

Projects 4GASTRONOMYs.r.o.

Visionary, 6.patro, kancelář 68

Plynární 1617/10, 170 00 Praha 7


TECHNICKÁ ZPRÁVA

popis provozu

ZS Havířov

Kuchyň, bufet, zázemí

Červenec 2025

VYPRACOVAL		KONTROLOVAL		OPRÁVNĚNÁ OSOBA				ČÍSLO VÝTISKU	
Jiří Brůha		Bc. Luboš Průger		Bc. Luboš Průger					
STAVEBNÍK	Město Havířov.Svornosti 2. Havířov-město 736 01				DATUM 07/2025				
NÁZEV AKCE	Tréninková hala, Tajovského		MÍSTO AKCE Tajovského		REVIZE				
NÁZEV ČÁSTI	Gastro				ÚČEL D P S				
OBSAH VÝKRESU	Dispozice zařízení - kuchyně, bufet, zázemí				MĚŘÍTKO 1:50		FORMÁT A3		
					KÓTY V MM				
					INT. ČÍSLO D.1.02.04.01				
								POŘ. ČÍSLO 1	

Technická zpráva – ZS Havířov

1. Úvod a popis zadání

Tento dokument popisuje dispoziční řešení kuchyně, bufetu a zázemí v novostavbě zimního stadionu v Havířově. Navržený výrobní provoz splňuje aktuální požadavky na gastronomické provozy a je v souladu s platnými hygienickými normami, včetně **Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.**

- Provoz kuchyně a bufetu je navržen pro: maximální kapacita 200 hostů
- **Prostorová plocha kuchyně:** 27.63 m²
- **Prostorová plocha bufetu:** 24.77 m²
- **Prostorová plocha skladů:** 14.44 m²

Kuchyně bude zaměřena na přípravu jednoduchých rychle připravitelných pokrmů (Hot dogy, hamburgery, panini, toasty, ohřívání nebo grilované klobásy a párky, smažené pokrmy s přílohami, polévky a jiné podobné pokrmy...). Nápoje jako voda, káva, čaj, džusy, limonády a podobný nápojový sortiment se připravuje nebo skladuje v prostoru bufetu v barovém zázemí.

2. Gastro provoz – kuchyně

Cílem návrhu gastro provozu je vytvoření ekonomicky efektivního, hygienicky nezávadného a moderně vybaveného prostředí pro přípravu a výdej jídel s celkovou denní kapacitou maximálně 200 porcí pokrmu. Kapacita porcí výroby a výdeje je rozvržena v závislosti na otevírací době a provozu zimního stadionu.

Klíčové aspekty návrhu:

- Oddělené čisté a špinavé procesy pro minimalizaci kontaminace.
- Podlahy a stěny z omyvatelných, zdravotně nezávadných materiálů.
- Pracovní plochy z nerezů, splňující normy ČSN pro gastronomické provozy.
- Veškeré zařízení funguje na elektrickou energii, bez použití plynu.

Provozní podmínky:

- Provozní doba : dle provozu zimního stadionu (max. 8 hodin)
- Počet směn: 1 směna
- Počet zaměstnanců: maximálně 5 osob včetně obsluhy na směnu.

Pracovní uspořádání bylo navrženo tak, aby umožnilo plynulou návaznost technologických postupů, čímž je zajištěna vysoká úroveň hygieny práce.

Podlahy a stěny kuchyně jsou z omyvatelných a zdravotně nezávadných materiálů.

Kvalitu prostředí zajišťuje vzduchotechnické zařízení. Osvětlení bylo vypočteno specializovanou firmou a je optimalizováno pro pracovní podmínky (součást stavební dokumentace). Kuchyně má připojení na vodovodní řád s teplou a studenou vodou a centrální vytápění objektu.

3. Dispoziční řešení kuchyně

3.1. Varná část

Varná část je vybavena technologiemi odpovídajícími požadavkům na rychlou přípravu pokrmů se zachováním hygienických standardů. Nad varným centrem je instalován vzduchotechnický zákryt s tukovými filtry, což zajišťuje účinnou cirkulaci čerstvého vzduchu. Detailnější pohled na provoz kuchyně je patrný i z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení. Jednotlivé potraviny a výrobky se rozdělují podle jejího typu do chladících stolů nebo chladícího boxu podle HACCP. Čerstvá vejce se v provozu vyskytovat nebudou, nahrazeny budou vaječnou melanží. V prostoru kuchyně se bude zpracovávat syrové maso, které má vyhrazený pracovní úsek s vlastním dřezem a chladícím zařízením. Navrhnut je také úsek přípravy přípravy čisté zeleniny a výroby studené kuchyně.

Vybavení varné části:

- Indukční sporák s varnými poli
- Fritéza elektrická
- Elektrický gril
- Konvektomat
- Chladící stoly
- Bain marie
- Podstolová mrazící skříň
- Chladící skříň,
- Pracovní stoly a umyvadla, police
- Digestoř
- Myčka na provozní nádobí se změkčovačem a rekuperací
- Mycí stůl na provozní nádobí

Hotové pokrmy jsou podávány na talířích nebo v miskách. Mohou být porcelánové, jednorázové nebo plastové.

Podlahy jsou protiskluzové, což minimalizuje riziko úrazů, a prostor je navržen tak, aby byly dodrženy bezpečnostní vzdálenosti mezi jednotlivými technologiemi.

3.1.2. Mytí provozního a bílého nádobí

Pro mytí provozního nádobí je využito mytí v označeném dřezu s odkládacím prostorem. Dále je umyté nádobí řádně osušeno a uloženo do regálu nebo do polic.

Bílé nádobí je debarasováno z prostoru bufetu směrem k myčce v kuchyňském zázemí, kde zbytky bioodpadu jsou likvidovány do nádoby na bioodpad. Dále se talíře a přístroje předmyjí v označeném dřezu, poté jsou umístěny do mycího koše a pokračují do myčky určené na mytí nádobí. Po umytí následuje uskladnění suchého umytého nádobí zpět do polic určených k jeho uložení.

Mytí provozního a bílého nádobí je stavebně odděleno.

Mytí skla a plastového nádobí na baru je směřováno do úseku vyhrazeném pro mytí.

Myčka na sklo se třídí do samostatné myčky, dále je po umytí suché vráceno do polic nebo na místo k tomu určené.

Speciální myčka na plastové nádobí je určena výhradně pro nádoby označené příslušným symbolem. Myčka používá speciální oplachové prostředky a sušící modul, čímž eliminuje nutnost ručního dosušování a zajišťuje hygienický standard při skladování a opětovném použití.

3.2. Bar

Barová část je vybavena technologiemi odpovídajícími požadavkům na přípravu nápojů a rychlou úpravu nebo výdej jednoduchých pokrmů se zachováním hygienických standardů. Nápoje se vydávají ve skle, porcelánu, plastu nebo v originálních obalech určených k přímé konzumaci. Jednoduché pokrmy připravované v k tomu vyhrazené barové části se připravují v kontaktním grilu, opékači párků, v troubě pro rychlou přípravu nebo zařízení na přípravu párku v rohlíku, podávány mohou být na keramickém, plastovém nebo jednorázovém papírovém nádobí. Chlazené výrobky jsou ve dvou chladících vitrínách. Jednotlivé potraviny a výrobky se rozdělují podle jejího typu do chladících stolů nebo vitrín, řídí se podle nařízení HACCP.

Vybavení spodního baru:

- Pracovní stoly, chladící stoly, police
- Myčka na sklo se změkčovačem, myčka na plastové nádobí se změkčovačem
- Výrobník ledu se změkčovačem, drtič ledu
- Mixér, odšťavňovač
- Kontaktní gril, Hot dog, Trouba pro rychlou přípravu, opékač párků
- Výčepní zařízení s ostřikem sklenic a umyvadlem pro Spülboy
- Umyvadlo na ruce
- Chladící vitríny

- **Kávovar se změkčovačem a lednicí na mléko**
- **Podstolové chladicí skříně**

Podlahy jsou protiskluzové, což minimalizuje riziko úrazů, a prostor je navržen tak, aby byly dodrženy bezpečnostní vzdálenosti mezi jednotlivými technologiemi.

3.4. Zásobování

- Zásobování kuchyně a barů je uskutečněno dle provozního řádu a nastavených systémů HACCP. Zásobování je časově oddělené a bude probíhat mimo otevírací dobu provozovny. Zásobovací trasa vyznačena také na přiloženém výkresu bude probíhat z prostoru hlavního vchodu. Při zásobování je dbán důraz na dodržení teplotního řetězce a křížové kontaminace. Všechny suroviny a výrobky musí být označené s datem výroby nebo expirací. Veškeré suroviny, potraviny a materiál se při příjmu ukládají zavakuované nebo jinak zabalené a očištěné na manipulační vozíky, aby byl vyloučen kontakt s podlahou.

3.5. Sklady, skladování

- Potraviny vyžadující skladování při chladírenské či mrazírenské teplotě jsou uchovávány v odpovídajícím zařízení, které zajišťuje jejich bezpečnost a kvalitu.
- V kuchyňském provozu nebo skladech jsou využívány:
 - chladicí skříně a mrazicí skříně, chladicí stoly, chladicí vitríny
- Všechna zařízení splňují hygienické požadavky na skladování potravin, včetně kontrolovaných teplotních režimů, snadného čištění a pravidelného servisu.
- Při vyskladňování konkrétní potraviny není přerušován teplotní řetězec ostatních potravin. Komoditní oddělení omezující vzájemné pachové ovlivnění, zejména nebalených potravin, je možné využitím chladících stolů a skříní. V případě technické závady je v režimu komoditního skladování minimalizováno riziko škod na uskladněných potravinách.
- Sklad nápojů, vratných obalů a suchý sklad pro potřeby kuchyně se nachází vedle kuchyně. Zásobování kuchyně ze skladu je umožněno přímo z kuchyně, zásobování nápojů bude probíhat vstupními dveřmi z hlavní chodby. Sklad je oddělen stavebně a zásobování bude probíhat časově odděleně od otevírací doby. viz příloha výkresu. Potraviny se budou skladovat zabalené v originálních obalech. Nápoje a vratné obaly roztříděné na určených místech dle provozního řádu a nastavených systémů HACCP.

4. Odpadové hospodářství, úklid a zaměstnanecké zázemí

4.1. Odpadové hospodářství

Odpadové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií biologický odpad a komunální odpad z gastro provozu. Prostor pro odpadky se nachází v místnosti 2.23. Úklid a odpadové hospodářství je časově odděleno od otevírací doby provozu provozovny. Veškerý odpad bude transportován po ukončení směny a mimo pracovní dobu do prostoru určeného ke skladování odpadu. Prostor skladování odpadu se nachází v areálu a je vyznačen na výkresu. Nachází se zde jak chlazený prostor pro bio odpad, tak oddělený prostor pro komunální odpad.

- a) Biologický odpad je odvážen z prostor vzniku odpadu v plastových bio nádobách . Biologický odpad pravidelně odváží smluvní odběratel, registrovaný a schválený státní veterinární správou. Jednotlivé nádoby musí být zřetelně označeny.
- b) Skladování komunálního odpadu z gastro provozu. Komunální odpad bude skladován z gastro provozu ve skladu odpadu a roztříděn dle druhu pro další využití v rámci recyklace.

4.2. Úklid

Kuchyně má vlastní úklidovou místnost s výlevkou, vybavenou regály pro mycí a dezinfekční prostředky. Úklidová místnost se nachází v prostoru označeném 01.17.13. Úklid se řídí sanitačním plánem dle HACCP.

4.3. Zázemí pro zaměstnance

- Šatna pro zaměstnance se nachází v místnosti 2.07
- K dispozici jsou 2 uzamykatelné skříňky pro každého zaměstnance, toaleta, sprcha a umyvadlo.

4.4. Světlá výška pracovního prostoru

Světlá výška kuchyně bude 3000 mm, což odpovídá normám pro provozy tohoto typu.

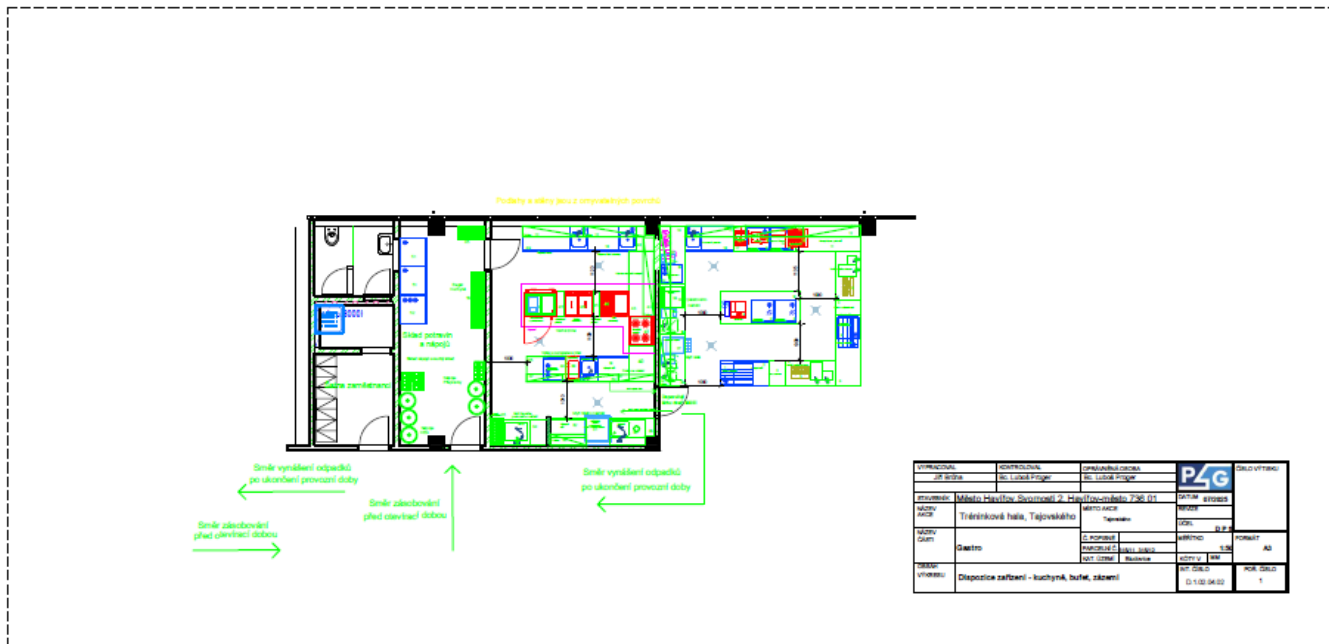
5. Vzduchotechnika

Varná část je vybavena **nucenou výměnou vzduchu**, která **minimalizuje koncentraci vodních par a tepla**.

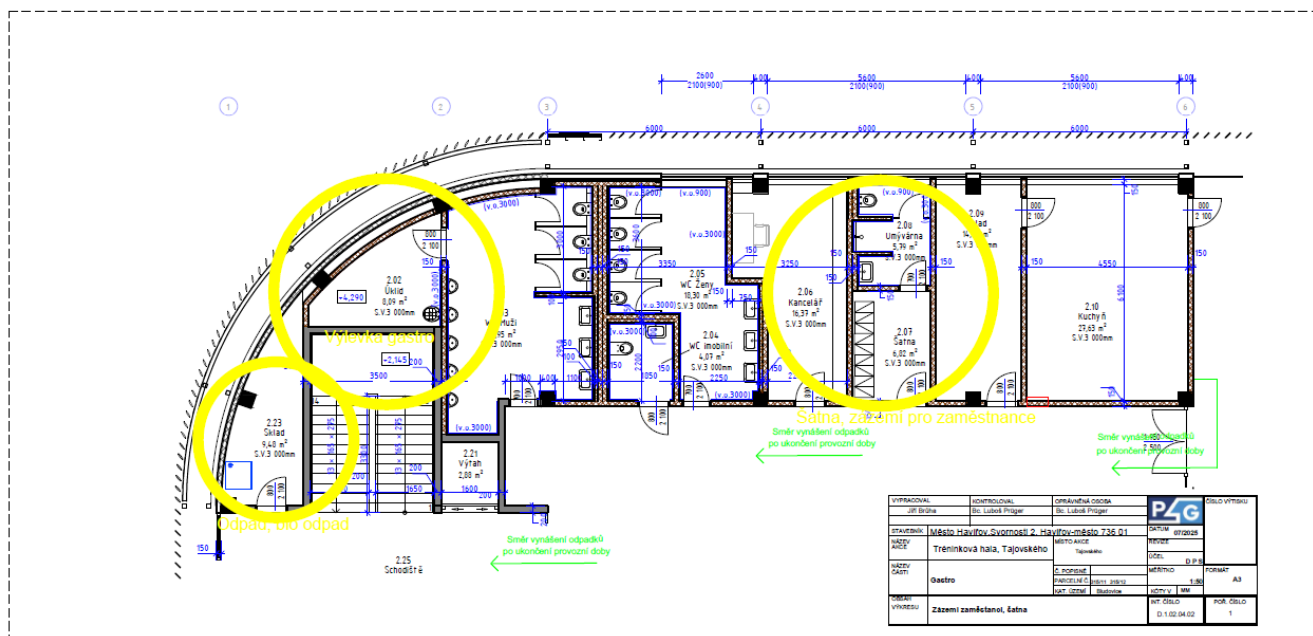
6. Přílohy

K technické zprávě je přiložen **výkres dispozičního řešení gastroprovozu**.

Výkres dispozičního řešení kuchyně, zásobování



Výkres výlevky pro gastro, Výkres směru snosu odpadu, Výkres šatny a zázemí pro zaměstnance



V Českých Budějovicích 15.7.2025 Jiří Brůha +420 725 717 580 jiri.bruha@p-4g.com

Projects 4GASTRONOMY s.r.o.
Náchodská 818/16
Horní Počernice 193 00 Praha 9

Datová schránka: tvx3rss | IČO: 21843155 | Spisová značka: C 407329 vedená u Městského soudu v Praze

 info@p-4g.com

☐ +420 702 140 219

 www.p-4g.com



PROJECTS
4GASTRONOMY

Projects 4GASTRONOMY s.r.o.

Náchodská 818/16

Horní Počernice 193 00 Praha 9

Datová schránka: tvx3rss | IČO: 21843155 | Spisová značka: C 407329 vedená u Městského soudu v Praze



info@p-4g.com



+420 702 140 219



www.p-4g.com