

akce: ČZU – Revitalizace Auly
stupeň: dokumentace pro výběr zhotovitele stavby (DVZ)
projektová dokumentace DVZ je vyhotovena v podrobnostech
prováděcí dokumentace (DPS)
část: D.3.8 Gastrotechnologie

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Datum: 10.2017
Vypracoval: Jakub Hrabálek
Investor: Česká zemědělská univerzita v Praze
Číslo přílohy : D.3.8.01

1. Úvod a zadání

Část **D.3.8 GASTROTECHNOLOGIE** řeší zázemí a provozní část v 1. NP nově rekonstruovaného objektu Auly České zemědělské univerzity v Praze. Jedná se o revitalizaci stávajícího objektu. Provozně se jedná o samostatnou jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci jednoho objektu. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout technologii pro výdej jídla, s přípravnou pro jednoduché pokrmy studené kuchyně, s ohledem na efektivní využití energií a surovin, v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 853/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Výdejní technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný maximální počet vydávaných jídel:	450 porcí
Počet zaměstnanců na směnu:	cca 6 až 8 osob
Použité energie:	elektřina
Druhy vydávaných pokrmů:	teplé a studené pokrmy mezinárodní kuchyně
Druhy připravovaných nápojů:	teplé nápoje, studené nealkoholické nápoje, balené nápoje, víno

2. Dispoziční uspořádání

Provozní část a zázemí stravovacího provozu je soustředěna v 1. NP objektu, zázemí pro zaměstnance v 1. PP objektu Auly. V objektu bude samostatný vstup sloužící pro zásobování a pro zaměstnance stravovacího provozu. Hotové pokrmy se budou přivážet přímo do zázemí provozu, kde jsou vyhrazeny samostatné úseky přípravy, mytí a ukládání termoportů, samostatný úsek pro mytí skla a talířků a úsek regenerace pokrmů. **Výdej jídla** probíhá obsluhně z vyhřívaných výdejních van v odděleném výdejním prostoru „lobby“. **Studené pokrmy a nápoje** jsou vydávány samoobslužnou formou.

Zázemí zaměstnanců stravovacího provozu je v 1. PP objektu.

3. Provozní řešení

Zásobování probíhá přes rampu, schodiště, do zázemí provozu. Veškeré pokrmy budou přiváženy v gastronádobách, v termoportech. Hotové teplé pokrmy v gastronádobách budou uloženy ve vodní lázni a následně vydávány. Chlazené pokrmy budou dočasně uloženy v chladicí skříni a následně připravovány k výdeji. Zchlazené hotové pokrmy, budou uloženy v chlazeném stole, v případě potřeby regenerovány v konvektomatu a následně vydávány.

Nápoje, dezerty a ostatní pokrmy studené kuchyně jsou vydávány samoobslužnou formou.

Odpadky se budou ukládat do kontejnerů.

Mytí nádobí

Použité gastronádoby a termoporty se budou umývat v prostoru „mytí gastronádob a termoportů“. Provoz bude vybaven mycím stolem se dvěma dřezy, tlakovou sprchou pro mytí nádobí a regálem pro uložení umytého nádobí.

Stolní nádobí se bude umývat centrálně v ústředí dodavatele stravovacích služeb. Pro mytí ostatního nádobí (talířků, případně skla) při realizaci akcí malého rozsahu, v rámci České zemědělské univerzity, bude provoz vybaven mycím strojem, mycím stolem s dřezem a regálem pro uložení umytého nádobí. Pro před mytí nádobí bude použita tlaková sprcha.

Zázemí pro zaměstnance

Šatny pro zaměstnance stravovacího provozu jsou navrženy v 1. PP budovy.

Pro **chlazené suroviny** jsou k dispozici chladicí zařízení v dostatečné kapacitě.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Povrch podlah přípravně bude proveden s protiskluzovou úpravou, stěny budou obloženy keramickým obkladem do výšky 2000mm.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuji tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.