

Rekonstrukce výpravní budovy v žst. Jaroměř
Výpravní budova v žst. Jaroměř
SO 77-71-01.50 Výpravní budova v žst. Jaroměř
Zdravotně technické instalace (vybavení Gastro)

Technická zpráva

Projekt vybavení Gastro řeší návrh rekonstrukce provozu stávající restaurace. Současné prostory kuchyně byly doplněny o nové části. Restaurace bude s obsluhou, s přípravou hotových jídel a jednoduchých minutek v počtu cca 200 jídel denně.

Dispoziční řešení

Restaurace s kuchyní se nachází v přízemí objektu. Pro zásobování potravinami je přístup samostatným vstupem přímo do prostoru skladů potravin, na které navazují úseky připraven a samotná varna. V okrajové části varny je umístěn úsek mytí stolního nádobí. Na kuchyň navazuje nápojový bar a sklad nápojů. Zásobování nápojů bude probíhat vstupem ze dvora objektu. Rovněž vstupem ze dvora je přístupné zázemí pro personál včetně kanceláře, sklad chemie a úklidová místnost, které jsou v části za skladem nápojů. Prostor pro ukládání biologického odpadu je u vstupu pro zásobování potravinami.

Sklady potravin a nápojů

Zásobování bude prováděno dle potřeby. Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních, nebo stolech.

U vstupu pro zásobování bude umístěna podlahová váha a manipulační vozík.

Sklad potravin bude vybaven skladovými regály, 3x chladící skříní 700 l a 1x mrazící skříní 700 l.

Ve skladu nápojů bude umístěn regál a chladič nápojů pro výčep v nápojovém baru. Protože se sklad nachází přímo za barem, bude umístění sudů a chlazení piva/nápojů řešeno přímo ve skladu, chlazení bude propojeno s výčepem pythonem, který bude veden prostupem ve zdi po podlaze pod barovou konstrukcí.

Sklad a hrubá přípravná zeleniny

U vstupu do skladové části je rovněž umístěn sklad a hrubá přípravná zeleniny. Prostor bude vybaven nerezovým pracovním stolem se dřezem, s pákovou baterií a spodní policí. Nad stolem bude osazena nástěnná police. Dále bude v přípravně umístěno umývatko na ruce, nádoba na odpad a regál na skladování zeleniny.

Kuchyně, přípravná a mytí provozního nádobí, mytí stolního nádobí

Kuchyň je řešena jako dva navzájem propojené prostory s vazbou na sklady a restauraci. V menší části je situován úsek příprava masa a těsta a úsek mytí a ukládání provozního nádobí. V druhém prostoru je navržen úsek přípravy čisté zeleniny a studené kuchyně, varné centrum a úsek

dokončování a výdeje jídel, samostatně v okrajové části pak úsek mytí stolního nádobí. Všechny úseky jsou řešeny jako samostatná oddělená pracovní místa.

Příprava masa a těsta

V přípravě masa a těsta je navržen pracovní stůl se dřezem s pákovou baterií, se zásuvkou a spodní policí, chladicí stůl a nástěnná police. Místo doplňuje umývatko na ruce a mobilní nádoba na odpad.

Mytí provozního nádobí

Mytí provozního nádobí je řešeno odděleně v prostoru kuchyně. Pro mytí je navržen mycí stůl se dvěma dřezy na černé nádobí, se spodní policí a s tlakovou sprchou. Nádobí bude ukládáno do regálu a do vozíku se vsuný na GN.

Příprava zeleniny, studená kuchyně

Místo přípravy zeleniny a studené kuchyně bude vybaveno pracovním stolem se dřezem s pákovou baterií a chladícím stolem nad kterým bude osazena nástěnná police.

Úsek vaření a výdeje jídel

Varná technologie je navržena pro přípravu hotových jídel a jednoduchých minutek. Úsek vaření přímo navazuje na výdejový pult a je tvořený technologií řady 700 mm. Navržena je zde výklopná pánev 60 l, fritéza se dvěma vanami 2x15 l, indukční sporák se čtyřmi plotnami a neutrální odkládací plocha umístěná na chladicí podstavě, grilovací deska na podstavě s dvířky. Na technologii bude osazená digestoř s integrovaným osvětlením. (Digestoře nejsou součástí PD gastro). Před výklopnou pánví je navržena nerezová podlahová vpust s vyjímatelným roštem. Technologii doplní konvektomat kapacity 10xGN1/1 umístěný na podstavném šokovém zchlazovači s kapacitou 5xGN1/1. Nad konvektomatem bude rovněž osazena digestoř. (Digestoře nejsou součástí PD gastro). Úpravna vody pro konvektomat bude umístěna pod vedlejším pracovním stolem. Pro vaření bude k dispozici mobilní pracovní stůl. Úsek dokončování a výdeje jídel je tvořen ohřevným stolem s ohřevnou výdejní policí, pracovním stolem se spodní a střední policí, nástěnným salamandrem a mobilní ohřevnou výdejní vanou kapacity 3xGN1/1.

Mytí stolního nádobí

Úsek mytí stolního nádobí je situován hned za vstupem z nápojového baru/restaurace. Pro mytí stolního nádobí je navržen zdvihový mycí stroj s košem 500x500mm, který bude osazen odkládacím stolem se spodní policí, nerezovým příváděcím stolem se dřezem s tlakovou sprchou a spodní policí a koncovým stolem bez police, pod kterým bude umístěna úpravna vody pro mycí stroj. Nádobí bude ukládáno do regálů a do prokládacího ohřevného stolu na výdeji. Nad mycím strojem bude umístěna digestoř. (Digestoře nejsou součástí PD gastro).

V kuchyni bude umístěno umývatko na ruce a nádoby na odpad.

Nápojový bar

V prostoru restaurace se nachází nápojový bar se záplutím. Bar navazuje na kuchyň a bude zde probíhat příprava teplých a studených nápojů a mytí skla. V baru je navržen prostor pro pokladnu, chladicí nápojový stůl se čtyřmi zásuvkami, stůl s odkapní vaničkou a dřezem pro osazení výčepního

stojanu, výrobek ledu, stůl s podstolovým mycím strojem s košem 500x500 mm a vestavěným změkčovačem, dřez a umývatko na ruce. V zápultí je umístěna prosklená chladicí skříň na nápoje a pracovní stůl pro umístění kávovaru. Sklad nápojů se nachází přímo za barem, proto bude umístění sudů a chlazení piva/nápojů řešeno přímo ve skladu. Chlazení bude propojeno s výčepem krátkým pythoem, který bude veden ze skladu prostupem ve zdi pod barovou konstrukcí.

Úklid a sklad chemie, odpady

Úklidová místnost bude vybavena výlevkou s přívodem teplé a studené vody. Ve skladu chemie bude umístěn skladový regál.

Biologický odpad bude ukládán do vyhrazené chladicí skříně (ve výklenku u vstupu do provozu) a bude odvážen smluvní firmou.

Odpad bude tříděn dle skupin (plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) a bude ukládán do nádob na odpad k tomu určených, následně likvidován do vyčleněných kontejnerů vně budovy a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

Zázemí pro personál – šatna, WC, sprcha, kancelář

Tento prostor není součástí projektu gastro. Šatna bude pro max.5 osob. Ze šatny je přístupná předsíň s umyvadlem, sprcha a WC a kancelář kuchyně.

Energie, voda, odpad, digestoře

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie.

Ke zdvihovému mycímu stroji a ke konvektomatu je navržena vždy samostatná kabinetová úprava vody. Mycí stroj v baru je navržen s vestavným změkčovačem.

Odpadní voda z gastro technologie bude svedena do tukové kanalizace. Jedná se o všechny dřezy, mycí dřezy a odpady z technologie, kromě umývatka na ruce.

Návrh digestoře není součástí PD gastro, PD poskytuje podklad pro návrh VZT se zákresem polohy digestoří nad varnou technologií a mycím strojem a doporučením min. rozměrů. Ve výkresu jsou uvedeny příkony od technologie.

Datum: 08/2022