

Akce: Revitalizace zahrady Benediktinského opatství panny Marie a sv. Jeronýma v Emauzích

Investor: Benediktinské opatství panny Marie a sv. Jeronýma v Emauzích

Místo: Praha 2

TECHNICKÁ ZPRÁVA

objekt “D” - kavárna

V Ústí nad Orlicí, únor 2010

Vypracoval: Jindřich Schlesinger za firmu GASTRO komplet, Ústí nad Orlicí

Identifikační údaje:

Název akce:	Revitalizace zahrady Benediktinského opatství panny Marie a sv. Jeronýma v Emauzích
Obecní úřad	Praha
Stavební úřad	
Charakter stavby:	Kavárna
Místo stavby:	Praha
Investor:	Benediktinské opatství panny Marie a sv. Jeronýma v Emauzích

1. Základní údaje charakterizující stavbu a její provoz:

Záměrem investora je poskytnout celoroční stravovací služby hostům kavárny. Bude se jednat o běžný nápojový sortiment s možností výčepu piva, stravy připravované převážně z dovážených, zákusků, chlebíčků, zmrzliny apod.

Při zpracování návrhu jsme vycházeli z následujících požadavků investora:

1. Navrhnout technologicky a dispozičně moderní stravovací provoz v souladu s celkovým pojetím, charakterem a zaměřením dle požadavků nařízení Evropského Parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a hygieně potravin.
2. Zvolit optimální systém přípravy, distribuce a výdeje jídel a nápojů pro návštěvníky kavárny.
3. Při respektování platných provozních a hygienických norem zajistit očekávanou kapacitu výroby pro návštěvníky kavárny a letní předzahrádky.

2. Technologické a dispoziční řešení:

Cílem dispozičního řešení je navržení ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro zpracování a výdej jídel a nápojů. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a bude tak vyhovovat hygienickým, provozním a bezpečnostním předpisům stanoveným platnými normami.

Uspořádání jednotlivých provozů a komunikací bude využitím moderního technologického vybavení zajištěn plynulý průběh a návaznost technologických postupů a plynulost práce s vyloučením nežádoucího křížení čistých a nečistých provozů.

Dispoziční řešení a popis provozu:

Prostory nutné k provozu kavárny jsou umístěny v 1. NP. Jsou navrženy tak aby nedocházelo ke křížení jednotlivých cest.

1. NP

Chodba
Sklad nápojů
Sklad potravin
Úklidová místnost
Chlazený sklad
Zázemí baru
Bar
WC zaměstnanců
Šatna zaměstnanců

Popis jednotlivých prostor:

Chodba

Zásobování objektu bude probíhat přes zásobovací vstup a následně přes chodbu do jednotlivých skladů, kde budou rozděleny do skladových regálů dle druhu potravin.

Sklad nápojů

Prostor sloužící k uskladnění lahvových nápojů. Sklad bude vybaven dvěma skladovými regály. Přepravky s nápoji budou umístěny ve vymezeném prostoru na chodbě.

Sklad potravin

V tomto prostoru budou potraviny rozděleny dle jednotlivých druhů a ukládány do příslušných skladových regálů.

Úklidová místnost

Pro úklid stravovacího prostoru je zřízena úklidová komora s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a regálem na čisticí prostředky.

Chlazený sklad

Prostor pro uskladnění chlazených a mražených potravin a polotovarů. Sklad vybaven třemi chladícími skříněmi a mrazící truhlou.

Zázemí baru

Vlastní zázemí baru je vybaveno technologií umožňující úpravu výše uvedených typů jídel.

Zázemí baru je členěno na jednotlivé pracovní úseky:

- úsek úpravy jídel – úsek určený pro servírování jídel před jejím výdejem. Vybaven pracovním stolem, podstolovou chladničkou, mikrovlnnou troubou, nástěnnou skříňkou, stolem se dřezem a zásuvkovým blokem a nástěnnou skříňkou
- úsek mytí provozního nádobí – úsek určený pro mytí provozního nádobí. Vybaven mycím stolem s dřezem a odkapovou plochou a nástěnnou skříňkou
- mytí stolního nádobí – úsek určený k mytí stolního nádobí. Vybaven mycím stolem s prolomenou deskou, myčkou s čelním zakládáním, nástěnnou sprchou a automatickým změkčovačem vody

Dále je v prostoru kuchyně umístěny kombinovaná výlevka s umyvadlem.

Bar

Úsek sloužící k expedici pokrmů a nápojů zákazníkovi. Vlastní zařízení je nutné řešit v rámci interiéru. Mezi základní vybavení baru patří chlazená vitrína na zmrzlinu, chlazená stolní vitrína, chlazeným barovým stolem, pokladním systémem, chlazenou cukrářskou vitrínou, kávovarem, výrobníkem ledu, vířičem nápojů a výrobníkem čokolády, výčepním zařízením s chlazením a oplachem sklenic.

WC zaměstnanců

Slouží výhradně pro pracovníky stravovacího provozu. Předstíň WC je vybavena umyvadlem a baterií s loketním ovládáním

Šatna zaměstnanců

Prostor určený pro převlečení zaměstnanců z civilního do pracovního oděvu. Budou zde umístěny šatní skříňky s děleným prostorem pro civilní a pracovní oděv, lavice a sprchový kout.

3. Stavebně technické požadavky**Použitá technologie**

Seznam použité technologie je specifikován v legendě vybavení.

Podlahy a stěny v příslušných prostorách jsou opatřeny omyvatelným obkladem do výše 200 cm. Na oknech jsou sítě proti vnikání hmyzu. Venkovní dveře jsou odolné proti vnikání hlodavců.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnika je obsažena v samostatné části projektu.

3. Ostatní

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu jídelny 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. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Použití technologie

Podmínkou splnění požadovaných parametrů provozu je dodržení navržených typů, výkonů a provedení zařízení technologie.