

PROJEKT WYKONAWCZY
TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

1) Nazwa zamierzenia budowlanego:

Budowa obiektu do prowadzenia działalności kulturalnej z towarzyszącą funkcją gastronomiczną wraz z zagospodarowaniem i uzbrojeniem technicznym dziedzica przed Zamkiem

2) Adres obiektu budowlanego:

Poznań, ul. Św. Marcin 80/82

3) Nazwa jednostki ewidencyjnej, nazwa i numer obrębu ewidencyjnego oraz numery działek, na których obiekt jest usytuowany:

Działka nr 3, ark. 24, obręb Poznań, jednostka ewidencyjna 306401_1

4) Inwestor:

Centrum Kultury ZAMEK w Poznaniu
ul. Św. Marcin 80/82
61-809 Poznań

5) Projektant generalny:

Aleksander Wadas Studio
Jagiellońska 54/145a
03-463 Warszawa

6) Projektant branżowy:

B&G BIURO PROJEKTÓW Małgorzata Biernat
Siedziba: 01-496 Warszawa, ul. Sosnowiecka 6/2, T 606 928 542
m.biernat@bgprojekt.com

Projektant: mgr inż. Małgorzata Biernat	
--	--

Grudzień 2021 r.

PROJEKT WYKONAWCZY
TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

SPIS TREŚCI

I. Część opisowa projektu

1.	DANE OGÓLNE	3
2.	PROGRAM UŻYTKOWY	3
3.	OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH	4
4.	ZATRUDNIENIE I UTRZYMANIE CZYSTOŚCI	5
5.	WYTYCZNE BRANŻOWE	5

II. Specyfikacje urządzeń

III. Część rysunkowa projektu

- CKZ-PW-1-5-TK-1.01. Rzut parteru.

I. Część opisowa projektu

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny kawiarni projektowanej w pawilonie (budynku do prowadzenia działalności kulturalnej z towarzyszącą funkcją gastronomiczną) przy Centrum Kultury ZAMEK w Poznaniu przy ul. Św. Marcina 80/82.

1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.

- podkłady architektoniczne w wersji cyfrowej
- katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych.
- przepisy BHP i SAN-EPID.
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 1065).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)
- USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019r. poz. 1252)

2. Program użytkowy

2.1. Zakres działalności i opis procesów technologicznych.

Kawiarnia będzie głównie oferowała taki asortyment jak:

- napoje gorące – kawa, herbata z dodatkami
- napoje zimne – wybrany asortyment
- pieczywo cukiernicze – wybrany asortyment [dostawa z zewnątrz]
- ciasta [dostawa z zewnątrz]
- kanapki [przygotowywane na miejscu]
- dania [przygotowanie na miejscu na bazie półproduktów tj. mięsa dostarczanego w elementach kulinarnych].

Zaplecze będzie prowadzić działalność w oparciu o surowce, półprodukty i gotowe wyroby dostarczane z zewnątrz. Wszystkie towary będą dostarczane w opakowaniach jednostkowych, już zważone, dlatego nie przewiduje się stanowiska do odbioru ilościowego.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- jaja będą dostarczane przez wyspecjalizowaną firmę w postaci wydezynfekowanej – dostawa zgodnie z zapotrzebowaniem
- mięso będzie dostarczane w elementach kulinarnych
- większość produktów będzie dostarczana w postaci nie wymagającej obróbki wstępnej,
- towary będą dostarczane na bieżące potrzeby (1-2 dni), bez konieczności dłuższego ich magazynowania.

Na sali przewidziano ok. 26-28 miejsc siedzących.

3. Opis procesów technologicznych

W projektowanym obiekcie będą występowały następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie towarów handlowych
- magazynowanie na bieżące potrzeby
- przygotowanie dań głównych, kanapek, sałatek
- sprzedaż ciast, napojów, towarów handlowych
- regeneracja gotowych potraw
- zmywanie naczyń
- usuwanie odpadków.

3.1. Przyjęcie i magazynowanie towarów. Zaplecze Kawiarni [praca czasowa]

- Dostawa towarów będzie się odbywać zgodnie z bieżącymi potrzebami wejściem od strony zaplecza.
- Do magazynowania surowców oraz półproduktów przewidziano dwie szafy chłodniczo-mroźnicze oraz szafę na artykuły suche ustawione w aneksie magazynowym.
- Zaplecze kawiarni zostało wyposażone w sprzęt umożliwiający przygotowanie dań tj. dwie kuchenki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy 5x1/1GN oraz sprzęt pomocniczy - stoły robocze, stół chłodniczy a także zlew, umywalkę i stanowisko do mycia przyborów kuchennych. Ponadto w pomieszczeniu tym znajduje się stanowisko do wyciskania soków wyposażone w blender i wyciskarkę do cytrusów.
- W pomieszczeniu zaplecza kawiarni przewidziano stanowiska pracy czasowej.

3.2. Bar Kawiarni

Gotowe do konsumpcji dania będą przekazywane z zaplecza do baru przez okno podawcze. Ladę baru wyposażono w witrynę chłodniczą do ciast/kanapek, witrynę chłodniczą do napojów oraz ekspres do kawy, kostkarkę do lodu, nalewak do piwa i kasę. Wyposażenie uzupełniające to umywalka i zlew wbudowane w blat lady barowej oraz stoły chłodnicze na dodatki do kawy. Na sali konsumenckiej przewidziano ok. 26- 28 miejsc siedzących.

3.3. Zmywalnia naczyń stołowych i szkła [praca czasowa]

Na zapleczu została wydzielona zmywalnia naczyń. Brudne naczynia będą odbierane z sali konsumenckiej przez personel i transportowane do zmywalni. Pomieszczenie to wyposażono w stół ze zlewem 1-komorowym oraz zmywarkę uniwersalną do naczyń i szkła. Po umyciu czyste naczynia będą przekazywane przez okno podawcze do zaplecza i tu będą magazynowane w podblatowej szafce.

3.4. Usuwanie odpadków.

Odpadki będą transportowane w szczelnie zamkniętych workach foliowych do wydzielonego śmietnika znajdującego się na terenie budynku. Tu będą przechowywane do momentu odbioru przez wyspecjalizowane służby porządkowe.

4. Zatrudnienie i utrzymanie czystości

Przewiduje się zatrudnienie 2 osób na zmianie w systemie jednozmianowym, dla których szatnię z węzłem sanitarnym zaprojektowano przy wejściu na zaplecze. Szatnię wyposażono w szafki szatniowe dwudzielne oraz stolik socjalny i zlew. W korytarzu na zapleczu zaprojektowano aneks porządkowy ze zlewem oraz szafą na sprzęt porządkowy [oddzielny dla zaplecza gastronomicznego i sali konsumenckiej].

5. Wytyczne branżowe

5.1. Wytyczne do projektu wodno-kanalizacyjnego

- Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażać w zawory odcinające. Osie symetrii odpływów z basenów i zlewów - na wysokości 300 mm;
- Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN;
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem;
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie;

- Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych (zgodnie z DTR), oraz do przyborów sanitarnych i zaworów ze złączką do węża;
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty;
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie;
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B- 01706/AZ1 z marca 1999r);
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażać we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100 mm;
- Należy zastosować zawory antyskażeniowe na instalacji doprowadzającej wodę zimną do urządzeń technologicznych takich jak: zmywarka, ekspres do kawy, piec konwekcyjno-parowy.

5.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych;
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zaciemnienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7. Wskazane jest zapewnienie 20% rezerwy.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy.

Zapotrzebowanie energii elektrycznej podano w Tabeli nr 1.

5.3. Wytyczne do projektu wentylacji

- Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach
- W obiekcie należy projektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.
- Wentylacja mechaniczna powinna działać w sposób ciągły tzn. o zmniejszonej wydajności poza godzinami pracy (0,5 wymiany/h).
- Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach.
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów posiadających atesty i aprobaty. Instalacje izolować i tłumić tak, by nie został przekroczony poziom hałasu dopuszczony Polską Normą.
- Wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną należy zaprojektować w następujących pomieszczeniach:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Orientacyjna ilość wymian / h
1	Sala konsumencka i Bar Kawiarni	min. 30 m ³ /h/osobę
2	Zmywalnia naczyń	7-10
3	Zaplecze baru	15-20
4	Komunikacja	2
5	Szatnia personelu i WC	4 50 m ³ /miskę ustępową

Ostateczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy obliczyć na podstawie zysków ciepła i wilgoci od urządzeń oraz ludzi.

Zyski ciepła od urządzeń technologicznych podano w Tabeli nr 1

5.4. Ogrzewanie

- Nie należy stosować grzejników z rur żebrowych. Grzejniki powinny być łatwe do utrzymania w czystości;
- Temperatura obliczeniowa w pomieszczeniach magazynowych wg. PN-74/B-02402 ("Temperatury obliczeniowe pomieszczeń ogrzewanych w budynku");
- Przez pomieszczenia magazynowe nie powinny być prowadzone przewody centralnego ogrzewania, powodujące niezorganizowane zyski ciepła.

5.5. Wytyczne architektoniczno-budowlane

- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego;
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalni ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m;
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi;
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary;
- Styki ścian i podłóg zaleca się wykonać jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy też przewidzieć cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka;
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości;
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.

5.6. Wytyczne przeciwpożarowe

- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej;
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.

5.7. Wytyczne BHP.

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń;
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa;
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR;
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.

KONIEC CZĘŚCI OPISOWEJ