

ZODP. PROJEKTANT	VYPRACOVAL	KONTROLOVAL	
Ing. Martin Just	David Štangler	Václav Flandera	
OBJEDNATEL:			GAST - PRO s.r.o. TRUTNOV
Bio Vernířovice s.r.o. , Prkenný důl 74, Žacléř			Horská 938 541 01 Trutnov tel.: 499 846 345 info@gastpro.cz www.gastpro.cz
AKCE: BIO FARMA VRCHY VERNÍŘOVICE GASTROTECHNOLOGIE - stupeň DSP			MEŘÍTKO: FORMÁT: DATUM: 14.4. 2025
Č.PARÉ:			EV. Č. ZAKÁZKY 25/0635
NÁZEV PŘÍLOHY: TECHNICKÁ ZPRÁVA			ČÍSLO PŘÍLOHY 01

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o hygienických požadavcích a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu :

BIO farma Vernířovice je projektována jako zemědělská usedlost s drobnou komunitní rostlinnou a živočišnou výrobou, jejíž součástí jsou kromě ubytování pro správce farmy i samostatné byty .

Každý z bytů má kompletní sociální vybavení vč. kuchyně , tzn. že budoucí majitelé bytových jednotek nebudou závislí na poskytovaných stravovacích službách .

Účelem stravovacího provozu je :

- zajistit nabídku farmářských snídaní a občerstvení v rámci příležitostných požadavků a společných akcí rezidentů a pozvaných hostů
- zpracování drobných produktů farmy pro vnitřní spotřebu na farmě bez komerční distribuce (ovoce, zelenina , domácí farmářské živočišné produkty)

Farma nepočítá s poskytováním služeb pro pasantní hosty, bude se jednat o uzavřený provoz se službami pro majitele bytů a jejich hosty.

Gastro provozy vymezené touto částí projektu budou provozovány správcem objektu.

V případě příležitostného využití jednotlivých částí rezidenty (např. pro zpracování úrody v přípravě zeleniny apod ...) budou tyto práce vykonávány časově odlišeně od standardního provozu.

Konkrétní způsob využití bude zpracován v systému HACCP a provozních zásadách .

Kapacita:	do 50 porcí za směnu
Sortiment:	nabídka farmářských snídaní a příležitostně teplých a studených pokrmů a nápojů
Technologie přípravy jídel:	příprava bude probíhat převážně z plně kuchyňsky opracovaných surovin, polotovarů a výrobků kuchyňské konvence, náročnější produkty budou dováženy hotové
Personál stravovací části:	správce objektu
Energie pro technologii:	elektrická síť 230/400 V
Rozvržení v rámci objektu :	Provoz se nachází v 1.PP a 1.NP objektu . V 1. PP se nachází skladové zázemí a hrubé přípravný V 1. NP se nachází kuchyň a restaurace / společenská místnost se částečně samoobslužným snídaňovým barem

Popis jednotlivých úseků :

Detailní řešení jednotlivých provozních úseků je součástí výkresové dokumentace, která je nedílnou součástí této Technické zprávy.

1. PP :

Příjem zboží :

Probíhá samostatným zásobovacím vstupem v 1.PP .

V příjmové místnosti jsou umístěny regály na přijaté zboží a manipulační technika .

Hrubá příprava a sklad zeleniny :

Hrubá příprava zeleniny bude sloužit pro přípravu dovezené i na farmě vypěstované zeleniny k následujícímu kuchyňskému zpracování a pro časově odlišenou drobnou výrobu farmářských produktů pro vlastní spotřebu.

Stavebně oddělený prostor je vybaven pracovním stolem s dřezem, výlevkou s umývadlem , škrabkou brambor , paletami pro uložení nechlazené zeleniny a chladícím boxem pro uložení chlazené zeleniny

Hrubá příprava masa :

Hrubá příprava masa bude sloužit pro přípravu masa k následujícímu kuchyňskému zpracování a pro časově odlišenou drobnou výrobu farmářských produktů pro vlastní spotřebu.

Stavebně oddělený prostor je vybaven pracovními stoly, dvoudřezem , výlevkou s umývadlem , chladícím a mrazícím boxem pro dovezené suroviny a chladícími skříněmi pro krátkodobé skladování připravených produktů a opracovaných surovin.

Suchý sklad potravin:

Je stavebně oddělený prostor vybavený regály a v oddělené části chladícími a mrazícími skříněmi pro možnost odděleného skladování potravin různých charakterů.

Sklad nápojů :

Je stavebně oddělená místnost vybavená regály a chladícím boxem pro skladování nápojů.

Úklidová komora:

Je samostatná místnost vybavená výlevkou a úložným prostorem pro úklidové prostředky.

Odpadové hospodářství :

Bio odpad produkovaný v gastroprovozu bude tříděn na kompostovatelný odpad živočišný BIO odpad .

Kompostovatelný odpad bude zpracován a využíván na farmě

Živočišný BIO odpad bude ukládán v chladícím zařízení a odvážen certifikovanou společností k likvidaci.

Chladící zařízení bude umístěno v zóně centrálního úložiště odpadů na farmě.

Skladování vratných obalů :

Vratné obaly budou skladovány v samostatném zastřešeném prostoru určeném provozovatelem .

1. NP :

Kuchyňský provoz :

Je s úseky v 1. PP propojen samostatným gastro výtahem a je tvořen provozně oddělenými úseky pro čistou přípravu jednotlivých komodit - maso, zeleninu , studenou kuchyni a těsto vybavenými chladicí technologií a provozními dřezy a umývadly.

Pro tepelnou úpravu je navržena varná linka s příslušnou termickou technologií doplněná konvektomatem .

Na varný blok navazuje kompletační a výdejní stůl otevřený do restaurační části.

Nad varnou technologií jsou navrženy vzduchotechnické zákryty – odvětrání je řešeno samostatným projektem VZT.

Mytí provozního nádobí :

Provozně oddělený úsek vybavený dřezem a odkapovou plochou a regálem pro uskladnění čistého nádobí.

Mytí stolního nádobí :

Stavebně oddělený úsek komunikačně navazující na restauraci vybavený myčkou stolního nádobí a dřezem.

Restaurace /Společenská místnost :

Společenská místnost slouží k setkávání rezidentů a k podávání snídaní a k pořádání občasných společných akcí majitelů bytových jednotek a jejich hostů.

Za tímto účelem je vybavena samoobslužným bufetovým a pultem pro přípravu a výdej snídaní a nápojů.

Úklidová komora :

Pro úklid WC pro hosty a gastronomických úseků ve 2. NP bude zřízena jedna úklidová komora s oddělenými úklidovými prostředky pro WC a gastro.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice.

Stravovací provoz bude mít zpracovaný systém kritických bodů HACCP, obsahujícím všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

Požadavky na stavební provedení, bilance materiálů, surovin

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustem, pod zařízením nespádované.
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/dezinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno **samostatným projektem VZT**.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

Zpracoval: Václav Flandera, GAST-PRO s.r.o.

14.4. 2025