





# PS 01 Technológia kaviarne

## Technická správa

ZODPOVEDNÝ PROJEKTANT	Ing. Jakub Mydla	
VYPRACOVAL	Ing. Jakub Mydla	
KONTROLOVAL	Ing. Jakub Mydla	

AUTORI	De Bondt s.r.o.	   <p>tel : +421/41/707 88 11 tel2 : +421/41/707 88 12,13 e-mail : sekretariat.za@proma.sk web : www.proma.sk</p> <p>projektová príprava a riadenie výstavby</p>		
HLAVNÝ INŽINIER PROJEKTU	Ing. Jozef Tkáč			
STAVEBNÍK	Trenčianska univerzita Alexandra Dubčeka v Trenčíne, Študentská 2, 911 50 Trenčín			
STAVBA	PARCELA 1627/624 a 1627/433	STUPEŇ	DRS	
Dobudovanie univerzitného kampusu TnUAD		DÁTUM	08/2025	Č.SADY
		ČÍSLO ZÁK.	3335_v1	

## **1.Úvod a zadanie investora**

Dispozičné riešenie vychádza zo zadania a zámeru investora s predpokladom prípravy a výdaja teplých a studených nápojov ako aj servírovanie koláčov z chlad. vitríny a príprava bagiet – zapekanie polotovarov v kontaktnom grile.

Prevádzka je rozdelená na barovú časť- výdaj a vedľajšiu miestnosť určenú na prípravu a skladovanie zásob. Zásobovanie bude riešené na dennej báze.

Všetky jednotlivé priestorové časti sú stavebne alebo prevádzkovo oddelené tak ako vyžaduje zákon 533/2007 Z.z. .

## **2.Dispozičné usporiadanie**

Celá prevádzka je umiestnená na 1.nadzemnom podlaží

- Skladovacie priestory a príprava
- Barová časť – výdaj
- Šatne a hygienické zariadenia zamestnancov
- Miestnosť pre upratovačku
- Sociálne zariadenia pre zákazníkov
- Odbytová časť

## **3. Popis a prevádzka zariadenia**

### **Zásobovanie:**

Zásobovanie prevádzky surovinami a tovarom prebieha osobitným vchodom a vstupnou chodbou priamo do príslušných skladovacích priestorov v 1.NP. Cestná prístupová komunikácia zabezpečuje dostatočnú mobilitu a hygienicky bezpečnú manipuláciu so zásobovanými potravinami. Pri skladaní tovaru sa vždy berie ohľad na to, aby sa dodávané suroviny nikdy nedotkli zeme. Suroviny sa budú nakupovať len od renomovaných dodávateľov, ktorí majú vypracovaný a overovaný systém HACCP a pred uzatvorením zmluvy predložia doklady podľa prílohy Vyhlášky č. 36/1997 MP SR. Znamená to, že suroviny musia zásadne vyhovovať požiadavkám na zdravotnú nezávadnosť. Je zabezpečený samostatný príjem tovaru bez styku so zákazníkmi ( časovo oddelené ) .

### **Skladovanie potravín:**

Skladové hospodárstvo z pohľadu uchovávanía tovaru je delené na základe sortimentu surovín a povoleného susedstva. Všetky skladovacie priestory sú vyčlenené v stavebne oddelenom priestore na 1.NP. Potraviny nepodliehajúce skaze sú ukladané do regálov.

Potraviny podliehajúce skaze sa skladujú v chladiacej skrini.

#### **4. Popis a prevádzka kaviarne**

Správna cirkulácia a výmena vzduchu je zaistená vo všetkých priestoroch prevádzky.

Osvetlenie priestorov je združené v súlade s normovanými hodnotami, tak aby zodpovedalo danej práci. Podlahy v miestnosti sú ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Použité materiály sú odolné, netoxické, nepriepustné a omývateľné.

Všetky steny a priečky sú hladké a majú dobre omývateľnú povrchovú úpravu. Dvere majú hladký a ľahko čistiteľný povrch.

Zásobovanie baru je riešené priebežne z priľahlých skladovacích priestorov.

##### **Bar:**

Je tam sústredená gastro technológia- kávovar, mlynček, výrobnik ľadu, chladnička na nápoje, pomocná chladnička na ovocie a chlad. vitrína na koláče.

K dispozícii je dostatočné množstvo pracovných a odkladacích plôch.

##### **Podrobnejší opis aktívnych technológií v prílohe výkaz výmer zariadení.**

Pre umytie stolového riadu slúži časť baru vybavená podstolovou umývačkou riadu a drezom.

Na uskladnenie čistého stolového riadu pred ďalším použitím budú slúžiť nástenné police a regál v sklade.

##### **Sklad a príprava polotovarov:**

V zázemí sú umiestnené nerezové stoly na prípravu polotovarov – ohrev pomocou kontaktného grilu. Nerezový drez určený na umývanie rúk pri príprave, nerezové nástenné police, nerezové regály na skladovanie a vysoká chlad. skriňa na uskladnenie chlad. výrobkov.

##### **Nerezové vybavenie:**

Všetky povrchy prichádzajúce do styku s potravinami musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých, umývateľných a netoxických materiálov.

Pri všetkých pracovných povrchoch v zázemí bude použitá výhradne tzv. potravinárska nemagnetická nerezová ocel. To zn. chromniklová ocel 18/10, ktorá zodpovedá stanoveným normám. Prevedenie dosiek pracovných stolov je riešené tak, že na všetkých stranách, ktoré sa dotýkajú stien alebo inej technológie, je doska opatrená zadným popripade bočným lemom.

Všetky naprojektované drezy, umývadlá a výlevky sú lisované (z hľadiska čistenia nie je žiaduce použiť zvarované).

Celá barová časť je stolársky výrobok- bližšiu špecifikáciu dodá interiérista pred realizáciou.

##### **Sociálne zázemie pre personál a miestnosť pre upratovačku:**

V zázemí prevádzky na 1.NP má personál k dispozícii spoločnú šatňu a WC.

Vedľa zázemia pre personál je umiestnená samostatná uzamykateľná miestnosť pre upratovačku – vybavená kombinovanou výlevkou. V tejto miestnosti sú skladované čistiace prostriedky a chémie na čistenie .

## **5.Ostatné požiadavky na prevádzku:**

### **Systém kritických bodov**

Prevádzkovateľ zapracuje a udržiava systém sledovania kritických bodov HACCP.

### **Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci**

V prevádzke stravovacieho zariadenia hrozí riziko pracovných úrazov ako je popálenie, obarenie, úraz elektrickým prúdom a pod.

V oblasti bezpečnosti práce sa vychádza z platných noriem a bezpečnostných predpisov.

Prevádzkovateľ a všetci zamestnanci budú dodržiavať predpisy a pokyny pre prácu z technickými zariadeniami. Všetci zamestnanci budú zoznámení s požiadavkami a zásadami bezpečnosti práce.

### **Vplyv na životné prostredie**

Gastronomická prevádzka neovplyvňuje okolie nad rámec povolených limitov.

## **6.Prílohy:**

**- výkres dispozície a popis zariadení**

**- výkres sietí elektroinštalácie**

**- výkres sietí vody a odpadu**