

### **Przestrzeń objęta najmem - przestrzeń i wyposażenie**

#### **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

Bufet 2 **21.30 m2**

Na stanie:

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x2

#### **Poziom 1**

Restauracja/sala jadalna/wc damskie i męskie **176,52 m2** Na stanie:

- Chłodziarka podblatowa x 2
- Hoker x 5
- krzesło konferencyjno bankietowe x 7
- ława pikowana x 4
- krzesła z łokietnikami x 40
- stoły kwadratowe x 40

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

- Bufet
- Rozdzielnia
- Odbiór naczyń
- Magazyn chłodzi
- 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**

- Stoliki kwadratowe szare x 18 Krzesła białe x 77

**Zaplecze obejmuje następujące pomieszczenia 34.19 m2:**

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

**Całkowita powierzchnia 548,54 m2**

**Bufety kawowe poziom 2**

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

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x3

**Bufet 2 o powierzchni 23,25 m2**

- Ekspres do kawy x 2
- Chłodziarka podblatowa x3

**Całkowita powierzchnia 48,60 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 w bufetach, kuchni oraz zaplecze zasilane są energią elektryczną.