

II. OPIS TECHNOLOGII BUFETU

1. Projektowana funkcja

Na parterze zespołu pokoi gościnnych, w bliskim sąsiedztwie głównego holu wejściowego zaprojektowano salę wielofunkcyjną. Część sali wielofunkcyjnej zajmować będzie indywidualnie wykonany bufet.

Z tyłu bufetu zaprojektowano pomieszczenie zaplecza bufetu oraz WC dla obsługi bufetu.

WC dla konsumentów zaprojektowano obok sali wielofunkcyjnej. WC damski jest przystosowany do obsługi osób niepełnosprawnych. Składzik porządkowy jest usytuowany po przeciwnej stronie korytarza.

2. Program użytkowy.

Zakłada się, że w bufecie będą serwowane:

- napoje zimne: soki, woda mineralna, napoje w kartonikach i butelkowane
- napoje gorące: kawa, herbata
- słodycze
- ciastka
- przekąski suche typu: orzeszki, krakersy, herbatniki
- bagietki, bułki, kanapki pakowane (przywożone z zewnątrz) na życzenie - na gorąco
- pizza, zapiekanki (mrożone, przywożone z zewnątrz, poddawane jedynie obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej)

3. Wyposażenie

Część sali wielofunkcyjnej zajmować będzie indywidualnie wykonany bufet. Pod blatem będzie zamontowana chłodziarka do napojów zimnych. Na blacie bufetu będzie ustawiona kasa fiskalna. Na zakończeniu bufetu będzie zamontowana witryna chłodnicza, w której będą przechowywane kanapki, bułki, zapiekanki i gotowe sałatki.

Ponadto przewiduje się wykonanie półek lub szafek na suche przekąski typu: krakersy, orzeszki, herbatniki, oraz słodycze: cukierki, batoniki, czekolady itp. Na blacie bufetu będzie ustawiony ekspres do kawy i herbaty, schładzacz napojów, oraz kuchenka mikrofalowa, ponieważ przewiduje się możliwość konsumpcji na miejscu podgrzanych pizz, kanapek i bagietek z serem, oraz podania kawy lub herbaty.

Projektuje się wyposażenie pomieszczenie zaplecza bufetu w stół roboczy z blachy nierdzewnej z wpuszczonym zlewem jednokomorowym przystosowanym do zamontowania młynka koloidalnego do mielenia odpadków konsumpcyjnych. Pod blatem stołu jest komora do zamontowania zmywarki do szkła i naczyń. Oprócz tego należy zamontować kuchnię 4-płytkową, ażeby istniała możliwość podgrzania gotowych potraw (np. bigos, fasolka po bretońsku). Nad kuchenką należy zainstalować kuchenny pochłaniacz oparów. Ponadto zaplecze należy wyposażyć w

chłodziarkę oraz szafki kuchenne stojące i wiszące.

Przedśionek WC będzie pełnił funkcję szatni personelu bufetu i dlatego tam będzie ustawiona szafka odzieżowa z przegrodą oddzielającą odzież zewnętrzną od roboczej.

Wszystkie instalowane urządzenia muszą posiadać certyfikat na znak bezpieczeństwa lub deklarację zgodności z polskimi normami.

4. Obsługa konsumentów

Zakłada się system samoobsługowy.

5. Dostawa towarów

Wyroby cukiernicze, kanapki, zapiekanki i sałatki będą dowożone od producentów w stanie gotowym do sprzedaży i przechowywane w witrynie chłodniczej. Zakłada się maksymalne wykorzystywanie produktów do bieżącego użytku.

Wyroby gotowe w stanie zamrożonym (np. pizza) będą przechowywane w szafkach mroźniczych pod witryną chłodniczą.

Zakłada się, że nie będzie mycia i przechowywania opakowań, w których będzie przywieziona dostawa nowego towaru. Bezpośrednio po przyjęciu towaru opakowania zostaną zwrócone dostawcy.

6. Zmywanie naczyń stołowych

Zakłada się wykorzystywanie naczyń jednorazowego użytku. W przypadku stosowania naczyń szklanych, brudne talerze, szklanki i kubeczki będą podawane do pomieszczenia zaplecza przez okienko podawcze, gdzie będą po opłukiwaniu w zmywaku (z zainstalowanym młynkiem do odpadków) będą zmywane w zmywarce do szkła i naczyń. Zmywarka musi być wyposażona w program dezynfekcji (mycia naczyń w temperaturze 82-85 °C). Umyte naczynia będą przechowywane w szafkach kuchennych na zapleczu i w bufecie.

7. Odpadki

7.1. Odpadki użytkowe (pokonsumpcyjne)

Zakłada się, że nie będzie odpadków pokonsumpcyjnych, ponieważ projektuje się zainstalowanie młynka do odpadków przy zlewie do zmywania naczyń.

7.2. Odpadki nieużytkowe

Odpadki nieużytkowe typu śmieci, opakowania po napojach, talerze i kubki jednorazowego użytku będą składowane w typowych pojemnikach składowanych w obudowanym i zadaszonym śmietniku uytuowanym na placu gospodarczym.

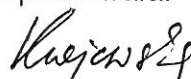
8. Czas pracy i zatrudnienie

1. Czas pracy: 9⁰⁰ - 18⁰⁰

2. Przewidywane zatrudnienie: 1 osoby na stałe + ewentualnie w sezonie 1 osoba dodatkowo do pomocy przy obsłudze klientów, w okresie letnim w trakcie trwania dużych imprez sportowych.

Osoby zatrudnione muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony badaniem lekarskim.

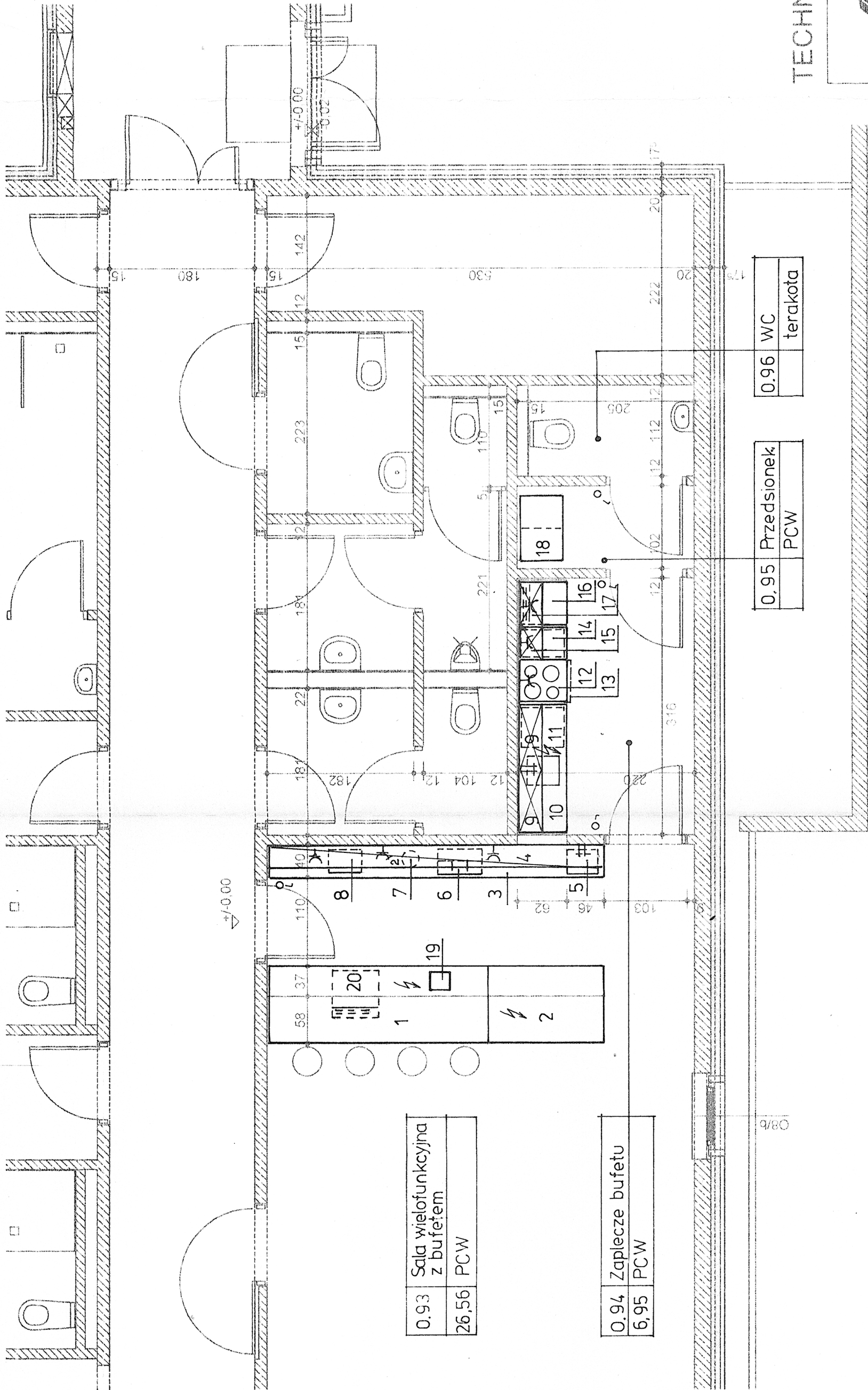
Opracowała:



inż. Hanna E. GAJEWSKA

LEGENDA

Symbol	Wyszczególnienie
1	Lada bufetowa podbudowana szafkami
2	Witryna chłodnicza na przekąski 1445x905
3	Zabudowa bufetu z szafkami i półkami, ze umywalką wypuszczoną w blat
4	Regał ekspozycyjny na słodycze
5	Umywalka z blachy nierdzewnej
6	Ekspres ciśnieniowy do kawy
7	Schładzacz napojów
8	Kuchenska mikrofalowa
9	Szafka kuchenna wisząca 800x300
10	Stół nierdzewny ze zmywakiem, z komorą na zmywarkę+ młynek odpadków 1600x600
11	Zmywarka do naczyń ze zmykaczem wody z programem dezynfekcji
12	Kuchenska elektryczna 4-płytkowa z piekarnikiem elektrycznym
13	Pochłaniacz oparów
14	Szafka kuchenna stojąca 400x550
15	Szafka kuchenna wisząca 400x300
16	Szafka kuchenna stojąca 400x550 <i>Chłodziarka</i>
17	Szafka kuchenna wisząca 600x300
18	Szafka odzieżowa dwudzielna 800x500
19	Kasa fiskalna
20	Chłodziarka do zabudowy



0.93	Sala wielofunkcyjna z bufetem
26,56	PCW

0.94	Zaplecze bufetu
6,95	PCW

0,8/b

0.95	Przedśionalek
	PCW

0.96	WC
	terakota

TECNOLOGIA GASTRONOMII - BUFET 1:50



STUDIO A-4

ul. Wolność 10, 00-001 Warszawa
tel. 022 255 11 11, 022 255 11 12
e-mail: studioa4@wp.pl, studioa4@poczta.onet.pl

architekt prowadzący	Jacek Leński	istopad 04
obiekt	Zespół obiektów sportowych w Mrzeżynie	
adres	- etap II - hala sportowa	
projekt	projekt architektoniczny wykonawczy	
tytuł	Technologia gastronomii - bufet	A
symbol	134/A/97/III-3	
projektował	mgr inż. arch. Andrzej Frydrycki	
sprawdził	mgr inż. arch. Stanisław Kondarewicz	