

Č. zakázky: 21801				HRASPO spol. s r.o. Krejčího 40a 627 00 Brno tel: 548 219 792
Č. výkresu: 21801.4.1				
Vypracoval: J. Hrabálek	Formát: A4	Měřítko: 1:50	Název: Technologie baru a zázemí - TECHNICKÁ ZPRÁVA  Dokumentace pro provádění stavby	
Datum: 12.3.2018	Stupeň: DPS	Paré:	Akce: Sportovní a rekreační areál Kraví hora v Brně - III. etapa rekonstrukce a dostavby - rekonstrukce provozní budovy	
			Investor: Statutární město Brno, městská část Brno-střed, Dominikánská 2, 601 69 Brno	

## 1. Úvod a zadání

Část studie technologie baru a zázemí řeší zázemí a provozní část bistra v 1.NP objektu Sportovního a rekreačního areálu Kraví hora v Brně. Jedná se o rekonstrukci a dostavbu stávajícího objektu. Jedná se o samostatnou provozní jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci objektu, se zásobováním a přípravou z hlavní kuchyně a hlavních skladů provozu. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz vyššího standardu v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Technologie je stanovena na základě:

Počet míst k sezení:	cca 40 míst v relaxační zóně
Počet zaměstnanců na směnu:	1 osoba – provoz gastro 1 osoba – provoz wellness
Použité energie:	elektrina
Předpokládaný počet připravovaných jídel:	50 porcí
Druhy připravovaných pokrmů:	výrobky studené kuchyně (obložené housky, bagety, panini, apod.), teplé ohříváné pokrmy (párek v rohlíku, zapečené housky, panini, apod.), případně další pokrmy připravované v centrální kuchyni
Druhy připravovaných nápojů:	teplé nápoje, studené lahvované nápoje, domácí limonády

## 2. Dispoziční uspořádání

Zázemí a provozní část je soustředěna v 1.NP objektu. Centrální kuchyně, sklady a zázemí zaměstnanců se nachází v jiné části objektu. V objektu je samostatný vstup sloužící pro zásobování a zaměstnance a samostatné vstupy pro hosty centra.

Suroviny, výrobky a ostatní prodávané produkty pro bistro se budou přivážet mimo otevírací dobu wellness centra.

Dispozičně je provoz navržen dle současných poznatků a požadavků moderní gastronomie a tak aby vyhovoval hygienickým a bezpečnostním předpisům. Celková dispozice provozu je navržena s ohledem k zamezení křížení čistých a špinavých cest a s minimálními nároky na manipulaci se surovinami.

## 3. Provozní řešení

### Skladování surovin

Zásobování probíhá z centrálního skladu, mimo otevírací dobu wellness centra. **Nápoje** se skladují v samostatném chlazeném stole. **Zelenina** se zpracovává v centrální kuchyni a v případě potřeby je distribuována v gastronádobách do přípravný, kde je umístěna chladicí skříň. **Maso** se v této části provozu nebude zpracovávat.

Pro ostatní suroviny bude provoz vybaven chladicí skříní a policemi pro jejich hygienické uložení.

## Příprava a zpracování

**Tepelná úpravou** se v tomto provozu rozumí zapékání a případně ohřev uzenin, provoz bude vybaven kontaktním grilem a „Hot-dogem s nádobkou“. Nad technologií bude umístěn **odsavač par**.

**Čistá příprava** tvoří samostatný úsek, bude vybavena pracovním stolem, chladicí skříní a pracovním stolem s dřezem. Nad pracovní plochou budou umístěny police. V části přípravný se budou zpracovávat již očištěné a připravené základní suroviny z centrální kuchyně.

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

## Mytí nádobí

Použitá **nádobí** se bude umývat v prostoru „mytí nádobí“. Provoz bude vybaven mycím stolem s dřezem, mycím strojem a nástěnnou skříňkou pro uložení umytého nádobí.

## Bar

V úseku baru se budou připravovat veškeré teplé a studené **nápoje** a bude zde probíhat výdej pokrmů. Provoz bude vybaven kávovarem, výrobníkem ledu, sodobarem, chlazeným stolem a chlazenou vitrínou.

Pro mytí rukou je v prostoru baru vyčleněná samostatná **umyvadlo**.

## Zázemí pro zaměstnance

**Šatny** jsou navrženy v jiné části stávajícího objektu, jsou vybaveny skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Šatny jsou vybaveny sprchovým koutem a samostatným WC s předsíňkou.

## Úklid

Pro zajištění úklidu je vyčleněná **úklidová místnost**. Bude vybavena regálem pro uložení mycích prostředků.

## **4. Obecné požadavky**

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

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umývatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v přípravně budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000mm.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst plísní.

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

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

Odpadky se budou ukládat do kontejnerů na tříděný odpad.

## **5. Vliv provozu na životní prostředí**

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

V Brně dne 12. 3. 2018