

## F. Dokumentace objektů ;

### 3. Provozní soubory

#### Identifikační údaje:

Akce:	GRANDHOTEL PUPP obnova gastroprovozu Mírové náměstí 2 360 01 Karlovy Vary
Část:	D.1.4.F. Technologie gastronomického provozu
Stupeň:	Dokumentace pro stavební povolení (DSP) a zároveň Dokumentace pro provedení stavby (DPS)
Investor:	GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. Mírové náměstí 2 360 01 Karlovy Vary
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164 251 01 Říčany
Vypracoval:	Jan Viewegh, Čestmír Pavlík Bc. Robert Trefný, DiS
Datum:	09/2025

## **OBSAH:**

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

## a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP) a zároveň jako Dokumentace pro provedení stavby (DPS).

Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Jedná se o rekonstrukci skladového hospodářství, přípraven, teplé a studené kuchyně, cukrárny, umývárny nádobí a dalších přidružených prostor centrální kuchyně Grandhotelu PUPP. Veškeré tyto části gastroprovozu se nacházejí na úrovni 1NP.

Rekonstrukce se netýká sociálního zázemí personálu (šaten), personální jídelny, některá satelitní střediska, odpadkové hospodářství, zásobovací trakt a další. Tyto stávající prostory zůstávají beze změn.

Cílem rekonstrukce je především optimalizace daných provozních prostor, kompletní modernizace technologického zařízení a snížení energetické náročnosti centrální kuchyně Grandhotelu PUPP.

V prostorech centrální kuchyně a zázemí dochází v rámci rekonstrukce k novému uspořádání jednotlivých skladů, přípraven a také kuchyní a umývárny. Celková plocha však zůstává totožná, jako před touto úpravou. Nová dispozice lépe reflektuje skutečné potřeby výroby a potřeby skladovacích prostor.

## Základní kapacitní a jiné údaje:

### Výrobní kapacita a sortiment:

**výrobní kapacita je stávající = beze změn.**

Rekonstrukce řeší výhradně zázemí hotelu, není navyšována ubytovací kapacita a ani kapacita odbytových prostor se nemění.

Stejně tak se nemění nabízený sortiment a charakter jídelniček a servisovaných akcí

### Předpokládaný počet personálu:

Počet personálu je nezměněn = je stávající

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004).
- použít při technologické skladbě kuchyně nejmodernější, energeticky úsporná zařízení
- technologické vybavení na úrovni vyššího standardu

*Tato projektová dokumentace byla vyhotovena dle požadavků zadavatele tak, aby vyhovovala všem technickým parametrům, standardům a normám na předmět plnění a požadované výkonové úrovni. Projektová dokumentace obsahuje přímé či nepřímé odkazy na jednotlivé výrobky či výrobce a tyto představují specifikaci standardů předmětu plnění. Při samotné realizaci zamýšleného projektu mohou být využity i jiné výrobky, pokud budou po technické stránce vyhovovat nejméně standardům uvedeným v této projektové dokumentaci, nebo je po technické, kvalitativní a výkonnostní stránce převýší. Projektant však nenese odpovědnost za případné*

*nedostatky realizace projektu vzniklé v důsledku využití parametrově jiných než v projektové dokumentaci uvedených výrobků.*

## **b) Seznam použitých podkladů**

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita stavební dokumentace stávajícího stavu obdržena od technického odd. Grandhotelu PUPP a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu. Při zpracování projektové dokumentace byly zjištěny rozpor mezi touto stavební dokumentací stávajícího stavu a reálným stavebním stavem objektu. Projektant této části nenese za tyto případné rozdíly odpovědnost. Před zahájením vlastní rekonstrukce doporučujeme provést digitální zaměření a opravu výkresů stávajícího stavu. Projektant GASTRO také doporučuje, aby vybraný dodavatel technologie provedl před vlastní dodávkou zaměření všech dotčených částí, které jsou pro dodávku určující.

V rámci vstupních materiálů byla také pořízena příslušná fotodokumentace spojená s obhlídkou dotčených prostor, která je k dispozici na internetovém úložišti.

## **c) Potřeba materiálů, surovin**

### **Zásobování**

Zásobování surovinami probíhá stávajícím zásobovacím vstupem, který je určen výhradně pro gastroprovoz. Odtud se zboží dopravuje do jednotlivých skladů, které jsou rozděleny dle druhovosti potravin a jejich způsobu skladování. Zásobování probíhá pomocí drobné manipulační techniky (vozíky, rudl).

### **Sklady**

Sklad DKP a další nepotravinové sklady – sklady určené k uskladnění zboží nepotravinového charakteru zůstávají stávající a nejsou předmětem této rekonstrukce.

Sklady chlazených/mražených potravin - jedná se o prostory určené pro skladování potravin podléhajících zkáze vlivem teploty. Sklady tvoří chladicí a mrazicí boxy. Potraviny budou skladovány na základě jejich druhovosti. Sestavy chladicích/mrazicích boxů jsou navrženy v přímé návaznosti na kuchyň tak, aby vzdálenost těchto skladů od navazujících částí výroby byla co nejkratší. Chladicí a mrazicí boxy jsou děleny následovně:

G12 – chladicí box zelenina  
G13 – chladicí box uzeniny  
G15 – chladicí box tuky / mléko / mléčné výrobky  
G16 – chladicí box vejce  
G27 – chladicí box maso  
G08 – mrazicí box studená kuchyně  
G09 – chladicí box studená kuchyně  
G21 – chladicí box teplá kuchyně a la carte  
G24 – chladicí box – banka jídel Kantýna  
G25 – chladicí box – banka jídel (pro akce)  
G26 – mrazicí box – banka jídel  
G29 – mrazicí box cukrárna  
G30 – chladicí box cukrárna  
G33 – chladicí box cukrárna – suroviny

Chladicí a mrazicí boxy jsou řešeny PUR panely (100 mm chladicí box, 150 mm mrazicí box) v bílém provedení a jsou vybaveny regály a vozíky. Boxy jsou napojeny na centrální chlazení.

Suché sklady potravin – v navržené nové dispozici jsou řešeny tři suché sklady a to:

G28 – suchý sklad kuchyně

G31 – suchý sklad cukrárna

G32 – suchý sklad cukrárna

G35 – sklad mouky

Jedná se vždy o stavebně oddělené prostory s regály pro uchování suchých potravin. Nutno zabezpečit jejich odvětrání, které řeší projekt a následná dodávka profese VZT.

Sklady nápojů – sklady určené k uskladnění nápojů zůstávají stávající a nejsou předmětem této rekonstrukce (rekonstrukce těchto skladů již proběhla v nedávné době).

Hrubá příprava zeleniny – zcela nově je řešena jako stavebně oddělená místnost G14. Slouží pro uskladnění a následnému prvnímu očištění dovezené zeleniny. Technologicky je vybavena mycím stolem se dřezem a pracovní plochou, škrabkou a prostorem pro skladování brambor a zeleniny. Hrubá příprava navazuje na chladicí box zeleniny (G12), kde bude již očištěná zelenina uskladněna k dalšímu zpracování.

### **Odpadkové hospodářství**

Sklad odpadků – prostory pro uskladnění odpadků jsou stávající a nejsou předmětem této rekonstrukce.

Sklad obalů – prostory pro uskladnění obalů jsou stávající a nejsou předmětem této rekonstrukce.

### **d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem**

Suroviny jsou ze skladů a hrubé přípravy expedovány v uzavřených nádobách do provozně (nebo stavebně) oddělených čistých přípraven a kuchyně k dalšímu zpracování. Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

#### Čistá příprava zeleniny G11 a Studená kuchyně G10

Čistá příprava zeleniny navazuje na chladicí box zeleniny a slouží k dalšímu zpracování (krájení/krouhání atd.) zeleniny. Odtud je zelenina dopravována do studené kuchyně a do teplé kuchyně k další úpravě.

Studená kuchyně je řešená jako stavebně oddělená místnost a slouží pro výrobu studené kuchyně jak pro snídaně hotelových hostů, tak pro výrobky studené kuchyně určené pro akce.

Prostor je dostatečně vybaven pracovními plochami a nezbytnými dřezy + umývadlo rukou. Z technologického vybavení se zde pak nachází univerzální kuchyňské roboty, nářezové stroje a krouhač zeleniny.

#### Výtluk vajec G17

Prostor pro vytloukání vajec a přendávání vajec do plastových nádob je stavebně oddělený a uzavřený. Je vybaven pracovní plochou, dřezem, umývadlem na ruce a nástěnnými policemi.

### Centrální Varna G19 + A la Carte kuchyně G20

Vlastní kuchyně je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- Příprava masa
- Příprava těsta
- Pečení a regenerace (konvektomaty)
- Přístěnné varné centrum I. (sporák, kotle a mtf. tlaková pánev)
- Přístěnné varné centrum II. (mtf. pánve)
- Centrální pracovní blok I.
- Centrální pracovní blok II.
- Šokové zchlazování, vakuování a balení
- A la carte - varný blok
- A la carte – studená kuchyně
- A la carte - výdej jídel

Technologické vybavení těchto úseků odpovídá jejich charakteru a účelu použití. Jednotlivé části jsou sestaveny především z pracovních ploch, mycích dřezů, odpadních nádob a popř. kuchyňskými roboty. Poblíže výrobních úseků se vždy nachází umyvadlo na ruce s požadovaným typem ovládání směšovací baterie.

Samostatné vaření je soustředěno do přístěnných a ostrovních varných bloků sestavených z dostatečně výkonné moderní, multifunkční technologie. Parametry výkonnosti a kvality jsou určeny v Soupisu strojů a zařízení.

Odvětrání kuchyně s aktivní technologií a výdejem jídel je řešeno odsávacími digestoři a vzduchotechnickými vyústkami, kde řešení je **součástí projektu a dodávky VZT**.

Technologické vybavení kuchyně je nejlépe patrné z výkresové dokumentace a z příslušného spárovaného Soupisu strojů a zařízení.

### Umývárny nádobí

**Umývárna stolního nádobí G22** je stavebně oddělená místnost. Vybavení umývárny stolního nádobí je příjmovými a třídícími stoly s dřezem, průběžnou myčkou na nádobí s posuvem košů (pro bílé nádobí), průchozí myčkou (pro sklo a příbory) a regály a vozíky pro ukládání čistého nádobí. Další kapacita pro uložení čistého stolního inventáře je v místnosti G02 (sklad nádobí), která na umývárnu navazuje.

**Umývárna provozního nádobí G18** je také řešena jako stavebně oddělená místnost. Je vybavena průchozí „kyvadlovou“ myčkou nádobí s pojízdnými koši, 2x mycím stolem se dřezem, samonavíjecí bubnovou sprchou a regály.

Nad myčkami je navržen odsávací zákryt - digestoř, **kteřá je součástí projektu a dodávky VZT**.

**Všechny mycí stroje pro bílé i provozní nádobí musí být vybaveny rekuperací ! (viz. SSaZ).**

### Cukrárna G34

Ve stávajícím prostoru je řešena také cukrárna, která je nově rozdělena na část přípravy těsta a pečení a část dozdobování (práce s čokoládou a zdobení). Obě části jsou odděleny skleněnou stěnou s posuvnými dveřmi.

Část pečení a přípravy těsta je vybavena hnětačem, robotem, stávající etážovou pekařskou pecí a pracovními plochami.

Část dozdobování je vybavena multifunkčním výrobníkem BRAVO, tempírkou čokolády, stolními roboty a pracovními stoly.

Podrobněji technologie viz soupis strojů a zařízení a výkresová dokumentace.

#### Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu

Sociální zázemí je umístěno na úrovni 2NP. Šatny se skříňkami jsou rozděleny odděleně pro muže a ženy, každé s vlastními sprchami a toaletami. Šatny jsou stávající a nejsou předmětem této rekonstrukce.

#### Kancelář

Kancelář je stávající a není předmětem této rekonstrukce.

#### Úklid-úklidová komora

Úklidová komora je stávající (místnost G37) a není předmětem této rekonstrukce.

### **e) Základní skladba technologického zařízení**

viz příloha - soupis strojů a zařízení

## g) Obecně platné stavebně technologické požadavky

### Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že musí být zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří se volí též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k přípravám a kuchyni.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře je doporučeno z obou stran opatřit ochranným plechem do výšky 20cm (proti vnikání hlodavců).

**Dopravní trasa pro montáž jednotlivých technologií musí být prověřena a zajištěna před dokončením stavebních úprav v kuchyni.** Tuto trasu prověří vybraný dodavatel.

### Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. *Pro kuchyň, přípravný a umývárny* je nutno dodržet protiskluznost **R11**. *Pro sklady a pomocné prostory* postačí protiskluznost **R10**.

### Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravný, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše podhledu.

Ve všech ostatních místnostech (například skladech) provést omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství omítku vápennou hladkou.

Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny omyvatelným obkladem do výše minimálně 1,8m.

## **Požadavky na technická zařízení**

### Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody. **Požadavek na profesi ZTI** : projektant ZTI je povinen zajistit v koordinaci s dodavatelem ZTI a GASTRO splnění normy ČSN EN 1717 a ČSN 73 6660 – dodávka oddělovačů pitné vody.

**Požadovaná výstupní tvrdost vody v řádu pro veškeré technologie (vyjma technologie, které jsou napojeny na samostatný rozvod změkčené vody) je v rozmezí 8,4-14°dH (dle německé stupnice tvrdosti vody).** V případě nedodržení tohoto požadavku může dojít k nesprávné funkci nebo dokonce k poškození některých strojů.

**Je požadovaná studená pitná voda do + 15°C, tlak přívodní vody v rozmezí 1 až 6 barů.**

### Požadovaná úprava vody



Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z **automatického změkčovače, který je součástí projektu a dodávky ZTI. Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5°** (dle německé stupnice tvrdosti vody).

#### Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána příslušnou normou ČSN nebo *Heating systems in buildings - Method for calculation of the design heat load*

#### Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zřízení. Nad kuchyní je navržen odtah par digestořemi, který je součástí **dodávky a projektu VZT**.

#### Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy by na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500lx. Ostatní prostory 150lx.

#### Chlazení (potravinářské chlazení)

Chladicí boxy, chladicí stoly a skříně jsou napojeny na **CENTRÁLNÍ STROJOVNU CHLAZENÍ, která je součástí dodávky a projektu VZT a chlazení. V tomto projektu je vyřešeno chlazení do vzduchotechniky a také chlazení potravinářské technologické (boxy, šokery, apod.).**

#### Údržba

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované 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, čisticí 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.

#### Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

#### Systémy HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem* - stanoví počet a systém sledování teplot a časů.

### 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 apod. 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.

### Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-5-51 ed. 3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Přípravny zeleniny	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu
Sklad odpadků	AA5, místně AD2
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

---

**Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.**

---

**Důležité poznámky:**

- Soupis strojů a zařízení neobsahuje GN nádoby, rošty, koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který není součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. prvního vybavení.
- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.
- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
- Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !
- Dodavatel technologie GASTRO je povinen předložit (vyvzorkovat) k odsouhlasení veškeré prvky, které jsou alternativou k typům určeným touto projektovou dokumentací.

**h) údaje o spotřebě energií**

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

**instalovaný příkon el..... cca 607 kW**

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

**Předpokládaná soudobost je 0,55**

---

Datum: 09/2025