

# SPIS TREŚCI

## CZĘŚĆ I OPISOWA

1. Wstęp
2. Założenia programowe
3. Zatrudnienie
4. Wyposażenie
5. Powierzchnie
6. Wytyczne branżowe
  - 6.1. Wytyczne do projektu budowlanego
  - 6.2. Wytyczne do prac elektrycznych
  - 6.3. Wytyczne do instalacji wodno- kanalizacyjnych
  - 6.4. Wytyczne do projektu wentylacji
  - 6.5. Wytyczne do ogrzewania pomieszczeń

## CZĘŚĆ II RYSUNKOWA

Rys. nr B1 Rzut technologiczny bufetu z zapleczem

1:50

## 1. WSTĘP

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny bufetu z zapleczem w nowoprojektowanej hali sportowej w Ustrzykach Dolnych. Bufet zlokalizowany jest na kondygnacji piętra przyległego do holu z windą i klatką schodową.

## 2. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

W bufecie obsługiwani będą uczestnicy imprez sportowych i pracownicy hali. W ramach prowadzonej działalności gastronomicznej przewiduje się podawanie posiłków gorących na bazie gotowych mrożonek i półfabrykatów. Oprócz tego podawane będą napoje zimne oraz napoje gorące, jak kawa czy herbata.

Przykładowy asortyment posiłków:

- kanapki,
- hamburger,
- hot- dog,
- zapiekanka z opiekacza dwustronnego,
- frytki same lub z kotлетem,
- sałatki (gotowe dostarczane z zewnątrz do bufetu),
- napoje gorące, kawa, herbata,
- napoje zimne.

Mięso świeże przygotowywane będzie na wydzielonych stanowiskach obróbki mięsa, na zapleczu bufetu.

Frytki dostarczone w stanie zamrożonym podawane będą tylko obróbce cieplnej.

Sosy na bazie majonezu kupowane będą w sklepach.

Zapiekanka w formie kanapki z bułki, mięsa i sera poddana będzie obróbce cieplnej na opiekaczu dwustronnym.

Wyżej wymieniony asortyment nie wymaga przygotowania brudnego. W bufecie nieużywane będą jaja. Surowce jako półfabrykaty, w stanie zamrożonym lub świeżym, dostarczane będą codziennie przed oficjalnym otwarciem hali sportowej.

Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowego użytku. Po konsumpcji naczynia jednorazowe (tacki itp.) wrzucane będą do kosza wyłożonego workiem jednorazowego użytku. Napoje wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku – szkło. Pod ladą bufetu zlokalizowano zmywarkę do szkła.

Ilość miejsc konsumpcyjnych wynosiła będzie:

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| • przy stolikach | 28m.k        |
| • stołki barowe  | 8m.k         |
| <u>Razem</u>     | <u>36m.k</u> |

Ilość wydawanych posiłków to około 100 posiłków dziennie.

### 3. ZATRUDNIENIE

W projektowanym bufecie zatrudnienie wynosiło będzie 2 osoby (kobiety), dla których przewidziano szafki ubraniowe dwudzielne w pomieszczeniu szatniowo- socjalnym i WC.

### 4. WYPOSAŻENIE

Zestawienie wyposażenia z podaniem danych technicznych urządzeń podano w tabeli na rysunku technologicznym.

### 5. POWIERZCHNIE

#### Zestawienie pomieszczeń

Lp.	Pomieszczenia	m <sup>2</sup>
2.1	HALL część przeznaczona do konsumpcji	97,60
2.4	BUFET	19,60
2.5a	ZAPLECZE BUFETU	15,80
2.5b	KORYTARZ	6,70
2.5c	WC	3,60
2.5d	POM. SZATNIOWO-SOCJALNE	4,90
2.5e	MAGAZYN	7,40
Powierzchnia razem		155,60

### 6. WYTYCZNE BRANŻOWE

#### **6.1. Wytyczne do projektu budowlanego.**

Wysokość pomieszczeń w świetle min. 3,00m.

Przewidziano wysokość 3,50m w pomieszczeniach zaplecza, na sala konsumpcji do pełnej wysokości tj. 6,00-9,00m

#### Sala konsumpcyjna

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - malowane farbą akrylową do pełnej wysokości,

#### Bufet

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,10m powyżej malować farbą akrylową, naroża ścian i podłogi wyoblone,

#### Przygotownia i magazyn żywności

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,0m powyżej malować farbą akrylową, w przygotowni naroża ścian i podłogi wyoblone,

#### Pomieszczenie szatniowo – socjalne

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,10m powyżej malować farbą akrylową,

#### WC

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,10m powyżej malować farbą akrylową,

#### Korytarz

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - malować farbą lateksową do pełnej wysokości, farba zmywalna,

#### Pomieszczenie porządkowe zaplecza i sali

Podłoga - płytki ceramiczne

Ściany - wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,10m powyżej malować farbą akrylową,

#### Instalacje

Instalacje wody i kanalizacji wykonać jako kryte w przestrzeni ścian i podłóg.

Instalacja centralnego ogrzewania kryta, grzejniki gładki łatwozmywalne.

Instalacja wentylacji mechanicznej kryta.

### **6.2. Wytyczne do prac elektrycznych**

Moc zainstalowana na cele technologiczne wynosi **22,5kW**.

Rodzaj zasilania, moc zainstalowaną poszczególnych urządzeń podano w tabeli na rysunku technologicznym.

Wykonać instalację od porażień.

#### Oświetlenie elektryczne

a) Sala konsumentów (hall) z bufetem	500lx
b) Zaplecze bufetu	300lx
c) Magazyn	250lx
d) Pomieszczenie szatniowo – socj. + WC	200lx

### **6.3. Wytyczne do instalacji wodno- kanalizacyjnych**

Budynek będzie podłączony do instalacji wodno – kanalizacyjnej miejskiej.

#### Zapotrzebowanie wody

- Woda na cele technologiczne.

$100 \text{ posiłków/dzień} \times 30 \text{ l/posiłek} \times 0,5 = 1500 \text{ l} = \mathbf{1,5m^3/dzień}$

w tym : woda ciepła w ilości **0,75m<sup>3</sup>/dzień z kotłowni**

- Woda na cele socjalne

$2\% \times 30 \text{ l/\%} = 60 \text{ l} = \mathbf{0,06m^3/dzień}$

- Woda na cele porządkowe

$$160\text{m}^2 \times 1,5\text{l/m}^2 = 240\text{l} = \mathbf{0,24\text{m}^3/\text{dzień}}$$

Razem dzienne zapotrzebowanie wody wynosi **1,8m<sup>3</sup>/dzień**

#### Ścieki

Ścieki z zaplecza bufetu należy odprowadzić poprzez łapacz tłuszczu ( separator) usytuowany w odległości min. 5m od budynku.

#### Uwaga:

W dniu odbioru inwestor powinien posiadać wyniki badania wody.

### **6.4. Wytyczne do projektu wentylacji**

#### Sala konsumentów ( hall ) z bufetem

Ilość miejsc konsumpcyjnych	36m.k
Wskaźnik ilości powietrza	20m <sup>3</sup> /godz.
Kubatura	~300m <sup>3</sup>

$$(36\text{m.k} \times 20\text{m}^3/\text{m.k}) : 300\text{m}^3 = 2,4 \text{ wym/godz.}$$

Uwzględniając zyski ciepła od bufetu należy przyjąć **4wym/godz.**

#### Zaplecze bufetu

Zyski ciepła od urządzeń

Poz.2.3. Kuchnia gazowa 4 palniki z piekarnikiem	1szt.
• Jawne zyski ciepła	8900 k.cal/godz
Poz.2.5. Frytkownica elektryczna	1szt.
• Jawne zyski ciepła	900 k.cal/godz

Nad urządzeniami cieplnymi przewidziano okap wentylacyjny poz. 2.6.

#### Magazyn

Zyski ciepła od urządzeń

Poz.3.1. Szafa chłodnicza	2szt.
• Jawne zyski ciepła	450 k.cal/godz x 2 = 900k.cal/godz.
Poz.3.2. Zamrażarka	1szt.
• Jawne zyski ciepła	450 k.cal/godz

### Pomieszczenie szatniowo- socjalne

Zalecana krotność wymian powietrza **4wym/ godz.**

### WC

Wentylacja mechaniczna o wydajności 50m<sup>3</sup>/ godz. na jedną miskę ustępową.  
Instalację tą zblokować z wyłącznikiem światła. Zainstalować drzwi wentylowane.

## **6.5. Wytyczne do ogrzewania pomieszczeń**

System ogrzewania wody – z sieci miejskiej.  
Zainstalować grzejniki gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Opracował:  
Mgr inż. arch. Marek Pakuła

### **Uwaga!**

W projekcie zapewniono oddzielne pomieszczenia porządkowe służące jako pomieszczenia pomocnicze w sprzątaniu sala konsumpcji –hali sportowej i zaplecza baru.