

OPISTECHNICZNY

do koncepcjitechnologii małej gastronomii

1. DANE OGÓLNE :

- 1.1. Właściciel obiektu: Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Kościanie, ul. Szpitalna 7 64-000 Kościan.
- 1.2. Obiekt : Budynek Oddziału Wewnętrznego
- 1.3. Lokalizacja : ul. Szpitalna 7 64-000 Kościan.

2. CEL OPRACOWANIA:

Celem przedsięwzięcia jest przystosowanie niezagospodarowanych pomieszczeń piwnicznych na potrzeby prowadzenia usług małej gastronomii. Celem opracowania jest uzyskanie odstępstwa na:

- usytuowanie poziomu pomieszczeń pracy stałej 1,5 [m] poniżej poziomu terenu,
- obniżenie wysokości do 2,76 m w/w pomieszczeń;

Bufet szpitalny będzie znajdować się w budynku Oddziału Wewnętrznego SPZOZ w Kościanie przy ul. Szpitalnej 7. Utworzenie małej gastronomii jest odpowiedzią na aktualnie zgłaszane potrzeby – obecnie na terenie szpitala brak lokalu gastronomicznego.

3. CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU:

Budynek w którym ma być realizowane zadanie jest obiektem piętrowym, podpiwniczonym . Wykonany w systemie tradycyjnym – ściany murowane z cegły ceramicznej, strop i klatka schodowa żelbetowa. Ławy fundamentowe prostokątne, żelbetowe, ściany podziemia z bloczków betonowych.

4. ZAKRES DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ

Placówka gastronomiczna będzie pełniła funkcję pomocniczą dotyczącą żywienia odwiedzających pacjentów oraz personelu medycznego. Lokal gastronomiczny w budynku dostosowano układem funkcjonalnym i wyposażeniem technologicznym wyłącznie do sprzedaży gotowych wyrobów garmazeryjnych, sałatek i surówek, wyrobów cukierniczych trwałych, wyrobów ciastkarskich, napojów gorących, napojów bezalkoholowych. W bufecie może być prowadzona w niewielkim zakresie działalność produkcyjna na bazie dostarczonych z zewnątrz półproduktów i mrożonek.

5. INNE DANE INFORMACYJNE

- zaopatrzenie lokalu gastronomicznego w środki spożywcze, transportem własnym świadczących usługi gastronomiczne,
- w bufecie obowiązuje samoobsługa
- zatrudnionych będzie dwóch pracowników w systemie pracy stałej (powyżej 4 godz. na dobę).

6. UKŁAD FUNKCJONALNY

Układ funkcjonalny oraz wyposażenie w urządzenia i sprzęt dostosowane do zakresu działalności gastronomicznej danego lokalu przedstawiono w części rysunkowej koncepcji. Również zostały pokazane drogi zaopatrzeniowe w środki spożywcze, wejścia komunikacyjne konsumentów i personelu

Zaprojektowano stosownie do zakresu działalności następujące stanowiska pracy

- obróbki termicznej z kuchenką lub innym urządzeniem grzewczym takim jak opiekacz, salamander, bema, kuchenka mikrofalowa itp.

- ekspedycyjne, wyposażone w urządzenia chłodnicze, ekspozycyjne, do schładzania i przechowywania napojów gorących (ekspresy ciśnieniowe do kawy, herbaty, ekspresy przelewowe, kostkarki do lodu itp.)

- mycia naczyń stołowych w wydzielonym pomieszczeniu z powierzchniami do przyjęcia naczyń, ich wstępnego spłukiwania i mycia z wyparzeniem w temp. -90°C w zmywarce elektrycznej, automatycznej.

W lokalu gastronomicznym wydzielono również stosownie do potrzeb i zakresu działalności pomieszczenie magazynowe wyposażone w regały, szafy magazynowe i urządzenia chłodniczo-mroźnicze oraz zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu obsługującego dany lokal z pomieszczeniem szatniowym i węzłem sanitarnym.

Dla potrzeb utrzymania w czystości dany lokal zaprojektowano stanowiska z wydzieloną szafą na sprzęt porządkowy i środki czystościowo-dezynfekcyjne oraz zlewozmywakiem montowanym na wysokości 40cm od posadzki do mycia mopów i szczotek.

7. WYTYCZNE BRANŻOWE

7.1. Wytyczne architektoniczno-budowlane

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin - zabezpieczone przed kondensacją pary i możliwością wzrostu pleśni. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalniach naczyń stołowych, w magazynach spożywczych oraz węzłach sanitarnych i pomieszczeniach porządkowych, muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci do wysokości 2,0 m.

Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i zmywalniach, powierzchnię podłogową należy wykonać z materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych, łatwych w utrzymaniu czystości i odpornych na uszkodzenia mechaniczne. Przy tych podłogach należy wykonać cokoliki w wysokości od 5+10 cm.

7.2. Wytyczne instalacyjne

Do wszystkich urządzeń wodno-kanalizacyjnych należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną. Do urządzeń technologicznych zgodnie z DTR tych urządzeń.

Wpusty kanalizacyjne podłogowe należy zabezpieczyć kratkami i zamknięciami wodnymi syfonowymi z łatwym dostępem do osadnika.

Przy zmywarkach automatycznych, gastronomicznych wykonać podejścia odpływowe - kratki ściekowe lub podejście ściennie 040/50/

We wszystkich pomieszczeniach należy zapewnić wentylację dostosowaną do potrzeb lokalu i skutecznego wentylowania ze względu na wydzielane ciepło lub wilgoć przez urządzenia lub ludzi w/g normy PN-8S/B-03430/Az3-2000 - Wentylacja w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej.

Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwić jego wymianę w całym pomieszczeniu z kierunkiem przepływu od strony czystej do brudnej pomieszczenia.

- Temperatury pomieszczeń należy przyjąć zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury (Dz. U. Nr 75/2002r.)

- Wentylację lokali gastronomicznych można włączyć do wentylacji/klimatyzacji całego budynku na zasadzie obowiązującej w lokalach gastronomicznych o czystości powietrza nawiewanego, usuwania uciążliwych zapachów oraz oddzielnych układów wentylacyjnych zapleczy socjalno-sanitarnych i porządkowych.

- Grzejniki w pomieszczeniach produkcyjnych o powierzchniach gładkich nie powinny kolidować z wyposażeniem technologicznym.

- We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć instalację oświetleniową oraz gniazda wtykowe jednofazowe, a w pomieszczeniach wilgotnych gniazda wtykowe hermetyczne

- Oprawy powinny być wyposażone w klosze nietłukące się i łatwe do utrzymania czystości.

- We wszystkich pomieszczeniach natężenie oświetlenia winno być 200 lx, natomiast na stanowiskach pracy min. 300 lx