TECHNICKÁ ZPRÁVA

VYPRACOVAL:

GASTRO Klimatech s.r.o.

ADRESA: Chebská 270/85, Karlovy Vary
TEL.: +420 723 138 433
MAIL: projekce@gastroklimatech.cz

PROJEKCE, VÝROBA, PRODEJ, MONTÁŽ A SERVIS GASTRONOMICKÉHO A CHLADÍRENSKÉHO ZAŘÍZENÍ

ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:	VYPRACOVAL:	KRESLIL:	KONTROLOVAL:
Ing. Pavel Janeček	P.Hajšman	P.Hajšman	Ing. J. Rédl

INVESTOR:	STATUTÁRNÍ MĚSTO KARLOVY VARY, MOSKEVSKÁ 21 KARLOVY VARY	GENERÁLNÍ PROJEKTANT (OBJEDNATEL):	ARCHITEKTONICKÝ ATELIÉR STUDIO HANGÁR KOPTOVA 1154/8, KARLOVY VARY

ZAKÁZKA/ AKCE: BISTRO ROLAVA

STUPEŇ: DPS

OBJEKT/ ČÁST: D.1.1.1. - TECHNICKÁ ZPRÁVA

DATUM: 10|2019

PARÉ:

Tato projektová dokumentace je duševním majetkem firmy GASTRO Klimatech s.r.o. Její využití podléhá autorským právům.

Bistro Rolava

Technická zpráva části GASTRO

1. Úvod

   Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastroprovozu Rychlého občerstvení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní standarty, platné normy a předpisy. Podkladem pro zpracování byly výkresy stavební dispozice objektu a také požadavky a připomínky investora.

2. Charakteristika provozu – popis

   Gastronomický provoz Rychlého občerstvení je umístěn v nově budovaném jednopodlažním objektu ve ,,Volnočasovém areálu Rolava“ v Karlových Varech. Objekt je rozdělen na dvě části, na část stavebně uzavřenou, kde je umístěno veškeré zázemí gastroprovozu tj. sociální zázemí personálu, sklady a kuchyně a na část otevřenou tj. pouze zastřešenou, ve které je výdejní bar a odbytový prostor – sezení pro cca 100 strávníků. Dále je zde po obvodu vytvořeno nekryté sezení pro dalších cca 100 strávníků, celkem se tedy uvažuje o kapacitě cca 200 míst k sezení. Vedle objektu je vyhrazené kryté místo pro odpadové hospodářství, ve kterém budou umístěny kontejnery na odpad. Vzhledem k tomu, že jsou v blízkosti gastroprovozu veřejné záchody pro celý volnočasový areál, předpokládá se, že tyto záchody budou využívat i zákazníci Rychlého občerstvení. Gastroprovoz se uvažuje pouze jako sezonní tj. na období jaro-léto-podzim. V zimě bude provoz uzavřen a pouze temperován – udržován. V sezoně má provoz Rychlého občerstvení poskytnout návštěvníkům volnočasového areálu teplé a chlazené nápoje, zmrzliny, cukrovinky a teplé a chlazené jídlo typické pro stánky rychlého občerstvení.

3. Navrhovaný sortiment

   Předpokládá se, že tepelná úprava pokrmů bude vždy probíhat z dodávaných, originálně balených polotovarů, chlazených nebo mražených. Výroba točené zmrzliny bude probíhat z již vyráběných, originálně balených směsí – polotovarů. Pekařské, lahůdkářské a cukrářské výrobky budou nakupovány od vybraných dodavatelů – výrobců. Nápoje budou podávány jako točené i originálně balené v lahvích. Výdej jídel i nápojů bude probíhat výhradně do jednorázových nevratných obalů, proto v tomto provozu není realizována umývárna stolního nádobí a skla.

4. Zásobování, skladování

   Předpokládá se denní zásobování v mimo otevírací dobu s tím, že může dojít k doplnění vyprodaného sortimentu i během dne, ale vzhledem k tomu, že má provoz samostatný zásobovací vstup, nebude to nikterak narušovat vlastní provoz Rychlého občerstvení. Zboží bude ukládáno dle jednotlivých komodit do skladu potravin tj. do

skladových regálů nebo chladících či mrazících skříní, nápoje budou uloženy do skladu nápojů, eventuálně bude některé zboží ukládáno a dle potřeby i doplňováno přímo do kuchyně nebo venkovního prodejního baru. Předpokládá se ruční manipulace se zbožím event. pomocí malé ruční techniky typu rudl nebo plošinový vozík.

5. Příprava surovin – tepelná úprava – výdej

Příprava a tepelná úprava surovin bude probíhat v kuchyni, která obsahuje jednotlivé pracovní úseky:

Úsek přípravy masa
- obsahuje pracovní stůl s dřezem a baterií, podstolovou lednici a nástěnnou polici
- bude sloužit pro vybalení nakupovaných masných polotovarů a jejich přípravě pro tepelnou úpravu tj. uložení do gastronádob do chl. prostor

Úsek tepelné úpravy
- obsahuje el. smažicí/grilovací desku, fritézu, 2-zónový sklokeramický sporák a mini konvektomat, součástí tep. úseku je i chlazená podestavba pod spotřebiči a podstolová příruční mraznička, nad tepelnými spotřebiči je umístěný nerezový odsávací zákryt s tuk. Filtry, osvětlením a odtahovým ventilátorem napojeným na odtahové VZT potrubí, které je vyvedeno až nad střechu objektu. Pro regulaci výkonu odsávání je na digestoři umístěn regulátor otáček odsávajícího ventilátoru s tím, že výměna vzduchu v kuchyni bude zajištěna prostřednictvím otevřeného výdejního posuvného okna, jelikož se jedná o sezonní provoz.

Úsek mytí provozního nádobí
- obsahuje mycí stůl s dřezem, baterií a roštovou policí, dále odkládací plochu tj. nerez stůl s vestavěným nerez umyvadlem a pákovou baterií.

Úsek přípravy čerstvé zeleniny
- pracovní stůl s dřezem a baterií, chladící stůl s chlazenou nástavbou

Úsek výdeje
- obsahuje výdejní stůl policový se zásuvkami, teplou výdejní vanu velikosti GN1/1 a nad úsekem čerstvé zeleniny je na konzolích osazena MW trouba a salamander, součástí výdeje je i výdejní parapet ve výdejním posuvném okně.

Na základě přijatých objednávek bude kuchař provádět tepelnou úpravu surovin stejně jako předpřípravu před otevírací dobou (trhané maso) a společně s pomocnou silou objednávky kompletovat a vydávat obsluze ve výdejním baru.

6. Mytí nádobí

   Mytí provozního nádobí bude probíhat v kuchyni v úseku mytí provozního nádobí. Mytí stolního nádobí a skla není v tomto gastroprovozu realizováno, protože se jedná o provoz s výdejem jídel a nápojů do jednorázových nevratných obalů.

7. Venkovní bar, nápoje

   Pro rychlou obsluhu je v přímém napojení na budovu tj. kuchyň se zázemím umístěn bar se dvěma výdejními místy pro výdej teplé a studené stravy a nápojů a jedno výdejní místo pro výdej točené zmrzliny a zmrzliny balené. Teplé nápoje budou vydávány z plně automatického kávovaru, chlazené nápoje z chlazeného stolu a chladících skříní, točené z výčepního zařízení budou nealkoholické a alkoholické pivo a kofola. Pro prezentaci a výdej výrobků studené kuchyně jsou v baru umístěny dvě chladící panoramatické vitríny. V místě výdejního okénka z kuchyně je uvažováno s umístěním zařízení pro přípravu párku v rohlíku a hned vedle je umístěno umyvadlo s baterií pro mytí rukou obsluhujícího personálu.

8. Personální vybavení, sociální zázemí personálu

   Pro tento provoz předpokládáme následující sestavu personálu:
   - 1x kuchař
   - 1x pomocná síla
   - 2-3 prodavačky

   Tj. do 5 pracovníků, pro které je v zázemí vybudována šatna vybavená šatními skříňkami s dělením na civilní a pracovní oděv. V šatně je též realizována stavebně oddělená sprcha a stejně tak i WC s předsíňkou a umyvadlem a pákovou baterií.

9. Úklid, odpadky

   Pro úklid gastroprovozu je v zázemí realizována samostatná úklidová místnost vybavená výlevkou s baterií a úklidovými prostředky. Vzniklý smíšený odpad tj. Organický s jednorázovými obaly bude ukládán do odpadkových košů do igelitových pytlů a tyto budou po naplnění a uzavření odnášeny na vyhrazené místo pro odpadky, které je umístěno vedle objektu. Následně bude odpad odvezen smluvním partnerem k likvidaci. Úklid otevřené odbytové části bude zajišťovat smluvní partner zajišťující úklid celého volnočasového areálu.

10. Sociální zázemí strávníků

    Jako sociální zázemí pro strávníky Rychlého občerstvení budou sloužit veřejné toalety sloužící pro potřeby celého volnočasového areálu s tím, že jsou dostatečně nadimenzované a vychází se z předpokladu, že zákazníci volnočasového areálu jsou více méně zároveň i potenciální zákazníci Rychlého občerstvení.

11. Dodavatelské zajištění a cenové údaje

    Pro tento provoz doporučujeme osazení výrobků vyšší střední kvality. Ostatní zařízení (stoly, dřezy, regály) lze dovybavit tuzemskými výrobky. Dodávka kuchyňského vybavení bude zajištěna formou ,,na klíč“, přičemž firma kromě vlastní dodávky zajistí i montáž, výrobu atypických výrobků, vyzkoušení, servis i zaškolení obsluhy. Provoz je zajištěn obvykle do šesti týdnů od podepsání smlouvy.

12. Poznámky

    OPLÁŠTĚNÍ BARU JE ŘEŠENO V SAMOSTATNÉ DOKUMENTACI INTERIÉRU - ZPRAC. ING. ARCH. JUŠTÍK, STUDIO HANGÁR KARLOVY VARY 10/2019.

    Z TÉTO DOKUMENTACE JE PATRNÉ I POŽADOVANÉ PROVEDENÍ ATYPICKÝCH NEREZOVÝCH PRVKŮ KONSTRUKCE BARU A BAROVÝCH DESEK, JEŽ JSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY GASTROTECHNOLOGIE.

    DODAVATEL GASTRO JE POVINEN SI TUTO DOKUMENTACI PŘEDEM VYŽÁDAT A PROSTUDOVAT A DODRŽET VEŠKERÉ POŽADAVKY NA DODÁVKU GASTRO PLYNOUCÍ Z TÉTO DOKUMENTACE. SOUČÁSTÍ DODÁVKY GASTRO BUDE TÉŽ POSKYTNUTÍ NEZBYTNÉ SOUČINNOSTI DODAVATELI INTERIÉROVÉHO OPLÁŠTĚNÍ BARU A DODAVATELI STAVBY.

S dotazy na technologickou část gastronomického provozu je možné se obrátit na firmu GASTRO Klimatech s.r.o. se sídlem Chebská 270/85, Karlovy Vary – kontaktní telefon 353 567 257.