Såfremt der oprettes marketenderier i henhold til kollektiv overenskomst eller på anden måde, bortset fra de i stk. 5 og 6 ovenfor nævnte tilfælde, bør de således trufne foranstaltninger omfatte virksomheder, hvor oprettelse og drift af marketenderier anses for ønskelig efter fælles overenskomst mellem de pågældende arbejdsgivere og arbejdere.

8. Den pågældende myndighed eller et andet egnet organ bør træffe behørig foranstaltning til, at der gives enkeltvirksomheder oplysninger, råd og vejledning med hensyn til de med oprettelse og drift af marketenderier forbundne tekniske problemer.

9. (1) Hvor der ikke allerede findes fyldestgørende materiale, bør den pågældende myndighed eller et andet egnet organ udarbejde og offentliggøre detaljerede oplysninger, forslag og vejledning, tilpasset efter de i det pågældende land bestående særlige forhold, med hensyn til metoder for oprettelse og drift af marketenderier.

(2) Sådanne oplysninger bør omfatte forslag med hensyn til

- a) marketenderiernes beliggenhed i forhold til de pågældende virksomheders forskellige bygninger eller afdelinger;
- b) oprettelse af marketenderier, der er fælles for flere virksomheder, i det omfang dette må anses for hensigtsmæssigt;
- c) lokalernes rummål, belysning, opvarmning, temperatur og ventilation;
- d) marketenderiernes indretning: spisesal, serveringslokale, køkken, opvaskerum, spisekammer, administrationskontor samt garderobe og toilet for det i marketenderiet beskæftigede personale;
- e) udstyr, møblering og udsmykning af marketenderierne: udstyr til tilberedning af maden, til afkøling, opbevaring, opvask af service, hvilke slags brændsel der bør benyttes til madlavningen, forslag til borde og stole til spisesalen samt almindelig vejledning med hensyn til maling og udsmykning;
- f) typer på måltider: standardmenu, standardmenu med valg mellem flere retter, à la carte, diætmåltider efter lægeerklæring, særlige mål-

tider for arbejdere, der er beskæftiget ved usundt arbejde, morgenmad, frokost eller andre måltider for skifteholdsarbejdere;

- g) ernæringsnormer: madvarernes næringsværdier samt udarbejdelse af kostplaner, der er nøje afpasset efter ernærings- og vitaminbehov;
- h) former for servering i marketenderiet: servering ved luge eller disk, selvbetjening og bordservering, det nødvendige personale for hver enkelt serveringsmåde;
- i) sundhedsmæssige krav i køkken og spisesal;
- j) økonomiske spørgsmål: anlægskapital til bygning, udstyr og møblering, generalomkostninger og løbende vedligeholdelsesudgifter, omkostninger til mad og personale, bogføring, fastsættelse af prisen på måltider.

B. Buffeter og ambulant servering.

10. (1) I virksomheder, hvor det ikke kan lade sig gøre at oprette marketenderier til servering af de fornødne måltider, og i andre virksomheder, hvor sådanne marketenderier allerede findes, bør der om nødvendigt og muligt indføres buffeter eller ambulant servering af indpakkelede levnedsmidler eller lynfrokoster samt te, kaffe, mælk og andre drikke. Ambulant servering bør dog ikke indføres på arbejdssteder, hvor farlige eller skadelige arbejdsprocesser taler imod, at arbejderne indtager deres måltider dér.

(2) Der bør være adgang til nogle af disse foranstaltninger ikke blot i frokostpausen, men også i de tilladte hvilepauser og afbrydelser af arbejdet.

C. Spisestuer og andre egnede lokaler.

11. (1) I virksomheder, hvor det ikke er muligt at oprette marketenderier til servering af de nødvendige måltider, og eventuelt i andre virksomheder, hvor der allerede findes sådanne marketenderier, bør der om muligt og i fornødent omfang indrettes spisestuer, hvor arbejderne hver for sig kan tilberede eller opvarme og indtage deres medbragte mad.

(2) De således tilvejebragte foranstaltninger bør mindst omfatte

- a) et lokale, hvor der under hensyntagen til klimaets beskaffenhed er truffet foranstaltning til at formindske det af kulde eller varme følgende ubehag;
- b) tilstrækkelig ventilation og belysning;
- c) passende borde og siddepladser i tilstrækkeligt antal;
- d) egnede installationer til opvarmning af mad og drikkevarer;
- e) tilstrækkelig forsyning af sundt drikkevand.