

Zawartość opracowania:

**1. Dane ogólne**

1.1 Przedmiot opracowania

1.2 Podstawa merytoryczna

1.3 Zakres opracowania

**2. Charakterystyka gastronomii**

**3. Opis procesów technologicznych**

3.1 Dostawa, magazynowanie

3.2 Sprzedaż

3.3 Zmywalnia naczyń stołowych

3.4 Odpadki, utrzymanie czystości

3.5 Pomieszczenia socjalne

3.6 Wymogi dla pomieszczeń zaplecza kuchennego w aspekcie technologicznym

3.7 Program powierzchniowy

**4. Wytyczne instalacyjne dla branż projektowych**

4.1 Wytyczne architektoniczno – budowlane

4.2 Wytyczne instalacji elektrycznej

4.3 Wytyczne instalacji wodno – kanalizacyjnej

4.4 Wytyczne wentylacyjne

**5. Specyfikacja do projektu technologii**

**6. Zestawienie rysunków**

## **1. Dane ogólne**

### **1.1 Przedmiot opracowania**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii gastronomicznej dla kawiarni.

**Lokalizacja:** Biblioteka Narodowa, Warszawa, Plac Krasińskich 3/5.

### **1.2 Podstawa merytoryczna**

Podstawą merytoryczną opracowania są:

- wytyczne inwestora
- obowiązujące przepisy San.-Epid., BHP, P. Ppoż.
- podkłady architektoniczno – budowlane
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. Nr 75, poz. 690)
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28.08.2003 w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. Nr 169, poz. 1650)

### **1.3 Zakres opracowania**

Zakresem opracowania jest:

- określenie układu funkcjonalnego pomieszczeń
- rozmieszczenie urządzeń technologicznych
- opracowanie specyfikacji do projektu
- opracowanie opisu do projektu
- opracowanie wytycznych dla branż projektowych

## **2. Charakterystyka gastronomii**

Zaplecza gastronomiczne kawiarni zlokalizowane jest w Bibliotece Narodowej w Warszawie Plac Krasińskich 3/5 na poziomie parteru. W kawiarni sprzedawane będą: kawa, herbata, napoje, wyroby cukiernicze, kanapki, sałatki itp.

### **Godziny otwarcia:**

Kawiarnia będzie czynna w godzinach otwarcia Biblioteki Narodowej.

### **Ogólna liczba żywionych:**

Ogólna liczba klientów ok. **200 / dobę**. Kawiarnia posiada ogólnodostępne sale konsumentów. Bezpośrednio przy salach konsumentów znajduje się w.c. dla konsumentów.

### **Asortyment dań:**

- a) napoje (napoje chłodzące, gorące, soki, kawa, herbata)
- b) desery (przywożone „z zewnątrz” w postaci zapakowanej, gotowej do sprzedaży)
- c) kanapki, sałatki itp. (przywożone „z zewnątrz” w postaci zapakowanej, gotowej do sprzedaży)

### **Zatrudnienie i czas pracy:**

Praca w systemie zmianowym wg łamanego harmonogramu pracy. Maksymalna ilość zatrudnionych to 4 osoby.

## **3. Opis procesów technologicznych**

### **3.1 Dostawa, magazynowanie**

Dostawa komponentów odbywa się przed otwarciem kawiarni. Zaplecze gastronomiczne posiada stanowisko magazynowe szaf chłodniczo mroźniczych i regałów, chłodziarki podblatowe, witryny chłodniczej oraz szafki w zabudowie wewnątrz na produkty sypkie. Wszystkie desery, kanapki, sałatki dostarczane będą już w postaci gotowej do spożycia. Produkty wymagające chłodniczej temperatury przechowywania magazynowane będą w witrynie chłodniczej, chłodziarkach podblatowych i zamrażarce.

### 3.2 Sprzedaż

Kawiarnia serwować będzie napoje typu kawa, herbata, napoje chłodzone, kanapki, sałatki itp. Wszystkie produkty przywożone będą w postaci gotowej do sprzedaży. Bar wyposażony jest w witrynę chłodniczą, umywalkę, zlew pomocniczy, ekspresy do parzenia kawy, młynek do mielenia kawy, urządzenia chłodniczo mroźnicze, wyciskarkę do cytrusów, kostkarkę, blender.

### 3.3 Zmywalnia naczyń stołowych

Zaplecze gastronomiczne posiada następujące pomieszczenia zmywalnicze:

**a) zmywalnia naczyń stołowych**, która wyposażona jest w stół ze zlewem, zmywarkę do mycia naczyń. Czyste naczynia przechowywane są w szafie przelotowej, która oddziela jednocześnie strefę czystą od brudnej.

### 3.4 Odpadki, utrzymanie czystości

Wszystkie odpadki przenoszone są w zamkniętych pojemnikach do **pomieszczenia na odpadki**, zlokalizowanego w pobliżu zaplecza gastronomicznego. Kawiarnia posiada **stanowisko na sprzęt porządkowy**, wyposażone w zlew i szafę na środki czystości.

### 3.5 Pomieszczenia socjalne

Dla pracowników kawiarni przewidziano pomieszczenie socjalne, W.C. oraz stanowisko szafek odzieżowych.

### 3.6 Wymogi dla pomieszczeń zaplecza kuchennego w aspekcie technologicznym

Nazwa pomieszczenia	Wytyczne dla wentylacji	Temperatura pomieszczenia	Wytyczne budowlane
Komunikacja, przedmagazyn	1-4 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 1,6m
W.C.	1-4 wym./h	18-22°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 2m
Pomieszczenie socjalne	1-4 wym./h	18-22°C	Wg wymagań dla

			pomieszczeń socjalnych
Zaplecze kawiarni	1-4 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 2m
Coffee bar	5-10 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną wg projektu wnętrz
Zmywalnia naczyń stołowych	min. 5-10 wym./h wg obliczeń	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości

### 3.7 Program powierzchniowy

Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia pomieszczenia (m <sup>2</sup> )
Przedmagazyn	7,54
W.C. pracowników	2,71
Pomieszczenie socjalne	3,52
Zaplecze kawiarni	12,12
Coffee bar	11,74
Zmywalnia naczyń stołowych	3,14
Komunikacja	2,01
<b>Razem</b>	<b>42,78</b>

## 4. Wytyczne instalacyjne dla branż projektowych

### 4.1 Wytyczne architektoniczno – budowlane

#### Ściany i sufity

- Wymagana wysokość dla coffee baru, zmywalni naczyń stołowych wynosi 3,30m; dla pomieszczeń magazynowych, sanitarnych, gospodarczych, komunikacji minimum 2,5m. W przypadku, gdy brakuje właściwej wysokości, należy wystąpić o odpowiednie odstępstwo zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Ściany zmywalni naczyń stołowych powinny być wykończone w technologii łatwo zmywalnej do pełnej wysokości.
- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego.
- Elementy podwieszane muszą być wykonane z takiego materiału, aby zapobiegał gromadzeniu się zanieczyszczeń.

- Korytarze powinny być pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 1,6 m.
- Narożniki ścian przy traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi odbojnikami.
- Piony kanalizacyjne w pomieszczeniach gastronomii należy obudować.
- Wszystkie instalacje powinny być zabudowane.

### **Podłogi**

- Podłoga w sali konsumentów powinna być ciepła, nieścieralna łatwa do utrzymania w czystości, a w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i komunikacji – szczelna, nienasiąkliwa, trwała, łatwo zmywalna i nie powodująca poślizgów.
- Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.) w ciągach komunikacyjnych oraz między pomieszczeniami.

### **Drzwi**

- Minimalna szerokość drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych powinna wynosić 90 cm

### **Okna**

- Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć.

### **Oświetlenie**

- Oświetlenie naturalne należy zapewnić w sali konsumentów oraz w pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca przebiega przez całą zmianę. W przypadku, gdy brakuje naturalnego doświetlenia należy wystąpić o odpowiednie odstępstwo zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Oświetlenie naturalne pośrednie lub sztuczne dopuszcza się w takich pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa (nie przekraczająca 4 godzin).

## **4.2 Wytyczne instalacji elektrycznej**

Projekt techniczny podaje zapotrzebowanie energii elektrycznej dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych.

Łączne zapotrzebowanie na moc elektryczną do proponowanych urządzeń	18,58 kW
Rezerwa 3%	0,56 kW
<b>Razem</b>	<b>19,14 kW</b>

Współczynnik jednoczesności poboru mocy 0,7.

#### 4.3 Wytyczne instalacji wodno – kanalizacyjnej

##### • Zapotrzebowanie wody technologicznej:

Przyjęto: 2 litrów / osobę

Liczba żywionych: 200 osób

$x = 200 \text{ żywionych} \times 2 \text{ l / osobę} = \underline{400 \text{ l / dobę}}$

##### • Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:

Powierzchnia wymagająca mycia: 40 m<sup>2</sup>

Ilość zmywań na dobę: 2

Zużycie wody: 2 l / m<sup>2</sup>

$x = 40 \text{ m}^2 \times 2 \text{ l / m}^2 \times 2 = \underline{160 \text{ l / dobę}}$

##### • Razem zapotrzebowanie wody wyniesie:

Woda technologiczna: 400 l / dobę

Woda porządkowa: 160 l / dobę

**RAZEM: 560 l / dobę**

##### • Ścieki:

Ścieki technologiczne stanowią 95% zużytej wody

Ścieki porządkowe stanowią 100% zużytej wody

$400 \text{ l} \times 0,95 = 380 \text{ l}$

$160 \text{ l} \times 1,0 = \underline{160 \text{ l}}$

**RAZEM: 540 l / dobę**

## UWAGA

Zapotrzebowanie wody na cele sanitarne personelu i konsumentów określi projekt branżowy. Należy przewidzieć „piony” kanalizacyjne min.  $\varnothing$  100 mm (piony powinny być obudowane) oraz odłuszczownik. Rewizja poza pomieszczeniami produkcyjnymi.

### 4.4 Wytyczne wentylacyjne

- Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia.
- Należy przewidzieć osobne zespoły wentylacyjne dla pomieszczeń zaplecza gastronomicznego i osobne dla sal konsumenckich.
- W tabeli **Wymogi dla pomieszczeń zaplecza kuchennego w aspekcie technologicznym** podano orientacyjne ilości wymian powietrza na godzinę.

## 5. Specyfikacja do projektu technologii

Tabela: „Wykaz wyposażenia technologicznego”.

## 6. Zestawienie rysunków:

6.1	Rzut parteru	01, 02, 03
-----	--------------	------------