

$\pm 0,000 = 231,75$

Souřadný systém: JTSK
 Výškový systém: BpV

KOOPERACE VE SPEC. PROFESI
 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

FIRMA

UNI market gastro s.r.o.

ZODP. INŽENÝR PROJEKTU

VEDOUČÍ PROJEKTU

ZPRACOVAL

Ing. Zdeněk Láník

-

Ing. Zdeněk Láník

Brno, Bohunická 52

tel.: 543 210 731

lanik@unimarket.cz

© Pelčák a partner, s.r.o., autor návrhu, projektu. Tento výkres požívá ochrany dle zákona č. 121/2000 Sb. Originál tohoto výkresu a návrh řešení na něm zobrazený jsou majetkem autora, společnosti Pelčák a partner, s.r.o. Tento výkres nesmí být, vyjma zřejmého účelu, pro nějž byl poslán, používán a žádným jiným způsobem nerespektujícím ustanovení zákona č. 121/2000 Sb. nebo dohodu stavebníka a autora poskytnut žádné třetí osobě.

AUTOR

VEDOUČÍ PROJEKTU

HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU

ZPRACOVAL

prof. Ing. arch. Petr Pelčák

Ing. arch. Lenka Musilová

Ing. Petr Uhrin

-

PELČÁK A PARTNER

ARCHITEKTI

STAVEBNÍK

Masarykova univerzita
 Žerotínovo náměstí 9, 602 00 Brno

MÍSTO STAVBY:

Fakulta Informatiky, Ústav výpočetní techniky
 Botanická 68a, 602 00 Brno

Pelčák a partner, s.r.o., Náměstí 28. října 17, Brno 602 00 CZ
 tel.: +420 545 215 136, www.pelcak.cz, info@pelcak.cz

NÁZEV ZAKÁZKY

VÝSTAVBA A MODERNIZACE FAKULTY INFORMATIKY A ÚSTAVU VÝPOČETNÍ
 TECHNIKY MASARYKOVY UNIVERZITY

ZAKÁZKA ČÍSLO

054

DATUM

KVĚTEN 2010

STUPEŇ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE

DOKUMENTACE KE STAVEBNÍMU POVOLENÍ

MĚŘITKO

OBJEKT

PS 30 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - BUDOVA A1

PARÉ

ČÁST - PROFESE

F.3 - PROVOZNÍ SOUBORY

DOKUMENT - VÝKRES

TECHNICKÁ ZPRÁVA

ČÍSLO VÝKRESU / REVIZE

1.

Část technologie stravování řeší oddělené provozy kavárny a výdejny jídel na Fakultě informatiky a Ústavu výpočetní techniky Masarykovy univerzity v Brně. Jedná se o dva samostatné provozy, oddělené tak, aby je bylo možno provozovat pod jednou nebo pod dvěma účetními jednotkami.

Řešení výdejny vychází ze stávající situace. V současné době se výdejna jídel provozuje, ale v rámci modernizace fakulty se bude rušit a přesouvat do nových prostor. Současný provoz vykazuje řadu provozních problémů. Tyto problémy byly způsobeny především rozšířením sortimentu vydávaných jídel a rozšířením doplňkového prodeje. Poznatky ze stávajícího provozu jsou zapracovány do navrženého řešení.

Použité předpisy: Vyhláška č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění poslední úpravy vyhláškou č. 602/2006 Sb.

DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ

Oba provozy, kavárna i výdejna jídel, budou mít zásobování z prostoru 1.PP, přístupné z 1.NP přes zásobovací výtah a po schodišti. Výdejní a odbytové plochy včetně zázemí budou v 1.NP. Pro strážníky budou oba provozy přístupné z krytého nádvoří. Sociální zařízení pro strážníky je řešeno pro jednotlivé provozy samostatně.

Kavárna:

Odbytová plocha kavárny je navržena pro 56 míst u stolu a 5 míst na baru.

Vstup do odbytové části je z krytého nádvoří, vstup pro zásobování je z chodby od schodiště a od výtahu.

Zázemí tvoří jedna místnost - přípravná se skladovými prostory a jedna místnost – šatna s mycím koutem a kancelářský kout. Sociální zařízení pro kavárnu je samostatné, přes chodbu. Samostatně je situovaná úklidová místnost.

Prodejní část je tvořena barem se záplutím.

Výdejna jídel:

Výdejna navazuje na chodbu se zásobovacím výtahem a schodištěm. Výdejnu tvoří vlastní výdejní linka se záplutím a na ni navazující přípravná a skladová prostory. Ve výdejní části jsou oddělené prostory pro přípravu a výdej minutkových jídel, výdej hotových jídel a pro doplňkový prodej. Stavebně oddělená je umývárna nádobí. Mytí stolního nádobí je od mytí kuchyňského nádobí odděleno provozně.

Pro obě mycí části jsou navrženy pracovní plochy, dřezy a myčky nádobí.

Odbytová plocha jídelny je osazena 96 místy u stolu. Mezi výdejní linkou a stoly je volná komunikace šířky 2 metry.

Zázemí pro personál zahrnuje šatny se sprchovými kouty a WC, odděleně pro muže a ženy. Dále denní místnost pro zaměstnance, kancelář a úklidová místnost.

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Předpokládaný provoz: Otevírací hodiny 9:00 až 19:00

Médium: elektřina

Zásobování bude probíhat z 1.PP zásobovacím výtahem do chodby v 1.NP a odtud buďto do skladu kavárny nebo do skladových prostor výdejny jídel.

Výdejna jídel:

Výdejní kapacita 900 jídel za den, z čehož se vydává na oběd hotových jídel cca 450 porcí, minutkových jídel cca 50 porcí a cca 50 porcí zeleninových talířů. Zbylá kapacita se vydává v zeleninových a minutkových jídlech mimo hlavní výdej.

Obědy:

Polévka	2 druhy
Hlavní jídlo	3 druhy hotových jídel 3 druhy minutkových jídel 1 druh vegetariánský
Nápoje	Balené nápoje – doplňkový prodej Voda z výdejního stojanu

U vstupu do zázemí je vyčleněný volný prostor na umístění přepravních termoportů. Dovážená hotová jídla se budou dovážet rovnou do prostoru výdejny. Část pokrmů v gastronádobách se přeloží do teplé skříně pod konvektomatem v úseku přípravy minutkových jídel.

Zelenina se bude dovážet očištěná, maso v kuchyňské úpravě.

V minutkové části se počítá s přípravou jídel z polotovarů buď nakoupených nebo připravených v přípravně masa a v přípravně zeleniny. Pro uložení syrových surovin budou v úseku minutek chladicí stoly zvlášť na maso a zvlášť na zeleninu. Nabídka bude doplněna teplou vitrínou na hotové pokrmy (pizza, ...).

Pro výdej hotových a zeleninových jídel je linka osazena výdejními vozíky a samoobslužnou chladicí vitrínou. Pro doplňkový prodej bude linka osazena dvěma obslužnými chladicími vitrínami na zákusky a na studenou kuchyni, neutrální vitrínou a zásobníkem na pečivo. V zápultí budou pracovní plochy, chladicí skříně a kávovar.

Jednotlivé přípravní (přípravna studené kuchyně, přípravna zeleniny a přípravna masa) jsou vybaveny pracovními plochami, dřezem a dostatečnou chladicí kapacitou.

Nad varnou technologií v minutkové části bude zajištěno odsávání par VZT zákrytem

Použité stolní nádobí se bude odnášet do stojanů na tácky a jednotlivě odvážet do umývárny stolního nádobí.

Zbytky jídel a ostatní odpadky se budou denně odvážet.

Umyvadla rukou pro obsluhující personál jsou v dosahu ode všech pracovišť jak z připraven tak z výdeje.

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu.

Kavárna

Odbyt bude probíhat formou přímého prodeje z baru.

K baru se bude přistupovat zepředu. Počítá se se pěti místy u baru.

Sortiment: teplé a studené nápoje, prodej zákusků.

Veškerý sortiment zákusků se bude nakupovat hotový. Na baru se předpokládá pouze prodej s přeložením na talířek.

Předpokládá se použití vratného nádobí. Nádobí se bude umývat na baru.

V barovém pultu bude kávovar s mlýnkem, dřez, myčka skla a výrobek ledu. Do pultu bude zapuštěná vitrína na zákusky.

Zápultí je doplněno chladicími skříněmi.

Zásobování bude probíhat výtahem přímo do skladu. Vratné obaly budou také ve skladu. Chlazené výrobky se budou ukládat přímo do chladících skříní v baru.

V předsíni WC pro personál bude osazeno umyvadlo s baterií bez ručního nebo pažního uzavírání vody.

Všechny místnosti budou odvětrané.

OBSAZENÍ PERSONÁLU

Pro zajištění provozu budou zaměstnanci pracovat ve dvou směnách s překrytím doby přes obědy.

Kavárna: 2 osoby

Výdejna: 7 osob

Šatny budou vybaveny dvojskříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu.

SPOTŘEBY ENERGÍ

Veškerá technologie bude napojena na elektrickou energii.

Nedá se předpokládat rovnoměrné zatížení po celou otevírací dobu. Na spotřebu bude mít hlavní vliv období výdeje obědů, tedy cca 3 hodiny.

Elektřina:

Instalovaný příkon	110 kW
Koeficient současnosti: 3 hodiny $k=0,7$	230 kWh
7 hodin $k=0,3$	230 kWh

Denní provoz

Denní spotřeba	460 kWh
-----------------------	----------------

Voda:

Předpokládaná denní spotřeba 1,8 m³.

ODPADNÍ LÁTKY, ZPŮSOB VYUŽITÍ

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

Odpadky ze stravování: Organický odpad se bude denně odvážet. Komunální odpad se bude ukládat do kontejnerů společně s domovním odpadem z budovy.

VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému. Voda od zařizovacích předmětů v kuchyni a v umývárně nádobí bude svedena do kanalizace. Jelikož se nejedná o výrobu hotových jídel, nebude nutné zřizovat samostatnou tukovou kanalizaci. Použitý olej z fritování se bude odevzdávat a likvidovat podle předpisů. Vzhledem k orientaci do dvora a charakteru provozů nebude provoz okolí nijak zatěžovat.

Brno, květen 2010

Vypracoval:

Ing. Zdeněk Láník