

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

## **DVD – příloha č.1**

### **1. Identifikační údaje stavby:**

Název projektu: Anthropos – sportovní a rekreační areál  
**část: D 1.4.8 Gastro technologie – objekt SO.05.1**

Stupeň projektu: Dokumentace pro výběr dodavatele - DVD

Místo: Pisárecká 480/11, 270/9, 268/7, 603 00 Brno-Pisárky

Investor: Statutární město Brno  
Dominikánské náměstí 196/1  
602 00 Brno

Gen.projektant: Arch.Design s.r.o.  
Sochorova 3178/23  
616 00 Brno

Zpracovatel části Technologie gastro: TOP GASTRO TRADE s.r.o.  
Havránkova 30/11  
619 00 Brno  
projektant: Roman Carda

### **2. Seznam příloh:**

- 1. Technická zpráva - 4 A4**
- 2. Technická specifikace - 7 A4**
- 3. Technická specifikace s napojovacími body - 7 A4**
- 4. Půdorys bufetu – měř.1:50 - 6 A4**
- 5. Výkaz výměr - 7 A4**

### **3. Úvod:**

Tato dokumentace pro výběr dodavatele – DVD řeší stavební úpravy ve sportovním a rekreačním areálu poblíž pavilonu Anthropos v Brně-Pisárkách.

V novém 4-podlažním objektu SO.03 a v rekonstruovaném přízemním objektu SO.05.1 budou zřízeny bufety jejichž vybavení řeší projekt v části Gastro technologie.

V objektu SO.05.1 je bufet umístěn ve východní části objektu a v přílehlé hale je cca 24 míst na sezení pro hosty. Tento objekt a bufet bude sloužit pouze pro návštěvníky lezeckého centra.

Všechny kuchyňské spotřebiče budou na elektrickou energii a budou mít atesty pro provoz v ČR a EU.

Nábytek bude z nerezových materiálů. Veškerá umyvadla a dřezy budou mít přívody teplé a studené vody, výtokové baterie mají pákové ovládání.

Technická specifikace vybavení celého gastroprovozu je v přílohách č.2 a 3.

Výkres – půdorys v měř 1:50 místností gastroprovozu je v příloze č.4.

#### **4.Výroba jídel, požadovaná kapacita, otevírací doba a zaměstnanci:**

**Menší bufet v objektu SO.05.1** je navržen s přípravnou pro menší výrobu bezmasých minutkových jídel, rychlého občerstvení (panini, klobásy, párky v rohlíku). Budou zde prodávány lahvové a točené alkoholické a nealkoholické nápoje, cukrovinky, slané pochutiny a balená zmrzlina. Prodej bude samoobslužný.

Nápoje budou dodávány v KEG sudech, PET lahvích a skleněných lahvích. Zásobování bude zajištěno průběžně.

**Otevírací doba bufetu v objektu SO.05.1 bude pouze při provozu lezeckého centra.**

**Počty zaměstnanců bufetu v objektu SO.05.1:**

V tomto provozu budou pracovat 2 až 3 zaměstnanci.

#### **5.Popis řešení stravovacího provozu:**

##### **BUFET v objektu SO.05.1**

Bufet je situován ve vstupní chodbě m.č.101 v tomto přízemním objektu. Zásobování a příchod zaměstnanců je hlavním vstupem přes tuto chodbu.

##### **m.č.102 WC zaměstnanci**

Je vybaveno umyvadlem a mísou WC.

##### **m.č.103 Šatna zaměstnanců a sklad**

Část místnosti vyhrazená pro šatnu je vybavena dvojdílnými šatními skříňkami.

##### **m.č.109 Přípravná**

Je přístupná z bufetu a je vybavena chlazeným pracovním stolem, mikrovlnnou troubou, el.stolním kontaktním grilem, pracovním stolem a dřezem. Pod stolem je umístěna podstolová mraznička.

##### **m.č. 101 Bufet**

Je vybaven nerezovými stoly o hloubce 700mm. V přední části bufetu je zabudováno umyvadlo, el.dvoupákový kávovar, mlýnek na kávu, el.změkčovač vody, chlazený výčepní stůl se dvěma dřezy a uložením KEG sudů, chlazený stůl na lahvové nápoje, chlazená prodejní vitrína a el.parkovač. V zadní části bufetu je pracovní stůl s dřezem, podstolovou myčkou nádobí a skla, el.změkčovačem vody a el.výrobníkem ledu. Nad stolem jsou závěsné skříňky.

#### **6.Bilance potřeby energií:**

Bilance potřeby el.energie, vysálaného tepla do prostoru, potřeba množství odsátého vzduchu je uvedena podrobně v Technické specifikaci gastro technologie v příloze č.2 a 3.

##### **A. Elektrické příkony**

**Kuchyňské spotřebiče dle specifikace:**

SO.05.1 – el.příkon 17,26 kW, současnost koeficient 0,7 – 12,08 kW

##### **C.Teplo předané do prostoru**

**Kuchyňské spotřebiče dle specifikace:**

SO.05.1 – 9,00 kW

## **D. Množství odsátého vzduchu**

**Prostory kuchyňského provozu:**

**SO.05.1 – 1790 m<sup>3</sup>/ hod**

## **7.Likvidace odpadů:**

V objektu SO.05.1 bude vyprodukován organický odpad v pouze v malém množství a bude v provozních dnech denně odvážen sjednanou firmou.

Neorganický odpad a obaly budou ukládány do venkovních kontejnerů.

## **8.Stavební úpravy:**

Stavební úpravy jsou řešeny ve stavební části objektu.

V prostoru přípraven, kuchyně a umývárkách nádobí musí být použité materiály na podlahu odolné netoxické, protiskluzné, dobře omývatelné, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné.

Obklady stěn musí být nepropustné, nenasákavé, dobře omyvatelné umožňující dezinfekci.

Výška obkladů musí být minimálně do výšky dveří.

## **9.Elektro a ZTI:**

Veškeré přípojky ke spotřebičům a osvětlení jsou řešeny v samostatných částech tohoto projektu.

Napojovací body elektro a ZTI budou provedeny podle potřeby a umístění spotřebičů a jsou detailně popsány v příloze č.3 – Technické specifikaci s popisem instalací.

Nerezové odpadové vpusti se sifonem rozměru 200x200mm jsou navrženy:

v objektu SO 05.1 – 1 kus v místnosti č.109 Přípravna

## **10.Závěr:**

Uvedené řešení je schopno zajistit navrhovanou výrobu občerstvení - jídel a jejich vydání-prodej v souladu s potřebami investora při dodržení všech platných hygienických předpisů.

Je v souladu s platnými hygienickými předpisy v České republice a to především s vyhláškou č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb.z 18.12.2006 Ministerstva zdravotnictví ČR o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, „Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 ze dne 29.4.2004 o hygieně potravin“.

Vypracoval: Roman Carda

Datum: 02/ 2022