

Ing. Petr Hrůza
Petr Hrůza – Chevron gastro
Nová 23, Mikulov 692 01
Tel: 602 770 659

TECHNICKÁ ZPRÁVA K PROJEKTU

TECHNOLOGIE GASTRO

Kavárna, vstup ul. Skrytá 166/11, Brno

Obsah:

- 1.0 Všeobecně
- 2.0 Popis provozu
 - 2.1 Příjem zásob a skladování
 - 2.2 Přípravy
 - 2.3 Výroba pokrmů, mytí kuchyňského nádobí a výdej jídel
 - 2.4 Mytí stolního nádobí
 - 2.5 Odpadky
 - 2.6 Sociální zařízení pro strážníky a zaměstnance kuchyně
 - 2.7 Úklid

1.0 Všeobecně

V rámci rekonstrukce domu Česká 166/11 se má zbudovat nová veřejná kavárna + prostory pro výuku studentů. Kavárna bude v 1. NP a výuková místnost v 1. PP. Hlavní zaměření bude na občerstvení nápoji, ale i na lehké pokrmy.

Také zde bude množství míchaných nápojů a ovocných šejkrů.

Pokrmy by byly vařeny hlavně z polotovarů, stejně tak i dezerty a zákusky by byly nakoupeny hotové.

Kapacitní údaje:

Kapacita kuchyně celkem cca.:

20 jídel/den

Počet zaměstnanců kuchyně:

na hlavní prac. poměr:

2 + 1 výpomoc

Dle sezóny a požadavků provozu

Sortiment jídel:

- Těstoviny
- Bagety
- Dezerty
- Palačinky

U přípravy pokrmů se počítá s využitím polotovarů a kuchyňských úprav masa a zeleniny (ve velmi malém množství). Suroviny jsou skladovány krátkodobě, ve vyčleněných místech a zařízeních. Doplnění zásob probíhá plynule.

Technologické zařízení a kuchyňský nábytek jsou navrženy z materiálů, které jsou zdravotně nezávadné (nerez pro potravinářské účely). Technologické zařízení bude napojeno na el. energii. Technologické zařízení je doplněno pracovními a odkládacími stoly a dřezy. Veškeré případné zařízení z dovozu bude mít atest pro užívání v ČR, dodavatel technologického zařízení zajistí záruční a pozáruční servis a proškolení zaměstnanců kuchyně.

Osvětlení kuchyně je zajištěno nepřímým způsobem. Projektem určená umyvadla jsou s bezdotykovým mechanismem obsluhy, případně ovládané dlouhou pákou.

Kuchyně bude dostatečně vzduchotechnicky větrána. Ve skladech budou dodrženy předpisové teploty.

Další prostory související s kuchyňským provozem budou odvětrány vzduchotechnickým zařízením.

V budově v 1.PP se ještě nachází výukový bar, který nebude otevřen pro veřejnost. Zde se nebude připravovat jídlo.

2.0 Popis provozu

2.1 Příjem zásob a skladování

Kuchyň a převážná část jejího zázemí jsou situovány v přízemí budovy.

Suché potraviny, konzervy a zavařeniny budou uskladněny odděleně v policích.

Chlazené a mražené suroviny budou uskladněny do příslušných ledniček a mrazniček (viz. popis v dispozičním řešení).

Po navezení zboží bude vždy průběžně proveden úklid přístupové cesty.

Množství skladovaných potravin v provozovně bude minimálně nutné, zásoby se budou plynule doplňovat.

2.2 Přípravný

Úsek přípravný pokrmů je v barové části na velkém chladicím stole, kde je umyvadlo a dřez, zde by v chladicím stole byly uloženy hlavně polotovary pro přípravu pokrmů, které by se dále upravovaly ve varných zařízeních.

Další pracovní úsek je v zázemí, jedná se o pracovní stůl s dřezem, dále podstolová chladnička a mraznička pro uložení surovin. U dveří je umyvadélko. Zde jsou také nástěnné 2 police, také pro uložení všeho potřebného.

2.3 Výroba pokrmů, mytí kuchyňského nádobí a výdej jídel

Pro ohřev a vaření pokrmů je zde velice výkonná pec, kde by se zapékaly bagety, tousty a případně se zde uvařil kousek masa do baget, těstovin. Dále zde bude indukční plotýnka na ohřev např. omáček, uvaření těstovin apod. Posledním varným zařízením bude palačinkovač na přípravu palačinek.

Kuchyňské nádobí se zde nepředpokládá, pouze pár misek, ty by se umyly v úseku mytí stolního nádobí v jiný časový úsek.

2.4 Mytí stolního nádobí

Mytí stolního nádobí je situováno v zázemí. Špinavé nádobí bude podáváno okýnkem, kde si ho obsluha dále zpracuje, zbytky budou vysypány do shozu na zbytky, dále se nádobí bude skládat do koše na myčky a bude umyto v podstolové myčce. Koš bude vysychat na stole nad myčkou a nádobí bude dále uskladněno na příslušných místech.

Je zde i myčka na sklo, ta se nachází v barové části. Úsek klasicky obsahuje dřez a místo pro vyschnutí nádobí po umytí. Obě myčky budou vybaveny osmózou na změkčení vody.

2.5 Odpadky

Zbytky pokrmů budou bezprostředně po ukončení výdeje jídel odnášeny v uzavřené omyvatelné nádobě do popelnic do skladu odpadů. Vzhledem k předpokládanému množství jídel se s velkým množstvím zbytků nepočítá. Specializovaná firma si po zavolání odpadky odveze pro další zpracování.

2.6 Sociální zařízení pro strážníky a zaměstnance kuchyně

Pro zaměstnance kuchyně/baru je navržena šatna s nepřímým osvětlením, vybavená dělenou šatní skříňkou, s pracovním stolem s židlemi, umývárna je vybavena umyvadlem s bezdotykovým ovládáním a sprchou, kabinka WC bude v samostatné stavebně oddělené místnosti.

Šatna je umístěna v mezipatře.

2.7 Úklid

Úklidová místnost kuchyně s výlevkou s tekoucí teplou a studenou vodou je navržena v prostoru vedle baru, přístupná z chodby WC pro zákazníky. Úklidové prostředky budou uloženy v prostoru u výlevky, čistící chemie bude uložena na polici.