

Obsah:

Kavárna

1. Technická zpráva
2. Soupis zařízení a specifikace
3. Výkresová dokumentace

Kavárna

Technologické řešení

stravovacího provozu kavárny v rámci objektu – Schwarzenberského paláce, Praha 1, vychází z daných prostorů, způsobu využívání, hygienických a ekonomických požadavků s přihlédnutím k platné vyhlášce č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění vyhlášky MZČR č. 602/2006 Sb.

Základní údaje o provozu:

sortiment.....zákusky, jednoduchá studená kuchyně, doplňující
sortiment balených potravin
technologie jídel.....veškerý sortiment dovážený hotový, na místě pouze
podávaný
nápoje.....teplé, studené (točené, lahvové)
systém stravování..... obslužný
počet zaměstnanců..... 2
energie pro technologii..... elektřina

Provoz je situován v suterénu objektu a má sloužit jako kavárna s možností jednoduchého občerstvení. Zásobování je prováděno v mimoprovozní dobu přes část odbytového prostoru do zázemí provozu, složeného ze skladu nápojů a obalů, dále řešena samostatná příprava určená pro překládání dovezených, hotových pokrmů a je vybavena pracovními plochami s vestavěným dvojřezem určeným pro sanitaci provozního nádobí a umyvadlem pro personál s bezdotykovou vodovodní baterií. Pro přechodné uskladnění dovezených potravin je v návaznosti na přípravu řešen denní sklad vybavený chladicími skříněmi a regálem pro balené nechlazené potraviny. Expedice jídel z přípravy probíhá pomocí obsluhujícího personálu přes číšnícký office. Pro mytí stolního nádobí je navržena samostatná umyvárna stolního nádobí s ruční a strojní mycí linkou, disposičně řešená v návaznosti na office. Návrat použitého stolního nádobí je zajištěn též pomocí personálu a to prokládacím oknem přímo do umyvárny. V rámci odbytového prostoru je umístěna barová linka, určená pro přípravu a expedici nápojů s potřebným vybavením. Část linky je určená pro mytí skla

což zajišťuje osazený dvojdřez a mycí stroj na sklo. Disposici zázemí provozu v 1. PP dále doplňuje úklidová komora s výlevkou, určená pro sanitaci zázemí provozu a současně sloužící jako sklad čisticích prostředků a použitého prádla. Úklid odbytových prostor kavárny je zahrnut do sanitace celého objektu galerie.

WC určené pro hosty, dělené na muže a ženy je umístěno v dostupné vzdálenosti v rámci veřejné části objektu.

Odpadky, minimální množství, jsou řešeny v rámci odpadového hospodářství celého objektu.

Celková dispoice a rozmístění technologického vybavení je patrné z výkresové dokumentace.

Provozní doba kavárny:

vlastní kavárna	10 – 24 hod.
venkovní terasa	10 – 20 hod. (letní období)

Kapacita kavárny:

vlastní kavárna	26 - 30 hostů
venkovní terasa	24 hostů

Odvětrání úklidové místnosti 0.15a je větrána přímo okny. Dělicí příčky mezi 0.15a úklidovou místností a 0.15b WC zaměstnanců je navržena jako snížená.

Šatna zaměstnanců je situována v prostoru suterénu Větrání bude zajištěno pomocí stěnové mřížky umístěné směrem do chodby 0.28 a odtahovým ventilátorem zaústěným do komínového průduchu.

Energetická bilance

Instalované příkony pro technologické vybavení:

Elektrina.....	12,9 kW
Současnost.....	0,6 – 0,7

Stavebně technologické požadavky

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras.
- stěny (vlhké provozy) – obklad min. 2100 mm.
- vytápění dle ČSN.
- větrání v místnostech, které nelze větrat přirozeně, v kuchyni a umyvárnách, nutno zajistit větrání umělé.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN, vč. osvětlení. Elektrické vývody přes el. vypínače na zdi. Prostředí dle ČSN. Volné konce elektrických vývodů minimálně 1500 mm.
- u umyvadel v přípravně a na personálním WC – jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie.

Pos.	Název zařízení – tech. specifikace		El.(kW)	Rozměry
2.	Kávovar, automat, 2 pákový – INSTALACE : el. zásuvka 380V st.v. 1/2“ odpad 40		3,1	610x550x510
3.	Chladicí pult, nerez, 1200/700, vestavěná chlazená vana na lahvové nápoje, INSTALACE : el. zásuvka 220 V		0,7	1200x700x900
4.	Výrobník ledu, chlazení vzduchem – INSTALACE : el. zásuvka 220V st.v. 1/2“ odpad 40		0,4	400x590x790
5.	Vestavěný dřez, nerez, dvojdílný, 800/600 INSTALACE : st.v. – t.v. 1/2“ odpad 40			800x600x350
6.	Mycí stroj na sklo, hranatý koš – INSTALACE : el. zásuvka 220V st.v. 3/4“ odpad 40		3	550x590x800
7.	Chladicí skříň, 170 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 220V		0,2	600x600x830
8.	Chladicí skříň, 400 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 220V		0,3	600x600x1850
9.	Kombinovaná chladicí / mrazicí skříň, 180 / 140 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 220V		0,3	600x600x1850

Pos.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
10.	Mycí stroj na nádobí INSTALACE : el. zásuvka 380V st.v. 3/4" odpad 40		3,5	600x600x800
11.	Dřez, nerez, dvojdílný, 800/600 INSTALACE : st.v. – t.v. 1/2" odpad 40			800x600x900
12.	Stůl, nerez, 1300/700, vestavěný dřez, nerez, dvojdílný, 700/600 - vlevo INSTALACE : st.v. – t.v. 1/2" odpad 40			1300x700x900
13.	Stůl, nerez, 1300/700, spodek volný nad pos. 10. INSTALACE : 0			1300x700x900
14.	Stůl, nerez, police, 1400/700 INSTALACE : 0			1400x700x900
15.	Stůl, nerez, 1900/700, spodek volný nad pos. 7. INSTALACE : 0			1900x700x900
16.	Regál, nerez, 1500/450 INSTALACE : 0			1500x450x1700
17.	Závěsná police, nerez, dvojitá, 1300/350 INSTALACE : 0			1300x350x350

Přesné rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police, apod.) – nutno doměřit dle skutečné stavby.

Navrhovaná zařízení mají profesionální charakter s odpovídající životností, schválené státními zkušebnami a odpovídající ČSN.

Ing. T. Ježek, Ing. arch. S. Hladník