

Projekt
Park U Hradeb podél ulice Horská - revitalizace
Novostavba kuželny s klubovnou

Horská, Praha - Nové Město - 120 00

Stupeň dokumentace: DSP
Číslo projektu: 23-383
Datum odevzdání: 02 / 2024

Klient
MČ Praha 2
náměstí Míru 600/20, Praha 2 -Vinohrady - 120 00

Projektant
Projektant stavební části: Cejthaml Beneš architekti
Projektant části: Michael Černý, tel: 602616603
Zodpovědný projektant: HOUSING PRO s.r.o.

Jméno výkresu

část D.1.4.6 - Technologie gastro

Číslo přílohy

Projekt
**Park U Hradeb podél ulice Horská - revitalizace
Novostavba kuželny s klubovnou**

Horská, Praha - Nové Město - 120 00

Stupeň dokumentace: DSP
Číslo projektu: 23-383
Datum odevzdání: 02 / 2024

Klient
MČ Praha 2
náměstí Míru 600/20, Praha 2 -Vinohrady - 120 00

Projektant
Projektant stavební části: Cejthaml Beneš architekti
Projektant části: Michael Černý, tel: 602616603
Zodpovědný projektant: HOUSING PRO s.r.o.

Jméno výkresu

**část D.1.4.6 - Technologie gastro
technická zpráva**

Číslo přílohy

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Gastronomický provoz

Park U Hradeb podél ulice Horská-revitalizace Novostavba kuželny s klubovnou

Investor:	MČ Praha 2 Náměstí Míru 600/20, 120 00 Praha 2-Vinohrady
Generální projektant:	Akad.arch. Jakub Cajthaml, ČKA 00724 Holečkova 2653/80, 150 00 Praha 5
Část:	D.1.4.6
Stupeň dokumentace:	DSP
Datum zpracování:	4/24
Projektant části gastro:	HOUSING PRO s.r.o. Elíšky Přemyslovny 425, 156 00 Praha 5 IČ: 097 45 408
Odpovědný projektant:	Michael Černý
Vypracoval:	Michael Černý Tel: 602 616 603 E-mail: gastroprojektovani@gmail.com

Obsah:

1. ÚVOD – IDENTIFIKACE STAVBY
2. PROVOZNÍ PARAMETRY
3. TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ
4. PROVOZNÍ ÚSEKY
5. PERSONÁLNÍ ZÁZEMÍ
6. ÚKLID, ODPAD
7. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY
8. SEZNAM ZAŘÍZENÍ

1.Úvod

Předmětem dokumentace je řešení provozu zařízení veřejného stravování v rámci novostavby kuželny s klubovnou v Praze 2, v ulici Horská.

Provoz je koncipován zejména jako zázemí pro provoz kuželny. Doplnkově bude zajišťováno občerstvení pro ostatní návštěvníky přilehlého parku jednak vnitřním obytným prostorem s kapacitou do 20 míst. Pro potřeby hráčů kuželek bude v samostatné části navazující na dráhy k dispozici cca 12 míst k sezení.

V letní sezóně, resp. podle klimatických podmínek bude možnost podávat občerstvení také výdejním oknem z nápojového baru.

2.Provozní parametry

Provozovna bude vedle nápojů a zákusků nabízet omezený sortiment jednoduchých jídel typu panini, toast, sendvič, salát, klobása, cukrářské zákusky.

Vyráběno bude z čerstvých surovin, zákusky budou dováženy hotové. Podáváno bude obslužným způsobem.

Nápoje budou podávány obslužným způsobem Teplé nápoje budou vyráběny kávovarem. Studené alko i nealko v nevratných obalech i točené-pivo,limo.

Pokrmu i nápoje budou uvnitř provozovny podávány ve vratných obalech-stolní nádobí, vně provozovny v nevratných obalech.

Provozní (otevírací) doba bude denně po-ne 10-22 hodin.

Počet personálu 3 na směnu.

Kapacita obytné části je navržena na cca 20 míst k sezení v obytné části a 10 míst k sezení v prostoru herny.

Provozovna bude bez živé hudby, případné využití reprodukováné hudby bude sloužit jako doplněk provozu a bude v přiměřené intenzitě.

3.Technologické řešení

Veškeré suroviny – pečivo, uzeniny, sýry atd. budou dováženy čerstvé, resp. balené. V místě bude výroba sendvičů aj. v množství pro předpokládanou denní spotřebu. Pokrmu po naporcování a dalších úpravách budou uloženy v GN v chlazených stolech. Syrová vejce budou před tepelnou úpravou vždy skladovány v samostatné uzavřené nádobě (GN) a v samostatné části chlazených prostor.

Zeleninové saláty-pokrmu budou připravovány z čistě upravené zeleniny, která bude dovážena a skladována v kapacitní chladicí skříni, dále bude porcována a připravena pro další distribuci. V provozovně **nebude žádná hrubá příprava.**

Přílohové pečivo bude dodáváno hotové čerstvé.

Cukrářské zákusky budou dodávány hotové čerstvé, budou uloženy v chladicí skříni ve skladu a před distribucí v chladicí vitrině v obytné části.

V obytné části budou instalovány samoobslužné chladicí skříně a vitríny pro uložení balených chlazených nápojů pro prodej s sebou a studených pokrmů (sendvič, salát).

Zásobování bude prováděno **v denní době** vlastním zásobovacím vchodem a mimo otevírací dobu v četnosti odpovídající potřebám provozu a zároveň skladovacím a výrobním prostorům.

4.Provozní úseky

Provoz tvoří stavebně oddělené personální, skladové, technické a výrobní zázemí. Navazuje oddělený nápojový bar s odbytovou částí, která má jednak část pro příchozí návštěvníky a také samostatnou část pro hráče kuželek.

K skladování nechlazených, balených surovin a nepotravin je samostatný sklad dochozí chodbu k WC pro hosty a úklid. Sklad je vybaven skladovacími policovými regály.

Ke **skladování** vybraného baleného nepotravinového materiálu a balených surovin jsou policové regály v zádveří přípravný. Pro uložení budou využity také nástěnné skřínky a police v přípravně.

Chlazené suroviny jsou skladovány v přípravně v chladících skříních a také v podstolových chlazených skříních-chlazených stolech.

Přípravna je vybavena omyvatelnou pracovní plochou s dřezem s tekoucí pitnou T+SV, **umývadlem na ruce** s tekoucí pitnou T+SV.

K jednoduchým tepelným úpravám bude stolní **kontaktní (panini) gril**.

Expedice je průchozí i dveřmi přes nápojový bar.

Mytí provozního nádobí je v samostatném dřezu s T+SV v přípravně.

Mytí stolního nádobí je v samostatném odděleném úseku přípravný a špinavé stolní nádobí sem přichází prokládacím oknem z odbytové části. Úsek je vybaven mycím stolem s dřezem s T+SV a podstolovým mycím automatem. Čisté stolní nádobí bude uloženo v nástěnných policích v části přípravný, resp. expedice.

Nápojový bar je vybaven pracovními plochami s provozním dřezem a umývadlem na ruce s T+SV. Součástí je kávovar na výrobu teplých nápojů a chladicí stůl na nápoje, výčep alko-nealko.

Chlazené **nápoje** jsou uloženy v podstolových chlazených zásuvkových boxech.

Mytí nápojového skla je v samostatné části baru vybavené mycím dřezem a mycím podstolovým automatem.

Součástí odbytového prostoru je chlazená **vitrína na zákusky**.

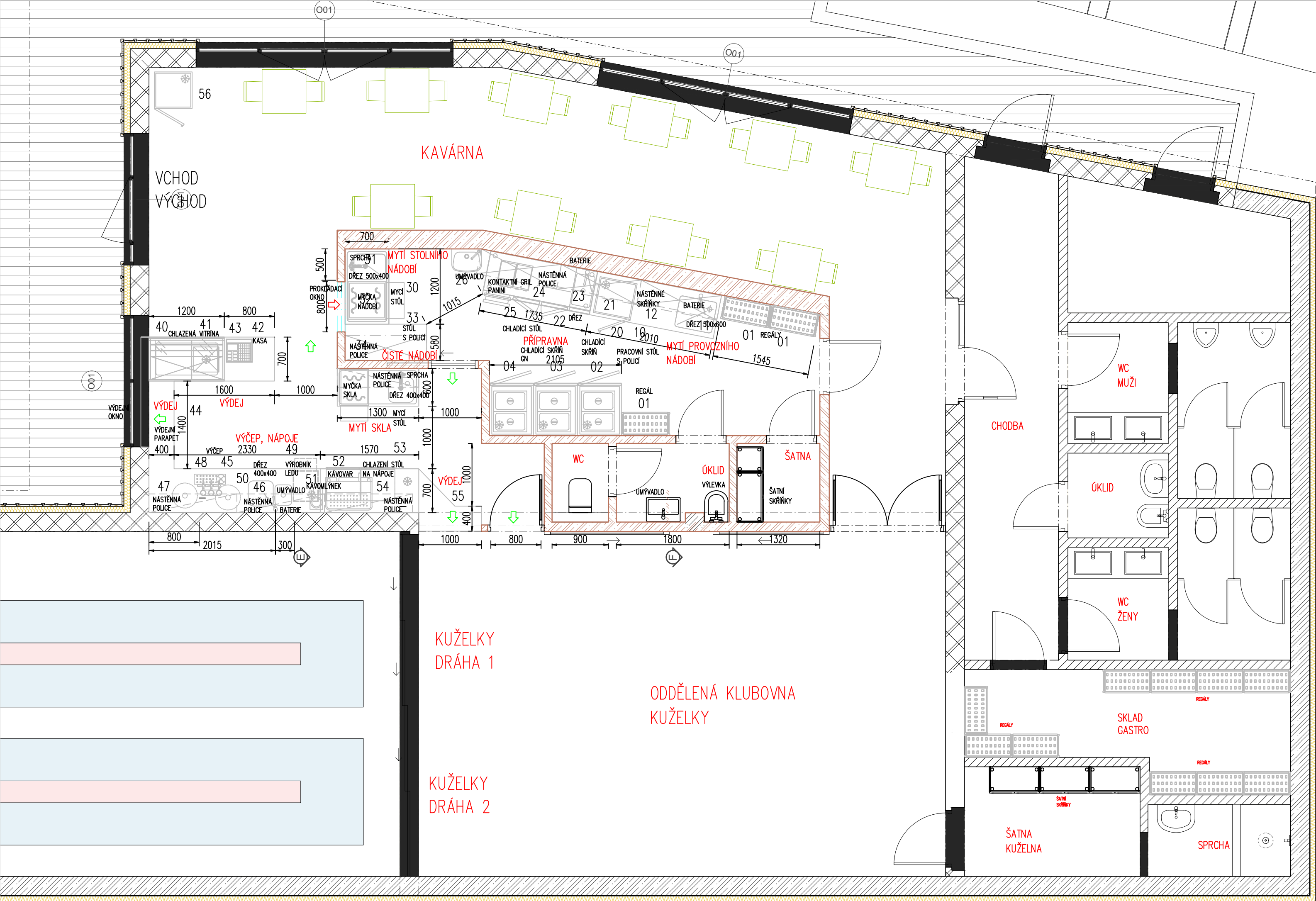
5.Personální zázemí

Šatna pro personál je samostatná místnost s vchodem v zádveří vchodu pro přípravný a je vybavená šatními skříňkami pro uložení pracovního a civilního oděvu. Navazuje personální WC s oddělenou předsíní s umývadlem a výlevkou pro potřeby **úklidu**. Obojí opatřeno tekoucí T+SV pitnou vodou. Úklidové prostředky budou zavěšeny na stěně, resp. uloženy v nástěnné polici. Počet pracovníků na směnu je max. 5 a zázemí je společné.

WC pro příchozí hosty a hráče kuželek bude k dispozici chodbou z odbytové části samostatně pro ženy a samostatně pro muže.

POZ.	POPIS ZÁKLADNÍ	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	VÝŠKA mm	EL.kW 230V	EL.kW 400V	PLYN kW	PLYN Kw	TV výška mm n.č.p.	SV výška mm n.č.p.	ODPAD výška mm n.č.p.	POZNÁMKA (parametry připojovacích bodů budou upřesněny po aktualizaci jednotlivých zařízení podle podkladů jejich dodavatele)	KS
	ŠATNA												
X	ŠATNÍ SKŘÍŇKY-SESTAVA												1
	SKLAD												
1	SKLADOVÝ REGÁL POLICOVÝ 5 POLIC ALU+PLAST	800	400	1800									3
2	NEREZOVÁ CHLADÍCÍ SKŘÍŇ GN 2/1 700L -2 +10 °C	777	695	1895	0,2							zásuvka 2100mm n.č.p.	1
3	NEREZOVÁ CHLADÍCÍ SKŘÍŇ GN 2/1 700L -2 +10 °C	777	695	1895	0,2							zásuvka 2100mm n.č.p.	1
4	NEREZOVÁ CHLADÍCÍ SKŘÍŇ GN 2/1 700L -2 +10 °C	777	695	1895	0,2							zásuvka 2100mm n.č.p.	1
	MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ												
10	MYCÍ STŮL, VPRAVO DŘEZ 600x500x300 A SPODNÍ POLICE, ZADNÍ LEM, VLEVO SPODNÍ PROSTOR PRO LEDNICI	1950	700	850					500	500	450	TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
11	BATERIE SMĚŠOVACÍ STOJÁNKOVÁ												1
12	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA	1300	400	650									1
X3	ZEMNÍKÁ KABEL											zemníká kabel 100mm n.č.p.	
	PŘÍPRAVNA												
20	MRAZÍCÍ SKŘÍŇ PODSTOLOVÁ 130L	600	600	810	0,3							zásuvka 300mm n.č.p.	1
21	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA	1300	400	650									1
22	CHLAZENÝ STŮL GN 3 SEKCE,4 ZÁSUVKY,1 DVEŘE, VSUNY GN, AGREGÁT VPRAVO, ZADNÍ LEM, INTEGROVANÝ DŘEZ PRAVO	1730	700	810	0,3				500	500	450	CGSG kabel 2m volný konec 100mm n.č.p., TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
23	BATERIE SMĚŠOVACÍ STOJÁNKOVÁ												1
24	NÁSTĚNNÁ DVOUPOLICE	1300	400	650									1
25	STOLNÍ GRIL KONTAKTNÍ PANINI	690	430	240	3,6							zásuvka 230/400V 1200 n.č.p.	1
26	UMÝVADLO NA RUCE	450	400	250					500	500	450	TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
X1	PROVOZNÍ ZÁSUVKY 230V NAD PRAC PLOCHOU				1,5							zásuvka 1200mm n.č.p.	
X3	ZEMNÍKÁ KABEL											zemníká kabel 100mm n.č.p.	
	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ												
30	MYCÍ STŮL, VPRAVO DŘEZ 400x500x300 ,PRAVÝ A ZADNÍ LEM, VLEVO SPODNÍ PROSTOR PRO MYČKU, DESKA S PROLISEM	1200	700	850					500	500	450	TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
31	BATERIE SMĚŠOVACÍ STOJÁNKOVÁ SE SPRCHOU												1
32	PODSTOLOVÝ MYCÍ AUTOMAT NA NÁDOBÍ VČ. ODPADNÍHO ČERPADLA	600	600	810		6				100	0	CGSG kabel 2m volný konec 300mm n.č.p., vypínač, SV (suchovod-změkčená voda) kohout 3/4", samostatný odpad 50 HT	1
33	PRACOVNÍ STŮL, PRAVÝ A ZADNÍ LEM, SPODNÍ POLICE	1400	700	850									1
34	NÁSTĚNNÁ DVOUPOLICE	1400	400	650									1
X3	ZEMNÍKÁ KABEL											zemníká kabel 100mm n.č.p.	

POZ.	POPIS ZÁKLADNÍ	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	VÝŠKA mm	EL.kW 230V	EL.kW 400V	PLYN kW	PLYN Kw	TV výška mm n.č.p.	SV výška mm n.č.p.	ODPAD výška mm n.č.p.	POZNÁMKA (parametry připojovacích bodů budou upřesněny po aktualizaci jednotlivých zařízení podle podkladů jejich dodavatele)	KS
	BAR												
40	PRACOVNÍ STŮL POD VITRÍNU,VLEVO PROSTOR PRO AGREGÁT VITRÍNY,VLEVO 2 POLICE NA INVENTÁŘ, DVÍŘKA	1200	700	900									1
41	CHLADÍCÍ VITRÍNA STOLNÍ CUBUS B 120	1200	700	650	0,3							zásuvka 300mm n.č.p.	1
42	VÝDEJNÍ STŮL BEZ POLICE A HORNÍ PŘEDNÍ TRNOŽE, SPODNÍ PODESTAVBA INTERIÉROVÉ ÚLOŽNÉ ZÁSUVKY, DVÍŘKA	800	700	900								zásuvka 300mm n.č.p.	1
43	POKLADNÍ SYSTÉM											zásuvka 300mm n.č.p.	1
44	VÝDEJNÍ PARAPET	1400	400	40								zásuvka 1200mm n.č.p.	1
45	VÝČEPNÍ STŮL, VLEVO PROSTOR PRO VÝROBNÍK LEDU, VLEVO DŘEZ A UMÝVADLO, OKAPNIČKA S OSTŘÍKEM SKLENIC, ZADNÍ A PRAVÝLEM, DESKA S PROLISEM	2300	700	900					500	500	450	2xSV a TV kohout 1/2", odpad 50 HT	1
46	BATERIE SMĚŠOVACÍ STOJÁNKOVÁ PÁKOVÁ PROFI												1
47	NÁSTĚNNÁ DVOUPOLICE	1400	400	650									1
48	VÝČEPNÍ KOMPLET - CHLADIČ 4 SMYČKY, VÝČEPNÍ STOJAN				1					300	0	SV kohout 1/2", odpad 50 HT, zásuvka 300mm n.č.p.	1
49	VÝROBNÍK LEDU 35KG/24 HOD, VZDUCH, VČ. ODPADNÍHO ČERPADLA	500	600	800	1					300	0	SV kohout 3/4", odpad 50 HT, zásuvka 300mm n.č.p.	1
50	NÁSTĚNNÁ DVOUPOLICE	1400	400	650									1
51	MLÝNEK NA KÁVU	300	400	500	1							zásuvka 1200mm n.č.p.	1
52	KÁVOVAR PÁKOVÝ 2 SEKCE	600	500	500		6				650	450	CGSG kabel 2m volný konec 650mm n.č.p., SV kohout 1/2" (suchovod-změkčená voda), odpad 50 HT	1
53	CHLADÍCÍ STŮL NA NÁPOJE, 4 ZÁSUVKY	1500	700	900	0,3							zásuvka 300mm n.č.p.	1
54	NÁSTĚNNÁ DVOUPOLICE	1400	400	650									1
55	VÝDEJNÍ PULT	1000	400	900									1
56	CHLADÍCÍ SKŘÍŇ NA ZÁKUSKY	600	600	1900	0,3							zásuvka 300mm n.č.p.	1
X1	PROVOZNÍ ZÁSUVKY 230V NAD PRAC PLOCHOU				1,5							zásuvka 1200mm n.č.p.	
X3	ZEMNÍCÍ KABEL											zemnícÍ kabel 100mm n.č.p.	
	POZNÁMKA:												
	Suma energiÍ nezahrnuje osvětlení, VZT a ostatní stavební technologie. Seznam NENÍ prováděcí dokumentace a je určen jako podklad pro zpracování odborných profesních PD. Před provedením a zaklopením konzultovat s dodavatelem technologie												
	ENERGIE CELKEM TECHNOLOGIE				11,7	12	0						



Projekt
Park U Hradeb podél ulice Horská - revitalizace
Novostavba kuželny s klubovnou

Číslo projektu: 23-383

Klient MČ Praha 2

Projektant
Projektant stavební části: Cejthami Beneš architekti
Projektant části: Michael Černý, tel: 602616603
Zodpovědný projektant části: HOUSING PRO s.r.o.

Jméno výkresu

část D.1.4.6 - Technologie gastro

Měřítko a číslo výkresu

1:50 240223