

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

PROJEKT TECHNOLOGICZNY



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 Jutrosin


PRACOWNIA
ul. Wodociągowa 2a
56-300 Milicz

www.sigmaprojekt.eu — pracownia@sigmaprojekt.eu

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA.

Lp.	Nazwa	Nr rys.	Skala	Strona
	STRONA TYTUŁOWA			
I.	DANE OGÓLNE			
II.	PODSTAWA OPRACOWANIA			
III.	PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA			
IV.	PROJEKT TECHNOLOGICZNY			
1.	Opis do projektu technologicznego			
1.1	Dane ogólne			
1.2	Wytyczne branżowe			
V.	CZĘŚĆ RYSUNKOWA			
	Rzut funkcjonalny strefy gastronomicznej	A-1	1:50	

I. DANE OGÓLNE

1. Inwestycja: Projekt technologiczny lokalu użytkowego „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 technologiczny lokalu
5. Jednostka projektowa:
Inwestycji
 Projektowanie i Obsługa
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

III. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny lokalu użytkowego „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 TECHNOLOGICZNY

1.OPIS DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO

1.1. Dane ogólne.

1.1.1. Założenia podstawowe.

W lokalu stanowiącym przedmiot opracowania przewiduje się prowadzenie działalności codziennej w zakresie usług gastronomicznych.

Układ funkcjonalny

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

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI		
Lp.	Nazwa	Powierzchnia [m ²]
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

1.1.2. 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

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

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

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.

Przechowywanie

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

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

Wyposażenie

Ze względu na planowany zakres działalności lokalu wyposażenie dostosowano rozmiarami do układu funkcjonalnego. Wszystkie urządzenia winny 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 wyposażać należy w dodatkowe półki i szafki wiszące na ścianach.

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 lody 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 odmrózeniu będą podlegać dalszej obróbce.

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

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.

Produkty suche

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

Lody

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

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

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.

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.

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.

Usuwanie odpadków 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.

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

1.1.3. Zestawienie podstawowych urządzeń technologicznych

LEGENDA OZNACZEŃ	
Nr	Nazwa
1.	Dystrybutor do lodów
2.	Witryna deserowa
3.	Lada surówkowa
4.	Czajnik
5.	Zlew
6.	Ekspres do kawy
7.	Stanowisko kasowe
8.	Wydawanie posiłków
9.	Miejsce na wózek transportowy pod blatem
10.	Okienko podawcze - zwrot naczyń
11.	Zlew z koszem na śmieci
12.	Zmywarka
13.	Szafki wiszące na naczynia
14.	Lodówka podblatowa
15.	Zlew kuchenny
16.	Przygotowanie: filety rybne
17.	Grill kontaktowy do bułek i tortilli
18.	Okap
19.	Naleśnikarka
20.	Przygotowanie: potrawy mączne
21.	Piec konwekcyjno - parowy
22.	Kuchenka
23.	Okap
24.	Frytkownica
25.	Obróbka: mięso
26.	Zlewozmywak kuchenny
27.	Miejsce na wózek transportowy pod blatem
28.	Zlewozmywak kuchenny na garnki
29.	Szafki wiszące
30.	Umywalka do mycia rąk
31.	Blat roboczy
32.	Lodówka podblatowa na jaja
33.	Lampa UV do jaj
34.	Zlew do dezynfekcji jaj
35.	Obróbka: warzywa
36.	Zlew do warzyw
37.	Szafa chłodnicza
38.	Szafa chłodnicza
39.	Zamrażarka
40.	Regał na produkty suche
41.	Lodówka na napoje
42.	Umywalka do rąk

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

1.2. Wytyczne branżowe

1.2.1. 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.

1.2.2. Woda, kanalizacja, energia, ciepło itp.

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

1.2.3. 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.

1.2.4. Instalacje wodno-kanalizacyjne

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

1.2.5. 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.

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

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

V. CZĘŚĆ RYSUNKOWA