

PROJEKTOVAL Ing. PETR BŘENEK +420 775 333 164 petr.brenek@ganestra.cz	KRESLIL Ing. JAN HRŮZA +420 603 854 872 projekce@ganestra.cz	 GANESTRA spol. s.r.o., LIDICKÁ 700/19, 602 00 BRNO tel.: +420 775 333 164, email: info@ganestra.cz www.ganestra.cz IČO: 09287426 DIČ: CZ09287426 Obchodní rejstřík oddíl C, spisová vložka 118271	
INVESTOR Domov pro seniory Sokolnice, p.o. IČO: 00209392	MÍSTO STAVBY Zámecká 57, 664 52 Sokolnice, parc. č. 374	FORMÁT DATUM ČÍSLO ZAKÁZKY	A4 (210mm X 297mm) 4/2022 210604
ZAKÁZKA: REKONSTRUKCE GASTROPROVOZU V ZÁMECKÉ BUDOVĚ DPS SOKOLNICE VÝKRES: STUDIE STAVEBNÍHO ZÁMĚRU		MĚŘÍTKO	ČÍSLO VÝKRESU S.1

Rekonstrukce gastroprovozu v zámecké budově DPS Sokolnice

Studie stavebního záměru

Objednatel: Domov pro seniory Sokolnice, p.o.
Zámecká 57, 664 52 Sokolnice
IČ: 00209392
Zastoupený: ředitelem MVDr. Petrem Nováčkem

Zhotovitel: Ganestra spol. s.r.o.
Lidická 700/19, 602 00 Brno
IČ: 09287426
Zastoupený: jednatelem Ing. Petrem Břenkem

Datum: 04/2022

Obsah:

1 ÚČEL STUDIE.....	- 2 -
2 PŘEHLED PODKLADŮ PRO VYPRACOVÁNÍ STUDIE.....	- 2 -
3 STÁVAJÍCÍ STAV	- 2 -
3.1 Dispoziční a technické řešení.....	- 2 -
3.2 Stávající řešení gastroprovozu.....	- 3 -
4 ZHODNOCENÍ STÁVAJÍCÍHO STAVU.....	- 4 -
5 NAVRHOVANÁ ŘEŠENÍ	- 4 -
5.1 Dispoziční úpravy a nová technická řešení.....	- 4 -
5.2 Nové řešení gastroprovozu	- 4 -
6 ORIENTAČNÍ NÁKLADY	- 6 -
7 DOPORUČENÍ PRO DALŠÍ STUPNĚ PD	- 6 -
8 ZÁVĚR.....	- 7 -

Seznam příloh:

S.2.1 Situace	M1:1000
S.2.2 Stávající stav + bourání_Dispozice	M1:100
S.2.3 Stávající stav + bourání_Zařízení gastroprovozu	M1:75
S.2.4 Nový stav_Dispozice	M1:100
S.2.5 Nový stav_Zařízení gastroprovozu	M1:75
S.2.6 Návrh řešení nového vstupu	

1 ÚČEL STUDIE

Z důvodu výstavby nového objektu domova pro seniory a tím pádem navýšení ubytovacích kapacit zařízení je třeba řešit i navýšení kapacity kuchyně, částečnou obnovu jejího zařízení a celkovou optimalizaci provozu.

Tato studie je vypracována jako první stupeň projektové dokumentace řešení rekonstrukce gastroprovozu domova pro seniory, na který bude navazovat dokumentace dalšího stupně (dokumentace pro stavební povolení). Cílem studie je přinést návrh řešení nového fungování gastroprovozu dle požadavků investora a pojmenovat body, které je nutné řešit a podrobněji rozpracovat v dalších stupních dokumentace.

2 PŘEHLED PODKLADŮ PRO VYPRACOVÁNÍ STUDIE

Pro studii byly použity následující podklady:

- Projektová dokumentace „Rekonstrukce pokojů a kanceláří DD Sokolnice – sekce D“ (06/1999), Zpracovatel Atelier Creo, spol. s.r.o.
- Vlastní zaměření prostor kuchyně včetně soupisu stávajícího zařízení kuchyně
- Vlastní fotodokumentace prostor kuchyně

3 STÁVAJÍCÍ STAV

3.1 Dispoziční a technické řešení

Domov pro seniory v Sokolnicích se nachází v budově Sokolnického zámku, který patří mezi památkově chráněné objekty. Objekt se nachází na pozemku parc. č. 374. Objekt je rozčleněn do 4 sekcí – A,B,C,D. Prostory gastroprovozu se nachází v přízemí sekce D.

Přístup do kuchyně se nachází na východní fasádě objektu vedle kaple. Dále je zde manipulační prostor (0.02), který slouží jak pro zásobování tak i pro expedici. Tento prostor navazuje i na schodiště s výtahem (0.01), ze kterého je přístup na WC pro zaměstnance (0.13). Z manipulačního prostoru je také přístup přímo do kuchyně (0.03) a následně do prostor výdeje (0.04), který navazuje na jídelnu (0.05, 0.06, 0.07). Na místnost kuchyně navazuje místnost mytí nádobí (0.11) a prostor skladu a přípravy potravin (0.10). Přes přístupovou chodbu do jídelny se nachází skladovací prostory (0.14, 0.15). Z chodby je také přístupná úklidová místnost (0.16).

V hlavních prostorách kuchyně (varna, příprava, mytí nádobí) je na podlaze keramická dlažba a na stěnách bělinové obklady.

3.2 Stávající řešení gastroprovozu

a) Příjem zboží a skladování

Zásobování v současnosti probíhá samostatným zásobovacím vstupem do skladů v zázemí. Ve skladu v návaznosti na přípravnu (0.10) se nachází chladicí skříně a regály. Ve skladu 0.14 jsou umístěny chladicí a mrazicí box, chladicí skříně a regály.

b) Přípravy surovin

Příprava masa probíhá v místnosti 0.10, hrubá příprava zeleniny v manipulačním vstupním prostoru 0.02. Ostatní přípravy jsou umístěny přímo v kuchyni 0.03.

c) Varna

Varná zařízení se nachází v kuchyni 0.03. Jsou zde umístěny následující varná zařízení:

- 1x konvektomat na 10 GN1/1
- 2x konvektomat na 6 GN 1/1
- Sklopná pánev
- Trojpec
- 2x elektrický sporák (nefunkční)
- 1x plynový sporák
- 3x varný kotel
- 2 stolní fritéza

d) Výdej jídel

Výdej jídel do jídelny se nachází v místnosti 0.04, je zde výdejní okno u kterého je umístěn výdejní vozík na 3 GN 1/1 a zásobník na talíře.

Výdej do pokojů probíhá pomocí výtahu u schodiště 0.01. Výdej do dalších částí areálu probíhá přes manipulační prostor a zásobovací vstup.

e) Mytí nádobí

Součástí výdeje je i příjmové okno na špinavé nádobí z jídelny a úsek mytí bílého nádobí. Ten se skládá z průchozí kapotové myčky bílého nádobí s manipulačními stoly.

Mytí černého nádobí navazuje přímo na kuchyni a skládá z granulové myčky na černé nádobí a regály na čisté nádobí.

f) Zázemí pro strážníky a zaměstnance

Není v plánu nové řešení zázemí pro zaměstnance a strážníky

4 ZHODNOCENÍ STÁVAJÍCÍHO STAVU

Některá zařízení v kuchyni jsou již na hraně své životnosti, a vzhledem k plánovanému navýšení výrobní kapacity kuchyně je žádoucí provést částečnou obměnu zařízení a doplnění vhodnějších multifunkčních zařízení. Tuto obnovu je potřeba dělat koncepčně a spojit ji s optimalizací celého provozu. Např. není potřeba stávající velikost jídelny vzhledem k navýšení počtu imobilních pacientů a je tedy možné využít část stávajících prostor jídelny k přesunu výdeje a rozšíření kuchyně.

Také stávající prostor a povrchové úpravy již jeví známky opotřebení.

Bude potřeba provést nový návrh celého gastroprovozu, nové řešení navazujících profesí (elektro, VZT, ZTI...) a provést menší stavební úpravy

5 NAVRHOVANÁ ŘEŠENÍ

5.1 Dispoziční úpravy a nová technická řešení

K hlavní změně patří přesun výdeje a mytí bílého nádobí do místnosti 0.06 a rozšíření kuchyně do místnosti 0.04. Bude vybudován nový vstup do budovy, který bude navazovat na úsek expedice (0.04).

Dále dojde ke zmenšení prostor mytí černého nádobí (0.11) na jehož úkor bude vybudován příruční chladicí box (nová místnost 0.10a).

Dojde také k přesunu úseku hrubé přípravy zeleniny do zázemí.

V dotčených místnostech budou provedeny nutné úpravy přípojných míst jednotlivých sítí a budou provedeny nové povrchové úpravy

Dále bude provedeno nové řešení VZT, navrhované umístění VZT jednotky je v místnosti 0.02.

5.2 Nové řešení gastroprovozu

a) Příjem zboží a skladování

Zásobování bude řešeno novým vstupem, který je blíže skladům případně i stávajícím zásobovacím vstupem. Zásobování bude probíhat časově odděleně od provozu jídelny. Skladovací prostory zůstanou na stávajících místech a budou pouze optimalizovány a doplněny.

b) Přípravy surovin

Příprava masa zůstane v samostatné místnosti 0.10, budou však optimalizovány pracovní plochy. Hrubá příprava zeleniny bude přesunuta do skladu 0.14 V nově řešené místnosti kuchyně (0.03) se budou nacházet další přípravy po obvodu místnosti.

c) Varna

Zařízení ve varně budou obnovena a doplněna na následující:

- 1x konvektomat na 10 GN1/1 + 1x konvektomat na 6 GN 1/1 – stávající
- 2x konvektomat na 20 GN 1/1 včetně zavážecích vozíků – nový
- 2x varný kotel – stávající
- 1x míchací kotel – nový
- 2x multifunkční pánev/kotel – nový
- 1 indukční sporák – nový

Konvektomaty budou umístěny v místnosti 0.04, ostatní varná zařízení budou umístěna uprostřed ve varném bloku v místnosti 0.03. Bude zde dostatečné množství odkládacích ploch a úložných prostor.

Nad varnými zařízeními budou umístěny odsavače par a splodin.

d) Výdej jídel

Bude vybudován nový výdej jídel do jídelny v místnosti 0.06. bude se skládat z výdejní linky s pojezdovou dráhou.

Výdej jídel mimo jídelnu bude zajišťován v novém úseku expedice. Zde budou jídla uložena do teplých udržovacích pojízdných skříní. A následně expedována pomocí výtahu do pokojů v budově a nebo přes nový stup do dalších částí areálu.

e) Mytí nádobí

Příjem špinavého nádobí v jídelně bude probíhat pomocí sběrného vozíku na tácy. V návaznosti a na výdej bude vybudován nový úsek mytí bílého nádobí s průchozí kapotovou myčkou a manipulačními stoly.

Mytí černého nádobí zůstane ve stávajících zmenšených prostorách, které navazují přímo na kuchyni a skládá z průchozí granulové myčky na černé nádobí a regály na čisté nádobí.

f) Zázemí pro strážníky a zaměstnance

Není v plánu nové řešení zázemí pro zaměstnance a strážníky

6 ORIENTAČNÍ NÁKLADY

Stavební úpravy:	6 000 000,- Kč
Nové řešení Elektro:	1 000 000,- Kč
Nové řešení VZT:	3 000 000,- Kč
Nové řešení Gastroprovozu:	5 000 000,- Kč
Celkové náklady:	15 000 000,- Kč

Vzhledem k dynamickému vývoji cen na trhu stavebních materiálů bude nutné tyto odhady aktualizovat.

7 DOPORUČENÍ PRO DALŠÍ STUPNĚ PD

Vzhledem k povaze objektu a jeho památkové ochraně je potřeba v dalších stupních projektové dokumentace provést kvalitní návrh včetně projektů jednotlivých profesí.

a) Architektura

Vzhledem k památkové ochraně objektu je nutné provést citlivý návrh nově řešeného vstupu do objektu. Dále pak estetické řešení vyústění VZT.

b) ZTI

Napojení nových zařízení na stávající síť. Posouzení odlučovače tuků.

c) Elektro

Rekonstrukcí bude navýšen příkon celé kuchyně (Nové výkonnější gastro zařízení, VZT...) a je tedy nutné řešit a posoudit navýšení rezervovaného příkonu pro tuto část objektu, např. dotažením nového kabelu z nově budované trafostanice.

V rámci rekonstrukce bude muset být zhodnocen stávající rozvaděč kuchyně.

d) VZT

Bude nutné komplexně řešit nové řešení VZT pro kuchyni dle platných požadavků. Jako vhodný prostor pro umístění nové jednotky VZT se jeví uvolněný prostor v manipulačním prostoru 0.02. Dále je potřeba vyřešit vyústění odtahu VZT v koordinaci s památkáři (např. v parku před částí budovy D)

e) Vytápění

Je třeba posoudit nutnost dílčích úprav systému vytápění v návaznosti na ostatní úpravy

8 ZÁVĚR

Studie přináší návrh řešení gastroprovozu tak, aby vyhovoval požadavkům investora na navýšení kapacity a zároveň přináší doporučení pro profesní projektanty v dalších stupních projektové dokumentace.

V Brně 04/2022

Ing. Jan Hrůza