

NÁZEV PROJEKTU:

ROZHLASOVÁ KAVÁRNA "ON AIR"

Vinohradská 12, 120 99 Praha 2 - Vinohrady

INVESTOR:

Český rozhlas
Vinohradská 12
120 99 PRAHA 2 - Vinohrady
IČO: 45245053
DIČ: CZ45245053

T: (+420) 221 551 111
F: (+420) 224 222 223
www.rozhlas.cz

kontaktní osoba:
Ing. Miroslav Voráček
T: (+420) 722 246 425



GENERÁLNÍ PROJEKTANT:

CMC architects a.s.

Jankovcova 49
170 00 PRAHA 7

IČO: 26145359

T: (+420) 220 806 206

F: (+420) 220 806 206

E: email@cmca.cz

autoři návrhu:

Dipl. arch. David. R. Chisholm, ČKA

Akad. arch. Vít Máslo, ČKA

kontaktní osoba:
Ing. arch. Evžen Dub, ČKA
T: 220 806 206

CMCARCHITECTS

PROJEKTANT ČÁSTI:

HONEY s.r.o.

Poděbradská 12
190 00 Praha 9

email: info@honey.cz

autoři návrhu:

Vladan Dvorský

kontaktní osoba:
Vladan Dvorský
T: 720 076 026

RAZÍTKO:

SCHEMA:

PARÉ:



±0,000 = +224,900 m Jadrán

OBJEKT:

SO 01

NÁZEV VÝKRESU:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

STUPEŇ:

DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY

ČÁST:

GASTROPROVOZ TECHNOLOGIE

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:

Vladan Dvorský

MANAŽER PROJEKTU:

Ing. arch. Evžen Dub, ČKA

HIP:

Ing. arch. Evžen Dub, ČKA

MĚŘÍTKO:

—

DATUM:

10 / 2018

INDEX:

344

PP

SO 01

GST

001

ZMĚNA:

00

PROJEKT

FÁZE

ČÍSLO OBJEKTU

ČÁST

ČÍSLO VÝKRESU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Gastroprovoz

Obsah :

- | | |
|----|---|
| 1 | Úvod |
| 2 | Charakteristika provozu |
| 3 | Popis technologie |
| 4 | Doprava a manipulace s materiálem |
| 5 | Nároky na energie |
| 6 | Přehled zaměstnanců |
| 7 | Údržba |
| 8 | Hygiena pracovního prostředí a sanitace |
| 9 | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci |
| 10 | Pracovní prostředí |
| 11 | Závěr |

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce kavárny a baru, tj. zakreslit dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení výdeje je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora (uživatele).

Provozovna je ve stávajícím objektu Českého Rozhlasu, Vinohradská 12.

Prostor bude sloužit jako kavárna a bar

2. Charakteristika provozu

Jedná se o přípravu a výdej teplých a studených nápojů, včetně alkoholických a podávání dovážených dezertů.

- Provoz bude dvousměnný v režimu krátký/dlouhý týden. 6:00 – 0:00.
- Mytí bílého nádobí je součástí baru a je provozně odděleno.
- Mytí provozního nádobí je součástí baru a je provozně odděleno.
- Šatna zaměstnanců je v místnosti 080.
- Toaleta pro zaměstnance je v místnosti 079.
- Úklidová místnost je označena jako „ÚKLID“.
- Teplá voda v dostatečném množství je pro celou provozovnu zajištěna.
- Přísun vzduchu je zajištěn prostřednictvím centrální vzduchotechniky, která dodává teplý, nebo studený vzduch dle potřeby.
- Stravovací část nebude používat ubrusy.

3. Popis technologie výroby

Příjem zásob

Zásobování probíhá přes přední vchod. Zásoby jsou rozděleny dle druhovosti a transportovány do skladu, do příslušných vitrín, nebo do úložných prostor na baru. Vše je dělelné na základě pravidel povoleného sousedství. V provozu se nebude zpracovávat maso ani zelenina, nepočítá se proto s přípravkami.

Mytí provozního nádobí

Mytí provozního nádobí bude prováděno na baru v odděleném dřezu a s odděleným odkapávačem.

Mytí bílého nádobí

Mytí bílého nádobí bude prováděno na baru v myčce nádobí a odděleném dřezu.

Odpadkové hospodářství

Odpadky jsou ukládány během provozu v nádobách na odpadky s dostatečnou kapacitou a igelitovou vložkou a po skončení pracovní doby jsou odnášeny do odpadkových nádob společných pro celý objekt. Není nutné použití samostatné popelnice na bioodpad.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Předpokládá se manipulace se zásobami v přepravech a krabicích, buď ručně, nebo na manipulačních vozících.

5. Požadavky na energii

ENERGETICKÁ BILANCE (kW)	230V	380V	PLYN
	10	13	
Součinnost	8	10,4	48

6. Přehled zaměstnanců

Provoz výdeje bude dvousměnný (krátký/dlouhý týden) a počítá se s brigádní výpomocí.

Bar a kavárna	2 osoby
Počet směn	2
Celkem osob v provozu	4

7. Údržba

Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

Pro úklid obytných prostor je provozovna vybavena výlevkou, která je umístěna v úklidové místnosti 1.13.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům.

Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Veškerý personál je poučen o bezpečnosti práce dle platného zákona.

Veškerou technologii lze zahrnout pod obecnou revizi elektrických, respektive plynových rozvodů, nebo lze vypracovat samostatně, v závislosti na rozhodnutí investora.

10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu výdejny a z použití nového technologického vybavení.

V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna výměna vzduchu, odsávání par a zplodin, osvětlení, vytápění, případně dochlazování jednotlivých prostorů. V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na dopad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu s použitím stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

11. Závěr

Technologické řešení gastronomického provozu byly projednány s investorem se zástupcem příslušné hygienické stanice a jednotlivé připomínky byly zapracovány do projektu.

Vypracoval: Vladan Dvorský

V Praze dne: 2.12.2017

Mob.:+420 720 076 026