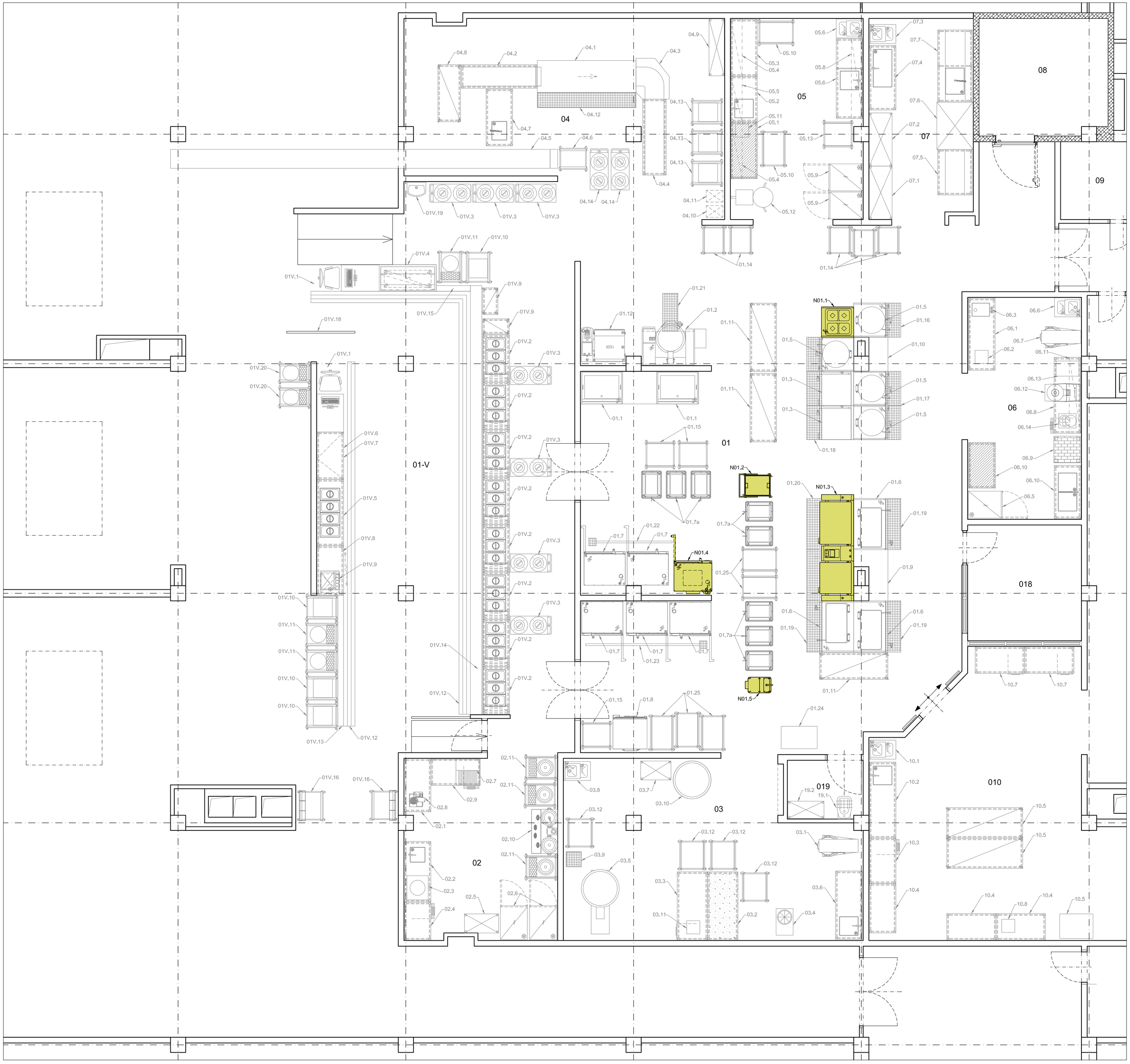

LEGENDA MÍSTNOSTÍ

poz. č.:	popis	poznámka
01	VARNA	
01-V	VÝDEJ - VARNA	
02	ZELENINOVÉ SALÁTY (porcování)	
03	PŘÍPRAVNA TĚSTA	
04	UMÝVÁRNA BÍLÉHO NÁDOBÍ	
05	PŘÍPRAVNA ZELENINY A ZEL. SALÁTŮ	
06	PŘÍPRAVNA MASA	
07	MYTÍ ČERNÉHO NÁDOBÍ	
08	PŘÍRUČNÝ CHLAZENÝ PROSTOR	
09	EL. ROZVADĚČ	
010	KONEČNÁ ÚPRAVA PŘED SCHLAZOVÁNÍM	
018	HLAVNÍ KUCHAŘ	
019	ÚKLID	

Tento výkres byl zpracován na základě TIŠTĚNÝCH podkladů obdržených od PROVOZOVATELE.
Společnost VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. tyto podklady převzala a prostory nebyly (v souladu s objednávkou) fyzicky zaměřovány. Za případné rozpory mezi skutečným stavem a obdrženými podklady nenese společnost VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. odpovědnost.

Objednatel : Technická Univerzita v Liberci - MENZA HARCOV
17. listopadu 584, 460 15 Liberec 15

Zpracovatel části :
VIEWEGH GASTRO TEAM
VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o.
NUPAKY 164
251 01 ŘÍČANY
TEL.: 241405380
info@gastro-projekt.cz

Autorizace/revize :

Odpovědný projektant :	*Vypracoval :*	*Kreslil :*	*Kontroloval :*
Ing. Radek Jeřela	Ing. Radek Jeřela	Bc. Robert Treflný	Ing. Jana Janečková

Akce : MENZA HARCOV
Umístění stavby: 17. listopadu 584, 460 15 Liberec 15

Datum : 24.04.2019
Paré :

Objekt(část) : TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU
Stupeň : Návrh

Obsah(výkres) : DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ - navrhovaný stav
Měřítko : 1:50
Číslo přílohy : 05.

Tato dokumentace je duševním majetkem firmy VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Její využití podléhá autorským právům.