

PROJEKT BUDOWLANY CENTRUM REKREACYJNO - SPORTOWEGO w Ustroniu Morskim

Rodzaj obiektu / robót bud. – 45.21.20.20.

Adres obiektu: Ustronie Morskie, ul. Wojska Polskiego

Nr ewidencyjny działek :378, 380, 381 – obręb ul. ul. Wojska Polskiego,
Okrzei, Górnej, Polnej.

Inwestor: Urząd Gminy w Ustroniu Morskim
Ul. Bolesława Chrobrego 68
78-111 Ustronie Morskie

Gen. Projektant: arch. Paweł Tiepłow – Pracownia Projektowa
04-302 Warszawa, ul. Osowska 27 m. 5

TOM IV PROJEKT ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANY

INSTALACJE CZĘŚĆ 7. - Technologia Gastronomii

Projektował: inż. Elżbieta Grzeszczuk

lipiec 2006

SPIS TREŚCI :

- 1.0 Dane ogólne**
- 2.0 Program użytkowy**
- 3.0 Wyposażenie technologiczne**
- 4.0 Wytyczne technologiczne**
Specyfikacja wyposażenia
Rysunki

1.0 DANE OGÓLNE

1.1 Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny dla dwu barów zlokalizowanych przy wejściu do budynku basenu od strony północnej oraz baru w sezonowym pawilonie przy kąpielisku.

Bary zlokalizowane w budynku działają w oparciu o wspólne zaplecze; bar w pawilonie wyposażono również w niezbędne zaplecze.

1.2 Materiały do opracowania

- podkład budowlany
- koncepcja
- przepisy i wymagania w zakresie san-epid

2.0 PROGRAM UŻYTKOWY

Bary zlokalizowane są w strefie wejściowej do budynku, powierzchnie konsumpcyjne zlokalizowane są przy wejściach na teren budynku, w środku pomiędzy barami zaprojektowano zaplecze obsługujące oba bary. Przyjęto, że prowadzone będą przez jednego użytkownika.

Zaplecze stanowią pomieszczenia:

- toaleta z szatnią, aneks porządkowy,
- kuchnia,
- aneks magazynowy,
- aneks mycia warzyw

Przyjęto, że w barze położonym z lewej strony sprzedawane będą napoje zimne i gorące oraz wybrany asortyment towarów handlowych. Napoje ekspediowane będą w naczyniach jednorazowych. Na zapleczu baru przewidziano umywalkę, zlewozmywak do mycia drobnego sprzętu oraz chłodziarkę.

Bar z prawej strony wejścia serwował będzie:

- dania gorące , kanapki, sałatki,
- napoje gorące i zimne
- towary handlowe w ograniczonym asortymencie.

Założono, że w tym barze napoje zimne i gorące wydawane będą w naczyniach trwałych (szkło, porcelana), zmywarkę i zlewozmywak umieszczono w barze.

Pozostałe dania ekspediowane będą w naczyniach jednorazowych. W kuchni może być przygotowywany dość szeroki asortyment dań, pod warunkiem, że dostarczane będą półprodukty nie wymagające obróbki wstępnej. Przewiduje się także dostawę gotowych dań, np. pierogi, naleśniki, krokiety, które wymagać będą podgrzania. Przewidziane na zapleczu stanowisko mycia warzyw pozwoli na przygotowywanie kanapek, sałatek i surówek we własnym zakresie.

Istnieje także możliwość sprzedaży na zewnątrz wybranego asortymentu dań bezpośrednio z kuchni poprzez okienko.

Bar w pawilonie prowadził będzie sprzedaż:

- napojów zimnych i gorących, lodów
- gotowych dań ciepłych i zimnych dostarczonych z zewnątrz w postaci gotowej do spożycia, ewentualnie do podgrzania

Dla potrzeb tego baru przewidziano:

- toaletę z szafkami ubraniowymi w przedsiionku,
- szafę ze zlewem dla celów porządkowych,
- zaplecze, w którym przewiduje się przechowywanie podręcznych zapasów w szafach chłodniczych i na regałach, a także mycie sprzętu kuchennego, blaty do rozpakowania i wyłożenia produktów, itp.
- bufet wyposażony w urządzenia chłodnicze i grzewcze, ekspozycyjne, umywalkę,

Sprzedaż odbywać się będzie przez okno. Przewiduje się wyłącznie naczynia jednorazowe. Należy przewidzieć kosze na śmieci i naczynia pokonsumpcyjne oraz zapewnić ich bieżące usuwanie.

3.0 WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Specyfikacja wyposażenia zamieszczona została w dalszej części opracowania.

Urządzenia zasilane energią elektryczną.

Meble kuchenne (stoły, zlewozmywaki, baseny, umywalki, regały) wykonane z blachy nierdzewnej. Przyjęto wg katalogu DORA METAL.

Podstawowe wymiary i założenia projektowe powinny być uwzględnione niezależnie od źródeł zakupu urządzeń.

Wyposażenie i wystrój przestrzeni przeznaczonych do konsumpcji, rodzaj stolików i krzeseł, standard wykończenia i wyposażenia, lamy barowe, itp. powinien określić projekt wnętrz.

Należy stosować materiały trwałe, zmywalne, posiadające wymagane atesty. Drobny sprzęt produkcyjny (garnki, deski, miski, pojemniki gastronomiczne, itp.), zastawa stołowa, odzież pracownicza, itp. nie wchodzi w zakres opracowania.

UWAGA:

1. Meble kuchenne i zapleczone należy zamówić po dokonaniu pomiarów z natury.
2. Maszyny i urządzenia techniczne powinny posiadać obowiązujące certyfikaty i znaki bezpieczeństwa przewidziane przepisami bhp.
3. Szczegółowe wytyczne do podłączeń instalacyjnych określi wybrany przez Inwestora dostawca urządzeń w trakcie realizacji.

4.0 WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE

Wymagania dotyczące wnętrza

a) Ściany

Glazura do wysokości min. 2,0 m w pomieszczeniach:
kuchnia, zaplecza, zespoły sanitarne, aneksy porządkowe.

b) Podłogi

Zmywalne, wykonane z materiałów ceramicznych nieśliskich.
Rozmieszczenie wpustów podłogowych podano na rysunku, spadki 1,0 ÷ 1,5 %.
Należy wykonać cokoliki przypodłogowe. Zaleca się wykonanie zaokrągleń połączenia ścian i podłóg w kuchni.

Instalacja wod - kan

Zapotrzebowanie wody:

- a) woda na cele technologiczne ok. 1.000 l/dobę, w tym 50 % wody ciepłej +55°C.
- b) woda na cele socjalne - przewiduje się łącznie 4 osoby w barach przy basenie oraz dwie osoby w pawilonie, praca w systemie dostosowanym do potrzeb.

Ścieki

Stanowią 95 % zużycia wody technologicznej oraz 100 % wody pozostałej.
Ścieki z barów przy basenie należy odprowadzić do kanalizacji poprzez separator tłuszczu.

Wentylacja

Wentylacja pomieszczeń zgodnie z obowiązującą normą.

Wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna w następujących pomieszczeniach:

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| - sala konsumpcyjna | - bilans zysków |
| - kuchnia | - bilans zysków, okap, wyciąg |

- szatnia, zespoły sanitarne
 - zaplecza
- ponad dach,
 - wg wymagań ogólnych
 - 4 – 6 wym/h

Krotności wymian powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych oraz powierzchni konsumpcyjnej należy ustalić na podstawie bilansu zysków ciepła i wilgoci od urządzeń, przebywających osób, oświetlenia oraz nasłonecznienia.

Specyfikację urządzeń do obróbki termicznej z jednostkowym poborem mocy podano na rysunku. Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7.

Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okap wyciągowy wyposażony w filtry tłuszczowe. Zaleca się, aby okap był szerszy od obrysu urządzeń ok. 20 cm, zainstalowany na wys. 2.0 m. Kanał wyciągowy z okapów powinien być odprowadzony ponad dach.

Instalacja elektryczna

Urządzenia zasilane energią elektryczną, jednostkowy pobór mocy, napięcie zasilania podano w specyfikacji wyposażenia. Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7

Specyfikacja wyposażenia

Lp.	Nazwa urządzenia	Typ	Ilość sztuk	Gabaryty [mm]			Dane instalacyjne/jednostk./				Uwagi
				Dług.	Szer.	Wys.	Moc [kW]	Nap. [V]	Gaz [kW]	Woda [c , z]	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
1	Lada bufetowa		1	3400	600	850	wg proj.wnętrz				
2	Chłodziarka na napoje /pod blatem /		1	1200	600	820	0,4	230			
3	Kasa fiskalna		1					230			
4	Półka		1	1000	300						
5	Zamrażarka		1	900	600	850	0,4	230			
6	Szafa chłodnicza		1	600	600	1800	0,4	230			
7	Regał ekspozycyjny		1	1000	400	1800					
8	Zabudowa szafkowa		1	3000	600	850	wg proj.wnętrz				
9	Grill kontaktowy		1	620	380	200	4,8	400			
10	Płyta ceramiczna		1	600	600		6,0	400			
11	Okap		1kpl	1400	700			230			oświetlenie
12	Umywalka wbudowana		1	300	300	200				c+z	
13	Szafka wisząca		2	800	300	600					
14	Blat		1	2000	400						
15	Regał		2	1000	400	1800					
16	Chłodziarko-zamrażarka		2	600	600	1800	0,6	230			
17	Stół z półką		1	900	600	850					
18	Szafka wisząca		2	900	300	600					
19	Stół z umywalką		1	900	600	850				c+z	
20	Szafka ubraniowa 2-działowa		2	550	500	1800					
21	Zlew porządkowy		1	300	350	300				c+z	zainstal.na h=0,5m
22	Półka		2	600	300						

23	Ekspres do kawy 1-naparzaczowy		1				1,3	230		z	
----	--------------------------------	--	---	--	--	--	-----	-----	--	---	--

Specyfikacja wyposażenia

Lp.	Nazwa urządzenia	Typ	Ilość sztuk	Gabaryty [mm]			Dane instalacyjne/jednostk./				Uwagi
				Dług.	Szer.	Wys.	Moc [kW]	Nap. [V]	Gaz [kW]	Woda [c , z]	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Lada bufetowa 2-poziomowa		2				wg proj.wnętrz				
2	Chłodziarka na napoje /pod blatem /		2	1200	600	820	0,4	230			
3	Kasa fiskalna		2					230			
4	Kostkarka		2	390	405	590	0,2	230		z	odpr.do kanalizacji
5	Umywarka wbudowana		1	300	300	200				c+z	
6	Ekspres do kawy 1-naparzaczowy		2				1,3	230		z	
7	Zabudowa szafkowa		1	900	600	850	wg proj.wnętrz				
8	Półki ekspozycyjne			1100	300		wg proj.wnętrz				
9	Zlewozmywak 1-komorowy wbudowany		1	400	400	250				c+z	
10	Zmywarka do szkła		1	480	540	720	3,5	230		c+z	odpr.do kanalizacji
11	Zabudowa szafkowa		1	1600	600	850	wg proj.wnętrz				
12	Stół chłodniczy		1	1325	600	850	0,4	230			
13	Stół z półką		2	1100	600	850					
14	Stół z umywalką		2	500	600	850				c+z	
15	Stół z dwoma zlewozmywakami 1-komor.		1	2100	700	850				c+z	
16	Półka		2	2000	300						
17	Robot kuchenny		1				1,0	220			
18	Trzon kuchenny 4-płytkowy z piekarnikiem		1	800	700	850	15,8	400			
19	Stół z półką		1	1000	700	850					
20	Frytownica 2-pojemnikowa		1	540	390	250	2x2,5	400			
21	Okap		1kpl	2000	900			230			oświetlenie

