

A	01	02	03	04	05	06	07	08	09	M						Bpv	±0,000
	10			20			30				5,0			10,0m			15,0

AUTORIZACE	ČKAIT - 1400348	ING. JIŘÍ ŽÁK	
------------	-----------------	---------------	--



AS PROJECT CZ s.r.o.

ARCHITEKTURA, PROJEKCE, ENGINEERING, DODAVATELSKÁ ČINNOST A PRODEJ
U PROSTŘEDNÍHO MLÝNA 128, 393 01 PELHŘIMOV, TEL.: 565 326 870, WWW.ASPROJECT.EU

VEDOUcí ATELIERU	HIP	ZODPOV. PROJEKTANT	VYPRACOVAL
ING. VLADIMÍR ŽÁK	MICHAL TOMÁŠEK	JAKUB SEDLÁČEK	JAKUB SEDLÁČEK

Zimní stadion na Kavalcově ulici v Bruntále

INVESTOR:	Město Bruntál, Nádražní 994/20,792 01 Bruntál	FORMÁT	3xA4
MÍSTO STAVBY:	k.ú. BRUNTÁL, parc. č. 2240, 2249/1 a 2257/1	DATUM	08/2020
CHARAKTER STAVBY:	NOVOSTAVBA	STUPEŇ DOK.	DSP
ODDÍL DOKUMENTACE:		Č. ZAKÁZKY	978/19
	D.1.4.10. (PS 03) Bufet	Č. ARCHIVNÍ	978/19
OBSAH:	Technická zpráva	MĚŘÍTKO:	ČÍS. VÝKRESU: D.1.4.10.1.

TOTO DÍLO JE DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM SPOLUAUTORŮ FIRMY AS PROJECT CZ s.r.o. PELHŘIMOV. O NAKLÁDÁNÍ S DÍLEM ROZHODUJÍ SPOLUAUTOŘI AS PROJECT CZ s.r.o. JE PŘEDMĚTEM PRÁVA AUTORSKÉHO A JE CHRÁNĚNO JAKO CELEK AUTORSKÝM ZÁKONEM č.121/2000 Sb. V PLATNÉM ZNĚNÍ.

ÚVOD

Předmětem dokumentace je zřízení fastfoodové kuchyně na zimním stadionu v Bruntálu.

POPIS PROVOZOVNY

Kuchyně bude dimenzována na cca 150 vydaných jídel fastfoodového typu.

Provozovna bude mít předpokládanou otevírací dobu 10:00 – 22:00 hod.

Vybavení

Veškerá varná a přípravná technologie bude nová. Budou použita pouze elektrická zařízení.

Veškerý kuchyňský nábytek a zařízení bude vyroben z nerezové potravinářské certifikované oceli, popř. v kombinaci se sklem, nebo žulou.

Dřezy budou opatřeny stojánkovými bateriemi, nad nerezovými stoly budou uzavíratelné nerezové skříňky.

Jednotlivé úseky budou mít vlastní pracovní krájecí desky a magnetické lišty s noži a dalším kuchyňským náčiním.

Varná technologie bude soustředěna ve středu kuchyně poblíž výdeje (el./indukční sporák, grilovací plotna, vařič těstovin, fritéza...) a na protější stěně bude elektrický konvektomat. Varné modulové prvky budou ležet na nerezových chladicích / mrazicích podstavcích.

Větrání a odsávání

Odsávání par a pachů bude prováděno třemi digestořemi – nad konvektomatem, nad varným blokem a nad myčkou stolního nádobí, zbytek bude větrán přirozeným přívodem vzduchu z oken.

Mytí stolního nádobí

K mytí stolního nádobí bude sloužit profesionální myčka nádobí na podstavci (s velikostí košů 500x500 mm), předmycí dřež s profesionální tlakovou sprchou, vykládací nerezový stůl a nerezový regál pro uložení čistého nádobí. Úsek bude umístěn mimo varnou část.

Mytí provozního nádobí

K mytí provozního nádobí bude sloužit dřež s profesionální tlakovou sprchou, čisté nádobí (hrnce, gastronádoby apod.) bude ukládáno do nerezový skříň, popř. na police pod nerezovými stoly. Úsek bude umístěn poblíž varného bloku.

Bar a zábaří

Bar a zábaří budou vyrobeny z nerezové potravinářské certifikované oceli, popř. v kombinaci se sklem, nebo žulou. Součástí baru je chlazená vitrína, podpultová mrazicí skříň, mixér, výrobek ledu, odstředivka na zeleninu, ovoce. Dále je zde umístěna pípa, dřež a ostřík skla. Součástí zábaří je SpeeDelight pro kombinovaný ohřev (kontaktní ohřev, infra ohřev a mikrovlny), drtič ledu, kávomlýnek a kávovar.

Výdej jídel

Pro výdej hotových jídel bude složit výdejní nerezový stůl se spodním ohřevem talířů (režon) a nerezovou nástavbou (dvojpolici) s infraohřevem. Poblíž výdeje bude regál s příbory apod.

Zásobování a skladování

Zásobování bude probíhat denně a pro uskladnění potravin bude určen SKLAD POTRAVIN, v němž budou skladové lednice a mrazák. Pro uskladnění ostatních potravin zde budou skladové regály v dostatečném

množství. Veškeré potraviny budou v tzv. kuchyňské úpravě a připraveny k okamžitému použití bez nutnosti speciálních úprav.

Zelenina bude nakupována již oloupaná a připravená k použití, stejně tak maso již bude připravené a skladované v lednicích, popř. mrazáku. Suché potraviny budou uskladněny v přiměřeném množství v zakrytých nádobách ve skladu a poličkách v kuchyni.

Součástí skladu potravin bude samostatný uzavřený sklad nápojů a KEG sudů.

Hygiena

Součástí kuchyně bude umyvadlo se stojánkovou baterií. Poblíž bude dávkovač mýdla, papírových ručníků a odpadkový koš. Odpadky budou tříděny a skladovány v uzavíratelných nádobách a denně odnášeny do kontejnerů, gastro odpady budou denně odváženy smluvním odběratelem.

Osvětlení

Osvětlení bude vyřešeno částečně denním světlem, osvětlením v digestořích a hlavními stropními svítidly v celém prostoru kuchyně.

Úklid

Každý den před zahájením provozu bude proveden úklid dle potřeby.

Úklid v průběhu dne bude probíhat na jednotlivých pracovištích kuchyně i baru dle standartu HACCP a celkový úklid bude prováděn denně po ukončení provozu. Úklidová komora s čistícími prostředky je navržena v m.č. 2NP04.

Personál, personální šatna a WC

Na směně budou pracovat maximálně 4 zaměstnanci. Personál bude využívat šatnu a soc. zařízení poblíž kuchyně a bude mít samostatný vstup z chodby. Budou zde vyhrazeny skříňky a WC pro jeho potřeby.