

# REKONSTRUKCE A DOSTAVBA SPORTOVNÍ HALY V TURNOVĚ

## BISTRO

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - TECHNICKÁ ZPRÁVA

### ÚVOD

Úkolem projektu technologie gastro pro bistro ve sportovní hale v Turnově bylo řešení stravovacího provozu v tomto objektu při splnění hygienických předpisů, požadavků investora a při respektování prostorových možností.

Ve stravovacím provozu se budou připravovat pokrmy a nápoje pro hosty bistra a návštěvníky sportovní haly.

Sortiment tohoto bistra by měly tvořit pokrmy a nápoje typické pro tento typ občerstvení (např. hranolky, hamburgery, klobásy, panini, plněné bagety, saláty, chlebičky, sendviče, tortily...).

Počítá se zhruba se 100 jídly za den.

Dále je zde možno připravovat jednoduché pokrmy z polotovarů (opečená sekaná, smažený sýr atd.)

Počítá se s ca třemi zaměstnanci ve směně.

Povrchy stěn budou omyvatelné, podlaha protiskluzová.

Všechny prostory budou odvětrány (řeší VZT), nad varným blokem je navržen odsávací zákryt. Voda bude odebírána z veřejného vodovodu.

### DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Stravovací provoz je navržen v 1.N.P.

Zásobování bude probíhat hlavním vstupem do haly.

Zázemí personálu tvoří šatna a sociální zařízení s předsíní a prostorem pro úklid (s výlevkou).

Na zásobovací vstup navazuje prostor manipulace a odtud jsou přístupné ostatní prostory (dva příruční sklady, chlazený sklad, suchý sklad a přípravná s výdejem).

V rámci přípravny jsou navrženy pracovní úseky na čistou přípravu surovin a linky na mytí stolního a provozního nádobí. Uprostřed je umístěn varný blok na tepelnou úpravu pokrmů.

V blízkosti přípravny je umístěn sklad nápojů.

Přípravná je koncipována jako otevřená s dělící polopříčkou oddělující mytí nádobí od přípravy pokrmů.

### PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Zásoby se dopraví přes prostor manipulace do skladů, kde budou suroviny uloženy dle druhů v chladicích a mrazicích skříních a skladových regálech.

Četnost zásobování závisí na velikosti skladu, požadavcích provozovatele a možnostech dodavatelů.

Zelenina bude dodávána očištěná, takže zde není navržena hrubá příprava zeleniny.

Následně se suroviny dopraví do přípravný. Zde jsou potraviny očištěny a naporcovány na jednotlivých pracovních úsecích (maso a vejce, zelenina s chlazením a dřezy) a pak případně dojde k tepelné úpravě.

Dále jsou pokrmů transportovány přes výdej jídel strážníkům nebo obsluhou odnášeny ke stolům. Použité stolní nádobí obsluha odnese zvláštním vstupem k lince na mytí nádobí, kde je nádobí po předumytí v dřezu umyto v mycím stroji. Čisté nádobí je uloženo v regálu.

Provozní nádobí se umyje v dřezu na vyhrazené lince a uloží se do regálu.

Odpadky budou likvidovány v souladu s platnými předpisy, pro jejich uložení před odvozem je navržena chladicí skříň.

Pro úklid bude sloužit prostor v zázemí s výlevkou.

Všechny provozy byly navrženy tak, aby v rámci daných možností zachovaly plynulost a logiku přípravy a výdeje pokrmů od skladování, přípravy, tepelné úpravy, výdej a expedici až po mytí nádobí.

V provozu bude dodržován systém kritických bodů HACCP, který zpracuje odborná firma.

## K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel i nápojů kladené na tento typ stravovacího zařízení. Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele. Drobné stolní zařízení (váhy, odpadkové koše, nástěnné police apod.) bude pořízeno investorem (provozovatelem) dle dohody s personálem před zahájením provozu.

Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. GN nádoby), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (podnosy, nádobí, přístroje apod.).

Pokud to vyplýne z měření tvrdosti vody, je nutné použít pro určité kusy technologického zařízení změkčovače vody (např. mycí stroj). Použití změkčovačů určí dodavatel technologie.

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržovat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

## VŠEOBECNĚ

Technologické zařízení je zakresleno ve výkrese půdorysu, odkud lze vyčíst celý výše popsáný technologický provoz.

Součástí tohoto projektu je i seznam uvažovaného technologického zařízení označeného čísly, shodnými s popisem na výkrese.

Návrh instalačních přípojek potřebných pro připojení technologického zařízení bude součástí dalšího stupně projektové dokumentace.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny. Všechna elektrická zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

V přípravně a v předsíni personálního WC budou instalována umývadla s dlouhou pákou, další vestavěné umývadlo je v barovém pultu.

Personál stravovacího provozu musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení a musí mít zdravotní průkaz. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro výdej jídel je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, zejména o min. teplotě vydávaného jídla a max. době od výroby k výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

## **SPOTŘEBA ENERGIE**

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie.

Instalovaný příkon el. energie bude dle odhadu projektanta činit ca 50 kW, současnost za provozu 0,8.