



S - JTSK, Bpv
A K C E

LESOPARK NA KOLEČKU ROUDNICE NAD LABEM

LOKALITA

Roudnice nad Labem, k.ú. Roudnice nad Labem [741647]
P.č.: 4220/1, 4220/2, 4309/1, 3204/262, 3204/161
3204/179, 3204/366

OBJEDNATEL

Město Roudnice nad Labem
Karlovo náměstí 21
413 01 Roudnice nad Labem
IČ: 00264334
DIČ: CZ00264334

ZHOTOVITEL

Land05 s. r. o.
Prvního pluku 347/12a, 186 00 Praha 8 - Karlín
IČO: 07898860
DIČ: CZ07898860

GENERÁLNÍ PROJEKTANT

Land05 Ateliér zahradní a krajinářské
architektury

Prvního pluku 347/12a, 186 00 Praha 8 - Karlín
T: +420 603 365 158, E: contact@land05.cz
www.land05.cz

ČÁST

D.4.4.4 Gastronomický provoz
SO 04 Drobné občerstvení s hygienickým zázemím
a podpora pro rostliny

ZPRACOVATEL ČÁSTI

Pragotech CZ, spol. s r.o.
K Vltavě 653/63, Praha 4 - Modřany, 143 00
IČO: 25654578, DIČ: CZ25654578
T: +420 602 446 682 E: office@pragotech.cz

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI

Ing. arch. Jan Trávníček, ČKA 04564

VYPRACOVALI

Dušan Kopec

DATUM

03 / 2024

STUPEŇ

DPS

NÁZEV VÝKRESU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

MĚŘÍTKO

-

FORMÁT

8xA4

ČÍSLO VÝKRESU

D.4.4.4.1

ČÍSLO PARÉ

Pragotech CZ, spol. s r.o.

Vltavě 653, 143 00 Praha 4 - Modřany

IČO: 25654578, DIČ: CZ25654578

Zápis : obchodní rejstřík vedený Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 58453

Datum: 15.03.2024

TECHNICKÁ ZPRÁVA „ZAHRADNÍ KAVÁRNA ROUDNICE“

OBSAH :

1. ÚVOD:	2
2. POPIS PROVOZU:	3
3. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O PROVOZU :	4
4. ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ:	4
5. ÚDRŽBA:	5
6. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE:	5
7. SLEDOVÁNÍ KRITICKÝCH BODŮ:	5
8. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:	6
9. DODAVATELSKÉ ZAJIŠTĚNÍ:	6
10. ENERGETICKÁ BILANCE:	6
11. STAVEBNÍ ŘEŠENÍ:	6
12. PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ:	8
13. SOUPIS VYBAVENÍ A PŮDORYS:	8

1. Úvod:

Předložený projekt řeší gastronomický provoz „Zahradní kavárna Roudnice“. Jedná se o obslužnou kavárnu včetně zázemí s malým vnitřním a částečně venkovním sezením.

Řešení včetně návrhu vybavení bylo vypracováno na základě požadavku investora. Cílem je zabezpečení občerstvení návštěvníků roudnické zahrady klasickým kavárenským sortimentem a doplňkovým prodejem dovážených balených potravin jako jsou sušenky, bagety, nanuky apod. Není uvažováno nad přípravou jídel.

Celkové řešení je navrženo podle nejnovějších poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Uspořádáním jednotlivých provozních částí a úseků zajišťuje plynulost a návaznost pracovních postupů, vzájemné propojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistých a nečistých cest. Dispoziční řešení odpovídá prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům, zejména dle vyhlášky „o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“ č. 137/2004 Sb. včetně pozdějších změn dle vyhlášky 602/2006 Sb. a z nařízení Evropského parlamentu a rady „o hygieně potravin“ č. 853/2004.

2. Popis provozu:

Celý provoz se rozkládá v 1.NP.

Nabízený sortiment bude klasický kavárenský, tj. káva a případně kávové speciality, balené nápoje a v minimálním množství doplňkový sortiment ve formě balených hotových výrobků, jako jsou nanuky, bagety, sušenky apod.

Zásobování bude probíhat hlavním vchodem z prostoru pro parkování zásobovacího auta časově odděleně mimo otevírací dobu. Zboží bude ihned vybaleno z přepravních (vnějších) obalů (kartonů, případně přepravek) a umístěno do prodejních / výstavních ploch. Doplňkový sortiment bude nabízen v minimálním množství, nepředpokládá se skladování dalších zásob. Balené potraviny nevyžadující zvláštní způsob skladování (sušenky apod.) budou umístěny do neutrální vitríny, skříněk apod., chlazené balené potraviny (např. bagety) do k tomu určených chladících skříní, mražené balené nanuky do mrazicí prosklené truhly apod. Nepředpokládá se skladování přepravních obalů, tyto budou budoucím dodavatelem ihned odvezeny.

V zázemí je zřízena šatna personálu s dostatečným počtem šatních skříní a židlí, WC personálu s oddělenou předsíní s umyvadlem a úklidová komora vybavená výlevkou a regálem / policemi pro uskladnění čistících pomůcek. Provoz předpokládá cca 1 zaměstnance na směnu. V případě nutnosti bude použití zázemí odděleno časově.

Výše uvedené zázemí navazuje na odbytovou část, která je vybavena dostatečným zařízením pro prodej nabízeného sortimentu, tzn. chladicí vitrinou, neutrální vitrinou, pracovním stolem pro případné dočasné odložení vratných obalů (např. lahví v případě, že budou využity), stolem pod pokladní systém, prosklenou mrazicí skříní a prosklenou chladicí skříní.

Zápultí tvoří sestava pracovních stolů s pracovními plochami, umyvadlem, dřezem, výklopnými koši, podstolovou myčkou, prostorem pro kávovar a mlýnek, zásuvkou pro oklep kávy, podstolovými prosklenými nápojovými lednicemi a ukládacími prostory. Nad stoly jsou umístěny nástěnné dvoupatrové skřínky.

Dispozice je patrná z výkresové části.

V odbytové části jsou 4 místa k sezení, venku na terase pak dalších cca 16. Provedení nábytku, stejně jako provedení skříněk / poliček / obkladu prodejního pultu určí architekt interiéru případně budoucí provozovatel.

Pro vracení nádobí (tzn. zejména hrníčky nebo sklenice) je vyčleněn vozík na vracení nádobí, který bude obsluha odvážet k mycímu stolu (plocha, dřez, koš, myčka), kde bude nádobí umyto a následně uskladněno ve vyčleněné skřínce. V případě nutnosti nebo volby budoucího provozovatele může být distribuce řešena jednorázovým nádobím, např. káva s sebou do kelímku.

V případě nutnosti lze vnitřní část pro zákazníky uzavřít a prodávat z výdejního okénka.

Oddělené (muži / ženy + imobilní) toalety návštěvníků jsou umístěny v dosahu kavárny.

Dispozice je patrná z výkresové části.

Soupis provozních částí gastro:

KAVÁRNA

- 1.01 KAVÁRNA
- 1.02 ŠATNA ZAMĚSTNANCI
- 1.03 ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST
- 1.04 UMÝVÁRNA ZAMĚSTNANCI
- 1.05 WC ZAMĚSTNANCI
- 1.06 PŘEDSÍŇ WC NÁVŠTĚVNÍCI
- 1.07 WC NÁVŠTĚVNÍCI
- 1.08 WC ŽENY + IMOBILNÍ

3. Základní údaje o provozu :

charakteristika provozu	- zahradní kavárna / občerstvení
sortiment	- káva, nápoje - doplňkový prodej sušenek, nanuků, balených baget
počet míst k sezení	- cca 4 kavárna (řeší interiér) - cca 16 terasa (řeší interiér)
počet zaměstnanců	- cca 1 / směna
systém provozu	- celodenní, obslužný
energie pro technologii	- elektrická

4. Odpadkové hospodářství:

Při provozu kavárny se počítá s následujícími odpady:

Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní, odpad živočišných tkání, odpad rostlinných tkání: Případné zbytky jídel budou odváženy v uzavíratelných nádobách do skladu odpadků a tam skladovány v nádobě v chladicí skříni. Odvoz a likvidace bude smluvně řešen budoucím provozovatelem s oprávněným subjektem tak, aby nedocházelo k hromadění.

Papír a lepenka:

Papírové a lepenkové obaly budou ihned odváženy budoucím dodavatelem.

V případě vzniku dalších papírových odpadů budou tyto plánovitě pravidelně odnášeny do skladu odpadků, kde budou ve vhodných nádobách např. koš nebo pytel uloženy, než budou oprávněným subjektem odvezeny. Odvoz a likvidace bude smluvně řešena budoucím provozovatelem s oprávněným subjektem tak, aby nedocházelo k hromadění.

Plast:

Plastové obaly (např. přepravky) budou ihned odváženy budoucím dodavatelem.

V případě vzniku dalších plastových odpadů budou tyto plánovitě pravidelně odnášeny do skladu odpadků, kde budou ve vhodné nádobě např. koš nebo pytel uloženy, než budou oprávněným subjektem odvezeny. Odvoz a likvidace bude smluvně řešena budoucím provozovatelem s oprávněným subjektem tak, aby nedocházelo k hromadění.

Sklo:

Vratné lahve budou uskladněny ve vyčleněném prostoru. Odvoz bude řešen budoucím provozovatelem s budoucím dodavatelem nápojů tak, aby nedocházelo k jejich hromadění. Případné skleněné nevratné obaly budou skladovány ve skladu odpadků ve k tomu určené nádobě. Odvoz a likvidace bude smluvně řešena budoucím provozovatelem s oprávněným subjektem tak, aby nedocházelo k hromadění.

Odpadní voda:

Kanalizace.

Nakládání s odpady bude detailně řešeno budoucím provozovatelem v provozním řádu a veškeré odpady budou likvidovány s v souladu s platnými ustanoveními zákona o nakládání s odpady – na základě smluv budoucího provozovatele s oprávněnými subjekty.

5. Údržba:

Zařízení potravinářské části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité 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 těchto provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů v části, kde jsou umístěny dřezy, pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka. Celý prostor je obložen keramickým obkladem, případně jiným povrchem, který splní hygienické požadavky, tzn. bude omyvatelný, nenasákavý, neodlupující se.

6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace:

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu bude sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hyg. a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

7. Sledování kritických bodů:

V provozu bude zaveden jednoduchý systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a proti-epidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhující zařízení s vařící vodou (kávovar). V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Veškerý personál musí mít platný zdravotní průkaz. Provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

9. Dodavatelské zajištění:

Projekt předpokládá nové zařízení odpovídající hygienickým předpisům a požadavkům.

10. Energetická bilance:

Elektrická energie:

Celkový příkon je určen jako součet instalovaných příkonů gastronomického zařízení, tzn. **není započteno ostatní instalované zařízení, např. osvětlení, ohřev TUV, apod.**

Gastronomický provoz:

Kavárna	230V	cca 21 kW
	400V	- kW

Očekávaný koeficient současnosti 0,67

Voda:

Spotřeba vody bude stanovena v projektu ZTI na základě uvažovaného počtu návštěvníků.

11. Stavební řešení:

Viz příslušná část (profese) projektu.

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nemají být opatřeny prahem, musí být snadno omyvatelné a dle potřeby dezinfikovatelné, tj. hladké, nenasákavé.

Okna:

Okna musí být ovladatelná z podlahy, vnitřní parapety (pokud je to relevantní) nesmí sloužit jako odkládací police.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, dezinfikovatelné, trvanlivé, nenasákavé, odolné proti mechanickému poškození, odolné proti běžným kuchyňským kyselinám, bezprašné, nehluké, nejsou klzké a nemohou kontaminovat potraviny. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné a musí umožňovat, tam kde je to potřeba, vyhovující odvod vody.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré čisté pracovní prostory (zápultí kavárny) musí být opatřeny do výšky odpovídající daným pracovním činnostem keramickým obkladem případně jiným vhodným povrchem (odolné, vodovzdorné, nenasákavé, omyvatelné, dezinfikovatelné), minimálně do výšky 1,8m. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny obkladem do výše minimálně 1,5m.

Stropy:

V celém prostoru zázemí musí být instalovány stropní podhledy vyhovující hygienickým předpisům a normám, tzn. měly by mít povrchovou úpravu bránící usazování nečistot a která minimalizuje vznik plísní, odlupování a umožňuje snadné čištění.

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (kávovar, myčka), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z představených automatických změkčovačů nebo filtračních patron. Tyto jsou řešeny v rámci dodávky gastronomické technologie.

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN.

Kanalizace:

V provozu kavárny / kiosku restaurace není počítáno se vznikem nestandardně znečištěných odpadních vod.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrným vývinem par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla (zohlednit lednice) a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrospotřebičů, uvedených v soupisu zařízení. Veškeré odvětrání je součástí projektu VZT.

Chlazení:

Chlazené skříně (lednice), chlazené vitríny, mrazicí truhla mají agregáty zabudované a jsou součástí dodávky gastronomické firmy.

Požadavky na stavební připravenost:

Součástí dodávky gastronomické technologie budou požadavky na stavební připravenost, tzn. umístění a specifikace napojovacích bodů elektro, sanity, požadavky na VZT, stavbu, protiskluzovou podlahu a případně topení tak, aby navazující profese (projektanti) zpracovali požadavky do svých částí projektu.

12. Pracovní prostředí:

Prostředí bude určeno protokolem o určení vnějších vlivů vypracovaný odbornou komisí vždy podle nejnebezpečnějšího vlivu nebo podle okolností, pokud jejich kombinace ještě nezvyšuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nižší uvedené prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro schválení komisí. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Kavárna

AA5

AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu

AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu prostředí normální.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500 mm nad podlahou. Umývací prostory budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701.

V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitčního řádu bez použití stříkací vody z hadice. Při údržbě podlah (v místnostech vybavených gulou nebo podlahovým roštem) také nebude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkací vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

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

13. Soupis vybavení a půdorys:

Zvláštní přílohy.