

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce provozovny rychlého občerstvení, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení přípravy a prodeje je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Podkladem pro zpracování byly požadavky investora a uživatele, dále výkresy stavební dispozice.

Rychlé občerstvení se nachází v Praze 3, Husinecká 1024. Projekt je předložen jako projekt pro stavební povolení.

Provozovna bude sloužit pouze pro pracovníky pozemkového úřadu s omezenou otvírací dobou cca od 8.00-15.00, doba se může měnit po vyhodnocení provozu.

Provozovna se skládá z vlastního bufetu-prodejní část, přípravny, sklad, konzumace a šatny. Veškeré zboží se bude dovážet, nebude zde žádná výroba, pouze se některé výrobky tepelně regenerují.

Nádobí - dle potřeby zákazníka se bude jednat o nevratné obaly nebo porcelán, sklo.

Provozovna se nachází v prostoru kanceláří Pozemkového úřadu, takže někteří zaměstnanci SPÚ si odnášejí jídlo do kanceláře.

Vstup do těchto prostor bufetu je pouze pro zaměstnance Pozemkového úřadu, kteří vstupují přes centrální recepci.

2. Charakteristika provozu

Jedná se o bufet – provozovnu rychlého občerstvení, veškeré výrobky jsou dovážené od vybraných dodavatelů, není zde žádná výroba, pouze se některé výrobky tepelně regenerují.

Sortiment tvoří chlebíčky, bagety, sendviče, paniny, saláty, pomazánky, mléčné výrobky, dezerty, croissanty, pečivo, ovoce. Tyto výrobky budou skladovány v příručních chladicích skříních ve skladu-přípravně v chladicích vitrínách v bufetu a v prosklených chladicích skříních, které budou samoobslužné. Sladké výrobky budou v samostatné chl. vitríně.

Dále jsou v sortimentu párky, klobásy, polévka, řízky, sekaná, smažený sýr..., tyto budou ohřívány v mikrovlnné troubě, nebo vodní lázni, kontaktním grilu. Polévka bude dovážena v chlazeném stavu, ohřev bude na el. vařiči v přípravně a prodej z ohřívaného zásobníku na polévku.

Nápoje budou balené pouze v nevratných obalech a budou umístěny v jedné chl. skříně pro samoobslužný prodej a v pultě.

Pro teplé nápoje je určen samoobslužný kávovar a rychlovarná konvice v zápultí pro přípravu čaje.

Nádobí - bude se dle potřeby zákazníka jednat buď o nevratné obaly, nebo porcelán, sklo.

Místa pro konzumaci jsou rozdělena na konzumaci tzv. vysokou a normální nízkou. Je zde umožněn i odnos do kanceláří.

Objekt je napojen na městský vodovod a kanalizaci.

Předpokládaná provozní doba provozovny :

PO- NE - 8:00 až 15:00 h

3. Popis provozu

Vlastní prodej:

Vlastní prodej bude kombinovaný s obslužnou a samoobslužnou formou. Samoobslužný prodej je zaveden z důvodu úzkého okruhu zákazníků-pouze pracovníků Pozemkového úřadu a obdobného způsobu prodeje na Ministerstvu zemědělství.

Chlebíčky, bagety, sendviče, paniny, saláty, pomazánky, mléčné výrobky, dezerty, croissanty, pečivo, ovoce - jsou dováženy a uskladněny jsou v zázemí v chladicí skříni, nebo se rovnou vyrovnají na tácy a umístí do prodejních chladicích vitrín v obslužném úseku bufetu a v prosklených chladicích skříních, které budou samoobslužné. Sladké výrobky budou v samostatné chl. vitríně.

Párky, klobásy, polévka, řízky, sekaná, smažený sýr..., tyto budou ohřívány v mikrovlné troubě, nebo vodní lázni, kontaktním grilu.

Polévka bude dovážena v chlazeném stavu, ohřev bude na el. vařiči v přípravě a prodej z ohřívání zásobníku na polévku.

Teplé nápoje se připravují v samoobslužném kávovaru s přívodem vody. Čaj se připravuje v zápultí obslužného úseku pomocí rychlovarné konvice.

Studené nápoje jsou prodávány ze samoobslužné chladicí prosklené skříně a z prostor prostorového pultu. Na skladování je určen vyčleněný sklad.

Nádobí bude převážné v nevratných obalech a na požádání v porcelánu nebo ve skle. Nádobí od zákazníků se soustřeďuje na pojízdný vozík. Nádobí od zákazníků se myje v zápultí obslužného úseku., kde je podstolová myčka, dřez. V zápultí je taky umístěn dřez na mytí provozního nádobí z prodeje.

Umyvadlo na ruce je umístěno vedle dřezu s přívodem teplé a studené vody a držákem na papírové ručníky.

Provozní nádobí se myje také v dřezu v zázemí, kde je taky umyvadlo.

Likvidace obalů a odpadů

Odpad je průběžně likvidován do odpadových nádob a odnášen do vyhrazených kontejnerů Pozemkového úřadu. Organický odpad je ukládán do chladicí skříně určené pro organický odpad v místnosti sklad.

Způsob nakládání s odpady se bude řídit provozním řádem před zahájením provozu.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, s ruční manipulací.

5. Přehled zaměstnanců

Počet zaměstnanců 2

Šatna je umístěna odděleně na konci propojovací chodby, kde jsou šatní skříňky na oddělené ukládání civilního a pracovního oděvu.

WC s předsíní a sprchou je umístěno ve stávajícím prostoru, který byl již vybudován.

