

Szczegółowy opis czym dysponujemy:

Zadanie I

Poziom 0

Bufet 1 21,30 m m² + zaplecze bufetu 5,25 m² = **26,55 m²**

Na stanie:

- Ekspres do kawy x 1
- Chłodziarka podblatowa x2
- Zmywarka x 1

Bufet 2 **21.30 m²**

Na stanie:

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x2
- Zmywarka x 2

Poziom 1

Restauracja/sala jadalna/wc damskie i męskie **176,52 m²** z przestrzenią na ogródek letni

Na stanie:

- Chłodziarka podblatowa x 2
- Zmywarka profesjonalna x 1
- Hoker x 5
- krzesło konferencyjno bankietowe x 7
- ława pikowan x 4
- krzesła z łokietnikami x 40
- stoły kwadratowe x 40

Zaplecze kuchenne obejmuje następujące pomieszczenia **81,52 m²**:

- Bufet
- Rozdzielnia
- Odbiór naczyń
- Magazyn chłodni
- Magazyn
- Pomieszczenie na napoje
- Hall wewnętrzny
- Schody

Zaplecze kuchenne obejmuje następujące pomieszczenia **192,75 m² na poziom 2**:

- Szatnia damska z wc i prysznicem

- Szatnia męska z wc i prysznicem
- Pomieszczenie porządkowe
- Miejsce na dezynfekcję
- Pomieszczenie do obróbki mięsa/ryb
- Chłodziarki
- Magazyn zasobów
- Pomieszczenia socjalne
- Hall wewnętrzny
- Kuchnia brudna
- Kuchnia
- Magazyn
- Pomieszczenie do obróbki warzyw
- Magazyn warzyw

Bufet pracowniczy 15,71 m2 na poziom 3 z salą jadalną i tarasem

- Zmywarka profesjonalna
- Stoliki kwadratowe białe x
- Krzesła białe x

Zaplecze obejmuje następujące pomieszczenia **34.19 m2**:

- Rozdzielnia kelnerska
- Zmywalnia naczyń
- Magazyn napojów
- Kuchnia pracownicza

Całkowita powierzchnia **548,54 m2**

Opis:

Zaplecze gastronomiczne zaprojektowano na trzech kondygnacjach budynku – poziomach 1,2,3 z wydzieloną klatką schodową tylko dla pracowników gastronomii: układ pomieszczeń podłużny.

Kuchnia główna z zapleczem magazynowym i pomieszczeniami obróbki wstępnej znajduje się na kondygnacji 2 i obsługuje restaurację na poziomie 1 oraz bufet pracowniczy na poziomie 3.

Potrawy są transportowane pomiędzy kondygnacjami windą gastronomiczną czystą.

Ze względu na podłużny układ pomieszczeń zaplecza gastronomicznego, gdzie można wydzielić tylko jedną drogę komunikacyjną przewiduje się dostawę towarów w godzinach rannych, przed otwarciem kuchni.

Brudne naczynia z poziomu 1 (sala konsumpcyjna restauracji) na poziom 2 (główna zmywalnia) transportowane są windą gastronomiczną „brudną”, na poziom 1 wracają windą gastronomiczną „czystą”.

Zaplecze socjalne dla pracowników gastronomicznych przewidziano na poziomie 2.

Do budynku doprowadzone są wszystkie media niezbędne do funkcjonowania obiektu.

Ścieki technologiczne po podczyszczeniu w łapaczu tłuszczu z obrębu lokalu są odprowadzane do kanalizacji ogólnospławnej.

Wszystkie urządzenia kuchni oraz zaplecze zasilane są energią elektryczną.

Zadanie II:

Obie przestrzenie na poziomie 2

Bufety 1 o powierzchni 22,85 m² + zaplecze bufetu 2,5 m² = **25,35 m²**

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x3
- Zmywarka x 2

Bufet 2 o powierzchni **23,25 m²**

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x3
- Zmywarka x 2

Całkowita powierzchnia **48,60 m²**

Wszystkie urządzenia bufetów zasilane są energią elektryczną.