

PROJEKT:                   RENOVACE KULTURNÍ A ZDRAVOTNÍ  
                                  CENTRUM, KOMÁROV

DÍLČÍ ČÁST:               TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU  
                                  KAVÁRNY

STUPEŇ:                   STUDIE

INVESTOR:                ÚŘAD MĚSTYSE KOMÁROV

VYPRACOVAL:            ING. IVANA MASAŘÍKOVÁ  
                                  GASTROMARTIN SPOL. S.R.O.  
                                  URXOVA 5  
                                  186 00, PRAHA 8 – KARLÍN

DATUM:                    10/2020

Je vypracovaná studie gastro provozu kavárny, která se plánuje vybudovat v rámci renovace kulturního centra v Komárově.

Provoz bude sloužit jako kavárna. Počítá se i s prodejem občerstvení pro návštěvníky kulturních akcí v divadle, salonku, nebo zasedacím sálu. Zázemí gastro provozu může případně využít i externí cateringová firma.

Předpokládané kapacitní údaje:

- Počet míst k sezení: cca 36
- Počet zaměstnanců gastro: max. 5

Předpokládaný sortiment:

- Slané občerstvení: studená kuchyně (saláty, sendviče, panini) – vyrobené na provozovně
- Sladké občerstvení: dezerty dovážené
- Nápoje teplé: káva, čaj
- Nápoje studené: nealkoholické (lahvové, džusy), alkoholické (víno, čepované pivo)

Popis provozu:

**Zásobování a skladování:** zásobování probíhá zásobovacím vstupem. Zboží je dle charakteru uloženo do skladu potravin nebo skladu nápojů a obalů, které jsou vybaveny úložnými regály a chladicími / mrazicími skříněmi. Chemické prostředky se budou ukládat v nástěnné skřínce v rámci úklidové místnosti. Samostatně je navržen sklad odpadků s chladicí skříní pro uložení organického odpadu.

**Přípravna studené kuchyně:** Zde se připravují jídla studené kuchyně z dovezených surovin. Zelenina se dováží již očištěná. Případně místnost slouží jako zázemí a manipulační prostor pro cateringovou firmu. Přípravna je vybavena nerezovým nábytkem s pracovní a odkládací plochou, dřezy, umyvadlem na ruce, chladicí technologií, mikrovlnnou troubou a kontaktním grilem.

**Bar:** Je navržen nápojový bar, vybavený nerezovým nábytkem s pracovní a odkládací plochou, dřezy, umyvadlem na ruce, chladicí a mrazicí technologií, výrobníkem ledu, výčepním stolem a technologií pro výrobu kávy. Slané a sladké občerstvení bude uloženo v chlazených vitrínách.

**Mytí stolního nádobí a skla** je umístěno do zázemí. Je navržen mycí stůl s dřezem, podstolová myčka a umyvadlo na ruce. Čisté nádobí se skladuje v regálech.

**Hygienické zázemí:** Pro personál gastro provozu je navržena šatna a toaleta s předsíňkou. Hosté využívají toalety přístupné z pasáže. V zázemí gastro provozu je navržena úklidová místnost s výlevkou.

Rozmístění spotřebičů a zařízení v jednotlivých částech gastronomického provozu je patrné z výkresu gastro technologie.