

# ZIMNÍ STADION OPAVA

REKONSTRUKCE A PŘÍSTAVBA K OBJEKTU  
na pozemcích s p.č.: 4/1, 5/1, 5/2, 5/3, 5/4, 6/1, 6/22,  
6/11, 6/13, 6/2, 6/15

ŽADATEL

**Statutární město Opava**

Horní náměstí 382/69, Město, 746 01 Opava

GENERÁLNÍ PROJEKTANT

**QARTA ARCHITEKTURA**

Jindřišská 889/17, 110 00 Praha 1

Tel: +420 226 200 150, email: qarta@qarta.cz

AUTOŘI

Jiří Řezák, David Wittassek, Pavel Fanta

VYPRACOVAL

Tereza Stambolijská, Martin Vančura, Jan Zmátlík

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT

Ing. arch. David Wittassek, ČKA 03078

HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU

QARTA ARCHITEKTURA

ZPRACOVATEL ČÁSTI DOKUMENTACE

TeS, spol. s r.o., Chotěboř, Zednická 558, 583 01 Chotěboř

ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI

Ing. arch. David Wittassek, ČKA 03078

VYPRACOVAL

Ing. Karel Pilař

1.NP |  $\pm 0.000 = 250,70$  m n.m. (Bpv)

REVIZE

ČÍSLO ZAKÁZKY

392

DATUM

11/2020

RAZÍTKO

PARE

NÁZEV VÝKRESU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

ČÍSLO VÝKRESU

392\_DUSP\_D1.4J\_TZ\_00

MĚŘÍTKO

-

ČÁST

**GASTROPROVOZ**

DOKUMENTACE - STUPEŇ

**DUR+DSP**

Dokumentace pro společné povolení

DOKUMENTACE ČÁST

**D.1.4J**

# **A. TEXTOVÁ ČÁST**

## **1. Průvodní zpráva**

### **1.1 Identifikační údaje**

**Název a místo akce:** Gastro- zimní stadion  
Opava

**Objednatel:** Shota Pertenava  
Koněvova 316/26  
130 00, Praha

**Zpracovatel PD:** TeS, spol. s r.o., Chotěboř  
Zednická 558, 583 01 Chotěboř  
Tel. 569 621 368, 604 861 681

**Stupeň PD:** DSP

### **1.2 Stručný popis řešení**

Tato dokumentace řeší vybudování nové kuchyně, tří bufetů a rautového výdeje na zimním stadionu v Opavě. Technologie je navržena tak, aby vyhovovala plánované kapacitě a všem normám. Dispoziční uspořádání je rozděleno do samostatných úseků, které jsou navrženy tak, aby nedocházelo ke křížení čistých úseků s nečistými. Kuchyň bude sloužit k přípravě obědů a večeří a bude napojena na nové instalace v objektu. Trasy jednotlivých instalací řeší jednotlivé profese (elektro, ZTI, vzduchotechnika, plyn).

## **1.3 Obsah dokumentace**

### **A. TEXTOVÁ ČÁST**

- 1. Průvodní zpráva**
  - 1.1 Identifikační údaje**
  - 1.2 Stručný popis řešení**
  - 1.3 Obsah dokumentace**
- 2. Technologická část projektu**
  - 2.1 Rozsah řešení**
  - 2.2 Popis řešení provozu**
- 3. Stavebně technické požadavky**
  - 3.1 Bilance energií**
  - 3.2 Elektro**
  - 3.3 Vzduchotechnika**
  - 3.4 Zdravotní technika**
  - 3.5 Topení**
  - 3.6 Stavební část**
  - 3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**
  - 3.8 Vliv na životní prostředí**

### **B. VÝKRESOVÁ ČÁST**

## **2. Technologická část projektu**

## 2.1 Rozsah řešení

V dokumentaci je řešeno komplexní technologické řešení gastro provozů a ostatních částí stravovacího provozu. Stravovací provozy jsou umístěny ve dvou podlažích objektu.

***Vstupní podklady předané investorem***

- kapacita kuchyně 250 jídel
  - Obědy (polévka, hotová jídla, minutky)
  - Večeře
- kapacita na bufet 500 lidí/zápas
  - fastfood
- distribuce jídel obslužná - restaurace, samoobslužná - bufet
- způsob výroby stravy příprava z čerstvých surovin a polotovarů
- energie pro gastrotechnologii elektrická energie

Stravovací provozy slouží pro návštěvníky zimního stadionu v Opavě. Restaurace je otevřená denně, bufet pouze při akcích.

## Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10)
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojitý zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost  $\pm 30$  mm

- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 150 mm sendvičové konstrukce

## **Vstupní podklady a popis řešení provozu**

Při řešení kuchyně, jsme vycházeli ze zásad respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách. **Dispozičně lze některé záležitosti řešit pouze dle možností, které umožňují dané prostory pro stravovací provoz.** Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci.

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

**Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.**

**Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.**

Řešení provozu vychází z nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

### **Poznámka:**

V souvislosti s příslušnými zákony a nařízení vlády je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních bodů HACCP, pro který jako podklad může být výkres členění stravovacího provozu.

## **2.2 Popis řešení provozu**

### **Popis vlastního objektu**

Řešená část provozu je umístěna ve dvou podlažích objektu.

#### **Provoz se skládá z těchto provozů:**

**-Restaurace**

**-3x bufet**

**-VIP salonek- rautový výdej**

### **Přípravny – Restaurace**

#### **Provoz se skládá z těchto úseků:**

- skladování potravin suchých a chlazených, atd.
- výrobní úseky
- výdej jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní)

#### **Skladování obalů**

Obaly od potravin a vratné přepravy budou skladovány ve skladu obalů, který je umístěn v nise vedle skladu odpadků.

#### **Sklad odpadků**

Biologický odpad bude skladován v chladícím boxu na odpadky. Umístění je zřejmé z výkresové části. Vывážení biologického odpadu bude probíhat speciální firmou, kterou si najme provozovatel gastroprovozu.

#### **Úklidové komory**

V úklidové komoře se nachází výlevka pro vylévání špinavé vody a regál na čisticí prostředky. Nachází se v 1. NP pro úklid kuchyně a bufetů. Úklidová komora pro VIP salonek je samostatně. v této úklidové komoře musí být dva regály na uskladnění prostředků 1x pro gastroprovoz a 1x pro salonek.

#### **Příjem potravin**

Příjem potravin bude probíhat zásobovacím vchodem. Za dveřmi se nachází zavážecí vozík kterým se budou naskladňovat jednotlivé potraviny. Vedle vozíku je umístěna váha která bude sloužit ke kontrole váhy naskladněného zboží.

#### **Sklad nápojů pro restauraci**

Pro uskladnění nápojů je usek vybaven nerezovými regály, zde by měli být uskladněny nápoje v lahvích a distribučních obalech. Sudové nápoje budou skladovány na zemi. Zásobování bude probíhat před otevřením restaurace, prostorami restaurace.

### **Suchý sklad**

Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnosti suchý sklad potravin v regálech. Jedná se o potraviny v papírových, skleněných a plechových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části.

### **Skladování chlazených potravin**

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích.

### **Rozdělení potravin**

**Potraviny vyžadující chlazení 0 °C až +8 °C budou v chladicích zařízeních. Potraviny budou dle hygienických předpisů skladovány v jednotlivých chladicích zařízeních takto:**

- hrubá zelenina bude uskladněná v lednici na poz. T1
- mléčné výrobky včetně tuků a balených uzenin budou uskladněny v chlazené skříni na poz. S1
- maso při teplotě cca -2 °C až 4 °C bude umístěno v chlazené skříni na poz. S1
- maso připravené ke zpracování ve varně bude umístěno v chlazeném stole na poz. V4
- vejce budou uskladněny v lednici na poz. S1 (pouze v gastronomiích)
- čistá zelenina bude uskladněna v chlazeném stole na poz. W1
- Nápoje budou uskladněny v chlazeném stole na poz. AE7 a v lednicích na poz. AE2

**Potraviny vyžadující uskladnění mražením budou umístěny v mrazicích zařízeních následovně:**

- skladování mraženého masa v mrazicí skříni na poz. S2
- skladování mražených polotovarů na poz. Z3
- skladování mražené zeleniny v mrazicí skříni na poz. S2

### **Příprava těsta**

Jedná se převážně o přípravu buchet, koláčů, knedlíků a jiných moučných výrobků. Pro zpracování těchto surovin je na tomto pracovišti umístěn stůl s bukovou deskou. Pro zadělání těsta je určen univerzální kuchyňský robot s 30-ti a 60-ti litrovým příslušenstvím.

### **Hrubá příprava a skladování zeleniny**

V tomto úseku se bude zpracovávat neopracovaná, hlavně kořenová, zelenina. Je zde umístěn nerezový stůl s dřezem, ve kterém se bude zelenina umývat. Dále je zde umístěna celonerezová škrabka o objemu 12 kg na brambory a kořenovou zeleninu. Odpad ze škrabky na zeleninu musí být vypouštěn přes lapač škrobů a slupek, který je zařazen za škrabku. Dále je místnost vybavena nerezovým umyvadlem s loketním ovládáním pro mytí rukou. V úseku se také bude skladovat neočištěná zelenina k tomuto účelu je zde chladicí skříň, podlahový dřevěný rošt a nerezový regál.

### **Čistá příprava zeleniny** **studená kuchyně**

Jedná se o zpracování čisté opracované zeleniny na saláty a oblohy a dále zpracování ovoce k podání strážníkům. Zelenina bude zpracovávána na elektrickém krouhači zeleniny, který je umístěn na podstavci se sběrnou nádobou na nakrouhaný materiál. Tento krouhač zeleniny má dostatečný výkon, je vybaven velice výkonnou krouhací hlavou, dvěma rychlostmi otáček a s dvěma násypnými otvory – 1x kruhový, 1x otvor ve tvaru „D“. Příprava bude probíhat na nerezovém chladícím stole s dřezem pro umytí zeleniny. Také zde bude probíhat příprava studené kuchyně. K tomuto účelu je vybaven tento úsek chlazeným a nerezovým stolem. Dále je zde umístěn elektrický nářezový stroj, pro krájení sýrů a uzenin na plátky. Na nářezovém stroji lze dělit i chleba.

### **Šokování a vakuování jídel**

Na tom to pracovišti bude probíhat vakuování hotových jídel a syrového masa pro úpravu Sous-vide, které proběhne na vakuové baličce. U jídel kde je potřeba rychle zachlazení po uvaření z důvodů pozdější konzumace (cateringový výdej) se použije šoková zahlazovací skříň.

### **Příprava masa**

V tomto úseku probíhá příprava masa na tepelnou úpravu. Maso je umýváno v nerezovém dřezu. Dělení vč. drobných úprav a ochucování bude probíhat na masošpalku. Dále bude tepelně zpracováno ve varném jádře, kam se přenesou v gastronádobách. Příprava mletého masa bude probíhat na univerzálním robotu. V tomto úseku se z hygienických důvodů nachází umyvadlo s loketním ovládáním.

### **Varna**

V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení varny.

Indukční sporák je určen pro přípravu drobných věcí na pánvičkách. Příprava polévek a omáček, vaření těstovin na opékání a smažení je zde umístěna multifunkční pánev. Pro smažení příloh tak i řízků je zde umístěna věstavená dvou fritéza o objemu 1x8 a 1x12l. Veškeré ostatní kuchyňské úpravy, jako smažení (řízky), vaření v páře (brambory, rýže, knedlíky), pečení jak masa, tak i sladkých pokrmů atd., budou prováděny v konvektomatu. Nad varnou technikou bude umístěna digestoř.

### **Porcování jídel**

Po uvaření se jídla přenesou do tohoto úseku na nerezové stoly, kde bude naporcováno a připraveno k výdeji.



### **Výdej jídel**

Po uvaření se jídlo v gastronádobách přenesse do výdejní lázně. Z té bude kuchař jídla nabírat na talíře a pokládat je na nerezový stolový nástavec, odkud budou číšníci jídla odebírat a odnášet zákazníkům.

### **Mytí a uskladnění stolního nádobí**

Sběr stolního nádobí bude probíhat na vstupní stůl a do zběrné dvoupatrové police. Z tohoto dřezu se nádobí rozebere do košů, které se položí na vstupní stůl do myčky. Na tomto stole se nádobí v koších ručně předmyje tlakovou sprchou, umístěnou nad dřezem. Dále se koš s nádobím posune do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu myčky se nádobí vysune z myčky a naskládá do vyhřívaných polic ve stolech v úseku výdej jídel.

### **Mytí provozního nádobí**

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dvoudřezu. V tomto dřezu bude také probíhat odmačtení samotného nádobí před mytím. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie. Po dokončení mycího cyklu myčky se koš s nádobím vysune z myčky a nádobí se vyskládá do nerezového regálů, umístěném v tomto úseku.

### **Bar**

Příprava nápojů probíhá v úseku bar. Pro tyto účely je zde výčepní stojan na sudové nápoje. Příprava kávy je zde zajištěná dvoupákovým kávovarem s elektrickým mlýnkem. Pro oklep sedliny je pod kávovarem zásuvka s knocboxem. Bar je vybaven výrobníkem ledu pro přípravu koktejlů. Chlazené nápoje budou skladovány v chladicí skříni a v chlazeném nerezovém stole. Pro mytí sklenic od sudových nápojů je úsek opatřen myčkou skla, mytí šálků od kávy a dalšího drobného barového nádobí bude probíhat v pod stolové myčce. Pro uskladnění vína je bar vybaven vinotékou.

### **Přípravny – Bufet I.-II.-III.**

Všechby bufety budou mít obdobné zařízení

### **Sklad nápojů**

Pro uskladnění nápojů je usek vybaven nerezovými regály, zde by měli být uskladněny nápoje v lahvích a distribučních obalech. Sudové nápoje budou skladovány na zemi.

### **Skladování chlazených potravin**

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích.

### **Příprava jídel**

V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení přípravy.

Elektrický sporák je určen pro přípravu polévek a omáček, atd. na opékání uzenin je zde umístěna elektrická grilovací deska. Na smažení příloh je zde umístěna elektrická fritéza.

Usek je dále vybaven mikrovlnou troubou a přístrojem na přípravu hotdogu. Nad varnou technikou bude umístěna digestoř.

V tomto úseku jsou umístěny lednice na uzeniny a polotovary a mraznice na polotovary.

- uzeniny připravené ke zpracování v přípravně bude umístěno v chlazené skříni na poz. K4, C2, H2
- Bagety bude uskladněna v chlazené vitríně na poz. H5, C5
- Nápoje budou uskladněny v lednicích na poz. A7, E7, K1
- skladování mražených polotovarů na poz. B10, G10, K5

### **Výdej jídel**

Po uvaření se jídlo přenesení do výdeje jídel. Z té bude obsluha jídla nabírat na nevratné obaly a pokládat je na nerezový stůl, odkud budou zákazníci jídla odebírat a odnášet ke spotřebě.

### **Příprava nápojů**

V tomto úseku se budou vydávat nápoje. Proto je úsek vybaven termosem na teplé nápoje, výrobky studených nápojů, automatickým kávovarem a výčepním stojanem na sudové nápoje. Výdej bude fungovat obslužně. Nápoje budou vydávány do nevratných obalů.

### **Mytí provozního nádobí**

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dřezu. V nádobě dřezu se nádobí umyje. Poté se nádobí naskládá do spodní police stolu, kde i oschne. Z hygienických důvodů je usek vybaven umyvadlem s loketním ovládáním.

### **Přípravný – Rautový výdej**

Zásobování rautu bude probíhat jídelním výtahem s kuchyně restaurace. Jídla budou připravována v restauraci a poté distribuována do 2.NP kde budou v co nejmenším časovém úseku přenášeny na rautové stoly ke spotřebě.

### **Úklidová komora**

V úklidové komoře se nachází výlevka pro vylévání špinavé vody a regály na čisticí prostředky. Nachází se v 2. NP pro úklid přípravný rautů.

### **Sklad**

Je určen pro skladování zboží, které je potřebné k správnému fungování rautového výdeje.

### **Raut**

Úsek rautu je vybaven neutrální plochou pro skladování bílého nádobí, (talířky, hrnky, misky, příbory) dále vodní lázní pro udržování teplých pokrmů, chlazenými vanami pro saláty atd... a neutrální plochou pro pokrmy které nepotřebují být udržovány v chladu ani teple. Čištění jídla v gastronádobách přenesení do rautového výdeje. Zde bude host jídla nabírat a odnášet ke spotřebě.

### **Mytí a uskladnění stolního nádobí**

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dřezu. Dále se nádobí naskládá do koše a ručně se předmyje. Poté se koš s nádobím vloží do myčky na nádobí. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu se koš položí na nerezový stůl a nádobí naskládá do nerezového regálu.

### **Mytí provozního nádobí**

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dřezu. V nádobě dřezu se nádobí umyje. Poté se nádobí naskládá do spodní police stolu, kde i oschne.

### **Bar**

Příprava nápojů probíhá v úseku bar. Pro ty to účely je zde výčepní stojan na sudové nápoje. Pro přípravu kávy je zde umístěn dvoupákový kávovar s elektrickým mlýnkem. Pro oklep sedliny je pod kávovarem zásuvka s knocboxem. Bar je vybaven výrobníkem ledu pro přípravu koktejlů. Chlazené nápoje budou skladovány v chlazeném nerezovém stole. Pro mytí sklenic od sudových nápojů je úsek opatřen myčkou skla, mytí šálků od kávy a dalšího drobného barového nádobí bude probíhat v pod stolové myčce.

### **Upozornění pro investora – použitá technologie**

#### ***Parametry viz seznam zařízení gastrotechnologie***

Pro vybavení technologiemi je použito zařízení vysoké kvality s evropským atestem odpovídající ČSN. Za nekonzultované změny kapacit, výkonů, rozměrů, provedení a rozmístění technologického vybavení přebírá záruky objednatel dodávky. Změny je nutné konzultovat se zpracovatelem projektu gastrotechnologie.

### **3. Stavebně technické požadavky**

#### **3.1 Bilance energií**

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 62,849 kW  
soudobost 0,7      $62,849 \cdot 0,7 = 43,9943 \text{ kW}$

**Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 44 kW**

- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 145,8 kW  
soudobost 0,7      $145,8 \cdot 0,7 = 102,06 \text{ kW}$

**Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 102,1 kW**

- předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m<sup>3</sup>/rok

**Celková spotřeba vody 12\*450= 5 400 m<sup>3</sup>/rok vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou**

#### **3.2 Elektro**

- napojení elektro bude řešeno v části elektro. Nové rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.
- pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.
- na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.
- elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně.

### **3.3 Vzduchotechnika**

- ve všech místnostech provozu je nutné **přírozené nebo nucené větrání**.
- Varná zařízení jsou odvětrávána přes digestoře. Z prostoru mytí stolního nádobí bude proveden odvod vzduchu nad myčkou. Myčka musí být vybavena systémem rekuperace vodních par tak, aby do prostoru nevnikala pára. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT.

### **3.4 Zdravotní technika**

- systém rozvodu studené a teplé vody a kanalizace bude řešen samostatně
- odpadní potrubí z varny a přípraven (vývody z přípravný masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.
- v prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

### **3.5 Topení**

- **umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro.**

### **3.6 Stavební část**

- dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace.
- veškeré dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní. **Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech.**
- podlahy musí být opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem R12 dle bezpečnostního předpisu DIN 51 130. Stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady v kuchyni, hrubé přípravně zeleniny, mytí nádobí, v přípravě těsta a v úklidových komorách. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Veškeré dveře v kuchyni, přípravnách a skladech nesmí být opatřeny prahem, kvůli bezpečnému manipulování s pojízdovým vybavením kuchyně (vozíky pro zásobování).

### **3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V provozu kuchyně hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd.

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

### **3.8 Vliv na životní prostředí**

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 381/2001 Sb.

<i>kód druhu odp.</i>	<i>název druhu odpadu</i>	<i>kategorie</i>	<i>sběrná nádoba</i>
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O	UH pytel v nádobě
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O	UH pytel v nádobě
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O	UH pytel v nádobě
13 03	Odpadní izolační a teplotnosné oleje	O	k tomu určená nádoba
13 05	Odpady z odlučovačů oleje	O	odlučovač tuků
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 02	Plastové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 04	Kovové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 07	Skleněné obaly	O	UH pytel v nádobě
16 10 02	Odpadní voda	O	kanalizace

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

## B. VÝKRESOVÁ ČÁST

### Seznam výkresů:

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| ■ Členění stravovacího provozu         | výkres číslo 392_DUSP_D.1.4J_101 |
| ■ Specifikace gastronomického zařízení |                                  |
| ■ Technologické dispoziční řešení      | výkres číslo 392_DUSP_D.1.4J_102 |

**Vypracoval:** Ing. Karel Pilař, projektant

**Zodpovídá:** Libor Sobotka .....