

SEZNAM PŘÍLOH ČÁSTI F.04.GT

MĚŘITKO

F.04.GT.01	SEZNAM PŘÍLOH A TECHNICKÁ ZPRÁVA	
F.04.GT.02	VÝKRES TECHNOLOGIE 1.NP	1 : 50
F.04.GT.03	VÝKRES NAPOJOVACÍCH BODŮ 1.NP	1 : 50
F.04.GT.04	SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ	

ČÁST DOKUMENTACE	GASTROTECHNOLOGIE	 GAST-PRO TRUTNOV technika pro gastronomy Horská 60, Trutnov 541 01 Tel: 499 848 345, Fax: 499 848 346
ZODP. PROJEKTANT	DAVID ŠTANGLER	
VYPRACOVAL	PETR KRILIK	
ČÍSLO ZAKÁZKY	07/01410	

GENERÁLNÍ PROJEKTANT	TRENTO s.r.o., Jižní 870, 500 03, Hradec Králové	 Trento s.r.o. Jižní 870, 500 03 Hradec Králové IČO: 632 19 409, DIČ: CZ/632 19 409 e-mail: perizek.trento@seznam.cz
VEDOUcí PROJEKTANT	ING. MILOŠ PAŘÍZEK	
KOORDINACE ZAKÁZKY	ING. ZDENĚK MIKULECKÝ	
OBJEDNATEL PD	BAK stavební společnost, a.s. , Vodní 177, 541 01, Trutnov	

REKONSTRUKCE LANOVÉ DRÁHY SNĚŽKA OBJEKT SO 04 – DOLNÍ STANICE	ČÍSLO ZAKÁZKY	0717/300
	DRUH PD	pro provedení stavb
	DATUM	01/2012
	MĚŘITKO	

TECHNICKÁ ZPRÁVA	OZNAČENÍ VÝKRESU	F.04.GT.01
------------------	------------------	-------------------

Technologické řešení

Návrh technologického řešení gastronomického provozu vychází ze záměru investora poskytnout návštěvníkům lanové dráhy občerstvení ve formě hotových jídel, minutek a rychlého občerstvení. Výdejní linka se zázemím je navržena do 1.pp. Ve 2.pp je navržen nápojový bar. Celková dispozice je navržena dle současných poznatků gastronomie s ohledem k platné vyhlášce MVČR č.137/2004 sb o veřejném stravování.

Základní údaje provozu

provozní charakter:	rychlé občerstvení
sortiment:	regenerovaná zchlazená hotová jídla, pokrmy sortimentu rychlého občerstvení (hot dog, bagety apod.), minutky, balené potraviny, balené cukrovinky
nápoje:	teplé, studené, točené i lahvové
technologie přípravy jídel:	- regenerace hotových chlazených pokrmů - minutky – tepelná úprava připraveného polotovaru - rychlé občerstvení – z výrobků kuchyňské konvence
systém stravování:	celodenní samoobslužný
použitá energie:	elektrická síť 230/400V, 50HZ

Popis provozu 1.pp

Provoz je koncipován jako částečně samoobslužná výdejní linka se zázemím pro tepelnou úpravu a kompletaci pokrmů.

Zboží naváženo samostatným vchodem do jednotlivých skladů. Zchlazené pokrmy transportovány v uzavřených gastronádobách v termoobalech, překládány budou na plošinovém vozíku a uskladněny v chladících skříních. Přepační obaly budou skladovány v místnostech mytí a sklad transportních obalů.

V zázemí kuchyně jsou navrženy úseky přípravy zeleniny a masa. Úseky pracují s očištěnými, naporcovanými výrobky kuchyňské konvence a jsou tvořeny chladícím a mrazícím stolem s dřezem. V blízkosti jsou navržena umývadla pro mytí rukou obsluhy (poz. E.1 a G.10)

Pro tepelnou úpravu je navržena varná linka a konvektomat (regenerace zchlazených pokrmů)

Nad tepelnými spotřebiči jsou navrženy VZT zákryty – řešeno samostatným projektem VZT.

Kompletace a výdej probíhá na pracovní ploše u výdejního okénka do výdejní linky.

zadní část výdejní linky slouží pro uskladnění a prezentaci nápojů a potravin a jejich tepelné úpravě.

Je zde navrženo umývadlo pro obsluhu.

Přední část výdeje je zčásti samoobslužná, obsahuje vitríny pro prodej a uchování chlazených a teplých pokrmů,

V restaurační části jsou navrženy občerstvovací automaty – druh dle požadavků investora.

Použitá nádobí na podnosech je odkládáno do přepravních vozíků, mytí probíhá v úseku mytí stolního nádobí. Čistá nádobí je transportována v tubusových zásobnících zpět do výdeje.

V dispozici je navržena místnost pro sanitaci odkládacích vozíků.

Sociální zázemí personálu

Personál 2-3 pracovníci / směna

Personál má k dispozici šatnu, sprchu a WC s předsíňkou

V rámci provozu umístěna. a úklidová komora.

Odpadové hospodářství:

V objektu není zřízen sklad odpadu, uživatel zajistí denní odvoz biologického odpadu.

Stavebně technologické požadavky:

- dveře , druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustím, pod zařízením nespádované.
- stěny (vlhké provozy) - obklady min. do výše 2100 mm.
- větrání v místnostech je zajištěno **samostatným projektem VZT.**
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie