

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Gastroprovoz zázemí víceúčelového sálu

REVITALIZACE OBJEKTŮ a PROSTOR KORUNNÍ, PRAHA 10

OBSAH:

1. Úvod a umístění
2. Charakteristika provozu a vybavení technologií
3. Popis provozu cateringu při akcích v sálu
4. Menu a provozní doba a počet zaměstnanců
5. Doprava a manipulace s materiálem
6. Nároky na ostatní profese a energie
7. Odpadové hospodářství
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
11. Pracovní prostředí

1. Úvod a umístění provozu

Projektová dokumentace řeší v rámci rekonstrukce umístění provozu zázemím sálu v 1NP a 2NP Hydropolis -Vinohradské vodárny ,Praha 10

V levé části je umístěno vlastní zázemí sálu v 1NP s posezením uvnitř i ve venkovním prostoru a s galerií v 2NP.

Provoz je navržen s obsluhou na obou úrovních.

Dále je řešen provoz v pravé části, kde je umístěn multifunkční sál v 1NP i 2NP a je řešen systémem cateringu se smluvní cateringovou firmou.

V obou úrovních vlastního sálu je počítáno s umístěním rautových dovezených cateringových stolů a technologií a prostor, je pouze vybaven pro jejich umístění s napojením na média.

Vertikální dopravu obou prostor v 1.NP a 2.NP a jsou určený pouze pro cateringovou firmu, zajišťuje gastro-výtah s dvěma vertikálně dělenými prostory.

V 2NP je místnost, kde ústí stanice výtahu a je zde prostor doplněn chlazenými skříněmi, provozně oddělenou podstolovou myčkou s předmytím v dřezu, umyvadlem a odkládacím regálem. Prostor je doplněn na mobilním vozíku indukčním vařičem pro nezbytný příležitostný dohřev.

Veškerá zařízení jsou z nerez (AL) a musí jejich složení odpovídat hygienickým předpisům.

2. Charakteristika provozu a vybavení gastrotechnologií

Zázemí je vybaveno barem s barovým zázemím sloužící pro přípravu a servírování teplých i studených nápojů.

Bar-pult a jeho zázemí jsou vybaveny běžným gastrotechnologickým vybavením, V předním pultu jsou umístěny chlazené barové stoly, je zde umývání nápojového nádobí v myčce skla s předmytím v dřezu technologickým dřezem pro přípravu nápojů, výrobníkem ledu a umyvadlem. Je zde umístěna i nabídková vitrína na dovážené zákusky.

V zadní části baru jsou chlazené prostory na nápoje, mrazicí skříně, kompletní chladicí agregát na stáčené chlazené nápoje ve výčepním zařízení a kvalitním pákovým kávovarem s mlýnkem kávy.

V zázemí sálu je umístěn sklad pro sudy, sklad s chl. skříněmi, policovým regálem, stavebně oddělena hr.přípravná zeleniny s chl.skříní, dále prostorem pro mytí provozního nádobí s kombinací umyvadla a výlevkou a přípravnou, kde je prostor vybaven chl. stolem, stolem s dřezem, chladicí a mrazicí kombinovanou skříní a stolem s pecí pro rozpékání dováženého pečiva a vlastním výdejním stolem.

Prostor je řešen s obsluhou pro roznášku, tak i pro sklizení nádobí.

Z odbytového prostoru je použité nádobí odnášeno do samostatné části mytí stolního nádobí, kde je odkládací stůl s předmytím a myčkou nádobí a po umytí je nádobí ukládáno v nerez regálu, odkud je čisté nádobí odebíráno do přípravný.Provozovatel zajistí provozní řád, který bude vycházet ze sortimentu nabídky.

3. Popis provozu cateringu při akcích v sálu

V této úrovni 1NP je i samostatný prostor pro catering navazující na sál v 1NP a je zde jídelní výtah s výškově dělenou kabinou (nahore) čistou a dole na špinavou část.. Výtah zásobuje 2NP to je galerie sálu.

V úrovni 1NP tato místnost slouží pro smluvní cateringovou firmu je vybaven chladicí boxem pro potřebu a uskladnění dovezených potravin pro rauty zajišťované pouze cateringem. Je zde prostor–parkováním cateringových vozíků a provozně odděleno mycí centrum pro mytí použitého stolní nádobí ze sálu s myčkou nádobí z obou úrovní.

Zařízení musí být vyrobeno z materiálů schválených pro použití v gastronomii. Předpokládá se provedení pracovních ploch a součástí, které přijdou do styku s potravinami z nerezové potravinářské oceli.

Provoz přípravny

Výrobní provoz vychází z předpokladu, že suroviny pro výrobu budou dováženy v již upraveném stavu potřebném pro provoz pizzerie a polotovarech, balených.

Zeleninu je možno očistit a připravovat v oddělené přípravně zeleniny.

Polotovary do jsou dovážené ,balené v již finálním stavu a připravené pouze k případnému tepelnému zpracování v přípravně.

V době snídani se tento úsek využije na přípravu vajec pouze v době snídání.

. Cukrářské výrobky budou pouze dovážené a uložené přímo v chladicí nabídkové vitríně vedle baru,(základní manipulace u baru).

4. Menu, provozní doba a počet zaměstnanců

Menu

- Předkrmy (jednoduché)
- Teplé bagety a tousty
- Uzeniny, sýry
- Saláty zeleninové
- Dezerty – pouze dovážené
- Pečivo, croisany, cerálie,káva,čaj, chlaz. nápoje, pivo, ovoce).

Provozní doba

bude otevřeno od oběda 10 - 19:00hod

Počet zaměstnanců: 4-5

5. Doprava a manipulace s materiálem

Suroviny do přípravny a zázemí sálu budou zásobovány z ulice vstupem ,viz výkres, v ranních hodinách tak, aby nebyl rušen vlastní provoz. Po kontrole budou zásoby ukládány do skladových prostor. Četnost zavážení do skladů musí být provozovatelem zajištěno nejlépe denně.

Uskladnění v prostoru pro zázemí sálu je v 1NP rozděleno podle druhu uskladněného zboží. Choulostivé suroviny (mléko, uzeniny,zelenina,atd) budou ukládány odděleně v chladících, případně v mrazících skříních (pouze dovážené zmrzlina).

Balené nápoje jsou uloženy v nápojových chlazených skříních a stolech, pivo v sudech.

Příjem surovin se předpokládá kusově, manipulace ruční, event. pomocí malé mechanizace. Zásobování je zajišťováno vstupem pro zásobování z jižní strany a pro catering je uvažován vstup z parkoviště cateringových vozů.

6. Nároky na ostatní profese a energie

Stavební část:

Vlastní prostory gastroprovozu budou vybaveny omyvatelnými povrchy stěn, nejlépe keramickými obklady do výšky 2m (zarovnat obklady s výškou zárubní), podlaha bude keramická dlažba s protiskluzná, ostatní povrchy omítky-výmalba včetně stropu, který je většinou tvořen ze sádkokartonu.

Před dodání gastrotechnologie je nutno rozměry na stavbě přeměřit.!!

Osvětlení: Ve výrobním provozu bude osvětlení pracovních ploch min.500luxů.

Vzduchotechnika : zajišťuje odsávání pachů a tepla digestoří, samostatnou odsávací technologií nad střechu objektu, Větrání všech prostor je řešeno v samostatné části projektové dokumentaci –Vzduchotechnika. V prostoru přípravný catering navazující na sál, bude vzt zajišťovat zvýšený odtah v případě provozu cateringu.

Zajištění teplé a studené vody a kanalizaci je řešeno v samostatné části ZTI proj. dokumentace.V případě zvýšené tvrdosti vody (nad 6,5-7Fr.st.)je nutno mít umístěn u myček,konvekčních trub a kávovaru odpovídající změkčovač vody.

V projektu elektro: je řešeno napojení zařízení na elektrické rozvody a všechny kovové předměty zařízení musí být chráněny uzemněním a pospojením viz projekt elektro.

Požadavky na energie, média a jejich napojovací místa a armatury jsou specifikovány v „**Seznamu zařízení a požadavky na média**“ v této projektové dokumentaci,včetně jejich okótování ve výkresech...

7. Odpadové hospodářství úklidové prostory

Biologický odpad ze zázemí sálu a jeho přípravný je ukládán do samostatných uzavíratelných nádob v plast.obalech a ukládán v chlazené skříní v 1NP v místnosti pro catering, odkud je tento biologický odpad denně odvážen do centrálního skladu odpadu v areálu s chladicím prostorem a následně smluvně odvážen k likvidaci.Viz samostatná část projektu „odpadové hospodářství!

Ostatní odpad je tříděn a ukládán do kontejnerů pro tříděný odpad v 1.PP.podzemí.

Úklid odbytového prostor je zajištěn zařízením uloženým v samostatné úklidové místnosti s výlevkou.

Úklid v gastroprovozu - výrobní částí je prováděn odděleně od odbytového prostoru s výlevkou a úklidovou skříní pro uložení úklidových prostředků určených pouze pro gastroprovoz.

V 2NP je samostatná úklidová komora s výlevkou

8. Nároky na energie

Pro vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie :

El energie:

instalovaný příkon	58,79 kW
koef. současnosti	0,7
současný příkon	41,2 kW

9. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní a denní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

10. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

11. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

12. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako **doporučené pro komisionální schválení!!** Návrh doporučení prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Sklady	AA5,AD1
Příprava surovin	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
Umývárny nádobí	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci
Přípravně	AA6 AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu a prostoru odsávacího zákrytu AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci
v	

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.

Přesné konkrétní prostředí je bude stanoveno komisí složené –stanovené hlavním projektantem (GP) tohoto projektu.

V Praze 12/2021

Q & Q spol.s r.o.

Podoská 38, Praha 4

Ing.Pavel Žabka tel: 602381020