



0,000 = 266,83 m n.m. B.p.v.

INVESTOR: MĚSTO TIŠNOV, NÁMĚSTÍ MÍRU 111, 666 19 TIŠNOV		PARÉ:
REKONSTRUKCE HOTELU KVĚTNICE		
STUPEŇ: DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY		
AUTOŘI: ING. ARCH. ALEŠ BURIAN ING. ARCH. GUSTAV KŘIVINKA 		GENERÁLNÍ PROJEKTANT: BAH BURIAN-KŘIVINKA ARCHITECTS KALVODOVA 13, 602 00 BRNO TEL.: 543 216 817 WWW.BURIAN-KRIVINKA.CZ
D.1.4.8 TECHNOLOGIE GASTRO		STAVEBNÍ OBJEKT: SO 01, SO 02
VEDOUcí PROJEKTANT: ING. ARCH. ALEŠ BURIAN		 VIEWEGH — GASTRO TEAM — VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz
ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT: Ing. Jana Mansfield		
VYPRACOVAL: Čestmír Pavlík		
KONTROLOVAL: Jan Viewegh		
NÁZEV VÝKRESU: TECHNICKÁ ZPRÁVA		DATUM: ČERVENEC 2023
		MĚŘÍTKO: -
		ČÍSLO VÝKRESU: 01

F. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce:	REKONSTRUKCE HOTELU KVĚTNICE Tišnov 1980 666 01 Tišnov
Část:	D.1.4.8 TECHNOLOGIE GASTRO
Stupeň:	Dokumentace pro provedení stavby (DPS)
Generální projektant:	BURIAN-KŘIVINKA ARCHITECTS Kalvodova 13 602 00 Brno
Investor:	MĚSTO TIŠNOV Náměstí Míru 111 666 19 Tišnov
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164 251 01 Říčany
Vypracoval:	Jan Viewegh Ing. Jana Mansfield
Datum:	07/2023

OBSAH:

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro společné povolení (DUR + DSP). Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Jedná se o rekonstrukci objektu bývalého hotelu s restaurací. Nově bude po rekonstrukci restaurační provoz zcela samostatný. Znovu zde tedy vzniká restaurace, která dříve byla chloubou náměstí a znovu by se jí měla stát. Odbytový prostor se nachází na úrovni 1.NP a je rozdělen na tři části – kavárenskou část u vstupu do restaurace, restaurační část a salonek. Uvažuje se také s venkovní sezónní zahrádkou ve dvorním traktu a malou předzahrádkou na náměstí. V přímé návaznosti na restaurační část je navrženo zázemí restaurace. Přístup do zázemí je přes číšnickou chodbu, která se rozděluje na směr k výdeji jídel a k umývárňě stolního nádobí. Vlastní zázemí gastroprovozu je řešené ve dvou podlažích: 1.PP a 1.NP.

V 1.PP se nachází zásobování, odpadkové a skladové hospodářství, hrubá přípravná zeleniny, sociální zázemí pro zaměstnance a technické zázemí.

V 1.NP se nachází výrobní a odbytová část, umývárny stolního a provozního nádobí a další související prostory.

Jednotlivá podlaží jsou mezi sebou propojena zaměstnaneckým schodištěm a výtahem pro manipulaci se surovinami.

Základní kapacitní a jiné údaje:

Předpokládaná Ø výrobní kapacita: cca do 200 obědů, 80 večeří

<u>Počet míst k sezení:</u>	Kavárenská část	34 míst
	Restaurační část	51 míst
	Salónek	20 míst

Skladba jídel: Obědy, večeře - klasická evropská kuchyně
(teplá a studená) s nabídkou poledních menu
Studená kuchyně, zeleninové saláty
Zákusky (budou dováženy)
Teplé a studené nápoje, čepované pivo

Předpokládaný počet personálu: max. do 12-ti osob/směnu

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004).
- technologické vybavení na úrovni vyššího standardu

Tato projektová dokumentace byla vyhotovena dle požadavků zadavatele tak, aby vyhovovala všem technickým parametrům, standardům a normám na předmět plnění a požadované výkonové úrovni. Pokud projektová dokumentace obsahuje přímé či nepřímé odkazy na jednotlivé výrobky či výrobce, tyto představují specifikaci standardů předmětu plnění. Při samotné realizaci zamýšleného projektu mohou být využity i jiné výrobky, pokud budou po technické stránce vyhovovat nejméně standardům uvedeným v této projektové dokumentaci. Projektant však nenese odpovědnost za případné nedostatky realizace projektu vzniklé v důsledku využití parametrově jiných než v projektové dokumentaci uvedených výrobků

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu zpracovaná generálním projektantem ateliérem Burian-Křivinka Architects a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu.

c) Potřeba materiálů, surovin

Zásobování

Zásobování surovinami probíhá zásobovacím výtahem z 1.PP, který je určen výhradně pro gastroprovoz. Sklady jsou rozděleny dle druhovosti potravin a jejich způsobu skladování. Zásobování probíhá ručně, nebo pomocí drobné manipulační techniky (vozíky, rudl).

Sklady 1.PP

Sklad a hrubá přípravná zeleniny (G1P-02) – je řešena jako stavebně oddělená místnost. Slouží pro uskladnění a následnému prvnímu očištění dovezené zeleniny. Technologicky je vybavena mycím stolem se dřezem a pracovní plochou a prostorem pro skladování brambor a zeleniny.

Sklad potravin (G1P-03) – samostatně stavebně oddělená místnost s regály pro uchování suchých potravin. Nutno zabezpečit odvětrání, které **řeší profese VZT**. Součástí skladu je mrazicí box pro polotovary.

Sklad nápojů (G1P-05) – sklad s regálovým systémem a prostorem pro přepravní obaly na nápoje. Nutno zabezpečit odvětrání, které **řeší profese VZT**.

Sklad nepotravinového zboží (G1P-07) – je vymezen pro skladování zboží nepotravinového charakteru výhradně pro potřeby stravovacího provozu. Zboží bude uskladněno v regálovém systému.

Odpadkové hospodářství

Sklad bio odpadu – v chodbě v 1.PP je umístěn chladicí stůl pro dočasné uchování biologického odpadu. Ve stravovacím provozu se předpokládá použití dalších pojízdných odpadních nádob s vyjímatelnou igelitovou vložkou. Ostatní odpad se skladuje mimo objekt budovy.

Sklady 1.NP

Sklad chlazených potravin (G1N-03) – jedná se o prostor určený pro skladování potravin podléhajících zkáze vlivem teploty. Sklad je vybaven chladicími skříněmi a chladicím boxem. Potraviny budou skladovány na základě jejich druhovosti. Sestava chladicích skříní je navržena v přímé návaznosti na kuchyň tak, aby vzdálenost těchto dvou částí provozu byla co nejkratší. Nutno zabezpečit odvětrání, které **řeší profese VZT**.

Příruční sklad potravin (G1N-05) – místnost vybavená regály a mrazicími skříněmi. Nutno zabezpečit odvětrání, které **řeší profese VZT**.

Příruční sklad nápojů (G1N-07) – sklad s regálem a prostorem pro přepravní obaly na nápoje.

d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem

Suroviny jsou ze skladů a hrubé přípravy expedovány do provozně oddělených čistých přípraven a kuchyně k dalšímu zpracování. Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu. Vlastní kuchyně (G1N-04) je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- Přípravna masa
- Přípravna těsta
- Čistá přípravna zeleniny a studená kuchyně
- Teplá kuchyně – navařování
- Teplá kuchyně – a la carte
- Ofis, výdej jídel

Technologické vybavení těchto úseků odpovídá jejich charakteru a účelu použití. Jednotlivé části jsou sestaveny především z pracovních ploch, mycích dřezů, odpadních nádob a popř. kuchyňskými roboty. Poblíže výrobních úseků se nachází umyvadlo na ruce s požadovaným typem ovládání směšovací baterie (umístěné v úseku přípravy masa tak, aby bylo snadno dostupné i od výdeje a vaření). Samostatně je řešeno umývadlo pro obsluhu umístěné u příjmu špinavého nádobí.

Samostatné vaření je soustředěno do varného bloku sestaveného dostatečně výkonnou moderní, multifunkční technologií. Parametry výkonnosti a kvality jsou určeny v Soupisu strojů a zařízení.

Odvětrání kuchyně s aktivní technologií a výdejem jídel je řešeno odsávacími digestořemi a vzduchotechnickými výústkami, kde řešení je **součástí projektu a dodávky VZT**.

Technologické vybavení kuchyně je nejlépe patrné z výkresové dokumentace a z příslušného spárovaného Soupisu strojů a zařízení.

Umývárny nádobí

Umývárna stolního nádobí (G1N-02) – je stavebně oddělená místnost, která je oddělená od úseku Mytí provozního nádobí. Je vybavena třídícím stolem, mycím stolem s dřezem, myčkou na nádobí a regály pro ukládání čistého nádobí. Nad myčkou je navržena odsávací nástěnná digestoř, **která je součástí projektu a dodávky VZT**. Odpad se shazuje do pojízdných uzavíratelných nádob s vložkou.

Úsek mytí provozního nádobí – je vybaven mycím stolem se dřezem a tlakovou sprchou/baterií.

Bar – výčep (G1N-08) – výčep je určený pro přípravu veškerých nápojů. Je vybaven standardně výčepní a barovou technologií a umyvadlem na ruce. Pivní sudy jsou umístěny ve skladu nápojů v 1.PP. Podrobněji technologie viz. soupis strojů a zařízení a výkresová dokumentace.

Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu (G1P-01 a G1P-04) - sociální zázemí je umístěno na úrovni 1.PP. Šatny se skříňkami jsou rozděleny odděleně pro muže a ženy, každé s vlastními sprchami a toaletami.

Úklid-úklidová komora (G1N-01) - úklidová komora je umístěna v 1.NP u páteřní chodby. Je vybavena výlevkou a policemi na uložení čistících prostředků.

e) Základní skladba technologického zařízení

viz. příloha - soupis strojů a zařízení

g) Obecně platné stavebně technologické požadavky

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že musí být zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří se volí též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k přípravnám a kuchyni, kde minimální šíře je 1m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře je doporučeno z obou stran opatřit ochranným plechem do výšky 20cm (proti vnikání hlodavců).

Dopravní trasa pro montáž jednotlivých technologií musí být prověřena a zajištěna před dokončením stavebních úprav v kuchyni. Tuto trasu prověří vybraný dodavatel.

Okna

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2m vysoké, lépe 1,4m. Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokrým provozem podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. Pro kuchyň, přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost **R11**. Pro sklady a pomocné prostory postačí protiskluznost **R10**.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech provést omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství omítku vápennou hladkou. Sklad odpadků musí být obložen keramickým obkladem do výše 1,8m.

Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny omyvatelným obkladem do výše minimálně 1,5m.

Požadavky na technická zařízení

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody. **Požadavek na profesi ZTI** : projektant ZTI je povinen zajistit v koordinaci s dodavatelem ZTI a GASTRO splnění normy ČSN EN 1717 a ČSN 73 6660 – dodávka oddělovačů pitné vody.

Požadovaná výstupní tvrdost vody v řádu pro veškeré technologie (vyjma technologie, které jsou napojeny na samostatný rozvod změkčené vody) je v rozmezí 8,4-14°dH (dle německé stupnice tvrdosti vody). V případě nedodržení tohoto požadavku může dojít k nesprávné funkci nebo dokonce k poškození některých strojů.

Je požadovaná studená pitná voda do + 15°C, tlak přívodní vody v rozmezí 1-6 barů.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z **centrálního změkčovače (poz.č. 06.02), umístěného v technické místnosti v 1.PP. Centrální změkčovač je součástí projektu a dodávky profese ZTI.**

Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody).

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána příslušnou normou ČSN nebo *Heating systems in buildings - Method for calculation of the design heat load*

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zřízení. Nad kuchyní a v umývárně nádobí je navržen odtah par digestořemi, který je součástí **dodávky a projektu VZT**.

Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy by na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500lx. Ostatní prostory 150lx.

Chlazení

Chladicí boxy, chladicí skříně, chlazené stoly a dochlazování místnosti jsou napojené na centrální strojovnu chlazení. **Strojovna chlazení včetně rozvodů chladiva je součástí projektu a dodávky profese „POTRAVINÁŘSKÉ CHLAZENÍ“**

Mrazicí box, mrazicí skříně a mrazicí stůl mají vlastní agregáty a jsou součástí dodávky **GASTRO**.

Údržba

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje), nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

Systémy HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem* - stanoví počet a systém sledování teplot a časů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-5-51 ed. 3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Přípravný zeleniny	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Důležité poznámky:

- Soupis strojů a zařízení neobsahuje GN nádoby, rošty, koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který není součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. prvního vybavení.
- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.
- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
- Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !
- Dodavatel technologie GASTRO je povinen předložit (vyvzorkovat) k odsouhlasení veškeré prvky, které jsou tzv. „pohledové“. Jedná se zejména o vitríny, prosklené chladicí skříně, kávovar apod. Tyto prvky podléhají odsouhlasení architektem !

h) údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní sítě 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

Instalovaný příkon el..... cca 175 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Předpokládaná soudobost je 0,6

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Datum: 07/2023