

F. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce: Rekonstrukce umývárny Menza Husova
Menza Husova
Husova 1290/75, Liberec 1

Část: Technologie gastronomického provozu

Stupeň: Návrh

Investor: Technická univerzita Liberec
17. Listopadu 584
460 15 Liberec

Zhotovitel části: VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o.
Nupaky 164, 251 01 Říčany

Vypracoval: Ing. Jana Janečková
Ing. Radek Jeřela

Datum: 5/2019

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni podkladu pro investiční záměr výměny stávajícího tunelového mycího stroje s automatickým posunem košů pro stolní nádobí a podnosy za kapacitnější a kvalitnější pásový mycí stroj.

Základní kapacitní a jiné údaje:

Kapacita myčky: 850 – 1500 jídel/den

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu (v papírové podobě) zpracovaná ateliérem G-Team, Na Kodymce 18, Praha 6, 160 00 a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu. V rámci vstupních materiálů byla také pořízena příslušná fotodokumentace spojená s obhlídkou dotčených prostor.

c) Popis provozu

Stávající stav

V umýárně stolního nádobí je nyní nainstalován tunelový mycí stroj s automatickým posunem košů Winterhalter WKTS 2600, který je v provozu od roku 1997 a vzhledem k častým servisním opravám považujeme jeho stav za havarijní. V případě složitější poruchy (vadné čerpadlo, atd.) je firma Winterhalter schopna zajistit náhradní díly na tento typ mycího stroje, ale s větší časovou prodlevou než u nového mycího stroje. To znamená, že od zjištění závady až po výměnu vadného dílu a následné zprovoznění mycího stroje bude výdej stravy v menze Husova odstaven na dobu až cca 20 dnů. Nádobí a podnosy umyté v tomto mycím stroji jsou relativně čisté, ale na výstupu z mycího stroje jsou hodně vlhké a hlavně podnosy jsou zcela mokré. Vzhledem k velkému počtu vydávaných jídel cca až 850-1500 porcí/den, nelze tyto podnosy ručně dosušit - utřít. Již několikrát byl stávající mycí stroj seřízen technikou od firmy Winterhalter (kontrola a nastavení teploty mytí a oplachu, dávkování mycího a oplachového detergentu, rychlost posunu košů, atd.), ale problém mokrého nádobí a podnosů se nepodařilo úplně odstranit.



Navrhovaný stav

Vzhledem ke zkvalitnění celkové obsluhy, zvýšení kapacity a lepšímu výsledku, mytí a sušení stolního nádobí i tácků navrhujeme pásový mycí stroj, u kterého odpadá používání košů na nádobí. Nádobí se ukládá přímo na pás s „prsty“, tácky se automaticky ukládají do přistavených vozíků. Strávníci odkládají rovněž použité nádobí na dopravníkový pás.

Myčka bude dodána v demontovatelném stavu.

Stavebně technologické požadavky (požadavky na profese)

Jedná se výměnu stávající myčky na jiný typ myčky, tudíž předpokládáme, že bude nutné upravit stávající rozvody vody, kanalizace a přívod elektro.

Vzduchotechnika

Mycí stroj je přímo napojen na odťah VZT, kromě toho jsou nad vstupní a výstupní částí umístěny odsávací digestoře, které jsou součástí **dodávky a projektu VZT**.

Požadovaná úprava vody

Mycí stroj bude napojen na změkčenou vodu, tuto bude odebírat z automatického změkčovače, který je součástí dodávky GASTRO. **Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody).**

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických

požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

d) Základní skladba technologického zařízení

viz příloha - soupis strojů a zařízení

e) údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní sítě 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el cca 42 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Předpokládaná soudobost je 0,6 až 0,65

f) Investiční náklady

V tabulce Soupis strojů a zařízení - navrhované řešení jsou uvedeny předpokládané investiční náklady do nově pořízené technologie gastro. V této ceně nejsou zahrnuty případné náklady na stavebně - technické úpravy. Ty musí zhodnotit samostatně odpovídající profese.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Důležité poznámky:

- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel

- Datum: 5/2019