


<i>Generální projektant :</i> <b>Ing. arch. Michaela Havlíčková</b> Odbor technický ČNB		<i>Investor :</i> <b>ČNB</b> Na Příkopě 28 115 03 Praha 1	
<i>Zpracovatel částí :</i>  <b>VIEWEGH</b> — GASTRO TEAM — VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz		<i>Autorizace/revize :</i>	
<i>Odpovědný projektant :</i> Ing. Jana Janečková	<i>Vypracoval :</i> Jan Viewegh		
<i>Akce :</i> <b>BANKOVNÍ KLUB ČNB</b> <i>Umístění stavby:</i> Na příkopě 28, 115 03 Praha 1		<i>Datum :</i> <b>04/2020</b>	<i>Paré :</i>
<i>Objekt(část) :</i> <b>TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU</b>		<i>Stupeň :</i> <b>DSP</b>	
<i>Obsah(výkres) :</i> <b>TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>		<i>Měřítko :</i> <b>-</b>	<i>Číslo přílohy :</i> <b>01.</b>

## F. Dokumentace objektů

### 3. Provozní soubory

#### Identifikační údaje:

Akce:	BANKOVNÍ KLUB ČNB Na Příkopě 28 115 03 Praha 1
Část:	Technologie gastronomického provozu
Stupeň:	<b>Dokumentace pro stavební povolení (DSP)</b>
Generální projektant:	Ing.arch Michaela Havlíčková Odbor technický ČNB
Investor:	ČNB Na Příkopě 28 115 03 Praha 1
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164 251 01 Říčany
Vypracoval:	Ing. Jana Janečková Jan Viewegh Bc. Robert Trefný
Datum:	04/2020

## **OBSAH:**

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

#### a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP). Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel.

Gastroprovoz je situovaný do 1.NP. Jedná se o modernizaci stávajícího bankovního klubu, jeho baru a teplého bufetu. Do zázemí je nově navržen chladicí box.

V březnu 2020 proběhlo projednání této projektové dokumentace na místně příslušné hygienické stanici kde bylo konstatováno:

Stávající provoz přípravný zůstává nezměněn:

- pokrmy jsou do přípravný dováženy stávajícím výtahem z centrální kuchyně
- umývání nádobí z bankovního klubu
- umývání skla z baru.

V přípravně bude stávající umyvadlo u vstupu nahrazeno dvoudřezem s jednou baterií – jedna část bude sloužit jako dřez, druhá bude provozním umyvadlem pro obslužný personál.

Teplý bufet:

- bude umístěn min. 1000 mm od přilehlé stěny
- sanitace bufetu bude probíhat z dřezu v baru
- přilehlá stěna – povrch dřevěná dýha stávající
- podlahová krytina – nový koberec
- možnost samoobslužného provozu

Bar:

- pouze výrobní činnost (mytí skla v přípravně)
- doplnění nového kávovaru
- úprava tvaru desky
- stávající dřez přesunut do nové polohy a nahrazen 1+1/2 dřezem s jednou baterií
- obklad stěny u kávovaru – stávající dřevěný obklad
- výměna podlahové krytiny – PVC

Chlazený box:

- povrchy omyvatelné
- v případě možnosti vyrovnání úrovně podlahy boxu s okolní podlahou

Bankovní klub slouží pro zaměstnance ČNB (zasedání bankovní rady, pracovní snídaně/obědy uzavřené skupiny do 20 osob) a návštěvy ČNB - předem nahlášené příležitostné akce. Akce v bankovním klubu jsou:

- a) Bufet v bankovním klubu – nabídka pokrmů a nápojů je formou samoobslužného bufetu
- b) Servírované akce pro uzavřenou společnost od 2 do max. 20 osob, podávané především v bankovním salonku, nebo v bankovním klubu.
- c) Nově bude nabídka snídaňového sortimentu

Jídla do teplého a studeného bufetu jsou dovážena výtahem ze stávající centrální kuchyně.

### **Základní kapacitní a jiné údaje:**

#### Počet míst k sezení:

salonek – 8 až 10 míst  
Bankovní klub: 22 míst k sezení u jídelních stolů  
16 míst k sezení v klubových křeslech

#### Skladba jídel bufet:

teplý a studený raut – připravovaný v centrální kuchyni (dopravováno z centrální kuchyně jídelním výtahem)  
káva, čaj, studené alko a nealko nápoje – připravováno na baru, nebo podáváno samoobslužně z rautových stolů

Při řešení se vycházelo z požadavku navrhnout takový stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004).

**Počet personálu:** počet personálu zůstává stávající

### **b) Seznam použitých podkladů**

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu zpracovaná generálním projektantem Ing arch Havlíčkovou a požadavky investora a provozovatele na charakter a úroveň provozu. V rámci vstupních materiálů byla provedena obhlídka dotčených prostor a pořízena fotodokumentace.

### **c) Potřeba materiálů, surovin**

#### **Zásobování**

Zásobování surovinami probíhá přímo z centrální kuchyně v objektu výtahem do přípravný. Odtud se zboží dopravuje do přípravný nebo do chladicího boxu, případně přímo do baru či na rautové/bufetové stoly. Zásobování probíhá ručně.

---

## Sklady

Chladicí box (G01) - **Nově se buduje tento příruční chladicí box pro uskladnění polotovarů a hotových studených pokrmů (před expedicí do bufetu).**

### **d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem**

Části „Přípravna“ a Mytí nádobí“ zůstávají beze změn, je zde doplněn pouze stůl s dvoudřezem (na základě požadavku vzešlého z projednání na místě příslušné hygienické stanici).

Změna se týká pouze modernizace interiéru a technologie teplého bufetu. Tyto změny jsou nejlépe patrné z přiložené výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

### **e) Základní skladba technologického zařízení**

viz příloha - soupis strojů a zařízení

### **f) Požadavky na technická zařízení**

#### Chlazení

Chladicí box, chladicí podestavba, chlazená vana a chladicí stůl jsou napojené na centrální strojovnu chlazení, která je včetně rozvodu chladiva součástí projektu a dodávky profese **CHLAZENÍ**.

**Projekt chlazení je řešen samostatně.**

#### **h) údaje o spotřebě energií**

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

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

**instalovaný příkon el..... 20 kW**

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

**Předpokládaná soudobost je 0,65**

---

**Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.**

---

**Důležité poznámky:**

- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.
  - 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.
  - Dodavatel technologie GASTRO je povinen předložit (vyvzorkovat) k odsouhlasení veškeré prvky, které jsou tzv. „pohledové“. Tyto prvky podléhají odsouhlasení architektem, projektantem této části a provozovatelem.
- 

Datum: 04/2020