Komplexní stavební úpravy objektu

KINO SVĚT HODONÍN

část gastro

technická zpráva

GASTROPRIMA
...prima věc do Vaší kuchyně...

Luděk Haškovec
Kúty 1947
760 01 ZLÍN

Tel.: 602 157 060

1. Úvod

Projekt technologického zařízení gastronomického provozu stravovacího střediska zahrnuje:

1. druhé nadzemní podlaží (2. NP)
příjem potravin
skladovací zázemí
expediční pult

Předkládaná technická zpráva byla vypracována na základě výkresu stavební dispozice objektu a předběžného jednání se zástupcem investora.
Zahrnuje provoz střediska rychlého občerstvení z hlediska dispozičního řešení a návrhu technologického zařízení s přihlédnutím k podmínkám zásobování a potřebám celého provozu a jeho předpokládaného využití.

Skladové zázemí a expediční plochy spolu s technologií je dimenzováno na plnou kapacitu kinosálu. Je předpokládán následující:

Cca 200 obsloužených zákazníků v průběhu odpoledních hodin

2. Popis technologie

Zařízení je koncipováno jako obslužný prodejní pult s prodejem studených a teplých nápojů a produktů např. pop-corn nebo nachos, připravovaných na místě z připravených surovin. Dále je zde uvažován prodej balených sladkých a slaných potravin. Chlazené nápoje jsou uvažovány pouze balené v jednorázových nevratných obalech. Z rozlévaných nápojů bude k dispozici úzký sortiment alkoholických nápojů.
Přístroje k přípravě nápojů a popcornu jsou přemístěny nově přímo do prostoru obslužného pultu tak, aby obsluha neztrácela se zákazníky kontakt. Pult je prostorově rozšířen a prodloužen, nově osazen chladícími prosklenými lednicemi. Mezi pultem a jeho zadní částí je navržen větší komunikační prostor.
Chlazené nápoje jsou umístěny a rozděleny do prosklených chladících skříní v zázemí obslužného pultu.

Skladové zázemí navazuje na přípravnu a je tvořeno skladovými regály s dostatečnou únosností polic. Skladované zboží zde bude rozděleno podle sortimentu.

Stolní nádobí je uvažováno pro zákazníky, kteří využijí několik stolků s posezením. K mytí stolního nádobí je v zázemí nově osazen profesionální mycí stroj s dávkovači detergentů a dřez pro předmytí.

V prostoru zázemí je rovněž pracovní plocha k třídění potravin a k mimořádnému příhřevu přivezeného hotového jídla – polévky při mimořádných příležitostech. K příhřevu bude sloužit stolní indukční vařič v této době umístěný na pracovní ploše.

Pro potřeby zaměstnanců gastronomického provozu je vytvořeno vhodné zázemí s WC a šatní skříňkou.

Vzduchotechnika v prostorách přípravny a expedice musí odpovídat předpisům pro použití navrhovaných spotřebičů uvažovanou potřebnou výměnou vzduchu.

3. Doprava a manipulace s materiálem

Potraviny budou dle potřeby zaváženy do prostoru 1. NP a odsud výtahem distribuovány do 2. NP.

4. Přehled pracovníků

Počet stálých zaměstnanců	1
Při mimořádných akcích	+1
Provozní maximum celkem	2

5. Nároky za energie

Nároky na energii :	Instalovaný **elektrický** příkon	15,5 kW
	Soudobost	0,6
	Předpoklad	9,3 kW

6. Běžná údržba - úklid

Požadavky provozu vyžadují provádění údržby a čištění provozu podle sanitačního řádu provozovny, ve kterém bude zahrnut též úklidový plán.

7. Hygiena pracovního prostředí

Při dalším zpracování této dokumentace i ve vlastním provozu je bezpodmínečně nutno dodržet Hygienické předpisy svazek 137/2004
Provozovatel zajistí zpracování sanitačního řádu, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků na pracovní prostředí, vydaných MZd.
Zaměstnanci výrobních středisek a všech provozů ve stravovací části hotelu musí mít předepsanou zdravotní prohlídku, platný zdravotní průkaz a pravidelné školení hygienického minima.

8. Bezpečnost - BOZP / PO

Při řešení provozu bylo stanoveno rozmístění zařizovacích předmětů tak, aby prostor kolem umožňoval bezpečný pohyb personálu a splňoval provozní požadavky.
Zařizovací předměty připojené na zdrojová média musí mít ve své blízkosti uzavírací ventily, kohouty nebo vypínače, které zajistí jejich bezpečné odpojení v případě poruchy nebo provádění servisních prací!
Všichni pracovníci musí být poučeni a proškoleni o pravidlech bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Toto zahrnuje i poučení o dodržování předpisů pro obsluhu strojního zařízení

vydaných výrobcem. Pravidla BOZP musí být bezpodmínečně a svědomitě dodržována jak pracovníky, tak organizací.
V neposlední řadě musí být pracovníci proškoleni a seznámeni s pravidly požární ochrany PO.

9. Pracovní prostředí

Pracovní prostředí v jednotlivých částech provozu je podle ČSN 330300 doporučené ke komisionelnímu schválení

10. Ochrana životního prostředí

V souladu s pravidly o ochraně životního prostředí bylo v tomto technologickém projektu použito pouze strojů a zařízení, která zajišťují ohleduplnost k životnímu prostředí a jeho ochranu.

Odpadky z provozního střediska budou tříděny a skladovány v k tomu určených nádobách.
Skladování a likvidace odpadků musí být zajištěna pouze v souladu s platnými předpisy.

GASTROPRIMA
...prima věci do Vaší kuchyně...
Zlín

Zpracoval: Luděk Haškovec