

<b>INWESTYCJA</b>	PROJEKT ARCHITEKTONICZNY LOKALU GASTRONOMICZNEGO „BISTRO PRZYSTAŃ” ZLOKALIZOWANEGO W „PARKU WODNYM KROŚNICKA PRZYSTAŃ”
<b>ADRES INWESTYCJI</b>	ul. Sanatoryjna 9, 56-320 Krośnice
<b>NR DZIAŁKI</b>	dz.nr 508/21, AM 1 obręb Krośnice, Gmina Krośnice
<b>INWESTOR</b>	Gmina Krośnice, ul. Sportowa 4, 56-320 Krośnice
<b>STADIUM</b>	Projekt architektoniczny
<b>JEDNOSTKA PROJEKTOWA</b>	SIGMA Projektowanie i Obsługa Inwestycji Piotr Musielak SIEDZIBA: 63-930 Jutrosin, Szkaradowo 120 PRACOWNIA: 56-300 Milicz, ul. Wodociągowa 2a

## PROJEKT ARCHITEKTONICZNY LOKALU GASTRONOMICZNEGO „BISTRO PRZYSTAŃ”



PROJEKTANT	SPECJALNOŚĆ	NR UPRAWN.	DATA	PODPIS
mgr inż. arch. Piotr Musielak	architektoniczna	50/DSOKK/2013	VIII 2015	
Paulina Siudak	architektura wnętrz		VIII 2015	

Sierpień 2015 r.

SIEDZIBA  
Szkaradowo 120  
63-930 JutrosinPRACOWNIA  
ul. Wodociągowa 2a  
56-300 Milicz[www.sigmaprojekt.eu](http://www.sigmaprojekt.eu) — [pracownia@sigmaprojekt.eu](mailto:pracownia@sigmaprojekt.eu)



## SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA.

Lp.	Nazwa	Nr rys.	Skala	Strona
	STRONA TYTUŁOWA			
<b>I.</b>	DANE OGÓLNE			
<b>II.</b>	PODSTAWA OPRACOWANIA			
<b>III.</b>	PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA			
<b>IV.</b>	PROJEKT ARCHITEKTONICZNY			
1.	Opis do projektu architektonicznego			
1.1	Przedmiot opracowania, program użytkowy lokalu			
1.1.1	Układ funkcjonalny			
1.1.2	Zestawienie pomieszczeń			
2.	Część ogólna			
2.1	Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe we wnętrzach			
2.1.1	Istniejące wykończenie wnętrz			
2.1.2	Projektowane wykończenie wnętrz			
2.1.3	Opis lady barowej oraz zabudowy z płyt gk			
4.	Opis lady barowej oraz zabudowy z płyt gk	L-1	1:25	
5.	Widok lady barowej	L-2	1:25	
<b>V.</b>	CZĘŚĆ RYSUNKOWA			
6.	Rzut funkcjonalny strefy gastronomicznej	A-1	1:50	
7.	Wizualizacje	W-1	-	
8.	Wizualizacje	W-2	-	
9.	Wizualizacje	W-3	-	
<b>VI.</b>	ZAŁĄCZNIKI			
10.	Uzgodnienie sanitarne	Z-1	-	



## I. DANE OGÓLNE

1. Inwestycja: Projekt architektoniczny lokalu gastronomicznego „Bistro Przystań” zlokalizowanego w „Parku Wodnym Krośnicka Przystań”
2. Adres: Dz. nr 508/21, AM 1, obręb Krośnice  
ul. Sanatoryjna 9, 56-320 Krośnice
3. Inwestor: Gmina Krośnice  
ul. Sportowa 4, 56-320 Krośnice
4. Stadium: Projekt architektoniczny
5. Jednostka projektowa: **SIGMA** Projektowanie i Obsługa Inwestycji  
Piotr Musielak  
SIEDZIBA: 63-930 Jutrosin, Szkaradowo 120  
PRACOWNIA: 56-300 Milicz, ul. Wodociągowa 2a
6. Termin opracowania: sierpień 2015 r.

## II. PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie Inwestora,
- Inwentaryzacja lokalu
- Obowiązujące przepisy i normy
- Udostępniona dokumentacja

## III. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt wnętrza lokalu gastronomicznego „Bistro Przystań” zlokalizowanego w „Parku Wodnym Krośnicka Przystań” przy ul. Sanatoryjnej 9 w Krośnicach dz. nr 508/21, AM 1, obręb Krośnice, Gmina Krośnice.



## **IV. PROJEKT ARCHITEKTONICZNY**





## 1. OPIS DO PROJEKTU ARCHITEKTONICZNEGO

### 1.1. Przedmiot opracowania, program użytkowy lokalu

Przedmiotem opracowania są wnętrza lokalu gastronomicznego „Bistro Przyszań” znajdującego się w „Parku Wodnym Krośnicka Przyszań”.

#### 1.1.1 Układ funkcjonalny

Projektowany lokal użytkowy „Bistro Przyszań” usytuowany będzie na parterze „Parku Wodnego Krośnicka Przyszań”. Dostęp do lokalu zapewniony będzie z dwóch stron: wejściem głównym przez hol oraz wejściem bocznym. Wysokość pomieszczenia, w którym będzie się znajdował lokal wynosi 305 cm.

Celem zapewnienia spełniania w omawianym lokalu podstawowych wymagań sanitarno-higienicznych, bhp i p.poż. w zakresie układu funkcjonalnego przewidziano następujące zespoły pomieszczeń:

#### Pomieszczenia obsługowe:

- Bar
- Sala konsumpcyjna

#### Pomieszczenia techniczno – produkcyjne:

- Kuchnia
- Obieralnia
- Zmywalnia

#### Pomieszczenia magazynowe:

- Magazyn
- Pomieszczenie gospodarcze

#### Pomieszczenia socjalne:

- WC dla pracowników gastronomii

#### Pomieszczenia komunikacyjne

- Hol

### 1.1.2 Zestawienie pomieszczeń

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI		
Lp.	Nazwa	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
1	Kuchnia	10,00
2	Obieralnia	5,70
3	Magazyn	5,81
4	Bar	8,17
5	Zmywalnia	2,33
6	Sala konsumpcyjna	62,98
7	WC dla pracowników gastronomii	5,06
8	Pomieszczenie gospodarcze	4,47
	Razem	104,52

## 2. Część ogólna

### 2.1 Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe we wnętrzach

#### 2.1.1 Istniejące wykończenie wnętrz

W chwili obecnej pomieszczenia, które będą przeznaczone na projektowany lokal są częściowo wykończone.

#### Ściany

Ściany w obecnym stanie pomalowane są farbą emulsyjną na kolor jasnobieżowy.

#### Sufit

Sufit jest już wykonany jako rastrowy. Moduły oraz stelaż mają kolor biały, są niepalne i nienasiąkliwe.

#### Posadzka

Posadzka jest wykończona płytkami ceramicznymi w kolorze ciemnobieżowym z jasnymi fugami.

### Słup

W sali konsumpcyjnej stoi słup o profilu okrągłym, wykończony farbą w odcieniu czerwono – pomarańczowym.

## 2.1.2 Projektowane wykończenie wnętrz

### Ściany

W strefie barowej, w której znajduje się umywalka oraz w zmywalni ściany należy wyłożyć okładziną łatwozmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących. Przy umywalce do wysokości 1,50 m, w zmywalni do wysokości 2m. Proponowane jest użycie płytek ceramicznych w kolorze białym lub beżowym.

### Sufit

Zaprojektowano dodatkowy sufit podwieszany połączony ze ścianką działową, wydzielający strefę barową. Całość pomalowana farbą w odcieniu Tikurilla RAL 230 - 2 nawiązującym do kolorystyki logo basenu.

### Posadzka

Posadzka pozostanie bez zmian w stanie istniejącym.

### Słup

Przewiduje się przemalowanie istniejącego słupa na kolor biały.

## 2.1.3 Opis lady barowej oraz zabudowy z płyt gk

### Koncepcja

Projektowana lada będzie meblem, który musi zawierać kilka stref pracy, dlatego zaprojektowano ją w taki sposób aby była funkcjonalna i wygodna. Główną inspiracją była nazwa basenu – Krośnicka Przystań, do której nawiązuje deskowanie frontu mebla. W kwestii kolorystycznej nawiązano do barw logo basenu, dlatego kolorami przewodnimi są: zielony, niebieski i biały. Boczna ścianka baru płynnie przechodzi w podwieszany sufit, dzięki czemu klarownie zamyka i podkreśla przestrzeń barową.

### Forma/Konstrukcja

Lada będzie miała formę prostopadłościanu z zabudowaną płytami GK zmywalnią. Konstrukcja mebla wykonana będzie z płyty meblowej. Front wykończony deskami o grubości 3,6 cm i szerokości 5 cm, w ustawieniu pionowym przymocowanymi do płyty pełnej za pomocą wkrętów stożkowych. Błat na wysokości 85 cm z osłonami do wysokości 120 cm w strefach roboczych i obniżeniem w miejscu wydawania posiłków. Strefa z witrynami i ladami chłodniczymi zabudowana od dołu płytą meblową z deskowaniem. Za witrynami zakończenie mebla w postaci bramki wejściowej zamontowanej na zawiasach do belki przytwierdzonej do ściany. Bramka

o wysokości 90 cm i szerokości 90 cm, na wysokości 30 cm od posadzki, wykończona deskowaniem jak reszta mebla.



Rysunek 1Widok lady barowej

### Funkcja

Lada barowa będzie stanowiskiem pracy dla jednej lub kilku osób. Ze względu na stojący tryb pracy blat roboczy zaprojektowano na wysokości 85 cm.

Przestrzeń lady będzie się składać z następujących stref:

- Deserowej z dystrybutorem do lodów oraz witryną deserową
- Sałatkowej z ladą chłodniczą na surówki
- Przygotowywania napojów (miejsce na czajnik, mały zlew, ekspres do kawy)
- Kasowa (kasa elektroniczna, szafki na dokumenty pod blatem)
- Wydawania posiłków

Na ścianie za ladą jest wnęka, w której przewiduje się ustawienie lodówki z napojami oraz montaż drzwi wahadłowych. Pod sufitem istnieje możliwość zawieszenia trzech tablic z menu lokalu. Na fragmencie ściany między drzwiami do kuchni i drzwiami do magazynu przewiduje się montaż małej umywalki dla osób pracujących za barem.

Zmywalnia oddzielona będzie od strefy barowej ścianką z drzwiami przesuwными o wysokości 200 cm, co odgrodzi od siebie strefy czyste i brudne.

### Materiały

Do wykonania mebla należy użyć płyty meblowej w kolorze białym o grubości 1,8 cm. Przewiduje się wykonanie frontowego ażuru z desek o szerokości 5 cm i grubości 3,6 cm. Deski w kolorze „Orzech Kalifornia”, nawiązującym do lady recepcyjnej,

przymocowane za pomocą wkrętów stożkowych. Biał biały półmatowy, wykonany z polietylenu lub innego materiału o podobnych właściwościach (wysoka odporność na ścieranie i zużycie, znikoma chłonność wilgoci, dopuszczony do kontaktu z żywnością).



Fot. 1 Płyta meblowa  
"Orzech Kalifornia"



Fot. 2 Biały blat polietylenowy



Fot. 3 Farba emulsyjna "Zielone lato"

### Oświetlenie

Nad ladą zaprojektowano umiejscowienie dwunastu opraw oświetleniowych o średnicy 10 cm, ułożonych w dwóch rzędach, wbudowanych w sufit podwieszany oraz pięć lamp wiszących inspirowanych lampami „Drop” nawiązujących do logo basenu w kształcie kropli. Należy zapewnić żarówki dające światło w białym odcieniu, oddającym naturalne kolory wszystkich produktów spożywczych.

### Zabudowa z płyt GK

Boczna ścianka baru oraz łączący się z nią sufit podwieszany będą wykonane w systemie zabudowy gk.

Konstrukcję ściany będą stanowiły pionowe, poziome i obwodowe profile przymocowane do istniejącej ściany i posadzki przy pomocy kołków szybkiego montażu. Do wskazanej konstrukcji za pomocą blachowkrętów będą przykręcane płyty. Przestrzeń między płytami należy wyłożyć materiałem izolacyjnym takim jak wełna szklana lub skalna.

Konstrukcję sufitu tworzyć będą połączone krzyżowo profile dolne i górne wiszące na przymocowanych do sufitu pierwotnego wieszakach. Płyty należy przykręcić do dolnych profili wykonanego rusztu, z uwzględnieniem przesunięcia styków poprzecznych o 40 cm.

## **2.2 Opis wnętr i zestawienie elementów wyposażenia (sprzęty, meble, oświetlenie)**

### Bar ze zmywalnią

Projektowany bar podzielono na poszczególne strefy robocze. Przy bramce wejściowej będzie się znajdowała strefa cukiernicza z dystrybutorem do lodów gałkowych oraz witryną deserową. Obok przewidziano umieszczenie lady chłodniczej na sałatki i surówki. Następnie strefa do przygotowywania napojów, na którą składają się: czajnik, mały zlew oraz ekspres do kawy. Pod blatem roboczym zaprojektowano szafki na szklanki, filiżanki i talerzyki deserowe. Kolejna strefa zawiera stanowisko kasowe z kasą elektroniczną postawioną na blacie oraz szufladami i szafkami podblatowymi na dokumenty. Jako ostatni w ciągu roboczym zaprojektowano blat do wydawania posiłków i sztuczków klientom.

Zmywalnia będzie częścią strefy barowej. Zaprojektowano ją jako zabudowaną, ze ściankami do sufitu. We frontowej części przewiduje się okienko podawcze do zwrotu naczyń, z zamykanymi drzwiczkami. Zmywalnia będzie oddzielona od baru drzwiami przesuwными. Wewnątrz zaprojektowano ciąg roboczy, na który składają się następujące elementy: blat odstawczy na naczynia z miejscem na wózek transportowy pod blatem, blat ze zlewem do wstępnego mycia naczyń oraz kosz na odpadki pod zlewem, blat ze zmywarką podblatową.

### Sala konsumpcyjna

Zaprojektowano salę konsumpcyjną na 28 osób. Stoły ułożono z zachowaniem odpowiedniej przestrzeni na ciągi komunikacyjne, w sposób zapewniający swobodny dostęp do baru. W głównej części sali będą ustawione cztery stoły 4- osobowe oddzielone wysokimi ażurowymi donicami. Prostopadłościenne donice z zielonymi roślinami będą pełniły dwie funkcje: z jednej strony będą elementami dekoracyjnymi, a z drugiej przegrodami stwarzającymi możliwość spokojnego spożywania posiłku. W centralnej części sali przewidziano ustawienie 6-osobowego stołu rodzinnego. Przy przeszkleniach wychodzących na halę basenową planuje się ustawienie trzech stolików 2-osobowych, stwarzających rodzicom możliwość obserwacji kąpiących się dzieci.

## **2.3 Zestawienie elementów wyposażenia**

Producenci oraz modele są podane jako przykładowe. Dopuszcza się zastosowanie innych elementów wyposażenia o parametrach równoważnych lub lepszych.

PROJEKT ARCHITEKTONICZNY LOKALU UŻYTKOWEGO „BISTRO PRZYSTAŃ”  
dz. nr 508/21, AM 1, obręb Krośnice, Gmina Krośnice

L.P	ELEMENTY WYPOSAŻENIA SALI BAROWEJ WRAZ Z ZABUDOWĄ PŁYTAMI GK							
	Nazwa	Model/Firma	Wymiary [cm]	Materiał	Kolor	Moc	Ilość	Prąd
1	Dystrybutor do lodów	Wojtek/ Igloo	105 x 83,5 x 123	Blacha/ szkło	biały	0,61 kW	1	230V
2	Witryna chłodnicza ekspozycyjna	Stalgast	68,2 x 45 x 67,5	Stal malowana	biały	0,16 kW	1	230V
3	Witryna sałatkowa	Ibiza 0,9/Igloo	90 x 70 x 124,5	Blacha/ szkło	biały	0,24 kW	1	230V
4	Czajnik	TWK7801/Bosch	1,7 l	Stal nierdzewna	stalowy	2,2 kW	1	
5	Zlewozmywak	E 1C CN/ Teka	28 x 41	Stal szlachetna	srebrny	-	5	-
6	Ekspres do kawy	Marina/Hendi	53 x 37,5 x 48,5	Stal nierdzewna	Srebrno - czarny	1,8 kW	1	230V
7	Stół ze zlewem	Stalgast	100 x 60 x 85	Stal nierdzewna	srebrny	-	1	-
8	Zmywarka uniwers.	Stalgast	56,2 x 63 x 82,5	stal nierdzewna	srebrny	4,9 kW	1	400V
9	Lodówka na napoje	LG-300F/ECO	62 x 59,5 x 192,1	Blacha stalowa/ szkło	Biało-czarny	0,23 kW	1	230V
10	Umywalka	Nova/ Koło	36 x 28	ceramika	biały	-	1	-
11	Lampa drop	Castorama	-	metal	Czarny x3 Biały x2	0,06 kW	5	230V
12	Krzesło	Biagio/Hass	46,5 x 53,5 x 82	Drewno bukowe Polipropylen	Biały/drewno	-	26	-
13	Stół	Carlos A/Hass	120 x 80 x 74,5	Drewno bukowe Płyta MDF	Biały/drewno	-	4	-
14	Stół mały	Carlos B/Hass	80 x 80 x 74,5	Drewno bukowe Płyta MDF	Biały/drewno	-	4	-
15	Stół rodzinny	Copine/Dkwadrat	160 x 80 x 72	Drewno lite, Metal, Fornir	Biały/drewno	-	1	-
16	Reflektor wbudowany	Philips	10 x 10	Stal szlachetna	srebrny	0,002kW	12	230V
17	Lada barowa	Wykonana na zamówienie	Zgodnie z projektem	Płyta meblowa	Orzech California	-	1	-
18	Donice z płyty meblowej wraz z zabudową PCV i roślinnością	Wykonane na zamówienie	Zgodnie z projektem	Płyta meblowa PCV	Biały	-	3	-
19	Zabudowa gk: ściana przy barze, sufit podwieszany nad barem, ściany oddzielające magazyn i obieralnię							

### **3. Część technologiczna (kuchnia, obieralnia, magazyn)**

#### **3.1 Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe we wnętrzach**

##### **3.1.1 Stan zastany**

###### Ściany

Ściany w obecnym stanie pomalowane są farbą emulsyjną w jasnobieżowym kolorze. Fragmenty ścian przy zamontowanych umywalkach są już pokryte płytkami ceramicznymi w jasnobieżowym kolorze.

###### Sufit

Sufit jest już wykonany jako rastrowy. Moduły oraz stelaż mają kolor biały, są niepalne i nienasiąkliwe.

###### Posadzka

Posadzka jest wykończona płytkami ceramicznymi w kolorze ciemnobieżowym z jasnymi fugami.

##### **3.1.2 Stan projektowany**

###### Ściany

Ściany w omawianych wnętrzach należy uzupełnić płytkami do wysokości 2m. Płytki należy dopasować odcieniem do obecnych.

###### Sufit

Sufit pozostanie w takim stanie, w jakim jest w chwili obecnej.

###### Posadzka

Posadzka pozostanie w takim stanie, w jakim jest w chwili obecnej.



### **3.2 Opis wnętr i zestawienie elementów wyposażenia (sprzęty, meble, oświetlenie)**

#### Kuchnia

Kuchnia jest w rzucie prostokątem o wymiarach 402 x 254 cm. W pomieszczeniu znajduje się okno o wymiarach 170 x 190 cm oraz drzwi zlokalizowane równoległe do okna. Zaprojektowano ustawienie ciągów roboczych w dwóch równoległych rzędach przy dłuższych ścianach. Ze względu na to, że fragment ściany oddzielającej kuchnię i pomieszczenie administracji jest grubszy o 13 cm (na długości 240 cm), ciąg roboczy jest wysunięty do przodu z zachowaniem minimalnej odległości pomiędzy blatami wynoszącej 120 cm.

W kuchni po lewej stronie od wejścia zawieszane będą szafki na naczynia kuchenne. Poniżej zaplanowano ustawienie blatu i lodówki podblatowej. Obok znajdować się będzie mały zlew wraz ze stanowiskiem do przygotowywania filetów rybnych. Następnie stanowisko z naleśnikarką i grillem kontaktowym, a także blat roboczy do przygotowania potraw mącznych.

Po przeciwnej stronie przewiduje się ustawienie wąskiego blatu, obok miejsce na kuchenkę elektryczną z piecem konwekcyjno–parowym oraz frytkownica. Nad wymienionymi sprzętami zaplanowano montaż okapu przyściennego. Następne w kolejności będą blat do obróbki mięsa i mały zlew. Obok znajdować się będzie blat, na którym ustawiona będzie suszarka na naczynia kuchenne, natomiast pod nim będzie miejsce na wózek transportowy na naczynia stołowe. Ostatnie stanowisko składać się będzie z dwukomorowego zlewu na naczynia kuchenne. Zlew będzie wyposażony w ociekacz. Również po tej stronie przewiduje się szafki wiszące z drzwiami przesuwными.

Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się zastosowanie okapów kuchennych odprowadzających powietrze wentylowane bezpośrednio na zewnątrz budynku. Kanał wentylacyjny należy przeprowadzić przez istniejący strop żelbetowy, przestrzeń nieużytkowego poddasza oraz wyprowadzić ponad połac dachową. Kanał zakończyć systemową wywiewką wentylacyjną. W miejscu przejścia kanału przez przegrodę oddzielenia pożarowego należy zamontować klapę dymową z bezpiecznikiem topikowym.

#### Obieralnia

W obieralni będzie miało miejsce obieranie i mycie warzyw, a także mycie i dezynfekcja jaj. W pomieszczeniu znajduje się okno o wymiarach 170 x 190 cm oraz drzwi umiejscowione prostopadle.

Zaprojektowano ciąg roboczy umieszczony przy ścianie z oknem, na który składać się będą następujące stanowiska (kolejno od drzwi) : blat roboczy, mały zlew, blat

roboczy do obróbki warzyw, blat roboczy z miejscem na lampę UV i lodówkę podblatową. W pomieszczeniu jest już zamontowana umywalka.

### Magazyn

W magazynie przewiduje się przechowywać różne produkty spożywcze poukładane w odrębnych strefach. Naprzeciw wejścia zlokalizowanego za barem jest miejsce na dwie szafy chłodnicze oraz zamrażarkę. Po przeciwnej stronie zaprojektowano regał na produkty suche. We wnęce obok, między magazynem, a barem ustawiona będzie lodówka na napoje.

### **3.3. Zestawienie elementów wyposażenia**

Producenci oraz modele są podane jako przykładowe. Dopuszcza się zastosowanie innych elementów wyposażenia o parametrach równoważnych lub lepszych.

L.P	ELEMENTY WYPOSAŻENIA KUCHNI MAGAZYNU I OBIERALNI							
	Nazwa	Model/Firma	Wymiary [cm]	Materiał	Kolor	Moc	Ilość	Prąd
1	Szafka wisząca Drzwi suwane	Stalgast	80 x 40 x 60	stal nierdzewna	srebrny	-	1	-
2	Lodówka podblatowa	880173/ Stalgast	60 x 60 x 85	blacha	biały	0,09 kW	2	230V
3	Blat przyścienny	Stalgast	70 x 60 x 85	Stal nierdzewna	srebrny		1	
4	Grill kontaktowy	Hendi	43 x 37 x 21	Stal nierdzewna	srebrny	2,2 kW	1	230V
5	Okap przyścienny	Stalgast	120 x 60 x 45	Stal nierdzewna	srebrny	-	1	230V
6	Naleśnikarka	Gredil/Stalgast	46 x 45 x 24	Stal nierdzewna	srebrny	3kW	1	230V
7	Blat przyścienny	Stalgast	120 x 60 x 85	Stal nierdzewna	srebrny	-	1	-
8	Kuchenka z piecem konwekcyjno - parowym	Hendi	80 x 70 x 90	Stal nierdzewna	srebrny	4x2,6kW 2,3kW	1	
9	Okap przyścienny	Stalgast	110 x 60 x 45	Stal nierdzewna	srebrny	-	1	230V
10	Frytkownica	Caterina/ Stalgast	41 x 18 x 29,5	-	-	2,6kW	1	230V
11	Blat przyścienny	Stalgast	60 x 60 x 85	Stal nierdzewna	srebrny		4	
12	Stół ze zlewem dwukomorowym	Stalgast	120 x 60 x 85	Stal nierdzewna	srebrny	-	1	-
13	Szafka wisząca	Stalgast	120 x 40 x 60	Stal nierdzewna	srebrny	-	2	-
14	Umywalka	Nova Pro/Koło	45 x 36	ceramika	biały	-	1	-
15	Naświetlacz do jajek	NB- 2/10/Mesko AGD	42,9 x 17,5 x 18,5	Stal nierdzewna	srebrny	0,04 kW	1	230V
16	Szafa chłodnicza poj. 400l	Szron	66 x 68 x 204	stal nierdzewna	srebrny	0,15 kW	2	230V
17	Zamrażarka	Minus 500/ECO	60 x 68 x 193	stal nierdzewna	srebrny	0,5 kW	1	230V
18	Regał	na zamówienie	160 x 121 x 204	stal nierdzewna	srebrny	-	1	-
19	Lodówka na napoje	LG-300F/ECO	62 x 59,5 x 192,1	Blacha stalowa/ szkło	Biało- czarny	0,23 kW	1	230V

#### 4. TECHNOLOGIA LOKALU

##### 4.1 Zakres działalności:

Program zaplecza gastronomicznego przewiduje układ funkcjonalny na postępowym obiegu surowców i towarów w układzie jednokierunkowym:

- Przyjmowanie towaru
- Wstępna obróbka
- Obróbka termiczna
- Wydawanie towaru
- Zwrot i mycie naczyń

W projektowanym lokalu będą przygotowywane dania z półproduktów i gotowych wyrobów poddane obróbce termicznej lub podawane na zimno.

Przykładowe dania serwowane w lokalu to:

- Śniadania
  - kanapki
  - jajecznica
  - tosty
  - naleśniki
- Dania gorące typu:
  - zapiekanki, frytki, tortille
  - dania obiadowe,
    - a) ryby
    - b) mięso wieprzowe
    - c) mięso drobiowe
    - d) dodatki np. ziemniaki
  - zupy
- Dania mączne np. pierogi, naleśniki
- Surówki
- Sałatki
- Desery
  - ciasta
  - lody
- Napoje zimne i gorące

##### 4.1.1 Zaopatrzenie kuchni

Zaopatrywanie lokalu w surowce i półprodukty odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach fabrycznych. Opakowania zwrotne nie będą przetrzymywane lecz usuwane po dostawie towaru. Produkty łatwo psujące się przechowywane będą w szafie chłodniczej. Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych. Dostawa produktów odbywać się będzie wejściem głównym lub od bocznej strony budynku. Dodatki tj. mrożonki, surówki, do potraw

dostarczane będą jako gotowe produkty i przechowywane w szafach chłodniczych.

#### 4.1.2 Przechowywanie

Produkty łatwo psujące się przechowywane będą w szafach chłodniczych natomiast produkty suche na półkach i regałach umieszczonych w pomieszczeniu chłodniczo- magazynowym.

#### 4.1.3 Wyposażenie

Ze względu na planowany zakres działalności lokalu wyposażenie dostosowano rozmiarami do układu funkcjonalnego. Wszystkie urządzenia winne posiadać atesty z klauzulą dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Projekt przedstawia prawidłowy układ urządzeń z zachowaniem rozdziału poszczególnych stanowisk celem eliminacji punktów krytycznych. Drobnny sprzęt produkcyjny i narzędzia pracy winny być przechowywane w wydzielonych do tego celu szafkach usytuowanych w pobliżu stanowisk pracy. Poza projektowanym wyposażeniem technologicznym pomieszczenia funkcjonalne wyposażyć należy w dodatkowe półki i szafki wiszące na ścianach.

#### 4.1.4 Przygotowanie surowców

Część warzyw przed dostarczeniem do kuchni poddawana będzie obróbce wstępnej w pomieszczeniu obieralni. Stąd oczyszczone produkty transportowane będą bezpośrednio do kuchni lub do lady chłodniczej na surówki.

Jaja będą myte, naświetlane lampą UV, a następnie przechowywane w lodówce. Cały proces będzie się odbywał w pomieszczeniu obieralni, przy wydzielonym do tego celu stanowisku.

Mięso po wyjęciu z chłodni przenoszone będzie do kuchni, gdzie odbywać się będzie ostateczna obróbka.

Filety rybne po wyjęciu z zamrażarki będą przenoszone do kuchni, gdzie po odmrożeniu będą podlegać dalszej obróbce.

Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą do odpowiednich boksów kuchennych bezpośrednio z magazynu.

#### 4.1.5 Obróbka termiczna

Dania gorące realizowane będą wyłącznie podczas zamówienia klienta. Przygotowanie potraw i obróbka cieplna odbywać się będzie w kuchni za pomocą kuchenki elektrycznej oraz frytkownicy, a także naleśnikarki i grilla kontaktowego nad którymi umieszczono okapy kuchenne z bezpośrednim wyciągiem na zewnątrz budynku.

#### 4.1.6 Produkty suche

Produkty suche takie jak kawa czy herbata przechowywane będą w opakowaniach danego producenta w szafie podblatowej w części barowej.

#### 4.1.7 Lody

Lody dostarczane będą jako gotowe produkty i przechowywane w dystrybutorze do lodów.

#### 4.1.8 Wydawanie i transport posiłków

Przygotowane potrawy gorące oraz zimne nakładane będą do odpowiednich naczyń, następnie przynoszone do części barowej poprzez drzwi kuchenne i podawane klientom na ladę wydawczą.

#### 4.1.9 Mycie naczyń kuchennych i stołowych.

Mycie naczyń kuchennych odbywać się będzie w kuchni w zlewozmywaku dwukomorowym. Wielkość zlewu winna być dostosowana do wielkości naczyń kuchennych.

Brudne naczynia stołowe będą zwracane przez klientów lub kelnera do okienka podawczego do strefy zmywalni. Po usunięciu resztek i spłukaniu naczynia będą myte i wyparzane w zmywarce. Po wysuszeniu będą one transportowane wózkiem kelnerskim do szafy na czyste naczynia znajdującej się w kuchni.

#### 4.1.10 Środki czystości

Środki chemiczne służące do utrzymania czystości przechowywane będą w szafie zlokalizowanej w pomieszczeniu gospodarczym, natomiast środki do higieny własnej tj. mydło czy papierowe ręczniki przechowywane będą w schowku podręcznym zlokalizowanym pod umywalką.

#### 4.1.11 Usuwanie odpadów kuchennych

Odpadki powstałe podczas przygotowywania dań umieszczane będą w hermetycznych pojemnikach i natychmiast po ukończeniu pracy przenoszone będą przez drzwi zaplecza do składu odpadów jedynie na zewnątrz budynku.

### 4.2. Wytyczne branżowe

#### 4.2.1. Wytyczne architektoniczno- budowlane.

Lokal przeznaczony do celów gastronomicznych winien spełniać wymagania konstrukcyjne i ogólnobudowlane dla tego typu funkcji.

Konstrukcja ścian winna być zabezpieczona przed kondensacją pary na ich powierzchniach.

Okna winny być podwójnie szklone stałe lub otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniu przeznaczonym na przygotowywanie potraw zabezpieczone siatką przed owadami,

Posadzki powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe.

#### 4.2.2. Woda, kanalizacja, energia, ciepło itp.

Przedmiotowy lokal wyposażony jest w przyłącze wodociągowe, kanalizacyjne oraz elektryczne.

#### 4.2.3. Wytyczne dla wentylacji i CO

W lokalu należy zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną.

Nad zespołem urządzeń kuchennych przewidziano okapy o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzanie się tłuszczu i kurzu.

#### 4.2.4. Instalacje wodno-kanalizacyjne

Przy wszystkich punktach poboru wody należy zapewnić wodę ciepłą i zimną. Odpływy z umywalk oraz zlewozmywaków itp. należy zabudować.

#### 4.2.5. Wytyczne elektryczne.

Zasadniczymi mediami energetycznymi według wytycznych Inwestora jest energia elektryczna. Energię elektryczną należy doprowadzić do wszystkich urządzeń wyposażenia lokalu. W miejscach przygotowania potraw należy zainstalować gniazda wtykowe 230 V lub 400 V.

#### Wymagania BHP

- Wszystkie zastosowane urządzenia powinny posiadać atesty z klauzulą dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- Niezbędne jest wyposażenie pracowników we właściwą odzież ochronną,
- Należy przeprowadzić szkolenie BHP dotyczące miejsc pracy z urządzeniami technicznymi,
- Pracownicy powinni przechodzić okresowe badania lekarskie- zgodnie z przepisami określonymi przez służbę zdrowia,

- Przy umywalkach konieczne jest umieszczenie pojemników z mydłem w płynie, oraz jednorazowych ręczników,

#### Utrzymanie czystości

Zasadnicze czynności porządkowe będą się odbywały po zakończeniu pracy. Sprzątanie pomieszczeń będzie wykonywane drobnym sprzętem specjalistycznym np. mopy

Opracował:  
mgr inż. arch. Piotr Musielak  
architekt wnętrz Paulina Siudak

## **V. CZĘŚĆ RYSUNKOWA**



## **VI. ZAŁĄCZNIKI**