

Zpracoval:  
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz  
Rozšíření a rekonstrukce kuchyně a jídelny Bertiných  
Lázní Třeboň

**Technická zpráva**  
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 16.4.2018

## 1. ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT – Stanislav Jíruška

email: [sj@sjprojekt.cz](mailto:sj@sjprojekt.cz)

telefon: +420 732 350 080

Generální projektant

JPS J.Hradec s.r.o.

Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec

Investor

Město Třeboň

Palackého nám. 46, Třeboň

Gastronomický provoz

Stávající kuchyně Bertiny Lázně a Restaurace Adéla

## 2. POPIS GASTRONOMICKÉHO ŘEŠENÍ

Na základě požadavků zástupců provozovatele, byl vypracován projekt gastronomického provozu.

Gastronomický projekt vychází ze stavebního návrhu a řeší rekonstrukci gastronomického provozu Bertiny lázně a restaurace Adéla.

Chladírenská technologie je blíže popsána a specifikována v samostatné příloze PD – **Specifikace technologického vybavení – CHLADÍCÍ TECHNOLOGIE**.

## 3. STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z technologického návrhu (viz. technologický výkres):

**Ad 2) Stavba zajistí zakrytí prostoru nad boxem včetně revizního otvoru.**

**Ad 4) Příjmová váha bude zapuštěna do podlahy.**

**Ad 10) Gastronomické technologie budou osazeny na stavební sokl.** Betonový sokl pod zařízením - povrch hladký a vodorovný, rozměr včetně finálního povrchu, všude výška soklu 100 mm. Mimo restaurace Adéla poz. E, F, G – výška 150 mm. V místě kde budou instalace připraveny z podlahy resp. ze soklu, bude sokl vynechán tak, aby instalace nezasahovaly do zařízení.

**Ad 12) Pro nastěhování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele technologie se stavbou.**

**Ad 13) Vedení mezi KJ, VK, CHB, MB, CHM a CHS (Cu a kompletní elektroinstalaci) zajistí dodavatel technologie. Stavební připravenost – stoupačky, prostupy a jejich začistění zajistí dodavatel stavby. Trasa vedení bude znázorněna v koordinačních výkresech stavební dokumentace.**

**Ad 14) Stavební podlahu pod MB doporučujeme trvale temperovat. Vzhledem k trvalým teplotám pod úrovní mrazu v mrazícím boxu je nutné použití topných**

**kabelů. Pod každý mrazicí box doporučujeme připravit provozní a záložní okruh. Potřebný provozní výkon pro každý okruh by měl být 30 – 40 W/m<sup>2</sup>. Ad 15) Podlaha v mrazícím boxu bude tvořena PUR panelem a pochozí částí – nerez s protiskluzovou úpravou.**

Všeobecně:

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nebude negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti budou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a budou umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částeczek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Podlahy budou udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály budou odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha bude umožňovat vyhovující odvod odpadní vody.

Stěny a příčky budou hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmáčení, budou mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem. Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení budou konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

Dveře budou mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken bude minimalizovat usazování nečistot a prachu.

Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami (ČSN 38 0450, 73 0580-1, 36 0020-1) tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů.

**Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcí dokumentaci stavby.**

#### **4. VZT**

**Ad 1) V místě instalace kond. jednotek (v 2.NP) musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu a odvětrání.**

Všeobecně:

Ve všech prostorách provozovny bude zajištěna výměna vzduchu, nebude docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu. Bude zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě bude vzduch upravován klimatizací.

Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, bude instalováno zařízení k odsávání. Nucené větrání bude použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Větrací zařízení bude navrženo tak, aby se

zabránilo pronikání vzduchu mezi odbytovými a výrobními prostory. Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů.

Okna, která zajišťují přirozené větrání, budou ve výrobních prostorách, přípravnách, umývárkách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

**Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím projektu VZT.**

## **5. ZTI, EI, ÚT a Slaboproud**

**Ad 3) Rozvod vedení na pivo z CHB do baru zajistí dodavatel piva. Nutná koordinace s dodavatelem stavby a dodavatelem chladicí technologie.**

**Ad 5)** K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz. instalační tabulka).

**Ad 6)** Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.

**Ad 7)** U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el.zásuvky.

**Ad 8)** U zařízení musí být připraven zemnicí drát.

**Ad 9)** El.přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".

**Ad 11)** Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.

**Ad 14) Stavební podlahu pod MB doporučujeme trvale temperovat. Vzhledem k trvalým teplotám pod úrovní mrazu v mrazícím boxu je nutné použití topných kabelů. Pod každý mrazicí box doporučujeme připravit provozní a záložní okruh. Potřebný provozní výkon pro každý okruh by měl být 30 – 40 W/m<sup>2</sup>.**

**Ad 15) Dodavatel gastronomického a chladírenského vybavení je povinen koordinovat svoji dodávku s dodavatelem monitoringu HACCP a umožnit mu přístup (zásah) do jednotlivých technologií (lednice, boxy apod.) pro instalaci měřicí techniky.**

**Konkrétní řešení bude popsáno v jednotlivých prováděcích projektech.**

## **6. HYGIENA A BEZPEČNOST**

Hygiena pracovního prostředí a sanitace se bude řídit platnými předpisy a nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci bude vycházet z platných norem a bezpečnostních předpisů. V provozu je nutné bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení vydané výrobcem. Pracovníci stravovací části budou mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo zdravotní průkaz.

## **7. INSTALACE K TECHNOLOGIÍM**

Přípojný body zařizovacích předmětů jsou popsány v instalační tabulce popř. i v technickém listu a zakresleny v projektu gastronomické části.

Uvedené požadavky ještě jednou přesně specifikuje a překontroluje v průběhu realizace firma dodávající technologické zařízení.

## **8. ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY**

Jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány a blíže specifikovány v PD. Dodavatelská firma je povinna předložit k nabízenému zařízení technickou dokumentaci.

## **9. OSTATNÍ**

Firma, která bude dodávat technologické vybavení je povinna překontrolovat PD se skutečností a případné nesrovnalosti řešit individuálně po konzultaci s generálním projektantem a investorem. V případě potřeby musí upravit a detailně zakreslit požadavky pro dodávanou technologii. Dále překontrolovat veškeré navrhované- dodávané technologické zařízení a po konzultaci s generálním projektantem a investorem případně navrhnout lepší-vhodnější řešení tak, aby byla využita maximální funkčnost veškerého vybavení.