

Gastrotechnologie

Úvod:

Tento návrh dispozičního uspořádání gastronomického provozu v restauraci Dřevák v Chomutově slouží jako podklad pro projekt pro provedení stavby – jednostupňový projekt. Při řešení se vycházelo z následujícího zadání a dále uvažovaných kapacitních údajů:

Stravovací zařízení v restauraci bude sloužit především pro stravování návštěvníku z rekreačního areálu.

- kapacita varny 350 porcí denně
- skladba pokrmů 4 druhy hlavního jídla, 2 druh polévky, saláty
- použitá energie el. síť 230 / 400 V, zemní plyn z domovního plynovodu

Při řešení se vycházelo z požadavku objednatele technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz s ohledem na hygienické a provozní požadavky do vymezených prostorů v 1.NP daného rekonstruovaného objektu

Je nutné dodržovat ustanovení aktualizované hyg. vyhlášky č. 533/2007 Z.z., Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004) ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin a kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (CAC/RCP 39-1993), zejména Část V - Provozovna: hygienické požadavky, Část VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví a Část VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování. Výše uvedené je nutno dodržovat nejen v návrhu, ale především v samotném provozu. Provozní řád a hygienický řád ovšem není součástí této projektové dokumentace

Technologické a dispoziční řešení:

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Gastronomický provoz je navržen do zadaných rekonstruovaných prostor v 1.NP.

V dispozici je příjem zboží, sklady potravin, sklad obalů, úklid kuchyně, hrubá přípravná brambor, přípravná syrového masa, varna s čistými přípravkami a umývárnu provozního nádobí, výdejní pult. Prostory doplňují kanceláře a sociální zařízení pro personál.

Podrobné architektonicko-dispoziční řešení je patrné ze stavební projektové dokumentace.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Poznámka:

V souvislosti s hyg. vyhláškou č. 533/2007 Z.z. je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních a kritických bodů (HACCAP).

Zásobování, sklady:

Zásobování gastroprovozu surovinami probíhá samostatným vchodem, přes manipulační prostor chodbou do skladů potravin či přímo do skladovacích míst (lednice, mraznice, regály, regálové police...), které jsou pro jednotlivé druhy surovin určeny.

Prostor před zásobovacím vchodem do objektu musí být zastřešen z důvodu nutnosti vykládky materiálu v suchém prostředí. Při skládání zboží je nutné brát ohled na to, aby se vždy suroviny skládaly tak, aniž by se dotkly země. Systém zavážení zboží do skladů bude pevně zakotven v provozním řádu.

Skladové hospodářství kuchyně pro uchovávání zboží je děleno na základě druhovosti surovin a povoleného sousedství. Potravinu nepodléhající zkáze jsou ukládány do suchého skladu potravin do regálů. Potravinu podléhající zkáze se skladují ve skladu chlazených a mražených potravin v chladících a mrazících skříních a do samostatného chladícího boxu. S dostatkem chlazení se počítá i v samotných čistých přípravných pokrmů.

Skladové hospodářství doplňuje i dostatečné množství úložných prostor pro nepotravinářské zboží. Obaly a DKP mají svůj samostatný sklad. Čistící prostředky a chemie budou uloženy v úklidové komoře.

Odpadkové hospodářství:

Odpadkové hospodářství objektu je rozděleno do dvou kategorií :

1. skladování organických odpadků z gastroprovozu
2. skladování komunálního odpadu

1. skladování odpadků z kuchyně a ostatních gastronomických provozů

Organické odpadky budou skladovány v samostatném skladu odpadků nezávisle přístupném i zvenku, který bude vybavený chladicí skříní. Je zde zároveň přívod teplé a studené vody na vymývání uzavíratelných bionádob.

2. skladování komunálního odpadu

Komunální odpad z celého objektu bude tříděn a skladován mimo organický odpad z gastronomického provozu – řeší stavební projekt.

Zázemí zaměstnanců, úklid

Sociální zázemí zaměstnanců se sestává se z šaten, umyváren, WC a denní místnosti. Řešení je předmětem stavební části projektové dokumentace. Rovněž nedílnou součástí provozu je úklidová místnost pro úklid částí gastroprovozů. Je vybavena výlevkou a regálem na uložení čisticích prostředků. Centrální změkčení vody – je umístěno v části varna a zásobuje změkčenou vodou vlastním rozvodem potřebné spotřebiče. Pro administrativní práce související s provozem kuchyně a jídelny je u vstupní chodby umístěna hlavní kancelář, jež je rovněž předmětem řešení stavební části PD.

Přípravny

Přípravny jsou součástí hlavní varny- hrubá přípravná kořenové zeleniny a brambor a přípravná syrového masa s vytloukárnou vajec. Přípravná těsta a čistá přípravná zeleniny s přípravou studené kuchyně jsou součástí varny.

Přípravná kořenové zeleniny a brambor

Přípravná je provozně propojena se varnou.

Přípravná je vybavená pracovním stolem s dřezem a regálem. budou se zde připravovat zeleninové saláty nebo zeleninu sloužící k okamžitému tepelnému zpracování. Budou se zde připravovat zeleninové saláty nebo zelenina sloužící k okamžitému tepelnému zpracování chladícím stolem pro uložení hotových salátů před samotným výdejem.

Přípravná syrového masa a výtlupek vajec – Je rovněž stavebně propojená s hlavní varnou. Je vybavena chladícími a pracovními stoly, chladícími skříněmi na dělené uchování masa, dřezem a nástěnnými policemi. Pro zpracování masa je k dispozici mlýnek na maso.

Přípravná těsta a moučných výrobků – je provozní součástí varny. Je vybavena pojízdnými stoly s bukovou pracovní deskou. K dispozici je stávající univerzální stroj s díží k zpracování těsta.

Provoz kuchyně

Vlastní kuchyně – varna - je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a jejich následné expedici. Kapacitně je navržena tak, aby vyhovovala výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu. Je vybavena dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel. Detailnější pohled na provoz kuchyně je podrobně zpracovaný v příložené výkresové dokumentaci a v soupisu strojů a zařízení - Specifikaci

Centrem varny je varný blok, kde je soustředěna varná technologie, která splňuje výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Varný blok je vybaven klasickou i multifunkční varnou technologií, která je doplněna výkonnými konvektomaty. Vybavení varného bloku - viz výkres dispozičního řešení a soupis strojů a zařízení - Specifikace. Pro porcování a přípravu před expedicí slouží pracovní stoly.

Samozřejmostí jsou umyvadla na mytí rukou s hygienickými sestavami. Ve varně je samonavíjecí buben s hadicí pro lepší sanitaci podlahy, podlahových vpustí a štěrbin, kotlů apod.

Samozřejmostí jsou umyvadla na mytí rukou s hygienickými sestavami. Ve varně je samonavíjecí buben s hadicí pro lepší sanitaci podlahy, podlahových vpustí a štěrbin, kotlů apod.

Umyvárna provozního nádobí- umyvárny navazují na varnu. Umyvárna provozního nádobí je vybavena mycím stolem s dřezem, mycím strojem na provozní nádobí a náčiní, odkládacím stolem a nerez roštovými regály pro další ukládání čistého provozního nádobí. Slouží pro mytí provozního nádobí a náčiní a pro mytí gastronádob z kuchyně

Odpad se bude odkládat do uzavíratelných nádob a odnášet v uzavřených igelitových pytlích do samostatného skladu odpadků.

Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu elektrické energie bude stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie z rozvodní sítě 3 x 230/400V, 50Hz a zemní plyn z domovního plynovodu

- celkový instalovaný příkon el. energie 210 kW

- celkový instalovaný příkon el. energie 56 kW

- Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

- Předpokládaná současnost je 0,6 .

V těchto hodnotách není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Energetické potřeby jednotlivých zařízení jsou patrné se soupisu strojů a zařízení - Specifikace a z projektů jednotlivých příslušných profesí.

Technické podmínky pro vybavení kuchyně:

Nabízená zařízení obsahují vlastnosti a technická řešení, které jsou popsány v popisu zadávacího seznamu zařízení.

Nerezový nábytek (viz níže) musí splňovat minimálně tyto technické parametry:

Celý je vyrobený z NEREZOVÉ OCELI TYPU CrNi 18/10 dle ČSN 17 241 dle DIN 1.4301, dle AISI 304 = potravinářská ocel. Provedení: jemně broušený podélný brus – scotchbrite na všech výrobcích stejná povrchová kvalita

- výšková stavitelnost +45mm - veškeré pracovní desky - tl. 40mm, dvojitý límec zadní (a boční dle dispozice, tj. minimálně u stěn) 40mm vysoký

- veškeré pracovní desky – u celého výdeje a dále u stolů, chlazených stolů, které na sebe pracovní navazují jsou vyrobeny z jednoho kusu, tj. pod jednou společnou deskou beze spáry - veškeré pracovní stoly jsou tvořeny samostatným jeklovým rámem min. z jeklového profilu 35x35x1,5mm

- hygienické provedení H1, tzn. tam, kde je uzavřený korpus (pracovní, chlazený stůl, výdej, stoly s ohřevem – režony, nástěnné skříňky apod) je celá spodní část korpusu, tj. spodní obě boční a zadní stěna vyrobena beze spáry ve svařovaném vodotěsném provedení.