

REKONSTRUKCE HRÁDKU – ZMĚNA 2019

SO 01 - HLAVNÍ BUDOVA

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ – TECHNICKÁ ZPRÁVA

ÚVOD

Úkolem projektu technologie stravování pro objekt Hrádek u Varnsdorfu bylo optimální řešení stravovacího provozu v tomto objektu při splnění provozních požadavků, hygienických předpisů a při respektování prostorových a dispozičních možností.

Jedná se o stravovací provoz v objektu, který bude sloužit zejména pro výstavní a spolkovou činnost. Jde o výletní místo, kde se budou konat i různé kulturní a společenské akce.

Provoz bude fungovat ve dvou variantách rozsahu v závislosti na počasí, dnech v týdnu a roční době:

1. Turistický provoz mimo sezónu spočívající v návštěvě rozhledny, výstavky, informací a v nákupu drobného baleného občerstvení, jednoduchých pokrmů rychlého občerstvení a suvenýrů. Pro tento provoz by byl v 1.NP využit prostor informací a občerstvení a navazující místnosti hygienických zařízení.

2. Turistický provoz v hlavní sezóně + víkendy + pořádání akcí spočívající v plném využití všech prostor 1.NP s plným restauračním provozem.

V případě pořádání kulturních nebo společenských akcí (svatby, večírky apod.) by se dle možností uzavřel celý prostor, případně by provoz občerstvení mohl fungovat i při akcích.

Při plném provozu bude v restauraci 82 míst. Během oběda (11.00 až 15.00 hod.) může být obslouženo až 170 hostů. Stejný počet hostů může využít restauraci i během večera.

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Stravovací provoz je navržen v 1.N.P., v 1.P.P. a ve 2.N.P. Podlaží jsou propojena výtahem a schodištěm.

V 1.P.P. je navržen sklad odpadků (s vpustí, vývody teplé a studené vody a chladicí skříní), sklad nápojů, úklidová komora, hrubá příprava zeleniny s chladicím boxem, sklad potravin, chladicí box a suchý sklad.

V 1.N.P. se nachází kuchyně se zázemím a hygienickým zařízením personálu, provoz občerstvení s barovým pultem a zápultím a odbytové prostory.

Na výtah z 1.P.P. navazuje chodba, z které jsou přístupné ostatní prostory. Jsou to: sklad potravin, chladicí box, kuchyně a barový pult se zápultím (s vestavěným umývadlem s baterií s dlouhou pákou), kde lze připravovat pokrmy rychlého občerstvení (hamburgery, hot-dogy, hranolky apod.).

V kuchyni jsou po obvodu navrženy jednotlivé pracovní úseky na přípravu zeleniny, přípravu masa a vajec, přípravu studené kuchyně, tepelnou úpravu pokrmů, výdej jídel, mytí provozního nádobí a mytí stolního nádobí.

Z chodby je dále přístupná úklidová komora s výlevkou a pohotovostní WC pro personál s předsíní.

Ve 2.N.P. je navržena šatna personálu.

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Zásobování bude probíhat na úrovni 2.P.P., zásoby se poté dostanou na úroveň 1.P.P.

Následně se suroviny dopraví do jednotlivých skladů V 1.P.P., kde budou zde uloženy v chladících a mrazících skříních a pultech, chladících boxech a skladových regálech dle druhů.

Četnost zásobovacích cyklů bude záviset na možnostech dodavatelů, požadavcích provozovatele a velikosti skladů.

Ze skladů jsou suroviny transportovány do hrubé přípravy (zelenina) nebo rovnou do kuchyně v 1.N.P. Zde jsou zpracovány na jednotlivých pracovních úsecích a následně se pak po porcování a přípravě přesunou k varnému bloku, kde proběhne tepelná úprava a pokrmy budou odnášeny hostům. Hotová jídla a polévky mohou být před výdejem krátkou dobu udržována ve vyhřívané vodní lázni, která je součástí výdeje.

Provozní nádobí bude umyto na vyhrazeném pracovním úseku, kde je navržen velký dřez s oplachovou sprchou. Po umytí je nádobí uloženo v regálu.

Použité stolní nádobí číšníci odnesou na linku pro mytí stolního nádobí a po předumytí v dřezu bude umyto v průchozím mycím stroji. Poté bude uloženo do regálu.

Odpadky budou likvidovány v souladu s platnými předpisy, pro jejich skladování před odvozem je určena chladicí skříň ve vyčleněném prostoru v 1.P.P., kde se budou rovněž umývat odpadkové nádoby.

Pro úklid budou sloužit úklidové komory s výlevkou s přívody teplé i studené vody a regálem na čisticí prostředky.

K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel i nápojů kladené na tento typ stravovacího zařízení. Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele. Drobné technologické zařízení bude pořízeno investorem dle dohody s personálem před zahájením provozu (váhy, odpadkové koše apod.).

Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. GN nádoby), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (nádobí, příbory apod.).

Pokud to vyplývá z měření tvrdosti vody, je nutné použít pro určité kusy technologického zařízení změkčovače vody (např. parní konvektomat, mycí stroje apod.). Použití změkčovače určí dodavatel technologie.

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržovat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

Konstrukci barového pultu je nutné před výrobou uzpůsobit ve spolupráci s projektem interiéru.

Řešení barového pultu a zápultí stejně jako výčepní technologie není součástí dokumentace gastro a musí být zajištěna projektem interiéru ve spolupráci s dodavatelem nápojů.

VŠEOBECNĚ

Technologické zařízení je zakresleno ve výkresech půdorysů, odkud lze vyčíst celý výše popsaný technologický provoz.

Součástí tohoto projektu je i seznam uvažovaného technologického zařízení označeného čísly, shodnými s popisem na výkrese (soupis technologického zařízení).

Výkresy obsahují řešení technologického zařízení včetně návrhu instalačních přípojek potřebných pro připojení. Přípojky jsou označeny písmeny, jež souhlasí s popisem v soupisu instalačních přípojek.

Elektrotechnický a instalační materiál připojovací by měla dodat firma, která bude provádět montáž.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny. Všechna elektrická zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

Po ukončení stavební připravenosti bude nutné zkontrolovat na stavbě provedení instalačních přípojek a skutečných rozměrů stavebních konstrukcí a dle toho upravit soupis objednávaného zařízení.

Personál musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení a musí mít zdravotní průkaz. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro transport a výdej jídel je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, zejména o min. teplotě vydávaného jídla a max. době od výroby k výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

Před spuštěním provozu by měl být zpracován HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), který stanoví, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů a je preventivním systémem, při kterém je každý pracovník informován o tom, jak a kdy má co dělat, včetně osobní odpovědnosti.

SPOTŘEBA ENERGIE

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie.

Instalovaný příkon el. energie by měl činit dle odhadu projektanta přibližně 170 kW, současnost za provozu 70 %.

Spotřeba bude upřesněna po určení specifikace technologického zařízení od dodavatele.