

TECHNICKÁ ZPRÁVA

MUZEUM LIDOVÝCH STAVEB V KOUŘIMI

**TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ
KAVÁRNY**

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY

1. ÚVOD

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

3. PROVOZNÍ A GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ

4. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

1. ÚVOD

Záměrem investora je do prostoru vstupní budovy začlenit kavárnu s obchodem. Vstupní budova se nachází v blízkosti hlavního vstupu do areálu a navazuje na budovu veřejných záchodků a cyklistického zázemí a je zčásti zapuštěna do svahu. Kavárna a zázemí kavárny jsou umístěny spolu s pokladnami, informačním centrem a obchodem v 1.NP. Kavárnu budou využívat příležitostně také hosté přilehlého multifunkčního sálu.

Kavárna bude sloužit pro výdej teplých a studených nápojů a jednoduchých studených pokrmů, vyrobených v přípravně. Prostor přípravy navazuje na kavárnu a jsou zde umístěny sklady, přípravná, úklid s dočasným skladem odpadu a sociální zázemí pro personál kavárny.

Dispoziční řešení gastronomického provozu je navrženo s ohledem na požadavky kladené na ekonomický a hygienicky nezávadný provoz.

Uspořádání jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů, vyloučení křížení čistého a nečistého provozu od přípravy jídel až po jejich vydávání.

Dispoziční návrh řešení výroby a výdeje jídel je patrné z přiložené výkresové dokumentace.

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

Kapacita kavárny: 20 míst = cca max.100 hostů za den

Kapacita multifunkčního sálu: 52 míst = 52 hostů za den (příležitostně)

3. PROVOZNÍ A GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ

zásobování

Zásobování probíhá přes zádveří (č.m. 1.01) a to v době, kdy je objekt uzavřen pro veřejnost. Zboží se uskladní ve skladě nápojů (č.m. 1.05) vybaveným nerezovými regály a v přípravně (č.m. 1.10), která je pro tento účel vybavena dvěma lednicemi, regálem a chladícím stolem.

přípravná a sklad potravin

Zde se uskladněná surovina bude zpracovávat na třech pracovních stolech (jeden z toho chlazený stůl) a vyrábět se budou pouze jednoduché studené pokrmy jako jsou např. chlebíčky nebo bagety. V místnosti je také umístěn dřez na umývání nádobí s a umývatko na ruce. Pro uskladnění bílého a provozního nádobí slouží nerezové skříňky nad stoly a police v celonerezových stolech.

kavárna

Vyrobené pokrmy v přípravě se vystaví v prostoru baru do dvou chlazených vitrín, které jsou zabudované do barového pultu a jsou jeho součástí (přizpůsobené rádiusu baru). Barový pult je vybaven také podpultovou lednicí, podpultovým mrazákem, mycím strojem na sklenice a bílé nádobí a samostatným dřezem.

Proti barovému pultu je v nise vybudovaná pracovní plocha pro výrobu teplých a studených nápojů. Pro vystavení nápojů slouží dvě prosklené lednice a pro výrobu teplých nápojů je zde profesionální velkokapacitní automatický kávovar. Pro výrobu zapečených baget jsou zde také umístěny grilovací kleště. Pod pultem je ještě umístěn výrobek ledu.

sklady odpadků

Ke skladování odpadků bude sloužit pouze dočasně místnost (č.m.1.06), která je využita také jako úklidová místnost. Po skončení provozu a uzavření objektu pro veřejnost se každý den odpadky převezou do centrálního skladu odpadků umístěného u opěrné zdi vedle parkovacích míst pro zaměstnance. Tento sklad odpadků je zapuštěn do svahu

4. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Předpokládá se použití zahraniční i české gastronomické technologie, která bude spolehlivě plnit svoji funkci minimálně po dobu 15 let.

Veškerá technologie odpovídá v současnosti známým poznatkům o úsporných systémech vaření a požadavkům zajištění vysoké hygieny přípravy jídla.