



VÝŠKOVÝ SYSTÉM Bpv $\pm 0,000 = 208,500$ m n. m. úroveň podlahy 1.NP

REVIZE:	POPIS ZMĚNY:	DATUM:	VYPRACOVAL:

AKCE: STAVEBNÍ ÚPRAVY A MODERNIZACE IVUC ASTORKA, NOVOBRANSKÁ 691/3, BRNO		STUPEŇ PD: DPS - DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY	
		OBJEKT: PS 01 - TECHNOLOGIE KUCHYNĚ A BARU	
		PROFESE: GASTROTECHNOLOGIE	
INVESTOR A OBJEDNATEL: Janáčkova akademie múzických umění v Brně Beethovenova 650/2, 662 15 Brno		ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO: 20514011-3	AUTORIZACE: <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 150px; margin: 20px auto;"></div>
		DATUM: 04/2022	
MÍSTO STAVBY: pozemek parc. č. 257 k.ú. 610003 Město Brno		FORMÁT: 1 x A4	
GENERÁLNÍ PROJEKTANT: <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div> INTAR a.s. Bezručova 81/17a, 602 00 Brno tel.: +420 543 422 211 www.intar.cz, info@intar.cz </div> </div>		KOPIE:	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ING. ARCH. B. LANCMAN, blancman@intar.cz		MĚŘÍTKO:	
HLAVNÍ ARCHITEKT PROJEKTU: ING. ARCH. B. LANCMAN, blancman@intar.cz			
ZHOTOVITEL ČÁSTI: <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div> HRASPO spol. s r.o. Tuřanka 107, 627 00, Brno tel.: +420 548 219 792 www.hraspo.cz, hraspo@hraspo.cz </div> </div>		VÝKRES: TECHNICKÁ ZPRÁVA	
ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT: Ing. Lukáš Večeřa		EVIDENČNÍ ČÍSLO: 20514011-3/PS01/01	ČÍSLO VÝKRESU: 01
VYPRACOVAL: Jakub Hrabálek		REVIZE:	

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

1. Úvod a zadání

Část „Technologie kuchyně a baru“ řeší zázemí a provozní část v nově rekonstruované části kavárny Astorka, budova IVUC Astorka, Novobranská 3, Brno.

Jedná se o rekonstrukci stávajícímu objektu, s již dříve provozovanou kavárnou, jednu samostatnou provozní jednotku s odbytem do jednoho obytného úseku. Jídlo a nápoje jsou distribuovány samoobslužnou i obslužnou formou. Samoobslužnou formou jsou řešeny pouze obědy. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz vyššího standartu, se současnými trendy, 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, vyhláška č 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.).

Celkové uspořádání provozu je navrženo tak, aby se minimalizovalo křížení čistého a „špinavého“ provozu a tak aby se surovinám zajistil nejkratší a nejefektivnější průběh od příjmu, přes zpracování, tepelnou úpravu, až po výdej hotových pokrmů a jejich expedici.

Kuchyňská technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	cca 150 porcí denně	
Předpokládaná otevírací doba:	- pondělí až čtvrtek	7:00 až 22:00
	- pátek a sobota	7:00 až 24:00
	- neděle	7:00 až 20:00
Předpokládaný počet zaměstnanců na směnu:	cca 4 osoby	
Předpokládaná počet míst k sezení:	20 míst	
Použité energie:	elektřina	
Druhy připravovaných pokrmů:	teplé pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin (polévka, hlavní jídla, dezerty), pokrmy studené kuchyně (saláty, předkrmy, sendviče,...)	
Druhy připravovaných nápojů:	teplé nápoje, studené točené nápoje, míchané alkoholické a nealkoholické nápoje	

Bližší specifikace vydávaných pokrmů:

V kuchyni se bude připravovat zejména minutková kuchyně na základě objednávky zákazníkem a obědové menu, které se bude skládat z polévky a dvou hlavních jídel a obědového salátu. Připravené hotové pokrmy budou před výdejem uloženy ve vodních lázních a následně vydávány.

Veškeré pokrmy se budou připravovat ze základních surovin.

Bližší specifikace vydávaných nápojů:

Sortiment vydávaných nápojů je v obvyklém rozsahu, točené nealkoholické nápoje, točené pivo, víno, lahvované nealkoholické nápoje, teplé nápoje (káva, čaj).

2. Dispoziční uspořádání

Sklady, sklad odpadků, hrubá příprava zeleniny jsou soustředěny v 1.PP objektu. Zásobování probíhá přes podzemní garáže do této části provozu. Čisté přípravný, zázemí pro zaměstnance, varna, bar a odbytový prostor jsou umístěny v 1.NP objektu. V objektu je jeden vstup sloužící pro zásobování a zaměstnance. Druhý vstup je pouze pro hosty provozu. Suroviny se budou přivážet mimo standardní otevírací dobu provozovny do 1.PP a dále zásobovacím výtahem do 1.NP. Suroviny budou uloženy dle jejich typu v jednotlivých skladech. Zelenina se bude skladovat přímo v hrubé přípravě zeleniny, kde je vyčleněna samostatná chladicí skříň.

Pro chlazené suroviny bude provoz vybaven chladicím box s regálovým systémem.

V 1.NP se nachází čisté přípravný, varna, bar a odbytový prostor.

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

Sklady

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem z podzemních garáží v 1.PP. **Zelenina** se skladuje v místnosti hrubé přípravy zeleniny. **Maso** se skladuje v přípravě masa, která je vybavena chlazeným stolem. Pro skladování masa, případně vajec, budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu. Provoz bude vybaven chladicí skříní pro uložení biologického odpadu

Pro uložení chlazených, mrazených surovin bude provoz vybaven chladicími skříněmi v dostatečné kapacitě.

Hrubá a čistá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna samostatná místnost v 1.PP, přístupná z chodby. Příprava bude vybavena pracovním stolem s dřezem, chladicí skříní a umyvadlem. V podlaze bude provedena podlahová vpust. Nad pracovní deskou bude umístěna police.

Pro čistou přípravu zeleniny je vyhrazen samostatný úsek ve varně v 1.NP. Bude vybavena chlazeným stolem s dřezem. Součástí čisté přípravy zeleniny bude i úsek studené kuchyně. Nad pracovními plochami budou umístěny police.

Příprava masa

Pro zpracování masa je vyčleněn samostatný úsek v přípravě v 1.NP. Maso bude dovážet již v kuchyňské úpravě.

Příprava bude vybavena chladicím stolem s dřezem, nad pracovní deskou budou umístěny police. V přípravě masa bude probíhat také výtuk vajec. Výtuk vajec bude časově oddělen od ostatní přípravy, po ukončení práce budou povrchy omyty a vydezinfikovány.

Pro skladování masa, případně vajec, budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

Tepelná úprava a výdej jídla

Tepelnou úpravu pokrmů tvoří varný blok složený ze sporáku s indukčním ohřevem, fritézy, grilovací desky a konvektomatu. Tepelná úprava plynule navazuje na čisté přípravný a dále na úsek výdeje jídla. Nad varnou technologií bude instalován **odsavač par** s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Výdej jídla tvoří samostatný úsek navazující na tepelnou úpravu pokrmů. Pro uchování uvařených jídel bude provoz vybaven vyhřívaným výdejním stolem na gastronádoby a stolem pro ohřev talířů. Nad pracovní plochou budou police s infra ohřevem, pro udržení teploty pokrmů při samotném výdeji.

Mytí nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat v úseku „mytí provozního nádobí“, který navazuje na prostor varny a úsek mytí stolního nádobí. Provoz bude vybaven mycím stolem se dvěma dřezy.

Použité stolní nádobí se bude umývat v úseku „mytí stolního nádobí“. Sběr nádobí probíhá obslužnou formou. Provoz bude vybaven stolem pro příjem špinavého nádobí s dřezem, mycím strojem, sprchou pro před mytí nádobí a regálem pro dočasné uložení umytého nádobí.

Zázemí pro zaměstnance

Šatny pro zaměstnance stravovacího provozu jsou navrženy v 1. NP budovy. Šatny budou společné pro muže a ženy, předpokládaný počet zaměstnanců na směnu jsou 4 osoby. Budou vybaveny oddělenými skříňkami pro uložení pracovního a civilního oděvu. Součástí šatny je samostatné hygienické zázemí a oddělené WC s předsíňkou.

Denní místnost zaměstnanců se nezřizuje, bude součástí šatny.

Úklid

Pro zajištění úklidu je v 1.NP vyčleněna **úklidová místnost**, přístupná z chodby. Bude vybavena policemi pro uložení mycích prostředků a výlevkou.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu pomocí VZT jednotky, řeší samostatný projekt VZT.

Odpadní voda z úseku hrubé přípravný masa a mytí černého nádobí bude svedena do lapáku tuku. Vstupní šachta k lapáku tuku nesmí být umístěna v místnostech, kde se manipuluje s potravinami.

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení, řeší samostatný projekt.

Povrch podlah v přípravných a hlavní kuchyni bude proveden s protiskluzovou úpravou (R10 dle DIN 51130), musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození. V ostatních částech provozu (chodba, šatny, obytný prostor) bude povrch podlah lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný.

Stěny v kuchyni, v prostorách přípraven a mytí nádobí budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000mm. V ostatních částech provozu (kde se přímo nepracuje s potravinami a v obytné části) budou stěny omítnuté.

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 konstruuují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Ve všech vodovodních bateriích (u dřezů a umyvadel) je zajištěn přívod studené pitné vody a teplé vody z centrálního rozvodu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému. Provoz bude mít oddělenou tukovou kanalizaci a instalován lapák tuku. Řeší samostatný projekt ZTI.

Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu. Provoz bude vybavena chladicí skříní pro uložení biologického odpadu.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí (zdroje hluku, vibrací, apod.). Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.

V případě požadavků KHS bude provedena hluková studie a měření hluku.

V Brně dne 29. 4. 2022