

Radek BRYCHTA

GASTRO CONSULTANT +

Tel: 730 899 200

E-mail: radek.brychta@gastroconsultantplus.cz

Pro:

Krajský úřad - Jihomoravský kraj

Žerotínovo nám. 449/3 Brno 601 82

ISŠ Olomoucká Brno - Rekonstrukce stravovacího provozu

Odůvodnění změny dispozičního řešení a úpravy technologické skladby - nová studie gastroprovozu -

Všeobecné informace

Původní studie, vypracovaná společností "Unis Jakos Uherské hradiště", nevyhovovala ani z hlediska dispozičního řešení, ani z hlediska skladby, kapacity a množství navržené technologie. Viz Auditní zpráva ze dne 4.6.2019

Dispoziční řešení:

V nové studii jsem se soustředil na logistiku výroby a návaznost jednotlivých pracovišť na varnou technologii. Současně jsem se snažil o bezpečně prostorné manipulační uličky mezi jednotlivou technologií navzájem, ale i v souvislosti s pracovními plochami. Prostor byl doplněn o potřebné pracovní plochy, které chyběly zejména v prostoru centrálního bloku, ale i jinde. Zvláštní pozornost jsem věnoval rozmístění skladovacích prostor a chladících boxů, ale i např. umístění tzv. denní místnosti zaměstnanců.

Varná technologie:

KOTLE

Z prostoru varny byly odstraněny klasické, jednoúčelové varné kotle, určené k vaření pouze polévek a teplých nápojů. Byly nahrazeny jedním, kapacitně

objemnějším a vhodnějším míchacím kotlem, který bude možno využívat krom naváření polévek i k vaření různých druhů kaší z brambor, luštěnin a pod.

MULTIFUNKCE

Navrhované multifunkční pánve Frima/Rational o objemu 100 a 150 l byly nahrazeny multifunkčními pánvemi srovnatelné kvality, ovšem s větší objemovou kapacitou 200, 150 a 2x40l . Tyto disponují jednak potřebnou větší objemovou kapacitou, ale také mnohem vhodnějším ergonomickým řešením varných prostor, kterých bude využito zejména při navařování těstovin, fritování, smažení a naváření teplých nápojů. V neposlední řadě ale také k tzv. nočnímu vaření a dušení hovězích mas.

Multifunkční pánev o objemu 2x40 l je určena k přípravě menšího množství základů, zásmazek, omáček a pod. V případě potřeby lze využít i k navařování dietních porcí.

INDUKČNÍ SPORÁKY

Původně navržené dva kusy dvouplotýnkových indukčních sporáků, rozmístěných v prostoru varny, byly nahrazeny jedním kusem indukčního sporáku se čtyřmi hořáky a s integrovanou varnou a udržovací komorou zásuvkového typu. Sporák je dispozičně umístěn v prostoru diety, pro kterou je prioritně určen.

KONVEKTOMATY

Druh a funkční vybavení konvektomatů zůstalo nezměněno. Jejich počet byl ale zredukován na 3x 20 1/1GN v závislosti na skladbě ostatní technologie a systému jejího využívání. Navržený model konvektomatu a jeho schopnosti, mají přímou souvislost se skladbou ostatní technologie. Nelze jejich technické parametry změnit, aniž by nebyla přepracovaná ostatní skladba technologie.

Příprava těsta:

Příprava těsta byla přesunuta z komunikační chodby do samostatně odděleného prostoru, navazujícího na varnu. Z přípravy těsta byla odstraněna samostatná kynárna a předimenzovaná míchačka těsta. K míchání těsta bude využíván navržený multifunkční robot ALBA. Kynutí těsta zajistí navrhované konvektomaty.

Mytí černého nádobí:

Navrhovaná granulová myčka černého nádobí, byla nahrazena myčkou stejného typu a kvality, ale s větší kapacitou, odpovídající náročnosti provozu a počtu vařených porcí. Prostor mycího centra byl zvětšen, tak, aby umožňoval plynulé mytí použitého nádobí, ale i přepravních vozíků, či teplých skříní. Na prostor mycího centra navazuje sklad inventáře a GN.

Přípravny:

Hrubá přípravná zeleniny je přímo propojena se skladem kořenové zeleniny a brambor. Průchod je navržen tak, aby nekolidoval se systémem HACCP. Ostatní přípravny jsou prostorově zredukovány a umístěny tak, aby na sebe volně navazovaly.

Chlazení a chladicí boxy:

Množství a velikost chladících boxů, stejně jako množství a kapacita chladících skříní byla upravena dle plánovaného počtu vařených porcí a systému zásobování. Chladicí boxy byly seskupeny do jednoho prostoru, tak aby umožňovali plynulé zásobování a následné vyskladňování. Z prostoru varny a přípraven byly odstraněny nevyhovující chladicí stoly. Do prostoru varny byla navržena postolová chladicí skřín k uložení dochucovadel a pod.

Původně navržený, kapacitně nevyhovující, šokový zmrazovač, byl nahrazen zmrazovačem kompatibilním se zavážecími vozíky konvektomatů.

Ekonomika:

Předběžná cena navržené technologie, bez inventáře a příslušenství multifunkcí je cca 8 500 000,-

V Brně dne: 3.7.2019

Radek Brychta