

# Technická zpráva

## Popis řešení

### BISTRO

### SPORTOVNÍ HALA MAROLDOVA

**Akce:** Řešení provozu bistra

**Investor:** Děčín

**Část:** Gastro

**Zpracoval:** Klimeš Miloš  
Vatín 84  
591 01 Žďár nad Sázavou

**Datum:** Srpen '25

**Obsah:****I. Technická zpráva**

1) Úvod a zadání .....	3
2) Technologické a dispoziční řešení.....	3
3) Popis stravovacího provozu .....	5
4) Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	6
5) Požadavky na technická zařízení.....	8
6) Poznámky, půdorysy: .....	8,9

**II. Výkresová dokumentace**

- 1) Dispoziční a technologické řešení
- 2) Členění provozu
- 3) Výkresy připojení
- 4) Legendy připojení
- 5) Soupis zařízení a technologií

## **1. ÚVOD A ZADÁNÍ**

Návrh dispozičního řešení bistra je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsem vycházel z následujících požadavků:

- Výroba a prodej studených pokrmů
- Výroba a prodej sladkých pokrmů
- Regenerace pokrmů s následným výdejem
- Prodej nápojů, vč točeného piva

### **Základní kapacitní a jiné údaje:**

Základní kapacitní údaje jsou předpokládáné a maximální.

- výrobní kapacita ..... maximální denní počet výrobků se  
předpokládá cca 100 na přípravnu
- skladba jídel ..... studené i teplé pokrmy, bagety, sendviče
- použitá energie ..... el. síť 230/400V, 50Hz
- předpokládaný počet personálu..... x zaměstnanci/směna
- předpokládaný počet strávníků / den ..... x max
- zemní plyn není instalován pro gastro provoz
- celkový instal. příkon-elektro bez osvětlení a rezervních zásuvek: xx
- předpokládaná soudobost 0,65 - 0,75

## **2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ**

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění provozu pro výrobu, regeneraci a výdej minutkových pokrmů, polotovarů a studených pokrmů. Součástí též prodej kávy, balených nápojů a točeného piva z okénka a u pultu. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro výše zmíněných pokrmů.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť a komunikací se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce a dodržení hygienické smyčky.

Vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy se snižuje riziko sekundární kontaminace.

### **3. POPIS PROVOZU**

Provoz přípravný, zázemí a skladba jednotlivých technologických zařízení je přizpůsobena uvažované kapacitě výroby, regenerace a výdeje cca 100 porcí/ den.

Přípravna je vybavena dostatečně výkonnou technologií pro uvažovanou kapacitu činnosti. Detailnější pohled na provoz je patrný i z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

**Provozu kuchyně a zázemí se skládá z těchto úseků:**

- A. Výčep, mycí část
- B. Výdejní okénko, káva, chladicí prodejní zařízení
- C. Hygiena rukou
- D. Provozní nádobí
- E. Příprava
- F. Teplá příprava
- G. Sklad, koloniál, úklid

### **Rozdělení na jednotlivé pracovní úseky:**

A. Výčep, mycí část

Oblast mytí nádobí a výčepu je umístěna u prodejního okénka, pultu, součástí je mycí stůl se dřezem, profesionální myčka nádobí, výčepní zařízení s technologií chlazení. Všechny pracovní stoly jsou nerezové omyvatelné

B. Výdejní okénko, káva, chlazené prodejní zařízení

Prodej bude probíhat z okénka nebo u pultu, který bude součástí bufetu, obslužné stoly budou nerezové, krytované z pohledu zákazníka. V místě teplých nápojů bude kávovar na přípravu kávy, čaje. V části bufetu budou samoobslužné prosklené chladicí a mrazicí skříně. Chladicí na balené nápoje, mrazicí na balené zmrzliny.

C. Hygiena rukou

Pro hygienu rukou je vymezeno místo s nerezovým umyvadlem, zásobníkem papírových utěrek a dávkovačem mýdla. Nad umyvadlem je nerezová police pro uložení věcí, které nejsou určeny k přípravě potravin a výrobků.

D. Provozní nádobí

Oblast mytí provozního nádobí je umístěna v dosahu přípravy a varného prostoru, sestává z dostatečně velkého nerezového dřezu, nerezového stolu a police na odložení chemie a pomůcek. Součástí stolu jsou zásuvky na uložení pracovních a výdejních pomůcek a police pro uložení nádobí. Pod stolem se dřezem je umístěna nádoba na odpad.

**E. Příprava**

Oblast je osazena nerezovým stolem se dřezem a zásuvkou pro uložení pomůcek. Nad stolem je mikrovlnná trouba, součástí je též zařízení pro výrobu hot dogů. Nad stolem je též odkládací nerezová police. Postup přípravy bude jasně vyznačen v HACCP.

**F. Teplá příprava ( varný prostor)**

Ve varném prostoru jsou umístěny technologie pro tepelnou přípravu pokrmů k přímému prodeji, regeneraci nakoupených polotovarů a případné udržení příloh a pokrmů v teplém stavu během výdeje . Varné technologie jsou umístěny pod digestoří a jsou doplněny odkládacími plochami. Z varného prostoru budou vyrobené potraviny přímo expedovány do prostoru výdeje. Pod stolem jsou umístěny skříně – chladicí pro uložení chlazených potravin, mrazicí pro uložení příloh a potravin určených k zamražení.

**G. Sklad, koloniál, úklid**

Prostor pro skladování potravin, nápojů je umístěn v v přímém dosahu personálu prodeje i výroby. Součástí skladu je omyvatelný regál pro nechlazené suroviny, nápoje. Úklidová komora je vybavena regálem, výlevkou a zařízením na dávkování sanitační chemie.

## **Zásobování, sklady, hrubé přípravy**

Zásobování provozu je uskutečňováno dle provozního řádu. Veškeré suroviny na příjmu se ukládají přímo do jednotlivých komoditně rozdělených míst . Systém zavážení je pevně zakotven v provozním řádu a systému HACCP a probíhá v zadní části provozovny.

**Poznámka:**

- Nad veškerými pracovními plochami , kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 Lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.
- Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

## Odpadkové hospodářství

Odpadkové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií :

### 1. Skladování organických odpadků z kuchyně a výrobních či výdejních prostor.

Případný biologický odpad je denně odvážen z prostor vzniku odpadu v uzavřených omyvatelných bionádobách .

### 2. Skladování komunálního odpadu z gastroprovozu

Komunální odpad z gastroprovozu bude skladován ve venkovních prostorech a roztríděn podle druhu odpadu pro další využití v rámci recyklace.

### Poznámka :

V souvislost s platnými zákony je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kritických bodů (HACCP).

## 4. OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY

### Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP.

Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

### Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

**Nerezový nábytek:**

- kvalita materiálu: nemagnetický potravinářský plech ČSN 17240, 17241, AISI 304 = kompletní výrobek
- povrchová úprava jemným broušením zrnitost 320 = kompletní výrobek
- vrchní desky stolů tloušťky konstrukce 50 mm .
- spodní police tloušťky konstrukce 40 mm
- pracovní desky i spodní police sendvičové, podlepené
- konstrukce vyztužené
- skládané provedení límců s přehyby
- výška límců 40 - 150 mm, dle dispozice
- veškeré límce zapracovány přesně dle soupisu a vyrobeny dle potřeb stavby (tj. límce vlevo/vpravo/bez lemu atd.)
- nohy (uzavřený profil) ukončené plastovou rektifikací s možností aretace v rozsahu  $\pm 30$  mm
- u stolů navazujících na sebe budou nohy bez přesahů
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- prolis desky u mycích stolů = min.10mm hloubky a odtok spádovaný na mycí dřez
- u dřezů, např. velikosti GN1/1 vyrobít pouze lokální prolis v jinak rovné desce
- veškeré pohledové a funkční hrany zavařeny a vybroušeny
- nástěnné skříňky: boky, dvířka a spodní police dvouplášťové
- nástěnné police: vyztužení nerez profilem, přestavitelné provedení pomocí masivního nerez žebříčku, zadní límec u polic, zavěšené podháknutím
- pracovní zásuvky: vnější zakrytí nerez plechem, nerozvé ložiskové kolejnice

**Podlahy:**

Podlaha kuchyně a zázemí musí být lehce omyvatelná, snadno čistitelná, trvanlivá, odolná proti mechanickému poškození, bezprašná a nesmí být kluzká. V místech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné a protiskluzové.

**Povrchy stěn:**

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné, omyvatelné a netoxické. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění.

**Stropy:**

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částec.

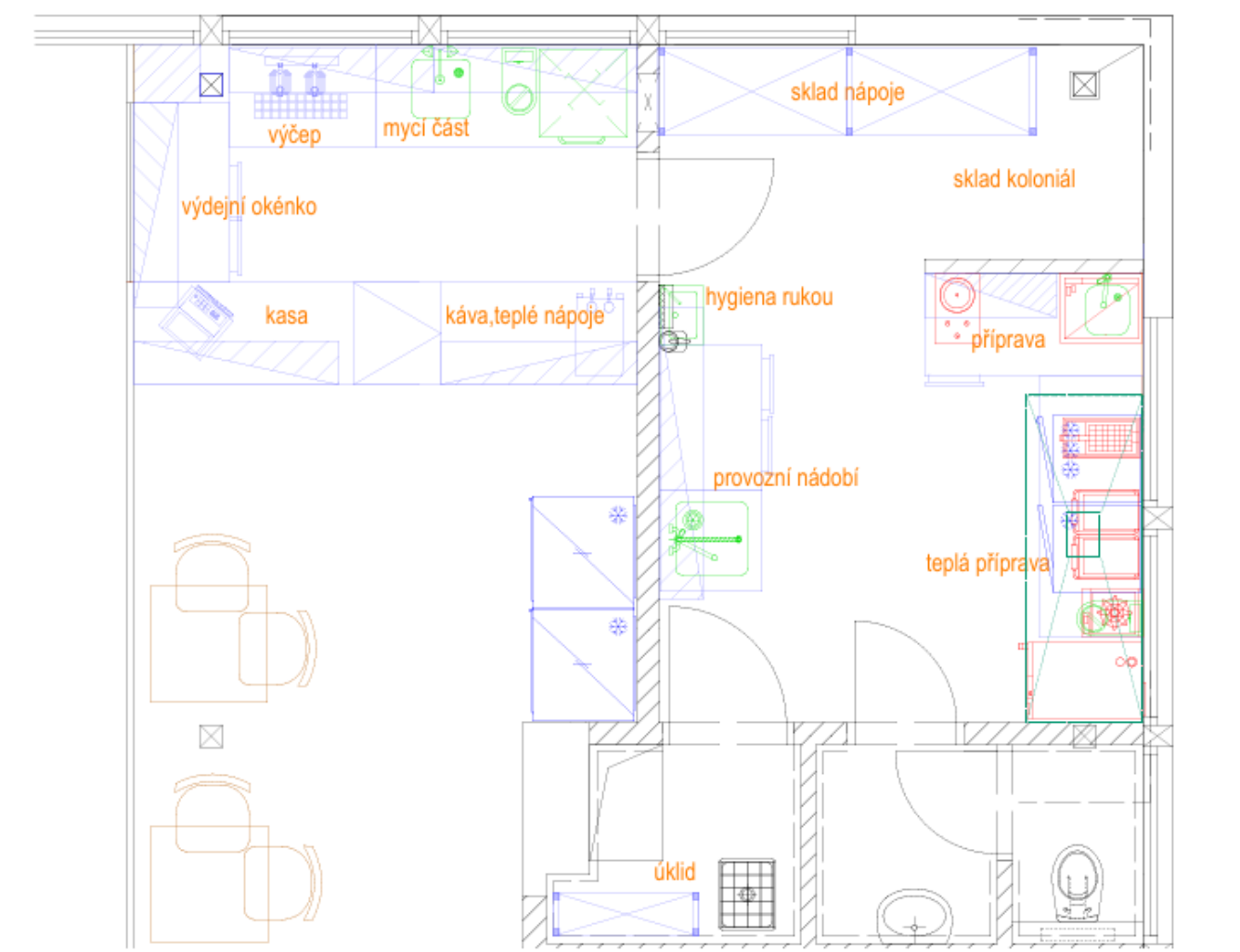
## 5. POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

### Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčka nádobí), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z představeného automatického změkčovače. Použití tzv. manuálních změkčovačů se jeví provozně nevhodné!

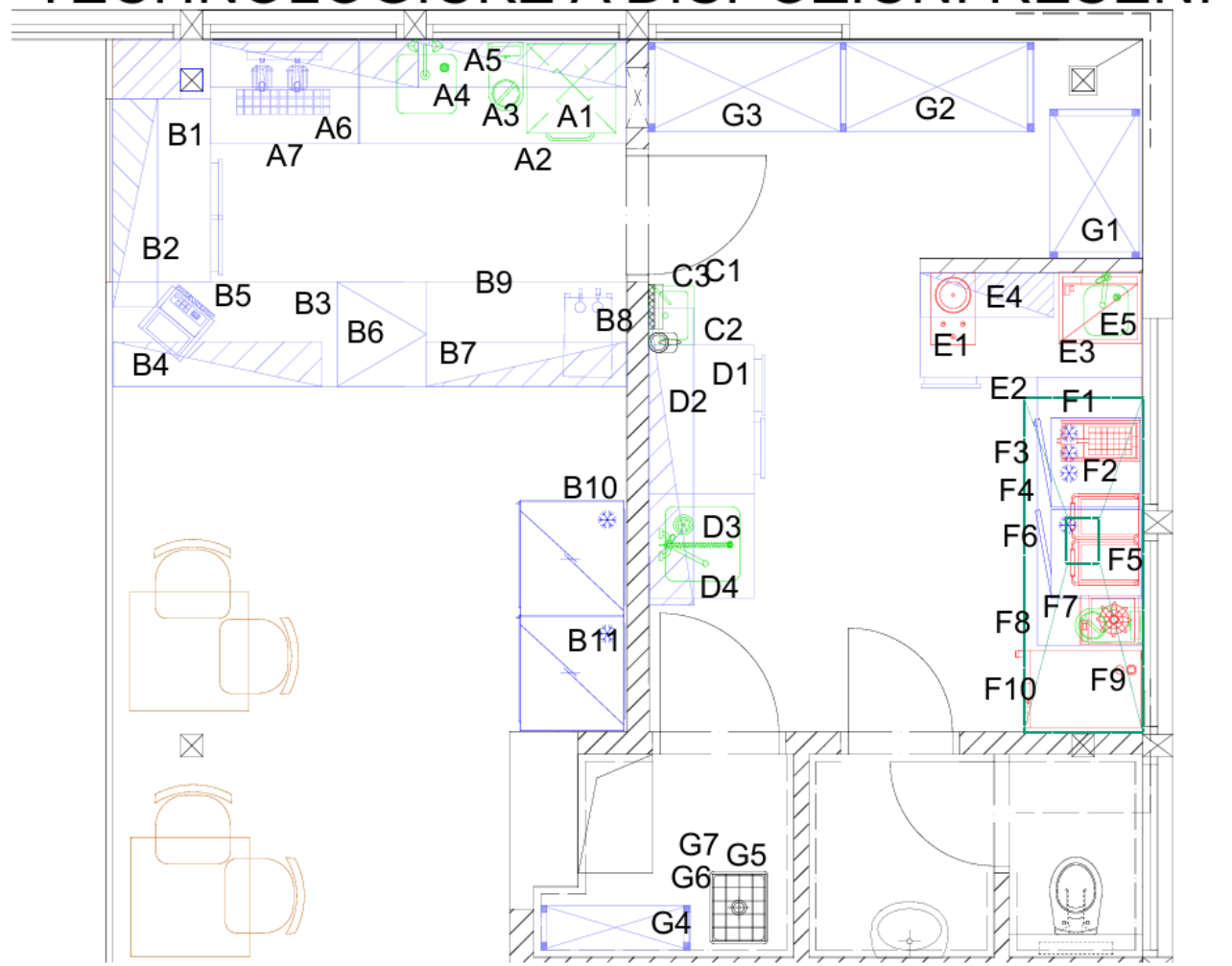
## 6. PŮDORYSY:

### ČLENĚNÍ PROVOZOVNY





# TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ



## 7. POZNÁMKY: