

TECHNICKÁ ZPRÁVA
GASTROPROVOZ

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Nároky na energie
6. Přehled zaměstnanců
7. Údržba
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
10. Pracovní prostředí
11. Závěr

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce stávajícího baru a jeho zázemí v kinokavárně kulturního domu, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora.

Provozovna je na adrese: KD Liteň, Nádražní 401, 267 27 Liteň

Provozní doba je stanovena: v denní době (do 22.00) dle otevírací doby kina

Investor: Městys Liteň, Náměstí 71, 267 27 Liteň

Provozovatel: Budoucí nájemce

2. Charakteristika provozu

Jedná se o stávající provozovnu baru ve stávající budově kulturního domu, který bude procházet rekonstrukcí. Bude vytvořeno nově zázemí pro bar a personál a bude upravena dispozice a vybavení stávajícího baru. Bar se nachází v 1.NP kulturního domu a bude k němu náležet cca 20-30 míst k sezení pro hosty.

Sortiment k prodeji se předpokládá kavárenský a to různé druhy zákusků, chlebíčků, sendvičů které budou dováženy od externího dodavatele. Sendviče se budou v případě potřeby na místě pouze zapékat v kontaktním grilu. Dále zde bude probíhat prodej popcornu, který se bude vyrábět v zařízení pro výrobu popcornu. Dále budou součástí sortimentu alkoholické a nealkoholické nápoje – Káva, čaj, lahvové pivo, domácí limonády z mraženého ovoce, výběr z lihovin. Nápoje budou vydávány ve sklenicích a šálcích, nebo v případě nápojů s sebou v nevratných obalech.

Bar se bude provozovat převážně při akcích v KD a to především při promítání filmů a jiných kulturních akcích, které se budou v tomto kulturním domě pořádat.

Provoz se skládá z odbytové části s barem, skladových prostor a zázemí pro personál.

Šatna pro personál se uvažuje jako úsek pro převlékání v chodbě viz. dokumentace, kde bude šatní skříňka pro personál baru. Šatní skříňky budou dělené (čistá / špinavá část), uzamykatelné a min. rozměry budou (šxhxv) 400x500x1650mm.

Toalety pro zákazníky viz. dokumentace.

Toaleta pro personál baru je v zázemí viz. dokumentace.

Provozovna je napojena na obecní vodovodní řad a kanalizaci.

V provozovně bude reprodukována hudba jako podkres.

3. Popis provozu

Příjem zásob

Zásoby budou přijímány zásobovacím vchodem. Zásoby budou vybaleny a uskladněny v příslušném skladovacím prostoru. Provoz bude vybaven chladicími, a neutrálními skladovacími prostory pro daný provoz a uvažovanou kapacitu.

Příprava pokrmů

Příprava pokrmů zde nebude probíhat s výjimkou zapékání sendvičů a výroby popcornu. Zákusky, chlebíčky, sendviče apod. budou již hotové dovážené externím dodavatelem a v provozovně budou uskladněny, vystaveny a prodávány.

Mytí nádobí

Mytí stolního nádobí je umístěno v zadní části baru. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem a odkapní plochou, podstolovým mycím strojem na nádobí a sklo.

Mytí provozního nádobí (převážně pomůcek na manipulaci) se uvažuje časově odděleně v úseku mytí stolního nádobí.

Odpadkové hospodářství

Odpad bude shromažďován ve vestavných koších na odpadky s igelitovou vložkou a po skončení směny bude umístěn do popelnice. Odpad bude vyvážen smluvním partnerem dle potřeby provozu. Popelnice pro tento provoz budou ve vyhrazeném venkovním prostoru kulturního domu. Biodepad se zde neuvažuje.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem zboží se předpokládá kusově, s ruční manipulací, případně za pomoci transportních vozíků.

5. Požadavky na energie

Viz. příloha „Soupis zařízení a energetická bilance“.

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

ENERGETICKÁ BILANCE (kW)	230V	380V	PLYN
Celková energetická bilance	8	9	
Soudobost el. spotřebičů 0,65	5	6	

6. Přehled zaměstnanců

Provoz bude jednosměnný.

Bar	1-2 osoby
celkem ve směně	1-2 osoby

7. Údržba

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 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 (nebo omyvatelného nátěru) v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů – HACCP.

Veškeré povrchy pracovních nebo mycích stolů baru budou vyrobeny z nenasákavých, omyvatelných a dezinfikovatelných materiálů.

Dále je zde samostatná úklidová místnost pro bar v 1.NP viz dokumentace. Úklidová místnost bude vybavena výlevkou a skříňkou na úklidové prostředky.

Teplá voda

Pro provozovnu bude zajištěna dodávka teplé vody v rámci zdroje teplé vody celé budovy.

Vzduchotechnika a vytápění

Řeší samostatný projekt VZT.

Osvětlení

Musí být zajištěno v minimální hodnotě 500lx na pracovních plochách. Řeší samostatný projekt.

9. 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.

Při manipulaci s horkými nádobami ap. 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 předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu baru a z použitých el. zařízení. V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna výměna vzduchu, odsávání par a zplodin, osvětlení, vytápění, případně dochlazování jednotlivých prostorů. V jednotlivých prozovech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

Veškeré výrobní prostory, přípravny a prostory, kde se vyžaduje podle hygienických norem omyvatelná zeď minimálně do výšky zárubní dveří v jednotlivých místnostech, budou tyto místnosti opatřeny obklady nebo omyvatelným nátěrem bez zápachu, který je vhodný do gastronomického provozu.

Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že mohou být vodou zaplaveny.

11. Závěr

Technologické řešení gastronomického provozu nebylo předem konzultováno.

Vypracoval: Ilja Kovář

V Praze dne: 14.2.2023

Mob.: +420 774 424 448