VOLNOČASOVÝ AREÁL ROLAVA KARLOVY VARY

OBJEKT RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ "CAFÉ ROLAVA"

DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

INVESTOR :

STATUTÁRNÍ MĚSTO
KARLOVY VARY
MOSKEVSKÁ 21
KARLOVY VARY

PROJEKTANT :

ARCHITEKTONICKÉ SDRUŽENÍ STUDIO HANGÁR
ING. ARCH. ANTONÍN JUŠTÍK & ING. VLADIMÍR TŮMA
KOPTOVA 1154/8, KARLOVY VARY, TEL. 353 220 802
E-MAIL : STUDIO@HANGAR.CZ, WEB : WWW.HANGAR.CZ

ČÁST DOKUMENTACE :

D4.5 - TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVBY GASTROTECHNOLOGIE

PROJEKTANT ČÁSTI DOKUMENTACE :

GASTRONOMIK KV S.R.O.
UL. ZÁVODU MÍRU 208/46
360 17 KARLOVY VARY
TE. : 602 282 608
E-MAIL : reich@gastronomikkv.cz

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT :

ING. MIROSLAV REICH

VYPRACOVAL :

ING. MIROSLAV REICH

AUTORIZACE :

ČÍSLO PARÉ :

PŘÍLOHA :

TECHNICKÁ ZPRÁVA

DATUM ZPRACOVÁNÍ :	ARCHIVNÍ ČÍSLO :	ČÍSLO PŘÍLOHY :
BŘEZEN 2017	H2016.02-2-DPS	D4.5- 01

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. Úvod
1.1 Kapacitní údaje
2. Popis technologie výroby navrženého stavu
3. Požadavky na stavební řešení
4. Pracovníci
5. Požadavky na energie
6. Údržba
7. BOZ
8. Dodávka gastrotechnologie
9. Závěr

1. ÚVOD

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

Navrhnout technologii do objektu BISTRA Na Rolavě. Jedná se o občerstvení s celoročním provozem. Během letní sezony slouží zejména pro návštěvníky areálu, v zimních měsících pak jako bistro (kavárna) s místy k sezení. Při konání soukromých akcí s nabídkou jídel rozšířenou nad rámec v bistru standardně nabízených pokrmů zajistí toto catering.

Sortiment uvedený níže je sestaven, tak aby vyhovoval záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

1.1 KAPACITNÍ ÚDAJE

Kapacita: až 300 osob/den v režimu bistra

Skladba pokrmů: sortiment bistra – bagety plněné, panini, obložené chleby, saláty, pečivo sladké i slané, zapékané tousty, hranolky, smažené pokrmy, pizza, grilované či pečené maso/ryby, grilovaná či zapékaná zelenina, tepelně upravené uzeniny (hot dog atd.), dezerty, zmrzlina kopečková

Nápoje: studené a teplé nápoje, alkoholické, nealkoholické

Výdej : bez obsluhy, na nádobí určeném pro jednorázové použití
mimo sezónu také v režimu kavárny s obsluhou, servírováno na porcelánové nádobí.

2. POPIS TECHNOLOGIE NAVRŽENÉHO STAVU:

Pro **zásobování** nápojů je využíván sklad s vlastním vstupem. Potraviny jsou transportovány hlavním vstupem a chodbou do skladu.

Prodejní pult rychlého občerstvení je navržen ve tvaru podkovy. V rámci pultu jsou samostatné úseky, tak aby nedocházelo k nežádoucímu křížení potravin. Ve střední části u vstupu z přípravny se nachází **část tepelné přípravy pokrmů**. Tato část je pro uložení jednotlivých polotovarů, potravin vybavena chlazeným stolem se zásuvkami. Nad agregátem chlazeného stolu je umyvadlo. Na stole se nachází roller grill, dále je v této části grilovací deska, dvojfritéza a sklokeramický vařič .Vše je na uzavřené podstavbě, v které jsou papírové tácky na připravené pokrmy. Uvedené zařízení slouží k tepelnému zpracování potravin a přípravě smažených pokrmů (fritéza), grilovaných mas/ryb/uzenin (grilovací deska), hot dogů (roller gril) a dalšího sortimentu. Na vnějším pultu proti chlazenému stolu se nachází multifunkční trouba, která umožňuje přípravu rozmanitého sortimentu (rozpékané sladké i slané pečiv, přílohy, maso, ryby) Hlavní výhodou je "rychlé vaření", které je až 20x rychlejší než u

běžného konvektomatu, což dává obluze možnost rychle reagovat na poptávku i při nárazové vysoké vytíženosti provozu. Mezi další výhody zařízení patří, že nepotřebuje digestoř, zvenku se nezahřívá, ovládá se pomocí dotykového displeje atd. Nad tepelnou částí je osazen zákryt na odsání pachů.

Následují **chladící a vyhřívaná vitrína**, v nichž může být umístěno rozpečené pečivo z multifunkční trouby (teplá vitrína) či plněné bagety, obložené chleby atd (chlazená vitrína). Pod vnějším pultem s nerezovou pracovní plochou jsou lednice sloužící pro rychlé doplnění chlazených výrobků.

Dále se nachází **výdejní pult a úsek nápojů**. Součástí je chlazený stůl se 4 zásuvkami sloužící pro správné uložení nápojů (víno, alkohol, limonády). V oblouku je postmix pro nealkoholické nápoje, dva výčepní stojany na pivo a výrobník ledu. Vedle výčepních stojanů jsou dřezy s baterií pro spulboy, u myčky je ještě samostatný dřez. Uprostřed je ostrůvek s kávovarem a centrální pokladnou. Kávovar je automatický s vysokou kapacitou, vhodný jak pro bistra, tak pro provoz kavárny. Kávovar je vybaven integrovaným mlýnkem zrnkové kávy, lze v něm připravovat veškeré kávové nápoje, jakož např. i horkou čokoládu.

Na protějším vnějším pultu se prodává sladký sortiment - zmrzlina a zákusky. Pod pracovní deskou je i zde umístěn mrazák a lednice.

Prodejní pult je doplněný o blok 3 zásuvek. Následuje vestavěný koš a podstolová myčka. Ta bude využita v době , kdy je provoz v uzavřeném prostoru a vše bude servírováno na porcelán a ve skle. Běžný provoz občerstvení je podáván na papírových podložkách, nápoje v kelímku.

Přípravna navazuje na pult občerstvení. Je zde chlazený stůl s dřezem a další nerezové stoly pro ukládání výrobků na tácky z přepravek, na přípravu salátů atd. Stůl s dřezem a tlakovou sprchou je určený pro mytí provozního nádobí, porcelánových, nerezových misek atd.

Sklad potravin je v samostatné místnosti, kde jsou lednice , mrazák a regály pro uložení výrobků, nebo polotovarů. **Odpadky** jsou v kontejneru mimo objekt. **Šatna a WC personálu** je za vstupem do objektu, včetně sprchového boxu. Samostatně je úklidová místnost

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ŘEŠENÍ

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné.

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Prostor přípravny bude opatřen obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové. Pouze v části prodejního pultu bude stěna u umyvadla omyvatelná.

4. PRACOVNÍCI

Počet pracovníků

Vedoucí	1
Obsluha	4
Celkem	5

Osvětlení

pracovní pult	500 lx
ostatní	160 lx

Teploty v zimním a letním období

prostor občerstvení	18 – 20 C
přípravna	15° C
šatny	20° C
sklady	6 – 10° C

5. POŽADAVKY NA ENERGIE

Elektrická energie

instalovaný příkon	pin = celkem	21kW/230V
		24kW/400V
soudobost	0,7	
skutečný příkon	p=31,5kW	

Spotřeba vody studená i teplá

Provoz	180l
Mytí, sprchování	200l
Úklid	120l
Průměrná denní spotřeba vody	500l/den

6. ÚDRŽBA

Zařízení je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj plánovité denní ošetření strojů a zařízení. Personál musí být poučen a zaškolen na všechno technologické vybavení a to jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti.

7. BOZ

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, tukem, párou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. používat ochranné pomůcky, boty, oblečení. V provozu potom dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení určené výrobcem.

Osoby pracující ve stravovací části musí mít platný zdravotní průkaz. Stravovací část nemá negativní vliv na životní prostředí**.**

8. DALŠÍ POŽADAVKY A KOORDINACE

Přívody energií pro gastrotechnologii a stavební úpravy s nimi související je nutno velmi přesně vyměřit dle výkresové části této dokumentace.

Nutno zkoordinovat s prováděním podkladního betonu, podpodlažní železobetonové desky a souvrství podlahy – koordinaci zajistí generální dodavatel stavby !

Součástí dodávky gastrotechnologie bude i zpracování podrobné dodavatelské (dílenské) dokumentace konstrukce stolů a pultů. Tato dokumentace bude předána k odsouhlasení projektantovi stavby a interiéru a projektantovi gastrotechnologie k odsouhlasení. Stejně tak je třeba předat k odsouhlasení detailní specifikaci – technickou dokumentaci veškerých spotřebičů a komponentů gastrotechnologie. Odsouhlasení bude písemnou formou a teprve poté bude možno zahájit práce na realizaci těchto prvků. Součástí dodávky gastrotechnologie bude i poskytnutí nezbytné součinnosti dodavateli interiérového opláštění baru. Středový prvek baru je celý součástí dodávky interiéru. Doporučuje se, aby dodavatel

gastrotechnologie prostudoval i dokumentaci interiéru baru (součást dokumentace interiérů) aby ve své dodávce zohlednil veškeré návaznosti na tuto část.

9. DODÁVKA GASTROTECHNOLOGIE

Dodávka a montáž gastrotechnologie <u>není součástí dodávky stavby</u>. Bude řešena samostatnou dodávkou. Dokumentace gastrotechnologie je součástí této DPS pouze z koordinačních důvodů.

10. ZÁVĚR

DPS je zpracována v souladu s hygienickými předpisy a byla konzultována na KHS.

Karlovy Vary 27.2. 2017

Vypracoval: Ing.Miroslav REICH