

## STRAVOVACÍ PROVOZ:

Stravování bude rozděleno do tří odbytových částí. Z venkovního vestibulu v 1.NP se bude vstupovat přes odbytovou zahrádku do kavárny. Přes vstupní foyer s pokladnou se po schodišti sejde buď do vinárny v 1.PP a 2.PP nebo vystoupí do Foyer sálu ve 3.NP, kde bude malý bar pro občerstvení o přestávkách mezi představeními.

Nápoje se budou připravovat na jednotlivých barech. Veškerá jídla se budou připravovat v kuchyni v 1.PP.

Zásobování bude probíhat z průjezdu výtahem do skladu v 1.PP. Použité obaly a odpadky se budou ukládat v oddělených skladech v 1.NP.

Svislou dopravu budou zajišťovat dva výtahy. Výtah V4 bude nákladní s ložnou plochou v úrovni podlahy. Bude uzpůsoben pro najíždění vozíků. Výtah V5 bude jídelní, s vnitřní nerezovou vložkou. Ložná plocha bude sladěna s výškou pracovní plochy baru kavárny.

V zázemí je dále úklidová místnost, šatna a zázemí pro personál. Šatna bude zároveň sloužit jako denní místnost zaměstnanců.

V úklidové místnosti bude řešeno uložení úklidových prostředků odděleně pro zázemí a pro odbytové prostory.

Sociální zařízení pro hosty kavárny a vinárny bude společné a bude v 1.PP. Jak WC ženy, tak WC muži bude vybaveno kabinkou pro imobilní.

### Odbytové plochy:

Kavárna a vinárna..... **105 osob**

kavárna.....38 míst  
venkovní vestibul.....32 míst  
prostor vinárny bar .....4 místa  
prostor vinárny sklep.....26 míst  
kuchyně + sklad  
hygienické zázemí personálu.....5 osob

Kuchyně bude zajišťovat výdej minutkových jídel s maximální kapacitou **100 jídel/den**

Stravování bude zajišťovat jeden provozovatel, s provozem 5 dnů v týdnu, na jednu směnu.

## PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

**Předpokládaný provoz:** Provozní hodiny budou upraveny s ohledem na omezený počet zaměstnanců.

**Zásobování** bude probíhat přes zásobovací vchod výtahem do skladu potravin, nápoje přímo na jednotlivé bary a do skladu ve vinárně. Část surovin se bude zásobovat přímo do kuchyně.

Zelenina se bude dovážet převážně očištěná, v kuchyňské úpravě. Neočištěná zelenina se bude čistit na vyčleněném pracovišti ve skladu potravin.

**V kuchyni** se počítá s přípravou minutkových jídel a přípravou studených talířů z hotových výrobků studené kuchyně. Kuchyně bude rozdělena na jednotlivá pracoviště tak, aby bylo zamezeno křížení čistých a špinavých cest a aby nedocházelo ke vzájemnému nepříznivému ovlivnění surovin a dokončených pokrmů.

Nad varnou částí bude zajištěno odsávání par.

Z kuchyně se budou pokrmy vydávat přes výdejní stůl pro obsluhu vinárny a jídelním výtahem pro obsluhu kavárny.

Použité stolní nádobí se bude z kavárny odnášet do umývárny stolního nádobí, z kavárny ukládat do sběrných vozíků a odvážet výtahem V4 do kuchyně podle potřeby.

Zbytky jídel a ostatní odpadky se budou ukládat ve **skladu odpadků**. Pro uložení organických zbytků bude ve skladu umístěna chladicí skříň. **Obaly** se budou ukládat ve skladu obalů.

Pro kuchaře bude osazeno jedno umyvadlo rukou v kuchyni, jedno v umývárně nádobí a jedno v prodejní části. Baterie bez ručního uzavírání vody budou osazeny u umyvadla rukou v kuchyni a v předsíni WC pro zaměstnance.

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu.

## OBSAZENÍ PERSONÁLU

Provoz bude zajišťovat jeden vedoucí a pět pracovníků. Šatny budou vybaveny dvojími skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu.

## SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

PRODEJ			Rozměry: š x h x v [mm]		
1.PP - KUCHYNĚ					
A01	1	Mycí stůl s vedením pro koše	1300	700	1000
A02	1	Myčka nádobí	600	600	820
A03	1	Baterie nástěnná - ramínko/sprcha	200	495	1011
A04	1	Chladicí stůl (maso) s dřezem	1280	700	900
A05	1	Směšovací baterie s lékařskou pákou	200	414	295
A06	1	Chladicí stůl (maso) s dřezem	1280	700	900
A07	1	Směšovací baterie s lékařskou pákou	200	414	295
A08	1	Mycí stůl se spodní policí	1700	700	950
A09	1	Směšovací baterie s lékařskou pákou	200	414	295
A10	1	Pracovní stůl se spodní policí	886	700	850
A11	1	Elektrický palačinkovač	420	455	175
A12	1	Elektrický gril hladký	400	650	300
A13	1	Elektrická fritéza 10 l.	400	650	300
A14	1	Podstavec pod technologii	800	600	550
A15	1	Elektrický sporák s troubou	700	650	900
A16	1	Pracovní stůl se dvěma policemi	700	600	850
A17	1	Vodní lázeň GN1/1	360	560	220
A18	1	Umyvadlo rukou - kolenní spouštění	470	370	225
A19	1	Odsávací zákryt nástěnný	2400	900	450
1.PP - SKLAD POTRAVIN					
B01	1	Mycí stůl se spodní policí	1150	600	950
B02	1	Směšovací baterie nástěnná	200	314	191
B03	1	Chladnička 180 l, nerez. dveře	602	600	850
B04	1	Skladový regál čtyřpolicový	1600	500	1800
1.PP - BAR VINÁRNÝ					
C01	1	Kávovar presso 2 pákový	710	520	480
C02	1	Mlýnek na kávu	170	310	600
C03	1	Výčepní stojan	140	306	450
C04	1	Chladič piva	410	610	580
C05	2	Dřez do prac. desky	400	400	855
C06	2	Směšovací baterie stojánková	116	325	200
C07	1	Myčka skla	460	560	695
C08	1	Výrobník ledu	420	605	670
C09	1	Chladnička výstavní - prosklená	600	600	1990
C10	1	Temperovací skříň na víno, prosklená	602	600	1589
1.NP - BAR KAVÁRNÝ					
D01	1	Kávovar 3 pákový, automat	920	520	475
D02	1	Mlýnek na kávu	170	310	600
D03	1	Výčepní stojan	140	306	450
D04	1	Chladič piva	410	610	580
D05	1	Výrobník ledu	420	615	670
D06	1	Myčka nádobí	600	610	830
D07	2	Dřez do prac. desky	400	400	855
D08	2	Směšovací baterie stojánková	116	325	200
D09	1	Temperovací skříň na víno, prosklená	602	600	1589
D10	2	Chladnička výstavní - prosklená	600	600	1990
3.NP - BAR VE FOYER SÁLU					
E01	1	Kávovar automat	515	600	695
E02	1	Chlazená výstavní vitrína	700	700	1830

E03	1	Dřez do prac. desky	400	400	855
E04	1	Směšovací baterie stojánková	116	325	200

## SPOTŘEBY ENERGÍÍ

Veškerá technologie bude napojena na elektrickou energii.

### Elektřina:

Instalovaný příkon (předpoklad)	62 kW
Koeficient současnosti:	0,7
Denní provoz	8 hod
<b>Denní spotřeba</b>	<b>347 kWh</b>

### Voda:

Předpokládaná denní spotřeba 1,0 m<sup>3</sup>.

## ODPADNÍ LÁTKY, ZPŮSOB VYUŽITÍ

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny přes lapač tuků do kanalizačního systému.

**Odpadky ze stravování:** Odpadky se budou ukládat v jednorázových igelitových obalech do chladicí skříně ve skladu odpadků. Odpadky se budou odvážet na základě smlouvy s odběratelem.

## VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému. Voda od zařizovacích předmětů v kuchyni a v umývárně nádobí bude svedena do lapače tuků.

V Brně dne 5.6.2008

Dopracovala M.Vachová