

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Projekt řeší dostavbu kuchyňského provozu nového kampusu LF a FZV UP v Olomouci. Kuchyně se zázemím a menza se nacházejí v 1.NP objektu. Projekt je navržen s přihlédnutím k uvažované kapacitě 2400 pokrmů/den. Projekt respektuje veškerou aktuální legislativu a příslušné hygienické předpisy a normy.

Dispoziční řešení

U vstupu do objektu je navržen příjem a sklady potravin, které přímo navazují na jednotlivé přípravný. Přípravný jsou s přímým nebo co nejkratším vstupem do hlavní varny. Z varny budou hotová jídla transportována do jídelny na výdej a část z nich bude šokově zchlazena a uchovávána v denním chlazeném skladu hotových jídel. Na varnu přímo navazuje umývárna provozního nádobí. Výdej pak probíhá obslužným způsobem, samoobslužně jsou řešeny nápoje. Na výdej hotových jídel ještě navazuje samostatný výdej pizzy. Sběr špinavého nádobí je řešen samostatným dopravníkovým pásem na tácy se špinavým nádobím, který vede přímo do mytí táců a mytí špinavého nádobí.

1. Zásobování a sklady

Pro zásobování je vyhrazen samostatný vstup v 1NP objektu, kde se skladová část nachází. Zásobování bude prováděno dle potřeby a pro zavážení surovin do skladů budou používány manipulační vozíky a paletové vozíky. Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících boxech, případně skříních.

Navrženy jsou následující skladové prostory:

- Sklad DKP
- Sklad chlazeného odpadu
- Sklad nápojů
- Suchý sklad potravin
- Sklad chemie
- Chladicí box mléka a mléčných výrobků
- Chladicí box uzenin
- Chladicí box zeleniny, mrazicí box zeleniny
- Chladicí box masa, mrazicí box masa
- Mrazicí box ryb
- Chladicí skříň pro vejce

- Denní chlazený sklad hotových jídel
- Chladicí a mrazicí skříně na ostatní potraviny

Všechny chladicí a mrazicí boxy jsou navrženy s externími chladicími agregáty

U vstupu pro zásobování je situována kancelář skladníka, v příjmovém prostoru podlahová váha a manipulační prostředky (rudl, paletový vozík, manipulační policový vozík).

2. Přípravny

Přípravna vajec

Přípravna vajec je umístěna u vstupu do centrální varny. Je řešena jako samostatný oddělený pracovní úsek. Je zde navržen stůl se dřezem, chladicí skříň na vejce, umývatko na ruce a nádoba na odpad.

Hrubá přípravna zeleniny

Hrubá přípravna zeleniny je navržena jako samostatná místnost s vlastním chladicím boxem na zeleninu. Bude vybavena škrabkou brambor a kořenové zeleniny, pracovními stoly, regálem, dřezy, umývatkem na ruce a nádobu na odpad. Hrubá příprava zeleniny navazuje na varnu, kde se nachází úsek čisté přípravy zeleniny.

Přípravna masa

Přípravna masa je umístěna co nejbližší chlazeným a mraženým boxům na maso. V přípravně masa jsou navrženy, pracovní stoly, dřez, nástěnné police, umývatko na ruce, nádoba na odpad, regál, nářezový stroj, mlýnek na maso, robot a stroje na formování masa a universální kuchyňský stroj pro šlehání, hnětení, míchání a mletí masa.

Přípravna těsta

Přípravna těsta je rozdělena na 2 samostatné úseky, a to přípravnu těsta a přípravu pizzy. V přípravně těsta je navržen stůl s bukovou pracovní deskou, mobilní nerezový stůl, dřez, nástěnná police, umývatko na ruce, nádoba na odpad, regál, hnětač těsta, dělička těsta a vozík na GN. V přípravě pizzy se nachází pracovní stoly, nástěnné police, dřez, mobilní nádoba na odpad, universální kuchyňský stroj pro šlehání, hnětení, míchání, nářezový stroj, vykulovačka těsta a lis na těsto.

Čistá přípravna zeleniny

Přípravna zeleniny je řešena jako samostatný oddělený pracovní úsek v centrální varně. Přípravna bude vybavena chladicím stolem na GN, pracovním stolem, dřezem, nástěnnou policí, umývatkem na ruce, nádobou na odpad, regálem, vozíkem na GN, kráječem zeleninu s podstavou na GN a univerzálními roboty.

3. Varna

Varná technologie je rozčleněna do několika ostrovů nebo úseků.

První ostrov tvoří čtyři multifunkční pánve. 2x150l + 2x200l.

Ve druhém ostrově jsou navrženy tři varné kotle o objemu 1x175l + 2x 275l, dále míchací kotel 300l a míchací pánev 150l.

Další úsek bude vybaven míchacím kotlem 150l, indukčním sporákem řady 900 mm, dvěma fritézami řady 900 mm a konvektomatem kapacity 20xGN1/1.

Posledním úsekem hlavního vaření jsou tři konvektomaty, všechny s kapacitou 20xGN1/1.

Technologii doplňují vozík na olej, chlazené transportní skříňové vozíky na GN a kráječ chleba a knedlíků na mobilní podstavě, vakuová balička na mobilní podstavě, manipulační vozíky a umývatko na ruce.

Pro porcování hotových jídel a přípravu na výdej jsou v prostorách varny navrženy mobilní pracovní stoly, umývatko na ruce, vakuová balička a manipulační vozíky.

Na varnu navazuje úsek s denním chlazeným skladem hotových jídel. Pro potřeby zchlazení potravin je navržen šokový zchlazovač/zmrazovač, kompatibilní s konvektomaty ve varně. Zchlazené pokrmy budou umístěny do chladicího boxu chlazených hotových jídel.

4. Mytí provozního nádobí

Mytí provozního nádobí je navrženo v krajní části varny jako samostatná místnost. Mytí bude probíhat v granulovém mycím stroji na černé nádobí za pomoci zavážecích vozíků. Dalším vybavením bude dřez na černé nádobí, odkládací stůl, umývatko na ruce s výlevkou, nádoba na odpad, regály na ukládání nádobí, vozíky na ukládání GN.

5. Centrální úpravna vody

Pro technologii gastro je navržena centrální úpravna studené vody. Studená upravená voda bude rozvedena k mycím strojům, konvektomatům a pro napouštění plášťů varných kotlů. Úprava bude umístěna v samostatné místnosti u mytí táců a bílého nádobí.

6. Sklady chemie, úklidové místnosti

V provozu kuchyně se nachází úklidová místnost s výlevkou. Je situována v chodbě u mytí táců a bílého nádobí.

Dále jsou zde navrženy dva sklady chemie. Jeden pro skladování chemie pro mycí stroje a úpravny vody, který bude vybavený skladovými regály a výlevkou s přívodem teplé a studené vody. Nachází se v části u mytí táců a bílého nádobí a úpravny vody. Druhý sklad je určen pro skladování úklidových a ostatních prostředků. Je spojený s úklidovou komorou u skladové části. Bude vybavený rovněž regály a výlevkou s přívodem teplé a studené vody.

7. Odpady

V provozu jsou navrženy dva sklady odpadů. Sklad obalů a chlazený sklad odpadu. Oba sklady se nacházejí v příjmové části, hned u vstupu do zázemí kuchyně.

Sklad obalů bude sloužit pro skladování papíru (kartonů) a plastů, který vznikne při příjmu potravin do skladu.

Sklad chlazeného odpadu bude vybaven chlazenou komorou na odpad pro 2x nádobu 240l. Pro odvoz odpadu bude sklad přístupný samostatně z vnějšku budovy.

Směsný odpad bude ukládán do kontejnerů vně budovy.

V jednotlivých místnostech stravovacího provozu budou umístěny příslušné mobilní nádoby na odpad. U mytí provozního nádobí nádoba na bioodpad a směsný odpad.

Odvoz a likvidace odpadů se bude řídit vnitřním předpisem provozovatele.

8. Zázemí pro personál

V objektu se nachází část provozu, ve které je situováno zázemí pro personál, je přístupná z chodby. Jedná se o prostory šaten, toalet, sprch a skladů čistého a špinavého prádla. Tato část není řešena v projektu Gastro.

9. Jídelna

Jídelna je pro strážníky přístupná samostatným vstupem do objektu.

Provoz je navržen jako samoobslužná restaurace. Ve výdeji se budou podávat jak hotová jídla, tak pizza, která se bude připravovat přímo před zákazníkem. Příprava hotových jídel bude probíhat v centrální kuchyni. Jídla budou k výdeji transportována v k tomu určených vozících

10. Výdej jídel

Výdej je rozdělen do čtyř úseku. Výdej hotových jídel, výdej chlazených jídel a pokladní úsek, úsek pizzy a úsek nápojů. Úsek nápojů je mimo výdejní linku v prostoru jídelny a je řešen jako plně samoobslužný.

Výdej hotových jídel je situován na začátku výdejní linky. Úsek bude vybaven ohřevnými výdejními vanami s celkovou kapacitou 17x GN1/1 a ohříváčem hranolek s kapacitou 2xGN1/1. Výdejní pulty budou osazeny skleněnou výdejní policí a hygienickým zákrytem. Talíře pro výdej jídel budou umístěny ve vyhřívaných zásobnících na talíře. V zápultí výdeje hotových jídel je navržen konvektomat kapacity 20xGN1/1, pracovní odkládací stůl a umývatko na ruce., dále se zde budou umísťovat ohřevné skříně pro udržování teploty hotových pokrmů před umístěním do výdejních van.

Druhý úsek bude osazen chlazenými vitrínami pro doplňkový prodej chlazených pokrmů a chlazených nápojů a pokladním modulem. V zápultí úseku budou umístěny chladicí skříně se sortimentem pro doplňování chlazených vitrín.

Úsek pizzy tvoří výdejní pult s ohřevnou deskou a infralampami pro ukládání hotové pizzy a zápultí s pecí na pizzu. Příprava surovin pro výrobu pizzy bude probíhat v přípravně těsta a pizzy. Připravená syrová pizza bude uložena na výdeji do chlazené skříně nebo

chlazeného vozíky a následně tepelně zpracována v průběžné pizza peci. Navržen je zde také pracovní stůl s nástěnnou policí a umývatko na ruce.

Samoobslužně je řešen úsek nápojů s výrobníky horkých nápojů kapacitu 1x40l + 2x40l a dvěma výčepními stojany na vodu. Sklenice budou umístěny v mobilních zásobnících s koši na sklenice.

Celý výdej bude osazen pojezdovou dráhou na podnosy, podnosy a příbory budou umístěny v mobilních vozících na začátku výdeje.

Sběr špinavého nádobí je řešen dopravníkem podnosů do místnosti mytí stolního nádobí.

11. Mytí táců a stolního nádobí

Mytí nádobí je navrženo v místě přímo navazujícím na jídelní část (sběr špinavého nádobí pomocí pásového dopravníku směřujícího k myčkám) i na výdejní část (přesun čistého nádobí zpět na výdej).

Umývárna bude vybavena dvěma mycími stroji, a to tunelovým mycím na nádobí se sušením a samostatným mycím strojem na podnosy s vlastním sušením. Umyté tácy budou ukládány do vozíků na sběr táců a nádobí přímo do mobilních zásobníků na talíře, sklenice a příbory.

Umývárna je dále vybavena umývatkem na ruce a nádobami na odpad.

ODPADNÍ VODA, ENERGIE, VZT

Odpadní voda z gastro technologie musí být svedena do tukové kanalizace.

Zdrojem energie pro gastro technologii bude elektrická energie.

Nad veškerou varnou technologií a mycími stroji budou umístěny digestoře s lab. filtry, lapačem tuku a integrovaným osvětlením. Digestoře budou napojeny na centrální jednotku VZT.