

<b>PROINK</b> PROJEKTOVÁ A INŽENÝRSKÁ KANCELÁŘ	STAVBA : <b>STAVEBNÍ ÚPRAVY BUDOVY 28.ŘÍJNA 1 PRO MĚSTSKOU KNIHOVNU SO-01 STAVEBNÍ ÚPRAVY SE ZMĚNOU VYUŽITÍ</b>	DATUM: <b>01/2018</b>
	OBSAH : <b>GASTRO VYBAVENÍ</b>	POŘ.ČÍSLO: <b>1.</b>

## TECHNICKÁ ZPRÁVA

## **OBSAH :**

- 1 Popis výrobního programu, projektované kapacity
- 2 Popis technologického potravinářských provozů a vybavení
- 3 Dopravní toky
- 4 Požadavky na energie

## 1. Popis výrobního programu, projektované kapacity

Projektová dokumentace gastro vybavení zahrnuje technologické vybavení prostorů sloužících k přípravě a výdeji potravin a nápojů v prostorách objektu nové Městské knihovny v Šumperku. Součástí provozu knihovny bude literární kavárna v 1.NP a ve 3.NP u velkého sálu vzniknou prostory pro poskytování cateringových služeb.

### Předpokládané kapacity provozu

#### Literární kavárna:

Sortiment pokrmů	:	cukrářské výrobky a cukrovinky; cukrářské výrobky nakupovány v provozovně pouze výdej
Sortiment nápojů	:	lahvové nealkoholické nápoje, točené nápoje z výrobníku chlazených nápojů, teplé nápoje
Kapacita odbytových prostor:		16 míst u stolu
Provozní doba	:	v době provozu knihovny

#### Zabezpečení provozu:

Počet zaměstnanců	:	1 pracovník /1 směnu; celkem 2 pracovníci ve dvou směnách
-------------------	---	---

#### Catering:

Sortiment pokrmů	:	výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky; v provozovně pouze výdej hotových pokrmů
Sortiment nápojů	:	lahvové nealkoholické nápoje teplé nápoje
Provozní doba	:	v době pořádání kulturních a společenských akcí

#### Zabezpečení provozu:

Počet zaměstnanců	:	externí firma na základě výběrového řízení
-------------------	---	--

## 2. Popis technologie potravinářských provozů a vybavení

V prostoru literární kavárny bude prováděn pouze výdej dovážených cukrovinek, cukrářských výrobků a studených nápojů. Teplé nápoje budou připravovány přímo v provozovně. V kavárně bude rovněž prováděno mytí stolního nádobí.

Předmětem cateringu bude pouze výdej dovezených hotových potravin. Potraviny ke konzumaci budou dováženy výrobcem v transportních nebo jednorázových obalech. Mytí transportních obalů se předpokládá u dodavatele cateringových služeb. Výdej potravin a nápojů bude realizován způsobem „švédských“ stolů v samostatné místnosti navazující na velký sál.

Dodavatel cateringových služeb bude vybrán na základě výběrového řízení.

Součástí provozoven stravovacích služeb jsou chlazené skladovací prostory (lednice a chladicí vitríny). V provozovně bude realizována pouze příprava teplých nápojů. U ostatních potravin bude realizován pouze výdej hotových pokrmů.

Návštěvníky potravinářských provozů budou využívána hygienická zařízení jednotlivých podlaží objektu knihovny.

## **Literární kavárna v 1.NP**

### **Odbytový prostor m.č. 107**

Prostor bude vybaven sedacím nábytkem a kavárenskými stolky. Vybavení těchto prostor je součástí projektu interiéru.

### **Bar m.č.108**

V prostoru baru budou umístěna zařízení pro přípravu teplých nápojů a výdej nápojů (kávovar-není součástí dodávky gastro vybavení), chladicí zařízení pro uskladnění nápojů a cukrářských výrobků, pracovní plochy a pokladna.

Prostor baru je od obytných prostor oddělen barovým pultem, který je součástí dodávky vybavení interiéru stavby.

### **Přípravna m.č.109**

Místnost slouží především k přípravě teplých nápojů a k mytí stolního nádobí. Součástí přípravných jsou tyto pracovní úseky (PÚ):

- příprava teplých nápojů
- mytí nádobí

#### **PÚ přípravy teplých nápojů**

V tomto úseku jsou umístěny pracovní stoly a varné zařízení.

#### **PÚ mytí nádobí**

Provádí se zde mytí veškerého stolního nádobí a sklenic. Je zde umístěn pracovní stůl s dvoudřezem pro mytí provozního nádobí. Součástí mycího úseku je podstolová myčka stolního nádobí. Nad pracovními plochami a dvoudřezem bude umístěna závěsná police pro uskladnění provozního nádobí.

Vedle mycího úseku je umístěno provozní umyvadlo.

### **Zázemí baru m.č.110**

Slouží pro uskladnění nápojů, cukrářských výrobků a cukrovinek. Zázemí baru je vybaveno dvěma lednicemi a skladovacím regálem.

### **WC obsluha baru m.č. 111**

Hygienické zařízení pro obsluhu baru je vybaveno záchodovou mísou, umyvadlem a skříní na úklidové prostředky.

### **Šatní kout m.č.112**

Slouží k převlečení pracovníků obsluhy literární kavárny. Místnost je vybavena šatními skříňkami, které jsou součástí dodávky vybavení interiéru stavby.

## **Catering ve 3.NP**

### **Catering-šatní kout m.č.316**

Slouží k převlečení pracovníků externí firmy zajišťující cateringové služby. Místnost je vybavena vestavnou šatní skříní s nástavcem, která je součástí dodávky interiéru stavby.

### **Catering-příprava m.č.317**

Místnost bude užívána ke konečné přípravě, skladování dovážených hotových pokrmů před jejich konečným výdejem a k mytí stolního nádobí. Součástí přípravy jsou tyto pracovní úseky (PÚ):

- konečná příprava pokrmů
- mytí nádobí

### **PÚ konečná příprava pokrmů**

V tomto úseku jsou umístěny varné zařízení, pracovní stoly, úložné prostory a velkokapacitní chladicí skříně.

### **PÚ mytí nádobí**

Provádí se zde mytí stolního nádobí a sklenic. Je zde umístěn mycí stůl s jednoduchým dřezem a podstolová myčka nádobí. Nad mycím stolem je umístěna závěsná skříňka. Vedle mycího úseku je umístěna kombinovaná výlevka s umyvadlem.

### **Catering-výdej m.č.318**

Místnost je přístupná z přípravný a velkého sálu a bude vybavena výdejními stoly. Výdejní stoly jsou součástí dodávky interiéru stavby.

### **Hygienické zázemí pro pracovníky m.č.323, 324**

Místnosti jsou určeny k osobní hygieně pracovníků firmy zajišťující cateringové služby a je vybavena standardními zařizovacími předměty zdravotní techniky (WC, umyvadlo).

Před zahájením provozu bude zaveden kontrolní systém - Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů tzv. HACCP (zkratka anglických slov Hazard Analysis Critical Control Point).

HACCP spočívá v sedmi základních principech:

1. Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení kritických bodů
3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech
5. Stanovení nápravných opatření
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Zavedení dokumentace

Systém kritických bodů musí pokrývat všechny postupy výroby na daný sortiment pokrmů. Prakticky jde o seskupení pokrmů podle technologií a vytvoření systému jednotlivých částí, které na sebe navazují. Výrobní diagramy musí zachycovat všechny kroky technologického postupu od suroviny až po finální výrobek – pokrm.

## **3. Dopravní toky**

K zásobování provozu surovinami budou sloužit auta dodavatelů. Suroviny budou do objektu vstupovat hlavní vstupem s časovým oddělením od vstupu běžných návštěvníků budovy.

Horizontální manipulace s potravinami bude prováděna ručním přenášením a pomocí manipulačních vozíků.

Vertikální dopravy do 3.NP bude prováděna pomocí nově instalovaného výtahu.

## **4. Požadavky na energie**

Požadovaný elektrický příkon a potřeba studené a teplé vody pro provoz literární kavárny a poskytování cateringových služeb byly zohledněny při projektování stavební části stavby a jsou zahrnuty do její celkové spotřeby.