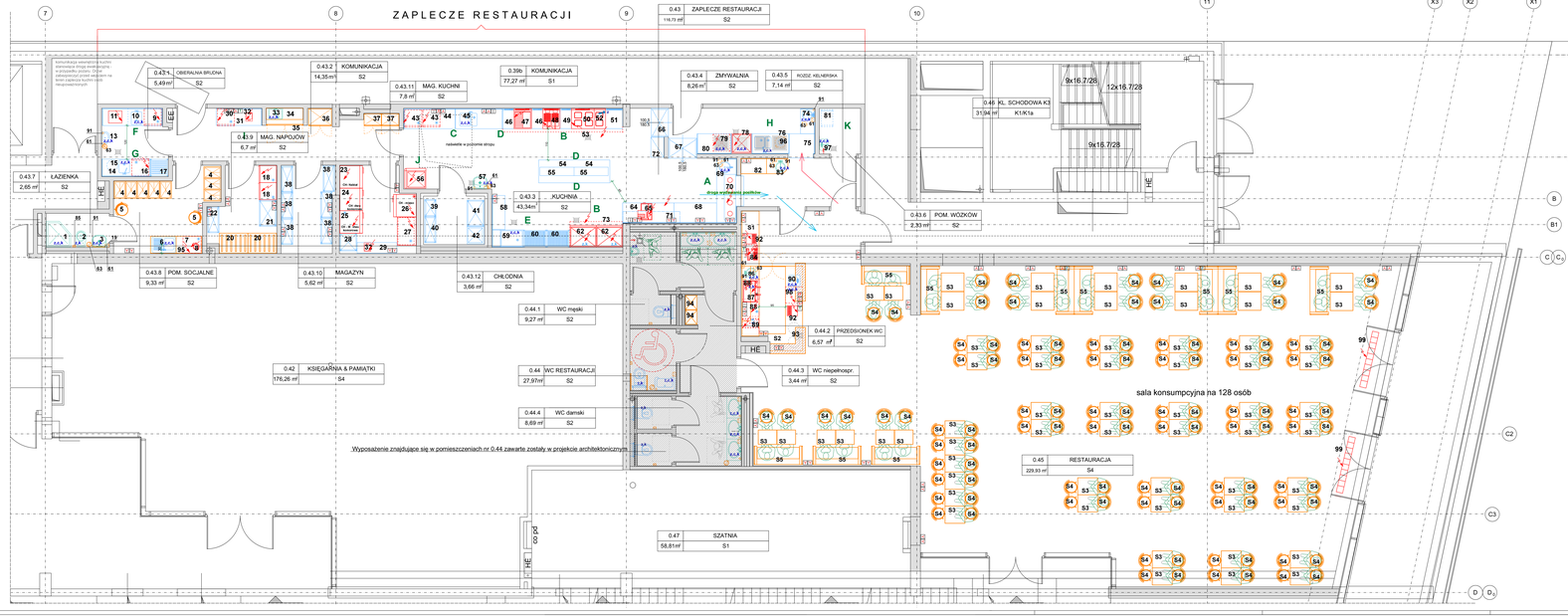
ZAPLECZE RESTAURACJI



	Pomieszczenie	Powierzchnia
0.43.1	OBIERALNIA BRUDNA	5,49 m²
0.43.2	KOMUNIKACJA	14,35 m²
0.43.3	KUCHNIA	43,34 m²
0.43.4	ZMYWALNIA	8,26 m²
0.43.5	ROZDZ. KELNERSKA	7,14 m²
0.43.6	POM. WÓZKÓW	2,33 m²
0.43.7	ŁAZIENKA	2,65 m²
0.43.8	POM. SOCJALNE	9,33 m²
0.43.9	MAG. NAPOJÓW	6,7 m²
0.43.10	MAGAZYN	5,62 m²
0.43.11	MAG. KUCHNI	7,8 m²
0.43.12	CHŁODNIA	3,66 m²
0.43	**ZAPLECZE RESTAURACJI**	**116,73 m²**
0.44.1	WC męski	9,27 m²
0.44.2	PRZEDSIONEK WC	6,57 m²
0.44.3	WC niepełnospr.	3,44 m²
0.44.4	WC damski	8,69 m²
0.44	**WC RESTAURACJI**	**27,97 m²**
0.45	**RESTAURACJA**	**229,93 m²**
	razem	**374,63 m²**

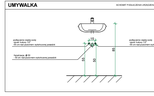
UWAGI

- Rozwiązania materiałowe i technologiczne przyłączeniowych firm podano jako przykładowe – mogą być zastąpione materiałami i urządzeniami o analogicznych parametrach technicznych i użytkowych. W przypadku materiałów i urządzeń zastępczych należy uzyskać zgodę projektanta branżowego.
- Wykończyć ściany pomieszczeń zachowując wymagania sanitarno-higieniczne użytkowe pomieszczeń - zgodnie z opisem technicznym.
- Przy wykończeniu pomieszczeń należy uwzględnić wytyczne zawarte w opisie technicznym.
- Wszystkie kanały wentylacji, instalacji wod- kan., oraz elektryczne, przejść w stropach p.poż. w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się ognia.
- W przypadku wykonania ścian w konstrukcji karkasowej ogniowy mostek termiczny ocieplenie, paroizolacja, płyta g-k, należy wykonać zgodnie z opisem technicznym.
- W pomieszczeniach mokrych np. łazienki, wykonać dodatkową izolację przeciwwilgociową pomiędzy posadzką a warstwą wyrównawczą. Izolację wyprowadzić na ścianę na wysokość 15cm powyżej terenu/posadzki.
- Przyjęty materiał wentylacji, wod- kan i elektryczny należy bezwzględnie uzgodnić z projektantem konstrukcji przed rozpoczęciem budowlano – instalacyjnych należy przewidzieć bezpieczną konstrukcję stropu.
- Przyjęte rozwiązania techniczne z projektowanych konstrukcji i uwzględnieniem informacji zawartych w opisie technicznym.
- Przed rozpoczęciem montażem wszystkich wentylacji wymagany protokół z pomiarów szczelności kanałów wentylacyjnych.
- Nad barem sufity gładkie pełne.
- Przy wykończeniu pomieszczeń zwrócić szczególną uwagę na wykończenie ścian i sufitów, wymagania sanitarno-higieniczne wykończenia powierzchni zgodnie z opisem technicznym.
- Wykończenie ścian i sufitów w strefie kuchennej zgodnie z opisem technicznym.

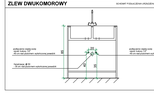
ZLEW z eliminatorem odpadków

ZLEW PORZĄDKOWY

UMYWALKA



ZLEW DWUKOMOROWY



Schemat wykończenia pomieszczeń zaplecza kuchennego

szczegółowy dobór materiałów wykończeniowych wg projektu architektonicznego

LEGENDA

- Dodatkowe podłączenia IT
- Dodatkowe podłączenia TV
- Dodatkowe podłączenia telefoniczne
- Dodatkowe - rezerwowe zasilanie 400V
- Dodatkowe gniazdo wtykowe 230V
- Zaprojektowane na podłączenie zimnej wody
- Zaprojektowane na podłączenie ciepłej wody
- Zaprojektowane na podłączenie kanalizacji
- 11 Oznaczenia urządzenia - szczegółowy opis zgodnie z opisem technicznym i zestawieniem urządzeń
- Meble ze stali nierdzewnej
- Ceramika sanitarna
- Meble - powierzchnie zmywalne
- Urządzenia

STANOWISKA TECHNOLOGICZNE

- A - Stanowisko wydawania i porcjowania potraw
- B - Stanowisko obróbki termicznej
- C - Stanowisko przygotowywania mięsa
- D - Stanowisko przygotowywania
- E - Stanowisko zmywania naczyń kuchennych
- F - Stanowisko magazynowania i dezynfekcji jaj
- G - Stanowisko obróbki brudnej warzyw
- H - Stanowisko zmywania naczyń stołowych
- I - Stanowisko przyjęcia produktów
- J - Stanowisko schładzania potraw
- K - Stanowisko mycia i magazynowania wózków

opracowanie dokumentacji pod wyjątkiem wymogów higieniczno-sanitarnych

PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO - WDROŻENIOWE "PORT" Sp. z o.o.
ul. GRUNWALDZKA 212, 80-266 GDAŃSK
tel. 058 768 37 60, fax 058 768 37 61, e-mail: for@port-architekci.pl

INWESTOR	Gmina Miasta Gdańska 80-833 Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
OBIEKT	EUROPEJSKIE CENTRUM SOLIDARNOŚCI Gdańsk, rejon Pl. Solidarności i Drogi do Wolności
PROJEKT	PROJEKT WYKONAWCZY - AKTUALIZACJA TOM I - PROJEKT TECHNOLOGICZNY - GASTRONOMIA
TEMAT	TECHNOLOGIA
RYSUNEK	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA - RESTAURACJA
DATA	09.2013
SKALA	1:50

DK. PROJEKTANT	arch. Rafał Jarowicz	
PROJEKTANT		
OPRACOWAŁ	arch. Karolina Wood	
SPRAWDZAJĄCY	arch. A.Gębczyńska-Janowicz	

nr. 8/13

TG3-1