

Technická zpráva – gastrotechnologie

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o hygienických požadavcích a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu

Stavba:	Revitalizace zázemí městské knihovny a předprostoru Lázeňského parku Poděbrady.
Provozní charakter:	Kiosek, rychlé občerstvení pro návštěvníky parku
Systém výdeje:	prodej přes výdejová okna
Kapacita občerstvení:	do 100 jídel za den
Sortiment:	sortiment rychlého občerstvení (pizza, bagety, panini), teplé, studené nápoje, balené nápoje
Provozní doba:	09:00 – 22:00
Prostředí kuřácké/nekuřácké:	nekuřácké
Počet personálu stravovací částí:	do 3 osob na směnu
Energie pro technologii:	elektrický proud



Podepsal Ing. Luboš Rajniš
SN: C=CZ;
OID 2.5.4.97=NTRCZ.
45770743; O=Česká komora
autorizovaných inženýrů a
techniků činných ve výstavbě;
OU=Elektronické autorizační
razítko; OU=0007330; CN=Ing.
Luboš Rajniš; SN=Rajniš;
G=Luboš;
SERIALNUMBER=P538001;
T=IPO0
Datum: 2026.02.20 09:27:06
+01'00'

Provozní řešení / popis provozu + popis jednotlivých úseků v rámci provozu

Předmětem dokumentace je provoz kiosku, rychlého občerstvení v Lázeňském parku v Poděbradech. Jedná se o jednopodlažní objekt se samostatným vstupem do provozu v návaznosti na sklady, sociální zázemí pro zaměstnance a přípravny, které jsou rozděleny na část Pizza a část Zmrzlina. Z připraven se pak vstupuje do části odbytové.

V provozu se bude používat jednorázové nevratné nádobí (tácky, šálky, misky, kelímky). Z tohoto důvodu se nezřizuje úsek mytí bílého nádobí, ale pouze úsek mytí provozního nádobí.

Uvažuje se s denním zásobováním komoditami.

Organický odpad bude skladován v chladicí skříni, která je uistěna ve stavebně odděleném prostoru skladu odpadů, který je zároveň vybaven sprchou a gulou pro sanitaci odpadkových košů. Pro odpady platí, že vzhledem k lokalitě umístění provozu lze zajistit denní odvoz odpadu (včetně organického).

Provozní charakter:

Bude se jednat o provoz nabízející sortiment vhodný pro provoz rychlého občerstvení s uvažovaným zaměřením na výrobu Pizzy. Dále se uvažuje se sortimentem jako jsou bagety, párky v rohlíku, panini, točená zmrzlina z předem připravených originál směsí, prodej **originálně zabalené potravin**y, teplé a studené nápoje jako je káva, čaj, grog, limonády a další prodej balených nápojů. Sortiment jídel bude z předem kuchyňsky připravených polotovarů. Produkty pekařské a cukrářské budou dováženy již hotové od externích dodavatelů. Při přípravě pokrmů bude používána kuchyňsky očištěná zelenina! V provozu se nezřizuje hrubá přípravná zeleniny.

Veškeré komodity budou uchovávány v předepsaných podmínkách pro skladování. Uvažuje

JEDNOTLIVÉ ÚSEKY V RÁMCI PROVOZU

Přípravná Pizza

Samostatný stavebně oddělený prostor bude vybavený chladícím pizza stolem. Pracovním stolem se zabudovaným dřezem a stolem se zabudovaným umyvadlem zajišťující bezdotykové mytí rukou. Pizza pecí.

Přípravná zmrzliny

Samostatný stavebně oddělený prostor, vybavený pracovním stolem s dřezem, chladicími skříněmi, regálem, umyvadlem zajišťující bezdotykové mytí rukou.

V případě zmrzliny budou používána vždy originální směs od výrobce. Dojde tedy pouze k přípravě dle návodu – mixování a nalití do zmrzlinového stroje.

K mytí provozního nádobí (lopatky, gastronádoby) je vytvořen v odbytovém prostoru samostatný úsek mytí provozního nádobí vybavený pracovním stolem s dvoudřezem. Zde bude možno využít tento prostor i k sanitaci částí zmrzlinového stroje.

Odbytový prostor – prodej

Je členěn na dvě části. První část prodej pizzy navazuje na přípravu a je vybaven technologií pro prodej sortimentu jídel – hlavně tedy pizzy. Prostor je vybaven teplou vitrínou pro uchování pizzy v předepsané teplotě, Chladicími skříněmi, pracovním stolem s dřezem a umyvadlem pro bezdotykové mytí rukou.

Prostor může být doplněn technologií pro přípravu i jiných teplých jídel jako je hot-dog, panini. Pečivo pro případné plněné bagety bude bráno od externího dodavatele, plnění baget bude probíhat v úseku přípravy pizzy na pracovním stole. Zde se uvažuje s přípravou dostatečného množství časově oddělení od přípravy pizzy. Skladování baget bude v chladicí skříní, nebo chladicí vitrině a následně tepelně upravené v panini grilu, pizza peci.

Druhá část odbytového prostoru je vyhrazena prodeji točené zmrzliny a nápojů.

Úsek je vybaven pracovním stolem s dřezem, chladicími skříněmi, technologií pro přípravu teplých nápojů (kávovar), chladicí vitrínou pro umístění baget, zákusků, tedy komodit, které vyžadují při prezentaci chlazený prostor. Bezdotykové mytí rukou zajišťuje umyvadlo umístěné ve středu prostoru.

Sklad potravin

Sklad je stavebně oddělený prostor vybavený chladicí skříní, prostorem pro regál.

Sklad obalů

Stavebně oddělený prostor pro umístění vratných obalů.

WC pro zaměstnance

WC s předsíňkou kde je umístěno umyvadlo – tato toaleta je určena zaměstnancům kiosku. WC s předsíňkou je přístupné z chodby objektu.

Šatna personálu

Šatna pro zaměstnance je stavebně oddělený prostor vybavený šatní skříní dostatečnou pro maximálně 3 zaměstnance.

Úklidová komora

Stavebně oddělený prostor, přístupný z šatny. Úklidová komora je vybavena výlevkou a prostorem pro umístění čistících přípravků a náčiní, které je nutné pro sanitaci provozu.

Sklad odpadů (organický)

Stavebně oddělený prostor se samostatným vchodem do místnosti. Prostor bude vybaven chladicí skříní pro dočasné skladování org. Odpadu, sprchou s gulou v podlaze pro sanitaci odpadkových košů.

Celkové stavební a instalační řešení je součástí stavební dokumentace.

Následně uvádíme hlavní požadavky na stavební provedení z hlediska profese gastro :

Všechna umyvadla pro mytí rukou budou vybavena baterií zajišťující bezdotykové spouštění vody. Dále budou vybavena dávkovačem desinfekce a zařízením pro vysušení rukou.

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce.

V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky. Světla výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m² nejméně 2,5m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem. Podlaha musí být lehce omyvatelná a nesmekavá. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře oplechovat do výšky 300 mm. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením.

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Budou dodrženy přípustné hodnoty dle nařízení vlády č. 272 z roku 2011Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

Hudební produkce bude provozována na úrovni reprodukováné hudby z Hi-Fi přehrávače, rádia, tabletu či smart telefonu.

Technologie produkující pachy, páry a teplo budou kryty odsávacími digestořemi napojenými na centrální systém VZT.

Větrání kuchyně a odbytové části bude řešeno samostatným projektem VZT v souladu s platnými normami.

Od varných a mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou - zajišťuje GP.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z vodovodního řádu. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové, stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítidly. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí :

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

Zpracoval: Radek Výprachtický - (Gast-pro s.r.o., 606 688 198, vyprachticky@gastpro.cz)