

SEZNAM DOKUMENTACE:

F.01.VK.1 SEZNAM DOKUMENTACE A TECHNICKÁ ZPRÁVA

F.01.VK.2 SEZNAM TECHNOLOGIE

F.01.VK.3 PŮDORYS VYBAVENÍ KUCHYNĚ - 1.NP, M 1:100

F.01.VK.4 PŮDORYS INSTALACE TECHNOLOGIE - 1.NP, M 1:50

ZMĚNA STAVBY



PROFESE	VYBAVENÍ KUCHYNĚ			TREFA s.r.o. Škroupova 441 HRADEC KRÁLOVÉ tel:495 220 112 info@trefahk.cz www.trefahk.cz			
	ZODP.PROJEKTANT	VYPRACOVAL					
	ING. TOMÁŠ DYNTAR	ING. TOMÁŠ DYNTAR					
PROJEKTANT : TREFA spol. s r.o., Škroupova 441, 500 02 Hradec Králové							
IČ: 15061451, DIČ:CZ15061451, Zápis v OR: Krajský soud v HK, oddíl C, vložka 282							
INVESTOR : PARK GOLF a.s., Pod Lesem 38/1, 500 02 Hradec Králové							
STAVBA :	SPORTOVNĚ RELAXAČNÍ AREÁL - OBJEKTY HRADEC KRÁLOVÉ				ČÍSLO ZAKÁZKY :		
OBJEKT :					DRUH DOKUM. :	DPS	
	SO 01 OBJEKT GOLFOVÉHO KLUBU S RESTAURACÍ				DATUM :	13.12.2012	
					FORMÁT :		
ČÁST :	VYBAVENÍ KUCHYNĚ				MĚŘÍTKO :	Č. VÝKRESU :	
VÝKRES :							
SEZNAM DOKUMENTACE A TECHNICKÁ ZPRÁVA						F.01.VK.1	

TECHNICKÁ ZPRÁVA **VYBAVENÍ KUCHYNĚ**

ÚVOD

Předmětem projektu ZMĚNA STAVBY PŘED JEJÍM DOKONČENÍM je úprava projektu pro stavební povolení z 07/2009. Změna spočívá v prostorovém rozšíření stravovacího provozu na úkor prodejny, v dílčích úpravách vnitřní dispozice stravovacího provozu s cílem zvětšit pracovní úseky a skladovací prostory. Celkové zadání, kapacita a sortiment provozu se nemění. Dále je realizace objektu golfového klubu rozdělena do postupných etap. Prostoru stravovacího provozu, který je realizován v první etapě, se rozdělení týká jen nepřímo přesunutím prostor WC hostů do prostor 1.PP. V dalších etapách by měl být realizován objekt hotelu. Návrh změny byl dne 4.10.2012 projednán na KHS HK.

ZADÁNÍ

Stravovací provoz zajišťuje celodenní stravování a občerstvení návštěvníků sportovního areálu a je součástí provozu golfového klubu.

kapacita restaurace	cca 100 míst
kapacita kuchyně	200 jídel denně
personál gastroprovozu	4-5 osob
charakter provozu	obsluhovaná restaurace
podávaný sortiment	obvyklý sortiment hotových jídel, jídel na objednávku a nápojů
zajištění stravy	výroba z čerstvých surovin
zásobování	denní

DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ

Celý provoz restaurace je umístěn v 1.NP přízemní podsklepené části budovy golfového klubu. V 1.NP se z prostor restaurace nebo recepce vstupuje do 1.PP, kde jsou umístěny WC hostů a je zde umístěno zázemí sportovního klubu – šatny hráčů, atd..

Restaurace má samostatný vchod zásobování navazující na pozemní komunikaci. Návštěvníci vstupují do restaurace z prostor recepce, kde je k dispozici WC pro imobilní.

POPIS PROVOZU

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Potraviny jsou skladovány odděleně dle druhů ve skladech potravin, hrubé přípravně zeleniny, případně v kuchyni v regálech nebo chladicích a mrazicích skříních:

- suché potraviny
- mléčné výrobky a tučny
- uzeniny

- maso chlazené
- vejce
- mražená kuchaná drůbež a ryby
- mražená zelenina a polotovary
- chlazená zelenina a ovoce

HRUBÁ PŘÍPRAVA A SKLAD ZELENINY

Pro krátkodobé skladování a očištění zeleniny slouží místnost hrubé přípravy zeleniny. V přípravě je skladováno pouze pohotovostní množství zeleniny, je zajištěno průběžné zásobování. Očištěná zelenina je přenesena do úseku čisté zeleniny v místnosti kuchyně.

Místnost je vybavena pracovním stolem s dřezem, umyvadlem a chladicí skříní.

KUCHYŇ

Místnost vlastní kuchyně s denním osvětlením je vybavena pro skladování pohotovostního množství surovin a rozdělena na jednotlivé pracovní úseky podle druhu surovin a činnosti.

- maso a vejce
- čistá příprava zeleniny a studená kuchyně
- ostatní příprava
- tepelná úprava stravy
- porcování hotové stravy, dokončování a výdej jídel
- mytí kuchyňského nádobí
- mytí stolního nádobí

MASO A VEJCE

Suroviny a polotovary jsou skladovány v zásuvkovém chladicím stole v samostatných gastronádobách. Předpokládá se dodávka kuchyňsky opracovaného masa.

Vejce jsou do kuchyně vnášena v provozních nádobách a uložena do chlazeného zásuvkového stolu.

Úsek je vybaven pracovní plochou s dřezem, chlazeným zásuvkovým stolem a umyvadlem s bezdotykovým ovládáním vypnutí baterie.

ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYŇ

Úsek v kuchyni je určen k čisté přípravě zeleniny na vaření a oblohy a zeleninových salátů. Polotovary a hotové výrobky jsou uloženy do chladicích zařízení. K dispozici je pracovní plocha s dřezem a chladicí zásuvkový stůl.

OSTATNÍ PŘÍPRAVA

Úsek slouží pro přípravu těst (palačinky, dezerty apod.) a jiných podobných činností v omezeném rozsahu. Je vybaven pracovními plochami, případně drobnými stolními zařízeními.

TEPELNÁ ÚPRAVA

Úsek slouží k tepelné úpravě stravy. Vybaven je sporáky, smažicí deskou, fritézou, konvektomaty, zapékacím salamandrem a mikrovlnnou troubou. K dispozici jsou pracovní plochy. Nad varnými spotřebiči jsou odsávací zákryty vzduchotechniky.

DOKONČOVÁNÍ, PORCOVÁNÍ A VÝDEJ JÍDEL

Úsek slouží k porcování a dokončování tepelně zpracovaných jídel. Teplá jídla a přílohy jsou udržovány ve výdejní ohřevné vodní lázni a v konvektomatu. Chlazené oblohy jsou uloženy v nástěnné chladicí vitríně, k dispozici je chladicí zásuvkový stůl a mrazicí skřín.

Výdej jídel probíhá přes výdejní stůl obsluhujícímu personálu. Jídla jsou podávána na v režonu předebráté talíře.

MYTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ

Úsek slouží k umytí a uložení kuchyňského provozního nádobí. Úsek je vybaven dvoudřezem. Nádobí je umístěno v úložném regálu a policích pod pracovními plochami.

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

Použité stolní nádobí je přinášeno obsluhujícím personálem příjmovým oknem v úseku mytí stolního nádobí. Zde je nádobí ručně předmyto a strojně umyto v strojní myčce nádobí. Sklenice se myjí odděleně v prostoru nápojového baru. Umyté nádobí je ukládáno do režonu ve výdeji jídel a do regálu.

NÁPOJOVÝ BAR A SKLAD NÁPOJŮ

Nápojový bar v restauraci je vybaven pro mytí a uložení sklenic a ostatního nádobí - dřezem pro mytí pivního a ostatního skla, dřezem na mytí šálků od kávy a regály a skříňkami pro uložení nádobí. Dále je vybaven výčepním a chladicím zařízením, kávovarem, drobným barovým vybavením a umyvadlem pro mytí rukou.

Nápojový bar má k dispozici dostatečný prostor pro pohotovostní zásobu nápojů a vratných obalů. Pivo je do baru vedeno pивním potrubím ze skladu nápojů. Vratné obaly jsou průběžně vráceny do skladu nápojů.

PROVOZNÍ A SOCIÁLNÍ ZÁZEMÍ KUCHYNĚ

V zázemí provozu má personál kuchyně k dispozici společnou šatnu se sprchou a WC s předsíní s umyvadlem s tlačnou baterií. V šatně jsou dělené šatní skříňky a stůl pro administrativu.

Provoz má případně k dispozici i provozní kancelář společnou s hotelem. Ostatní zaměstnanci hotelu a klubu mají k dispozici samostatné zázemí s šatnou, sprchou a WC.

V případě potřeby má provoz možnost využívat pro skladování nepotravinářského zboží (inventář, čisticí prostředky, prádlo apod..) další prostory v 1.PP mimo stravovací provoz.

NÁVŠTĚVNÍCI

Návštěvníci vstupují do restaurace z prostor recepce, kde je k dispozici WC imobilní, případně z prostor zázemí sportovního klubu v 1.PP, kde mají k dispozici šatny a WC.

ÚKLID

Pro úklid stravovacího provozu je k dispozici úklidová komora s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a policí na čisticí prostředky. Společné prostory mají k dispozici vlastní úklidovou komoru.

SKLADOVÁNÍ ODPADU

Organické odpady z restaurace, jsou shromažďovány v místnosti mytí stolního nádobí. Smluvně je zajištěn denní odvoz odpadu mimo areál. Na přístupové komunikaci ve venkovním prostoru je v prostoru pro komunální odpad zřízen prostor pro dočasné uložení odpadu v zastíněné a proti hlodavcům zabezpečené skříni. Sem je odpad odnášen v jednorázových obalech pro jeho dočasné uložení.

Na přístupové komunikaci je zřízen prostor pro kontejnery pro uložení ostatního – komunálního odpadu. Odtud je odvážen v rámci odvozu odpadu zajišťovaného obcí.

STAVEBNÉ TECHNICKÉ POŽADAVKY

- Projekt řeší pouze napojení gastrotechnologie.
- Veškeré kóty se vztahují k čistému obkladu.

ENERGIE:

- | | |
|--|----------------------------------|
| - Maximální soudobý příkon elektrické energie technologie: | 71kW + 13kW rezerva budoucí zař. |
| - Maximální soudobý příkon zemního plynu technologie: | 41kW (58kW instalovaný) |

ELEKTRO+ SLABOPROUD:

- Podklad pro protokol určení prostředí – Předpokládá se úklid podlah vlhkým stíráním. Rizikové zóny jsou určeny prostorovým určením zón kolem zdrojů vody, páry – dřezy, sprchy u konvektomatu apod.. V kuchyni jsou umístěny zařízení se základním krytím proti vodě jako lednice, stolní zařízení apod..
- Osvětlení pracovních ploch 540lx.
- Počítačová síť - Projekt informačního systému není předmětem tohoto projektu. Předpokládáno propojení šatny, baru a kuchyně. Upřesní provozovatel.
- Telefon – v šatně a baru k dispozici telefon dle požadavků investora.
- Zvonek – u vchodu zásobování.
- Pro doplňkové pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 15 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést pohyblivý vodič (bez krabice v úrovni zařízení technologie) ze zdi 10cm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie a případně pro propojení polic – viz výkres instalací.
- Příkony spotřebičů viz seznam zařízení.
- Bezdotykové baterie bez napájení – předpokládáme mechanické tlačné baterie.

- ZTI:
- Dvojitá kanalizace – z kuchyně přes lapač tuků. Lapač tuků je umístěný ve venkovním prostoru přístupný po pozemní komunikaci.
 - V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí nebo čistící hrdla kanalizace.
 - Všechny dřezy, umyvadla a výlevky jsou připojeny na teplou a studenou pitnou vodu. Umyvadla na WC personálu a v kuchyni jsou osazena baterií s jednoduchým ovládáním – mechanickou tlačnou.
 - V provozu jsou umístěny havarijní podlahové vpusti.
 - V úseku mytí stolního nádobí je umístěn automatický změkčovač studené vody. Studená změkčená voda je rozvedena zvláštním rozvodem – sluchovodem ke konvektomatům v kuchyni a do nápojového baru.

- VZT:
- Všechny prostory musí mít zajištěno dostatečné přirozené nebo nucené větrání – řeší projekt VZT.
 - Z důvodu použití plynových spotřebičů nutno navrhnout jako rovnotlaký systém.
 - Odvod spalin vzduchotechnikou.
 - Prostor nad digestoří uzavřen sádkartonem až do stropu, potrubí vedeno volně v kuchyni přístupné pro úklid.
 - Doporučená výška pro zavěšení odsávacích zákrytů - 2000mm od čisté podlahy.
 - Ve skladech pos.1.30, 1.31 především u skladu nápojů pos.1.32 je nutno odvádět teplo od chladicích zařízení. Doporučeno řízení prostorovým termostatem. Doporučeno temperovat místnost pro předchlazení nápojů.

ZEMNÍ PLYN:

- Vedení plynu k varnému bloku z podlahy, ostatní rozvody nezasahují do zařízení technologie.

- TOPENÍ:
- Rozvody topení nezasahují do zařízení technologie - v podlaze a ve zdi. Předpokládáné umístění teplovodních radiátorů pod okny – nutno koordinovat.

OSTATNÍ:

- Provozní umyvadla vybavena držáky dávkovačů mýdla, jednorázových ručníků a košů na ručníky.
- Obklady ve výrobních prostorech do výše 200cm (do výše dveřních zárubní) nebo až do stropu, podlaha ve výrobních provozech vodotěsná snadno udržovatelná – nebrokovaná, doporučená krytina neglazovaný Taurus. Vnější svislé rohy opatřeny nerez lištou do výše 180cm.
- Podlahy bez spádů – pouze kolem podlahových gul spád do 1,5% v zóně 1,5m kolem vpustí.
- Zásobovací dveře odolné proti vnikání hlodavců.
- Pro přivedení denního světla do chodeb a pro orientaci po provozu doporučeno použití dveří částečně prosklených – 1/3. Ve výrobních místnostech dveře bez prahů.

- Osluněná okna zastíněna hygienickou žaluzií.
- Okna určená pro větrání musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu, jinak musí být zajištěna proti otvírání.
- Zásobovací vchod je zastřešený.

OSTATNÍ POŽADAVKY

SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ

Provozovatel je povinen zpracovat a udržovat systém sledování kritických bodů.

BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

V provozu stravování hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd..

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Provozovatel a jeho zaměstnanci jsou povinni dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, a jinými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze poučení a zaškolení pracovníci seznámení s těmito požadavky a zásadami bezpečnosti práce.

VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Gastronomický provoz neovlivňuje okolí nad rámec povolených limitů.

Dne 13.11.2012

vypracoval: Ing.Tomáš Dyntar
autorizovaný inženýr v oboru
technologická zařízení staveb