

SEZNAM PŘÍLOH ČÁSTI F.02.GT

Č. VÝKRESU	VÝKRES	MĚŘITKO
------------	--------	---------

F.02.GT.01	SEZNAM PŘÍLOH A TECHNICKÁ ZPRÁVA	
F.02.GT.02	VÝKRES TECHNOLOGIE 2.NP	1: 50
F.02.GT.03	VÝKRES NAPOJOVACÍCH BODŮ 2.NP	1 : 50
F.02.GT.04	VÝKAZ VÝMĚR	

ČÁST DOKUMENTACE	GASTROTECHNOLOGIE	 GAST-PRO TRUTNOV technika pro gastronomii Horská 60, Trutnov 541 01 Tel: 499 848 345, Fax: 499 848 346
ZODP. PROJEKTANT	DAVID ŠTANGLER	
VYPRACOVAL	PETR KRÁLÍK	
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: parizek.trento@seznam.cz	
VEDOUcí PROJEKTANT	ING. MILOŠ PAŘÍZEK		
ARCHITEKT AKCE	ING. ARCH. DAVID KRATOCHVÍL		
OBJEDNATEL PD	BAK stavební společnost, a.s. , Vodní 177, 541 01, Trutnov		
REKONSTRUKCE LANOVÉ DRÁHY SNĚŽKA OBJEKT SO 02 – HORNÍ STANICE SNĚŽKA		ČÍSLO ZAKÁZKY	0717/300
		DRUH PD	pro provedení stavby
		DATUM	01/2012
		MĚŘITKO	
TECHNICKÁ ZPRÁVA		OZNAČENÍ VÝKRESU	F.02.GT.01

Technologické řešení

Návrh technologického řešení gastronomického provozu vychází z rekonstrukce stávajícího objektu s podmínkou zachování obvodových rozměrů objektu.

Vzhledem k nedávné rekonstrukci stravovací části je provoz sestaven převážně se stávajícího zařízení. Systém přípravy a distribuce pokrmů byl rovněž zachován.

Provoz slouží k rychlému občerstvení návštěvníků Sněžky

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 cca 2 až 3 druhy, pokrmy sortimentu rychlého občerstvení (hot dog, bagety apod.) balené cukrovinky
nápoje:	teplé, studené
technologie přípravy jídel:	dovezená zchlazená hotová jídla, budou regenerována v MW troubách a následně udržována v výdejní lánzi v požadované teplotě. Ostatní pokrmy pouze tepelně upraveny.
systém stravování:	celodenní obslužný
použitá energie:	elektrická síť 230/400V, 50HZ

Popis provozu

Provozovna bude denně zásobována lanovou dráhou samostatným zásobovacím vchodem do skladového prostoru (chladicí skříně, regál) nebo přímo do úložných prostor v prodejní části. Zchlazená jídla budou přepravována v gastronádobách v uzavřených termoportech. Prodejní část má svoje zázemí, se stolní ohřívací technikou, pracovní plochou a dřezem. Zákazník je obsloužen přes výdejní pult, který je zčásti samoobslužný. V provozu je používáno jednorázové nádobí. V dispozici je rovněž navržen úsek mytí provozního nádobí a umývadlo pro mytí personálu.

Sociální zázemí personálu

Personál 1-2 pracovníci / směna

Personál má k dispozici šatnu, sprchu a WC s předsíňkou

V rámci provozu je umístěna. a úklidová komora..

Odpadové hospodářství:

Odpad bude denně odvážen LD..

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