

Opis techniczny

1. WSTĘP I PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii Punktu Gastronomicznego na parterze budynku biurowego w Łodzi, ul. Traugutta 21/23.

Niniejszą technologię należy traktować jako opracowanie przedprojektowe, w którym ujęto wytyczne funkcjonalne, informacje odnośnie podstawowych procesów technologicznych punktu gastronomicznego i wykończenia wnętrz (dla części architektonicznej projektu) oraz wytyczne do projektów branżowych: wod.-kan., instalacji elektrycznych.

Jest to obiekt istniejący- konstrukcja szkieletowa – żelbetowa, ze ścianami wypełniającymi.

Wysokość pomieszczeń w świetle wynosi 3,30 m.

W części z punktem gastronomicznym – podpiwniczony.

Nie przewiduje się dla Punktu pomieszczeń w piwnicy.

Podstawa opracowania:

- wytyczne programowe podane przez inwestora,
- podkłady architektoniczne (w skali 1 : 50),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. Nr 104/2004, poz. 1096),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dziennik Ustaw Nr 129/97, poz. 844),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 11 czerwca 2002 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dziennik Ustaw Nr 91/2002, poz. 811),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 marca 2007 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dziennik Ustaw Nr 49/2007, poz. 330),

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002 r. w sprawie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności (Dziennik Ustaw Nr 21, poz. 186),
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNOLOGII I PROGRAM

Dobór wyposażenia technologicznego zaprojektowano w założeniu, że w budynku będą projektowane następujące instalacje wewnętrzne:

- woda – sieć zewnętrzna,
- ciepła woda – lokalne podgrzewacze wody (elektryczne),
- kanalizacja – sieć zewnętrzna,
- ogrzewania: sieć zewnętrzna ,
- elektryczność,
- wentylacja mechaniczna.

Powierzchnie poszczególnych pomieszczeń pokazano w części rysunkowej technologii.

Układ funkcjonalny

Do pomieszczeń Punktu Gastronomicznego przewidziano od strony zaplecza, z poziomu terenu, wejście z zewnątrz na komunikację ogólną zaplecza, będącą drogą dostaw surowców i wejście personelu.

Zespół pomieszczeń Punktu został całkowicie funkcjonalnie oddzielony od innych funkcji obiektu. Wyjątek stanowią węzły sanitarne dla konsumentów, dostępne z komunikacji ogólnej biurowca.

Dla potrzeb gastronomii przewidziano:

- aneks mycia pojemników zwrotnych (aneks komunikacji zaplecza)
- magazyn ogólny
- przygotowalnię,
- pomieszczenie na sprzęt porządkowy

- zmywalnię naczyń
- salę konsumpcyjną, z ciągiem wydawczym – bufetem ekspedycyjnym
- zaplecze socjalne personelu: węzeł sanitarny (WC, umywalka, szafy ubraniowe pracowników w przedsionku).

Na sali konsumentów przewiduje się 17 miejsc konsumpcyjnych przy stolikach.

Wejście do sali konsumpcyjnej prowadzi z hallu głównego biurowca.

Wydawanie posiłków – samoobsługa, przez bufet ekspedycyjny.

Zmywalnia naczyń nie jest miejscem stałej pracy. Należy ją traktować jako pomieszczenie czasowej pracy, w którym łączny czas przebywania tego samego pracownika w ciągu jednej doby trwa od 2 do 4 godzin (nie jest wymagane oświetlenie tego pomieszczenia światłem dziennym). Przygotowalnia jest oświetlona światłem dziennym – stanowisko stałej pracy przy oknie, np.. krojenie pieczywa, porcjowanie itp.

Bufet ekspedycyjny (miejsce stałej pracy) posiada oświetlenia światłem dziennym przez okna sali konsumpcyjnej.

Węzły sanitarne dla konsumentów są zlokalizowane w pobliżu sali konsumpcyjnej i są dostępne z komunikacji ogólnej części biurowej obiektu.

Zaplecze socjalne i sprawy porządkowe

Pracownicy gastronomii (2 osoby) będą posiadać karty zdrowia. Zaprojektowano W.C. w przedsionku którego będą ustawione szafy ubraniowe (2-działowe) dla pracowników.

Zaprojektowano pomieszczenia porządkowe dostępne z komunikacji ogólnej zaplecza.

Program

Zespół zaplecza produkcyjnego Punktu Gastronomicznego zaprojektowano w sposób zapewniający przygotowanie posiłków w ograniczonym zakresie. Na sali konsumpcyjnej przewiduje się ok. 17 miejsc przy stolikach.

Dostawy półproduktów, gotowych wyrobów i potraw

Nie przewiduje się obierania warzyw. Będą dostarczane w postaci obranej (czystej). W przygotowalni, czyste warzywa i owoce będą one tylko obmywane (pomidory, sałata, ogórki itd.), przed bezpośrednim podaniem do spożycia.

Nie zakłada się stosowania świeżych jaj.

Dostawy gotowych wyrobów i potraw z zewnątrz - w szczelnych pojemnikach będą kierowane bezpośrednio do przygotowalni i bufetu. Część produktów uzupełniających, np. zamrożone frytki itp. będą przechowywane w magazynie ogólnym.

Zakłada się, że posiłki dostarczone będą z zewnątrz w stanie gotowym do spożycia (forma cateringu). W przygotowalni będą poddane podgrzaniu i porcjowaniu a w bufecie-i przygotowalni porcjowane „na oczach klientów” i wydawane.

Punkt Gastronomiczny będzie prowadził ekspedycję do konsumpcji na miejscu zestawów obiadowych, potraw mięsnych, mącznych, rybnych oraz surówek i sałatek, napojów ciepłych i chłodzących, pieczywa i innych artykułów uzupełniających. Gotowe potrawy w miarę potrzeb będą podgrzane i przechowywane w bemarze i podgrzewaczu.. Frytki będą smażone bezpośrednio przed serwowaniem.

System dostarczania surowców, półproduktów i produktów jest oparty o sprzęt, który zabezpieczy utrzymanie w odpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych. Transportowanie w w/w pojemnikach nie spowoduje powstania zagrożenia dla jakości produktów.

Pojemniki służące do transportowania i dostarczania produktów spożywczych, po opróżnieniu będą odbierane transportem dostawców. Zaprojektowano aneks wstępного mycia w/w pojemników w strefie dostaw.

Ostateczne mycie i sterylizacja pojemników będzie się odbywało w zakładach producentów i dostawców.

Podstawowe procesy technologiczne:

- dostawa potraw w stanie gotowym do spożycia,
- dostawa napojów zimnych (do mebli chłodniczych),

- przygotowywanie napojów ciepłych w bufecie (kawa z ekspresu, herbata z wernika),
- obróbka termiczna: okazjonalne podgrzewanie niektórych potraw w przygotowni (bez gotowania) – pod okapem z odciąganiem powietrza,
- krojenie pieczywa.

Potrawy dostarczane z zewnątrz w stanie gotowym do spożycia np. flaki, lecho, fasolka po bretońsku itd. będą dostarczane w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych i umieszczane w barmie podgrzewczym. Frytki będą dostarczane w stanie zamrożonym i przechowywane w zamrażarce w magazynie ogólnym. W przygotowni nie będzie gotowania potraw lecz tylko podgrzewanie. Dlatego w przygotowni nie występują warunki uciążliwe a wysokość świetle tego pomieszczenia 3,00 m. jest wysokością wystarczającą.

W bufecie przewidziano również kuchenkę mikrofalową.

Surówki i sałatki będą dostarczane z zewnątrz w stanie gotowym do spożycia i umieszczane w ladzie chłodniczej sałatkowej w bufecie.

W przygotowni zaprojektowano stanowisko ze zlewem roboczym i ociekaczem do mycia sprzętu produkcyjnego również używanego w bufecie.

Zakłada się 10-krotną rotację jednego miejsca konsumpcyjnego.

Zmywanie naczyń stołowych

Do zmywania naczyń stołowych przewidziano zmywarko-wyparząrkę o wydajności 550 ÷ 600 talerzy na godzinę.

Maksymalna ilość talerzy, kubków, sztućców do mycia (po obiedzie):

$$17 \times 5 \text{ szt.} = 85 \text{ szt.}$$

Zakłada się, że czas przeznaczony do zmywania naczyń wynosi max. 2 godz. Zaprojektowano ciąg do wstępnego mycia naczyń (zlewozmywak 2-komorowy ze spryskiwaczem).

W zmywalni będzie zainstalowany młynek koloidalny odpadów.

Zmywalnia nie jest miejscem stałej pracy

Czyste naczynia będą przechowywane w szafie przelotowej między zmywalnią a bufetem ekspedycyjnym. Z szafy przelotowej czyste naczynia, tace i sztućce będą pobierane przez pracowników bufetu i ew. umieszczane w elementach zamkniętych mebli bufetu wydawczego.

Pracownik zmywalni (nie stałe miejsce pracy) przechodzący do innych pomieszczeń będzie zmieniać odzież roboczą (fartuch) przy wyjściu z tego pomieszczenia (wieszak ścienny na fartuch).

Odpadki konsumpcyjne i śmieci

Odpadki ze zmywalni nie poddane zmieleniu, odpady z przygotowalni i z bufetu będą przechowywane w przeznaczonym do tego zamykanym pojemniku.

Będzie wydzielony pojemnik na odpady z Punktu: miejsce (pomieszczenie) dostępne tylko z zewnątrz, np. śmietnik dla całego biurowca a ustawiony tam pojemnik odpadów powinien być zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych oraz zwierząt. Odpadki powinny być codziennie wywożone.

Droga wynoszenia odpadów konsumpcyjnych nie spowoduje ich przenoszenia przez pomieszczenia przygotowalni i bufetu.

Ekspedycja posiłków

Projektowany zakład będzie spełniał rolę baru z samoobsługową formą obsługi. Zaprojektowano bufet ekspedycyjny posiłków.

W sali konsumpcyjnej przewidziano 17 mk przy stolikach.

Brudne naczynia będą donoszone do zmywalni przez konsumentów i odstawiane w oknie podawczym. Odbiór brudnych naczyń z okna przez pracownika zmywalni.

Zatrudnienie

Przewiduje się zatrudnienie 2-ch osób.

W przedsionku WC będą ustawione szafy ubraniowe 2-działowe (na odzież roboczą i na odzież wierzchnią pracownika).

3. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Ilość i rodzaj wyposażenia technologicznego opracowano w oparciu o wytyczne zagospodarowania powierzchni i wymogi użytkownika.

Zgodnie z rysunkami rozplanowania urządzeń, wyspecyfikowano wyposażenie technologiczne rodzajowo i ilościowo i zestawiono poniżej w tabeli.

Urządzenia i sprzęty gastronomiczne powinny posiadać certyfikaty uzyskane na zasadach i w trybie określonych w odrębnych przepisach.

Meble produkcyjne zastosowane w Punkcie powinny być wykonane z blachy nierdzewnej. W przygotowalni zastosowano linię produkcyjną – linia „700”, w której elementy grzewcze będą umieszczone pod okapem wentylacyjnym – przyściennym.

Wypożyczenie technologiczne

L.p.	Ozn. na rys.	Wyszczególnienie i charakterystyka	Typ	Moc w kW		Ilość szt.	Uwagi
				Jedn.	Ogółem		
1	2	3	4	5	6	7	8
RZUT PARTERU – RYS. NR 1							
SALA KONSUMPCYJNA - 001							
1	3	Błat odkładczy (odstawianie brudnych naczyń)				1	
2	2	Stolik konsumpcyjny				6	<i>nie dotyczy</i>
3	1	Krzesło sali konsumpcyjnej				17	<i>nie dotyczy</i>
4	4	Wieszak ubraniowy				1	
BUFET EKSPEDYCYJNY- 002							
5	5	Szafa chłodnicza przeszklona (witrynowa) – do ekspozycji i schładzania napojów		0,4	0,4	1	230V - gniazdo wtykowe
6	6	Lada sałatkowa, poj. komór 2 x 64 l., zakres regulacji temperatury: +2 ÷ +10°C, o wym. 950x700x850 mm; z przeszkleniem od strony sali konsumpcyjnej	DM-94041 DORA METAL	0,375	0,375	1	230 V – wypust
7	7	Nadstawka przeszklona, na ladzie sałatkowej				1	
8	8	Stanowisko neutralne, ekspedycyjne, szafkowe, o wym. 700x700x950 mm	Indywidual.			1	<i>nie dotyczy</i>
9	9	Bemar wodny z niezależnym sterowaniem komór, zakres regulacji temperatury: +30 ÷ +95°C, pojemność: 3 x GN/1/, o wym. 1200x700x850 mm; z przeszkleniem od strony sali konsumpcyjnej	DM-94403 DORA METAL	2,4	2,4	1	230 V – wypust, dolewanie wody - ręczne
10	10	Nadstawka pojedyncza, półka ze stali nierdzewnej				1	
11	11	Stanowisko kasowe	Indy wid.			1	

1	2	3	4	5	6	7	8
12	12	Kasa rejestrująca		0,1	0,1	1	230V - gniazdo wtykowe
13	13	Krzesło obrotowe				1	
14	14	Umywalka z obudową szafkową				1	Dopr. z. i c. wody do umywalki i zlewu, odpływ ścieków na ścianie
15	15	Kuchenka mikrofalowa		1,0	1,0	1	230V – gniazdo wtykowe
16	16	Bufet z blatem roboczym z częściami zamykanymi, o wym. 2000x600x850 mm	Indywid.			1	Wymiary uzgodnić z producentem, ew. projektantem wnętrz
17	17	Ekspres do kawy – ciśnieniowy, 1-grupowy, o wym. 400x530x500	FAEMA	2,5	2,5	1	400V – gniazdo wtykowe. Dopr. wody zmiękczonej, odpływ ścieków – ręczny
18	18	Warnik do wody o wym. 250x510x470 mm	HVA	2,5	2,5	1	230V – gniazdo wtykowe. Dopr. z. wody zmiękczonej, odpływ – ręczny
19	19	Urządzenie do zmiękczenia wody, ustawione pod blatem roboczym regału bufetu)				1	Dopr. z. wody, urządzenie zamontowane na przewodach z. wody – wg proj. branżowego
20	20	Element neutralny - narożnikowy	Indywid.			1	<i>nie dotyczy</i>
PRZYGOTOWALNIA - 003							
21	21	Frytownica 1-koszowa elektryczna, o wym. 400x700x250 mm, na szafce, poj. 8 l.	ZANUSSI	8,7	8,7	1	400 V – wypust el. na ścianie
22	22	Podgrzewacz bimar/elektryczny, wielkość misy GN1/1, o wym. 400x700x250 mm, na szafce	ZANUSSI	0,9	0,9	1	230 V – wypust el. na ścianie
23	23	Płyta robocza				2	
24	24a	Podstawa pod płytę roboczą				2	

1	2	3	4	5	6	7	8
25	24	Podstawa o wym. 800x700x600 mm, pod frytownicę i podgrzewacz	ZANUSSI			1	
26	25	Podstawa pod płytę roboczą i trzon kuchenny o wym. 800x700x600 mm z kompletem szuflad	ZANUSSI			1	
27	26	Okap wentylacyjny (nad urządzeniami grzejnymi) o wym. 1300x800x550 mm, z oświetleniem, filtrami tłuszczowymi, z wentylatorem i regulatorem obrotów	DM-3602 DORA METAL	2,0	2,0	1	230 V – wypust el. na ścianie na wys. ok. 2,5 m, zaleca się aby wentylator wyciągowy był zainstalowany na dachu budynku (832 m ³ /h)
28		Tylna ścianka ochronna (za urządzeniami grzejnymi) o wym. 2100x600 mm	Indywid.			1	Z blachy nierdzewnej lub z płytek ceramicznych
29	27	Trzon kuchenny z płytą ceramiczną o wym. 400x700x250 mm, na szafce	ZANUSSI	4,0	4,0	1	400 V – wypust
30	28	Stół mroźniczy z blatem roboczym, o wym. 1320x700x850 mm	DM-94002 DORA METAL	0,4	0,4	1	230V - gniazdo wtykowe
31	29	Szafka kuchenna - wisząca				1	
32	30	Stół ze zlewem 1-komorowym, o wym. 1400x600x850 mm				1	Dopr. z. i c. wody ½", odpływ ścieków Ø 50 mm na ścianie
33	31	Szafka obudowy zlewozmywaka 1-komorowego (mycie sprzętu produkcyjnego)				1	Dopr. z. i c. wody ½", odpływ ścieków na ścianie
34	32	Ociekacz ścienny				1	
ZMYWALNIA - 004							
35	33	Okienko podawcze (na naczynia brudne), zamykane, z półką odkładczą, o wym. 700x700 mm	Indywid.			1	Wg projektu budowlanego <i>nie dotyczy</i>
36	34	Stół na naczynia brudne, z otworem na odpadki, o wym. 1400x600x850 mm	Indywid.			1	

1	2	3	4	5	6	7	8
37	35	Pojemnik na odpadki (pod blatem stołu)				1	Pod blatem stołu
38	36	Zlewozmywak 2-komorowy, ze spryskiwaczem, o wym. 1000x600x850 mm				1	Dopr. z. i c. wody ½", odpływ ścieków Ø 50 mm na ścianie
39	37	Zmywarko-wyparzarka naczyń, na podstawie, o wym. 600x600x1000 mm		6,0	6,0	1	400 V – wypust, dopr. z. i c. wody ½", odpływ ścieków do kratki ściekowej pod zmywarką
40	38	Stół na naczynia, o wym. 400x600x850 mm				1	
41	39	Szafa przelotowa o wym. 800x500x1800 mm				1	
42	40	Wieszak ścienny				1	
43	MK	Młynek koloidalny odpadów		1,0	1,0	1	230 V – wypust
MAGAZYN OGÓLNY - 006							
44	41	Zamrażarka szufladowa		0,6	0,6	1	230V - gniazdo wtykowe
45	42	Szafa chłodnicza „plusowa”		0,5	1,5	3	230V - gniazdo wtykowe
46	43	Regał magazynowy				4	
KOMUNIKACJA – ANEKS MYCIA POJEMNIKÓW ZWROTNYCH - 005							
47	44	Stół z basenem 1-komorowym (aneks mycia pojemników zwrotnych)				1	Dopr. z. i c. wody, odpływ ścieków
48	32	Ociekacz				1	
49	45	Błat kuchenny roboczy				1	
POM. SPRZĄTACZKI - 007							
50	40	Wieszak ubraniowy - ścienny				1	
WC - 008							
51	46	Szafa ubraniowa 4-ro działowa (dla 2-ch osób)	Indywidual.			1	

Architectural floor plan of a building, likely a school or office, showing various rooms and corridors. The plan includes a grid system with letters A, B, C and numbers 1, 2, 3, 4, 5. Key areas include a large central hall (1, 2, 3, 4, 5), a kitchen (1, 2, 3, 4, 5), a dining area (1, 2, 3, 4, 5), and a bathroom (1, 2, 3, 4, 5). The plan also shows a staircase (1, 2, 3, 4, 5) and a playground area (1, 2, 3, 4, 5). The drawing is in black and white, with dimensions and room numbers clearly marked.

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | | UZNAJENIA : |
| 1 | | UZNAJENIA, NIE |
| | | — ELEMENTY ALGEBRY POWIERZCHNI, CIĘPŁY |
| | | — ZŁĄCZ PRZECIWKÓW |
| | | — BŁĘDNY WIDOK |
| | | — BŁĘDNY WIDOK ZE ZŁUTWA |
| | | — ZŁĄCZ WIDOKÓW ZE SPYTYWACZEM I ALTERNATYWĄ |
| | | — WARTOŚĆ |
| | | — WARTOŚĆ DLA WARTOŚCIOWYCH |
| | | — WARTOŚĆ BŁĘDNY |
| | | — PUNKT WIDOKU WOTY ZE ŚWIATŁEM (POWIERZCHNI) |
| | | — PUNKT WIDOKU WOTY |
| | | — ODPÓW Z WARTOŚCIAMI |
| | | — WARTOŚĆ WIDOKU 3-FAZOWE |
| | | — WARTOŚĆ POWIERZCHNI ENERGIJ ELEKTRYCZNYCH |
| | | — WARTOŚĆ POWIERZCHNI |

blproWZOK
Spółka z o.o.

Spółka z o.o.

50-031 ŁÓDŹ, AL. J. PIŁSUDSKIEGO 12

GMINA MIASTO ŁÓDŹ

Instytut Realizacji projektów
MIEJSKI OŚRODEK DOKUMENTACJI GŁOŚCZYŃNEJ I KARTOGRAFICZNEJ
ul. Koczi, 1, 70-100 GŁOŚCZYNIA, POLSKA

WŁÓDZ/ul. TRAGUTTA 21/23
RZUT PARTERU
GASTRONOMIA

	Data	Nr	Podpis	Data projektu
projektant	01/2010	ZBIGNIEW HASKOŃSKI		PW
opracował:	01/2010	ANNA LATAMIEC		Nr zgłoszenia
				?