

Popis provozu kuchyně v restauraci

A.1. - identifikační údaje stavby:

Akce : „Stavební úpravy Penzionu Mártý, Stříbrná 75,
p.p.č 699, k.ú. Stříbrná

Místo : Stříbrná

Okres : Sokolov

Charakter stavby : stavební úpravy části objektu Penzionu Mártý

MÚ : Kraslice

Katastrální území : Obec Stříbrná, Katastrální území Stříbrná
p.č.č. 699

Investor : Obec Stříbrná, Stříbrná 670 , IČ : 002 59 616

A.2. - identifikační údaje o zpracovateli projektové dokumentace

Zodp. projektant : autorizovaný architekt Akad. Arch. Jiří Deýl
Verdunská 533/6, Praha 6 Bubeneč, 160 00
ČKA 00 844

Hlavní inženýr projektu : Ing. Ivo Horych, Pod lesem 224, Královské Poříčí, 356 01

Dílčí části projektové dokumentace vypracovali:

Stavební část : Ing. Ivo Horych, Pod lesem 224, Královské Poříčí, 356 01
ÚT, ZTI, VZT : Pavel Stejskal, Odboje 1045/3, Sokolov
Čkait 0300714

Elektroinstalace : Miroslava Klimešová, Úvalská 604/2, Karlovy Vary, 360 09
Čkait 0301345

PBŘ : Jakub Tulis, Pila 209, Karlovy Vary, 360 01
Čkait 0301453

Statika : Ing. Marek Jírovský, Nejedlého 532, Ostrov, 363 01
Čkait 0301028

Stupeň dokumentace : DSP

Zakázkové číslo : 282/01/2022

Datum : únor 2022

A.3. - základní údaje charakterizující stavbu a vztah k restauraci (kuchyňskému provozu)

Objekt byl v minulosti postaven a provozován jako rekreační středisko podniku ČSAD Plzeň. V tomto středisku byly pokoje a dále společenská část, která byla postavena v roce 1984. Tato část sloužila jako společenská místnost se zázemím a v suterénu byl bar. V souvislosti se změnou majitele na obec Stříbrná došlo k přestavbě zázemí společenské místnosti na kuchyni a prostor byl nadále užíván jako restaurace. Postupem doby byl jeden pokoj v penzionu vyčleněn jako služebna České pošty. Ubytovací služby byly provozovány dál a v suterénu vznikla prodejna smíšeného zboží.

V rámci navrhovaných stavebních úprav bude nadále vyšší část objektu sloužit jako ubytovací pokoje v celkovém počtu 5 pokojů s maximální kapacitou 16 osob. V přízemí této části bude jedna místnost nadále sloužit jako pobočka České pošty. Další bývalý pokoj bude přestavěn na šatnu se zázemím pro zaměstnance objektu. V suterénu této části je stávající salonek a budou zde vybudovány toalety pro návštěvníky. V zadní části je pak objektová kotelná.

V nižší části objektu je v suterénu stávající prodejna smíšeného zboží a také je tu skladovací zázemí a část kuchyně pro restauraci. V 1. NP je pak situována restaurace s kuchyní a WC pro zákazníky. **Celková maximální kapacita restaurace je 40 míst.**

Investor bude celý objekt provozovat sám a nebo pronajímat jako celek jednomu subjektu. Všechny služby bude tedy provozovat a obsluhovat jeden tým. Samostatné provozy budou :

1. Ubytování v penzionu
2. Restaurace
3. Služebna České pošty (Pošta partner)
4. Prodejna smíšeného zboží
5. Salonek na pronájem

A.4. – sortiment jídel a nápojů v restauraci

Při budoucím provozu kuchyně se počítá s jedním hotovým pokrmem (polední menu) v maximálním počtu 15 porcí. Dále se budou vařit jídla na objednávku v počtu maximálně 60 porcí. Celkový počet jídel je plánován na maximálně 75 porcí denně. Kuchyně se bude provozovat na obědy a večeře. Se snídaněmi se nepočítá ani pro hosty penzionu.

Restaurace bude připravovat :

- studená slaná kuchyně – předkrmy, zeleninové a ovocné saláty
- teplá kuchyně – omezený počet hotových jídel (1 druh max. 15 porcí) na polední menu a dále jídla na objednávku (max. 60 porcí)
- zmrzliny a dezerty dovezené z jiné výroby
- točené pivo, lahvované nealko nápoje a alkoholické nápoje z lahví
- teplé nápoje – káva, čaj apod.

A.5. – soupis surovin k vaření

Navrhovaná restaurace bude zásobována následující skladbou surovin a jejich stavu :

- Chlazené maso
- Syrová zelenina pro saláty a polévky
- Očištěná a oloupaná zelenina – cibule a brambory (pro hotové jídlo)
- Mražené polotovary (hranolky, americké brambory, bramborová kaše)
- Zmrzliny pro poháry
- Sýry a uzeniny
- Pochutiny (tyčinky, oříšky, brambůrky)
- Pivo sudové i lahvové
- Lahvované nealko nápoje
- Lihoviny
- Suroviny pro kávu a čaj
- Vajíčka

A.6. - členění zón v kuchyni

Navrhovaná restaurace je rozčleněna do zón, které jsou zobrazeny v příslušných výkresech. Jedná se o tyto zóny :

- A. Zóna vaření
- B. Výdej teplé kuchyně
- C. Výdej studené kuchyně
- D. Bar a nápoje
- E. Mytí nádobí
- F. Příprava masa
- G. Zóna přípravy a skladování zeleniny
- H. Sklad nápojů
- J. Příjem potravin
- K. Sklad a chlazení sudových nápojů

L. Sklad potravin a polotovarů v lednicích

Zóny **A. – E.** jsou umístěny v 1. nadzemním podlaží a zóny **F. - L.** jsou umístěny v 1. podzemním podlaží. V kuchyni, v zábaří a rovněž v přípravně zeleniny jsou umístěná provozní umyvadla pro personál kuchyně. Tato umyvadla budou mít pákovou chirurgickou baterii pro pouštění a vypínání vody loktem.

A.7. – vybavení jednotlivých zón a činnosti v nich

Jednotlivé zóny v kuchyni jsou opatřeny specializovanou výbavou :

- A. Zóna vaření - saladeta, gril 2 ks, tři fritézy, salamander, indukční varná deska 3 ks, 2 ks grilu, mikrovlnná trouba, centrální odtahová digestoř nad varnou zónou s kapacitou max. 3600 m³/hod., pečicí trouba a pečicí trouba s příružením, na začátku této zóny bude osazena šuplíková lednice pro polotovary – opracované, naporcované a nakořeněné maso
- B. Výdej studené a teplé kuchyně - vydávací pult
- C. Příprava a výdej studené kuchyně - výdejní pult, lednice s mrazničkou na mléčné výrobky a uzeniny
- D. Bar a nápoje - dřez, výčepní pult, lednice na balené nápoje, automat na kávu, mraznička na zmrzliny, lednice na dovezené zákusky, umyvadlo na ruce obsluha
- E. Mytí nádobí - myčka na bílé nádobí, dvoudřez na černé nádobí s úložným prostorem, regál na špinavé a čisté bílé nádobí, **Mytí bílého a černého nádobí je časově rozlišeno**
- F. Příprava masa - lednice na chlazené maso, dřez, **Maso bude dodáváno jen chlazené a opracované.** Dole se maso nakrájí, naklepe a nakoření a nahoru se ponese na tepelné zpracování už kompletně připravené. V této zóně se také časově rozlišeně budou v případě potřeby rozklepávat vejce. Nahoru se už vejce ponesou v potřebném počtu v misce bez skořápek pro okamžité zpracování v teplé kuchyni.
- G. Zóna přípravy a skladování zeleniny - dva dřezy, plocha pro čistou a špinavou zeleninu, dvě lednice na zeleninu, regál na zeleninu a nahoře v kuchyni bude saladeta
- H. Sklad nápojů - regály pro uskladnění láhiových alko i nealko nápojů
- J. Příjem potravin - prostor pro příjem a převzetí všech potravin pro provoz restaurace
- K. sklad a chlazení sudových nápojů - prostor pro skladování a chlazení

sudů

L. sklad potravin a polotovarů v lednicích (5 ks) - prostor pro skladování chlazeného masa, sýrů, uzenin, pochutin a mrazák na polotovary

V Karlových Varech listopad 2022

Vypracoval: Ing. Ivo Horych