

TECHNICKÁ ZPRÁVA

ADMINISTRATIVNÍ BUDOVA STŘEDISKA TROLEJBUSY NA SOKOLSKÉ TŘIDĚ V OSTRAVĚ

**TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ
GASTRONOMICKÉHO PROVOZU
DSP**

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY

1. GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ PROVOZU

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

3. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

4. ENERGETICKÉ BILANCE

1. GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ PROVOZU

Záměrem zřizovatele je výstavba nové administrativní budovy střediska trolejbusu Ostrava a k tomu také zajištění stravování veškerého personálu. Předpokladem je dovoz hotových jídel do nového gastronomického provozu od externí cateringové firmy. Výdej jídel a mytí bílého a provozního nádobí se odehrává v tomto provozu. Mytí dovezených thermoportů a gastronádob si zajistí samotná externí cateringová firma ve svých prostorech a to také denní odvoz zbytků jídel.

Pro udržení teploty teplých jídel bude sloužit konvektomat dělený na 6 a 10 GN 1/1 a pro výdej teplý režon na 3 GN1/1.

Pro udržení teploty dovezených studených jídel slouží chlazená vitrína na saláty a pod ní chlazený pult na uzavřené nápoje.

K mytí stolního nádobí, skleniček a příborů je určena samostatná místnost „umývárna bílého nádobí“ s myčkou, která je propojena s výdejem na postupné doplňování čistého stolního nádobí.

Mytí provozního nádobí, jako gastronádob z konvektomatu, z režonu a chlazeného pultu se budou umývat ve dvojitém dřezu určeného pro mytí provozního nádobí.

Výdej jídel a příjem použitého nádobí je řešen tak, aby se nekřížily tyto cesty.

Dispoziční řešení gastronomického provozu je navrženo s ohledem na požadavky kladené na ekonomický a hygienicky nezávadný provoz.

Uspořádání jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu od dovozu jídel až po jejich vydávání.

Dispoziční návrh řešení výroby a výdeje jídel je patrné z přiložené výkresové dokumentace.

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

Kapacita varny:

150 zaměstnanců + 28 brigádníků

CELKEM: max 200 jídel včetně personálu

3. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Předpokládá se použití gastronomické technologie, která bude spolehlivě plnit svoji funkci minimálně po dobu cca 15 let.

Veškerá technologie odpovídá v současnosti známým poznatkům o úsporných systémech udržení teploty a požadavkům zajištění vysoké hygieny výdeje jídla.

4. ENERGETICKÉ BILANCE

Maximální energetické zatížení (pouze elektro) pro technologii činí: 50kW

S použitím koeficientu současnosti 0.7 činí: 35kW