

REVIZE: OBSAH:

0 DPS K PŘIPOMÍNKÁM  
1 DPS ČISTOPIS

DATUM:

02 / 2023  
04 / 2023

±0,000 = 193,45 m n.m. Bpv



## REVITALIZACE NÁDRAŽÍ BUBNY NA PAMÁTNÍK TICHÁ

Bubenská 177/8b, 170 00, Praha 7 - Holešovice

*investor:*

**Památník ticha, s.p.o., IČO 10892303**

Maltézské náměstí 471/1, 118 00 Praha 1 - Malá Strana

Pavel Štingl, ředitel

*architekt:*

**ARN Studio spol. s r.o.**

Československé armády 219/24, 500 03 Hradec Králové

Ing.arch. Jiří Krejčík, Ing.arch. Michal Krejčík

info@arn-studio.cz

*generální projektant:*

**DELTAPLAN spol. s r.o.**

Jankovcova 938/18a, 170 00 Praha 7 - Holešovice

Ing. Petr Kniha

deltaplan@deltaplan.cz, www.deltaplan.cz

*projektant části:*

**ARDA spol. s r.o.**

Londýnská 123/17, 460 11 Liberec 11

Ing. Přemysl Břenek

brenek@arda.cz

*zodpovědný projektant části:*

Ing. Přemysl Břenek

*vypracoval:*

Helena Bulířová

*stupeň :*

DPS - dokumentace pro provádění stavby

*stavební objekt:*

SO 101 - Budova Památníku

*profese:*

## GASTROTECHNOLOGIE

*datum:*

04 / 2023

*revize:*

1

*název přílohy:*

## Kavárna - technická zpráva

*měřítko:*

*číslo výkresu:*

*číslo paré:*

**GST 101**

# TECHNICKÁ ZPRÁVA – GASTROTECHNOLOGIE KAVÁRNA V 1.N.P.

## 1. Průvodní část

### 1.1 Identifikační údaje

*Akce :* **REVITALIZACE NÁDRAŽÍ BUBNY NA PAMÁTNÍK TICHA**  
**Nádraží Bubny, Bubenská ul., 170 00 Praha 7 - Holešovice**

*Investor :* **Památník ticha o.p.s. , IČO 10892303**  
*Maltézské nám. 471/1, 118 00 Praha 1 – Malá Strana*

*Generální projektant :* **DELTAPLAN spol. s r.o.**  
*Jankovcova 938/18a, 170 00 Praha 7 – Holešovice*

*Architekt :* **ARN studio spol. s r.o.**  
*Československé armády 219/24, 500 03 Hradec Králové*

*Projektant gastrotechnologie :* **Arda spol. s r.o.**  
*Londýnská 123/17, Liberec 11, 460 11*

**Zodpovědný projektant :** Ing. Přemysl Břenek  
**Vypracoval :** Helena Bulířová

**Druh dokumentace :** DPS – dokumentace pro provádění stavby

**Datum :** 04/2023

## 1.2 Záměr zadavatele

Záměrem zadavatele je vybudování stravovacího provozu kavárny tak, aby odpovídal platným zákonům a normám ČR.

## 1.3 Předpokládaná provozní kapacita

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Typ a kapacita provozu        | kavárna s denním provozem, do 50 míst s možností dalších stolů na perónu v letní sezoně<br>Pro jednorázové akce může být využito služeb cateringu             |
| Sortiment restaurace          | dovážené výrobky studené kuchyně, dovážené zákusky a dorty<br>alkoholické a nealkoholické nápoje, zmrzlinové poháry<br>teplé nápoje                           |
| Energie pro gastrotechnologii | el. energie<br>předpokládaný instalovaný příkon elektro – 18 kW<br>za současnosti 0,6 – 10,8 kW<br>(pouze technologie bez TUV, osvětlení, MaR, vytápění, VZT) |
| Počet zaměstnanců             | 3   |

## 2. Technická část

### 2.1 Výchozí podklady

Výchozími podklady pro zpracování tohoto projektu byly :  
- stavební půdorysy v digitální formě  
- požadavky zadavatele

### 2.2 Předmět projektové dokumentace

Předmětem této projektové dokumentace je dispoziční řešení stravovacího provozu kavárny.

### 2.3 Dispoziční řešení stravovacího provozu

Provoz má samostatný zásobovací a personální vstup. Dispoziční řešení umožňuje, aby kavárnu provozoval externí provozovatel.

Zázemí provozu a samotná kavárna se nachází v 1. NP. Zázemí pro personál vč. soc. zařízení se nachází v 1. PP  
Je zde soustředěn veškerý provoz, potřebný k zajištění požadované kapacity stravování.

Veškeré prostory jsou navrženy tak, aby plně respektovaly provozní i hygienické požadavky.

Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

#### 2.3.1 Šatna a sociální zázemí 1. PP

Šatna je umístěna v 1. PP a je vybavena dělenými šatními skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu.

Sociální zázemí přímo navazuje na šatnu a je tvořeno předsíňkou s umyvadlem s tekoucí teplou a studenou vodou , s hygienickým vybavením (odpadkový koš, dávkovač mýdla a zásobník na ručníky) a samostatným WC.

Pro úklid provozu je vyčleněna v 1. NP stavebně oddělená úklidová komora s výlevkou a tekoucí teplou a studenou vodou. Šatna a zázemí v 1. NP jsou propojeny schodištěm.

### 2.3.2 Příjem zboží a manipulace – 1. NP

Veškeré zásoby se naskladňují samostatným zásobovacím vstupem. Ten slouží zároveň i jako personální vstup. Četnost navážení zásob musí být uživatelem zajištěna a garantována tak, aby odpovídala kapacitám daného provozu a úložných prostor.

### 2.3.3 Skladové zázemí

#### Skladování potravin

Ke krátkodobému skladování zásob slouží sklad potravin vybavený regály. K oddělenému uložení surovin při předepsaných teplotách slouží chladicí skříně v přípravně a další chlazené prostory jsou přímo v prostoru kavárny.

#### Sklad biologického odpadu

Pro skladování biologického odpadu slouží chladicí skřín v úklidové komoře. Zde bude uložena nádoba na organický odpad. Chladicí skřín má rozsah teplot +2/+10°C.

Odpady budou sváženy v uzavřené nádobě z jednotlivých pracovišť a po skončení pracovní činnosti uloženy v chladicí skříně – nutno ošetřit provozním řádem. Likvidaci odpadu včetně bioodpadu zajistí provozovatel.

### 2.3.4 Přípravná

Prostor přípravný slouží převážně k vybalení dovezených hotových výrobků. V provozu se nebude nic vyrábět. Při jednorázových akcích bude přípravná sloužit jako zázemí cateringu, je zde počítáno s možností připojení el. přístrojů. Prostor je vybaven mycím stolem s dřezem a pracovním stolem. Nad pracovními plochami budou zavěšeny nástěnné police.

V dosahu je umývadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití

### 2.3.5 Kavárna

Prodejní část tvoří záplutí a prodejní pult. V záplutí je chladicí skřín na nápoje s prosklenými dveřmi, kávovar s mlýnkem, úpravná vody (pro technologické účely) – změkčovač, výrobek ledu a myčka nádobí. U myčky se nachází dva dřezy a je zde i umývatko pro mytí rukou. Nad záplutím budou osazeny police nebo skříňky – upřesní projekt interiéru.

V předním pultu bude osazena chladicí vitrina. Pult bude koncipován jako barový se zvýšenou barovou deskou. Pod pultem bude umístěn chladicí stůl na nápoje. Na pultu bude umístěn pokladní systém. Materiál a vzhled barového pultu bude upřesněn projektem interiéru.

V prostoru kavárny může být umístěna ještě chladicí vitrina na deserty.

V prostoru 1.05 budou umístěny el. zásuvky použitelné pro potřeby cateringu při příležitostných akcích.

### 2.3.6 Úprava vody

Pokud místní tvrdost vody přesáhne 7dH, doporučujeme předřadit úpravnu vody pro myčku. Úpravná bude umístěna v barovém záplutí pod stolem vedle umývatka v kavárně a upravená voda bude rozvedena k myčce, výrobku ledu a ke kávovaru.

## 2.4. Požadavky na profese

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení – zde lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

#### Požadavky na stavební úpravy

V celém provozu doporučujeme uvažovat mokré prostředí do výše zárubní. Tím je určena i výška obkladů.

- keramické obklady stěn v přípravně (1.10) do minimální výše zárubní

- obklady doporučujeme i do komunikačních prostor – lze nahradit omyvatelným nátěrem
- v prostoru kavárny není obklad nutný – upravit dle návrhu interiéru
- zajištění bezprahových průchodů,
- podlahy budou z bezpečnostních důvodů bez spádu
- dodržet rozměry a typy vstupních otvorů
- dveře do skladů budou opatřeny nahoře i dole větrací mřížkou
- stavba zajistí rozvod upravené vody dle schématu ve výkresu ZTI

### Požadavky na ZTI

S ohledem na typ provozu – vše bude dováženo, nic se zde nebude vyrábět - není nutno řešit Lapol.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou. Spotřebu vody řeší projekt zdravotníky.

Požadavky:

- veškeré montážní práce včetně montážního materiálu, umyvadel, výlevků, baterií k umyvadlům
- příklady vody a odpady ke všem zařízením včetně uzavíracích armatur, ventilů, sifonů a baterií (není-li ve specifikaci uvedeno jinak)
- baterie u umyvadel označených BB musí být s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody
- umyvadla budou doplněna dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou (včetně soc. zařízení pro personál)

Voda pro myčku, výrobek ledu a kávovar bude upravena změkčovačem, který je součástí dodávky gastro na hodnotu cca 5 dH , potrubí (suchovod) pro rozvod upravené vody dimenzovat na průtok 60l/min . Rozvod zajistí stavba. Schéma je zakresleno ve výkresu ZTI.

### Požadavky na ELEKTRO

Všechny pevné elektrické spotřebiče (myčka, kávovar) musí mít hlavní vypínače umístěné buď na rozvodných deskách, nebo v blízkosti spotřebiče a musí být uzemněny.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak, aby nebyly poškozeny vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda, atd.). Po ukončení montáže musí být vystavená revizní zpráva na elektrická připojení spotřebičů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a propojením (drát průměr 6 mm žluto-zelený, 1,5 m dlouhý). Předpokládaná součinnost je 0,6 - 0,7.

Osvětlení ve výrobních prostorech, jídelnách, chodbách a kancelářích se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být osvětlení i žárovkovými svítilny.

Energie pro gastrotechnologie

el. energie,  
předpokládaný instalovaný příkon elektro – 18 kW  
za součinnosti 0,6 - 11 kW  
(příkon pouze pro gastrotechnologie, bez nároku na osvětlení, ohřev  
vzduchu, TUV, topení MaR a VZT)

Požadovaný příkon zahrnuje i rezervy pro zařízení cateringu při jednorázových akcích.

- připojení veškerých spotřebičů dle platných norem a předpisů
- veškerý připojovací materiál, jističe, vypínače, atd
- propojení a uzemnění veškerých stabilních technologických prvků včetně pracovních a mycích stolů
- vývody husím krkem z vypínače budou vedeny gumovým kabelem, který bude součástí dodávky stavby
- datové kabely pro pokladní systém

## Požadavky na VZT

- je nutno zajistit řádné odvětrání veškerých prostor včetně sociálního zázemí

S ohledem na typ provozu – vše bude dováženo, nic se zde nebude vyrábět - není nutno řešit VZT zákryty.

## 2.5. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 (srpen 1995), 1. změna 33 2000-3 (prosinec 1995), 2. změna 33 2000-3 (srpen 1997 pouze jako doporučené pro komisionální schválení). Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých elektrických zařízení.

|    |   |             |
|----|---|-------------|
| 1. | Výdej jídel                                 | 323/311     |
| 2. | Umývárna jídelního (stolního) nádobí        | 324/323/311 |
| 3. | Umývárna kuchyňského nádobí                 | 324/323/311 |
|    | v ostatních místnostech kuchyňského provozu | 311         |

V případě více prostředí v jedné místnosti je rozsah jednotlivých prostředí vymezen takto:

|           |  |   |
|-----------|--|---|
| ad 1, 2,3 |  | 323 prostředí vlhké do výšky 1,5 m od podlahy a dále 311 prostředí základní, předpokládá se umývání stěn a podlah z mycích nádob  |
| ad 1      |  | prostředí kolem kuchyňského zařízení s únikem par do vzdálenosti 1,5 m všemi směry až k prostoru lapače par včetně jejich vnitřních prostorů 323 prostředí vlhké; ve zbývajících prostorech 311 prostředí základní  |
| ad 2, 3   |  | kolem mycích strojů včetně místa opláchnutí nádobí 1,5 m všemi směry 324 prostředí mokré; dále 1,5 m kolem mokrého 323 prostředí vlhké a dále ve zbývajícím prostoru 311 prostředí základní; el. stroje a přístroje v pásmu prostředí 324 mokrého musí být v krytí alespoň IP 23 dle ČSN 33 2310 pro zařízení v dosahu šikmo dopadající vody. Vypínače, tlačítka apod., kterých se musí obsluha bez elektrotechnické kvalifikace dotýkat, musí mít krytí alespoň IP 43. Požaduje se, aby veškerá elektrická zařízení ve směru vodorovném do vzdálenosti 1,5 m a ve směru svislém do vzdálenosti 2,6 m od pásma prostředí 324 mokrého byla provedena se zvýšenou ochranou proti dotykovému napětí; u umýváren bez mycích strojů (jen dřezy) se určuje do vzdálenosti 1,5 m od podlahy prostředí 323 vlhké a dále 311 prostředí základní. |

V ostatních prostorách kuchyňského provozu je prostředí normální.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a maximálně do výše 2m nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701.

V uvedených prostorách, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, včetně sanitace bude prováděn dle provozního řádu bez použití stříkací vody z hadice.

Při údržbě podlah nebude používána tekoucí voda. Při údržbě eventuálně sanitaci nesmí být použita stříkací voda a je nutno kontrolovat, aby nebyla vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

## 2.5 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod., je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být náležitě poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

Podle zákona č.258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP).

**Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí provozovatel.**

### **3. Závěr**

Zpracovatel technologické části projektu neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechnologie a investora (resp. jeho zástupce).

Celý projekt řeší stravovací provoz v rámci možností, které nám dává stavební dispozice. Dispozice technologických zařízení je prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a veškerým hygienickým normám.

Věříme, že se nám podařilo vytvořit koncepci stravovacího provozu, který splňuje veškeré požadavky jak ze strany hygienických norem a předpisů, tak z provozních požadavků,

za firmu ARDA spol. s.r.o.  
Helena Bulířová  
projektant