

Revize				
Číslo	Datum	Popis změny	Jméno	Podpis
-	-		-	-

±0,000=207,800 m n.m. Bpv

Objednatel

Statutární město Brno

Zastoupené: JUDr. Markétou
Vaňkovou, primátorkou města Brna
Se sídlem:
Dominikánské náměstí 196/1
Brno-město, 602 00 Brno

B | R | N | O

Generální projektant – Společnost Arch.Design a A PLUS

A PLUS

Hlavní architekt projektu (autor)

Hlavní architekt projektu (autor)

Architekt projektu (autor)

Architekt projektu

Hlavní inženýr projektu

Zástupce hlavního inženýra projektu

Projektant

Arch.Design

Hlavní projektant

Projektant

Manažer projektu

Koordinátor projektu

Prof. Ing. Karel Tuza, CSc.

Ing. arch. Petr Uhlíř

Ing. arch. Petra Soudková

Ing. arch. Vít Moler

Ing. Jakub Holásek

Ing. Tomáš Holásek

Ing. Ondřej Vlach

Ing. Václav Morava

Ing. Jakub Kapsa

Ing. Miroslav Bílek

Ing. Bořivoj Kňourek

A PLUS a.s.

Česká 12

602 00 Brno

IČ: 262 36 419

www.aplus.cz

Arch.Design, s.r.o.

Sochorova 23

616 00 Brno

IČ: 257 64 314

www.archdesign.cz

Místo stavby

Česká republika
Jihomoravský kraj
Brno
Brněnské výstaviště

Projektant části PD

Vypracoval

Jakub Hrabálek

HRASPO, s.r.o.

Tuřanka 107

627 00 Brno

www.hraspo.cz

název stavby

**MULTIFUNKČNÍ SPORTOVNÍ
A KULTURNÍ PAVILON**

zakázkové číslo

B-19-103-100

3174-30

stupeň dokumentace

DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY / DPS

objekt

Dokumentace
pro provádění
stavby

datum

09/2021

část

SOUHRNNÁ TECHNICKÁ ZPRÁVA

číslo části

B

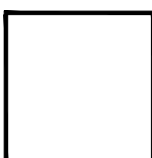
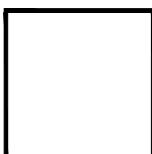
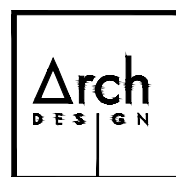
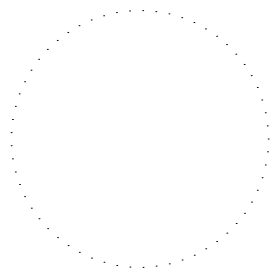
číslo výkresu

PŘÍLOHA – GASTRO TECHNOLOGIE

001-Př.3

číslo revize

00



Obsah

1	Základní informace	2
1.1.	Centrální kuchyně – 1.PP	2
1.2.	restaurace – zázemí 1.PP a odbyt v 1.NP a 2. NP	2
1.3.	provozy typu fast food – 1. NP	3
1.4.	Rautové prostory a nápojové bary – 3. NP	3
1.5.	Restaurace – 4. NP	3
1.6.	Provozy typu BAR nebo fast food – 5. NP	3
2	Závěr	4

1 ZÁKLADNÍ INFORMACE

Gastro provozy nejsou součástí projektu MSKP. Vybavení prostor, ve kterých se předpokládají gastro provozy bude řešeno v dalších stupních projektu na základě konkrétních požadavků provozovatele nebo nájemců těchto prostor.

Tato příloha souhrnné technické zprávy popisuje předpokládané řešení gastro provozů multifunkční haly. Na tomto podkladu byla uvažována spotřeba elektrické energie, spotřeba vody, množství odpadních vod, množství odpadních tukových vod k vyčištění apod. Byla prověřena a stanovena vstupní data pro další podrobnosti a koordinační práce, které budou řešeny v dalším stupni projektu.

Při budoucím řešení podávání nápojů v hale lze uvažovat také s variantou řešení pomocí omyvatelných zálohovaných plastových kelímků. Mytí kelímků by pak bylo řešeno centrálně v místě mytí stolního nádobí. Toto řešení přináší pro provozovatele výhody: zisk, protože ne všechny kelímky se vrací a úsporu nákladů vynaložených za likvidaci jednorázových kelímků.

1.1. CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ – 1.PP

Centrální kuchyně je zásobovaná z provozní plochy a manipulačního prostoru v 1. PP, které jsou přístupné zásobovacím vozidlům. Zásobování je nezávislé na provozu haly.

Rozvod jídla do haly je realizován pro tento účel vyhrazeným výtahem mezi osami 5 a 6.

Pro běžný odpad bude využívat provoz centrální odpadové hospodářství, ve kterém bude zřízen také prostor pro biologický odpad z kuchyní.

Odpad z jednotlivých provozů v nadzemních podlažích bude svážen výtahem mezi osami 4 a 5.

V 1.PP je vyhrazen prostor pro skladování sudů. V případě, že budou řešeny samostatné nezávislé provozy jednotek typu fast food, bude tento prostor vyhrazen pouze pro společné provozy, případně může tento prostor sloužit centrálnímu zásobování všech provozů.

Šatny a sociální zázemí pro zaměstnance prostor pro rauty budou součástí těchto prostor, které jsou v této dokumentaci uvažovány jako prostory pro budoucí využití. Dle jejich konkrétního využití bude na podlažích, kde budou zaměstnanci působit, vyhrazené samostatné toalety pro personál.

1.2. RESTAURACE – ZÁZEMÍ 1.PP A ODBYT V 1.NP A 2. NP

Restaurace, která situována do 1.NP a 2.NP je přístupná z terénu v 1. NP

Provoz restaurace se předpokládá celoroční a je nezávislý na provozu a akcích pořádaných v multifunkční hale.

Vnitřní komunikace mezi jednotlivými podlažními restaurace bude řešen v rámci tzv. fitoutu.

1.3. PROVOZY TYPU FAST FOOD – 1. NP

V 1. NP je uvažováno s 8 prostory pro budoucí využití, které budou sloužit jako provozovny typu fast food.

Provozy typu fast food jsou uvažovány jako samostatné nezávislé provozy, včetně sociálního zařízení pro zaměstnance. Sociální zařízení je uvažováno samostatně pro každý jednotlivý provoz.

Zásobování provozoven bude probíhat před otevřením haly, veškeré suroviny včetně nápojů budou uloženy ve skladu konkrétní jednotky.

V jednotlivých provozovnách se předpokládají studené i teplé pokrmy, chlazené a teplé nápoje.

1.4. RAUTOVÉ PROSTORY A NÁPOJOVÉ BARY – 3. NP

Ve 3.NP jsou uvažovány 3 prostory pro rauty a nápojové bary umístěné na chodbě klubového patra.

Zásobování prostor pro rauty a nápojové bary ve 3.NP bude probíhat nákladním výtahem z 1.PP (mezi osami 5 a 6).

Součástí každého rautového prostoru je uvažována část přípravy se zásobami a část pro sběr a základní třídění nádobí.

1.5. RESTAURACE – 4. NP

Provoz restaurace ve 4. NP je uvažován pouze v případě konání akcí v multifunkční hale.

Zásobování bude probíhat z centrální kuchyně v 1. PP, veškeré suroviny budou již v kuchyňské úpravě. Zásobování těchto provozů (včetně přípravy) bude probíhat zásobovacím výtahem mezi osami 5 a 6 a dále chodbou, vše před otevřením haly pro návštěvníky.

V prostorách je uvažováno s přípravou, ve které bude probíhat kompletace jídla a nápojů pro restauraci a skyboxy dopraveného z centrální kuchyně v 1.PP, včetně mytí použitého stolního nádobí.

V rámci prostor pro budoucí využití uvažovaných pro restauraci a její provoz se předpokládá samostatné sociální zázemí pro zaměstnance této části provozu.

1.6. PROVOZY TYPU BAR NEBO FAST FOOD – 5. NP

V 6. NP se předpokládá 6 nezávislých provozů – barů nebo fast foodů. Každý provoz bude mít vlastní sociální zázemí pro zaměstnance.

Předpokládá se nabídka studené i teplých pokrmů, chlazených i teplých nápojů.

2 ZÁVĚR

Tento dokument popisuje základní předpokládané řešení gastro provozů. Na jeho základě byly specifikovány požadavky na ostatní profesní části projektu.

V dalších fázích projektu, po určení konkrétních provozovatelů, případně nájemců, budou stanoveny a specifikovány konkrétní požadavky na gastro služby a bude možné vytvořit vlastní projekty gastro technologií.