

1. Základní údaje

a. název stavby:

„ Hrad č.p.1, Budyně nad Ohří – Kulturní centrum v bývalém špýcharu “

b. Investor

Město Budyně nad Ohří

Sídlo: Mírové náměstí 65, 411 18 Budyně nad Ohří

IČ: 00263427

DIČ: CZ00263427

c. místo stavby

stavba sýpky je součástí hradu, budova s číslem popisným č.p.1 na parcele č.161/1, k.ú. Budyně nad Ohří 615617 - Součást p.č. st. 161/1

Kulturní památka ÚSKP č. 22381/5-1954 Areál sýpky, mimo evidenci KP

d. Zodp. projektant části:

Ing. arch. Jiří Jarkovský

e. Zpracoval:

Ing. arch. Jiří Jarkovský

2. Úvod

Objekt bývalé sýpky hradu v Budyni n.O bude vybaven vlastním gastronomickým provozem. Je zde navržen restaurační provoz pro max. 60 míst v přízemí. Restaurace bude podávat obědy a večeře i denní menu.

Předmětem této části projektu je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, resp. uživatele a výkresy stavební dispozice objektu včetně návrhu architekta na umístění stravovacího provozu.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

3. Charakteristika provozu

Hlavní výrobní část gastroprovozu je situována v 1.NP objektu. Je zde umístěn hlavní výrobní provoz – teplá a studená kuchyně, čistá přípravná, umývárny stolního a provozního nádobí, číšnický ofis, nápojový bar a odbytový prostor restaurace.

Hlavní kuchyně, spolu s dalšími výrobními a skladovacími provozy, je dimenzována na kapacitu 150 jídel v jedné směně.

4. Popis technologie výroby

Příjem surovin

Zásobování probíhá vstupem do 1.NP. Suroviny budou zaváženy do příjmového prostoru. Zde bude prováděna kontrola surovin. Suroviny budou roztríděny a uloženy dle druhu. Ruční manipulací bude zboží zaváženo do jednotlivých skladů. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Pro skladování potravin je vyhrazena místnost č. 107. Tato místnost je vybavena nerezovými regály, 2x skladovou lednicí a skladovým mrazákem. Sklad je opatřen teploměrem a vlhkoměrem. Choulostivé suroviny (mléko, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány v chladících a mrazících skříních, kde budou skladovány v uzavíratelných nádobách dle druhu. Pro uložení „suchých“ potravin jsou k dispozici regály.

Maso bude ukládáno v samostatné chladicí skříni.

Zelenina je rovněž uskladněna v samostatné chladicí skříni v m.č. 106a.

Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do kuchyně.

Nápoje jsou skladovány v návaznosti na ofis v m.č.105 včetně obalů.

Nápoje pro denní spotřebu jsou umístěny přímo v prostoru baru do nápojových lednic.

Výrobní provoz

Výrobní provoz vychází z předpokladu, že suroviny pro výrobu budou dováženy v opracovaném stavu. Předpokládá se dovoz loupaných brambor a hrubě očištěné zeleniny. Rovněž se předpokládá dovoz masa v kuchyňské úpravě. Ze skladů jsou suroviny dopravovány na pracoviště přípravy surovin v kuchyni a dále ke konečné přípravě jídel. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují ve varně nebo ve studené kuchyni. Kapacita strojního zařízení výrobního provozu je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

Výdej jídel

Výdej jídel je řešen vyhřívaným pultem s galerkou, odkud obslužný personál roznáší pokrmy do restaurace. Ve vyhřívaném pultu jsou uloženy GN nádoby s vyrobenými komponenty, z nichž personál kompletuje menu pro strážníky. Výrobky studené kuchyně budou uloženy v chladícím pultu.

Mytí nádobí

Použité nádobí z ofisu je obsluhou odevzdáváno na odkládací stůl, odkud jej obsluha v umývárně odebírá, třídí, předmývá a ukládá do mycího stroje. Po umytí se nádobí dopravuje zpět do výdeje. Provozní nádobí se umývá v mycím dřezu ve vyhrazené části kuchyně. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů. Odpad z kuchyně se bude odvážet do skladu odpadků v areálu.

Nápojové hospodářství

Nápoje se vydávají z nápojového baru. Bar je vybaven potřebnou technologií. Pro uložení zásob je určen nápojový sklad. Nápoje pro denní spotřebu jsou umístěny přímo v prostoru baru do nápojových lednic.

5. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně. Totéž platí pro manipulaci ve skladech a ve výrobním provozu.

6. Přehled zaměstnanců

kuchař	1 osoba
pomocná síla	1-2 osoby
obslužný personál	1-2 osoby
celkem ve směně	4 - 5 osob

7. Nároky na energie

Pro vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie :

el. energie :

instalovaný příkon	66 kW
současnost	0,7
skutečný příkon	46,2 kW

voda :

pro výrobu jídel, mytí nádobí, úklid a personál celkem:	2 000 l/den
z toho TUV	700 l/den

8. Zázemí zaměstnanců

Sociálně hygienické zázemí zaměstnanců sestává z toalety, umývárny a šatny. Pro zázemí zaměstnanců je vyhrazena místnost č. 109.

9. Úklid

Kombinovaná výlevka a lednice pro uskladnění bioodpadu (v uzavřených nádobách) jsou umístěny v místnosti č. 108.

10. OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Povrch dveří je omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců jsou zkonstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, jsou omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken je přístupné z podlahy.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností jsou omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluké, netoxické a nejsou klzké.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. V místech varného procesu a připraven je omyvatelný a dezinfikovatelný obklad stěny do výše předpokládaného znečištění.

Osvětlení pracovních prostor

Veškeré pracovní úseky jsou řešeny tak, aby bylo umožněno denní osvětlení. Umělé osvětlení pracovních prostor bude zvoleno tak, aby splňovalo zejména Nařízení vlády č. 361/2007 Sb. a ČSN EN 12 464 – 1.

Minimální hodnota pro pracoviště, na němž je vykonávána trvalá práce, stanovena udržovatelnou osvětelností $E_m=200$ lx.

Vzduchotechnika

Při plánované varné kapacitě je zabezpečena nucená výměna vzduchu. V prostorách, kde dochází k tvorbě vodních par a tepla, jsou osazené nerezové, odsávací zákryty opatřené tukovými filtry.

Provozní doba

Vzhledem k provozní době areálu hradu a skladbě návštěvníků v této provozní době se předpokládá, že návštěvníci hradu budou hlavními návštěvníky restaurace. Areál hradu je otevřen v letním provozu od 8:00 - 19:00 hod. a v zimním období je nádvoří hradu otevřeno od 8:00 - 17:00 hod. Efektivní využití návštěvníků hradu jako návštěvníků restaurace by se předpokládalo ještě asi hodinu nebo dvě po ukončení provozu hradu.

Na podkladě těchto skutečností se navrhuje provozní doba restaurace max. do 22-té hodiny.