

Doskonała Klimatyzacja

Jest naszym celem

Nasze atuty:

- najwyższa energooszczędność
- najnowsze technologie
- najniższe koszty eksploatacji
- urządzenia z pełną automatyką

Działamy w zgodzie ze środowiskiem naturalnym



Tworzymy dobry klimat.

www.menerga.pl



5
fot. DIG Sowitnsy Architects

wiązania jest dwukondygnacyjny, przeszklony hol z szatniami, barem, kasami i sanitariatami. Zapewniono również widok do wnętrza hali basenu. Bezpośrednio do niego przylega sala wielofunkcyjna i biuro kierownika. Widoczna w elewacji klatka schodowa umożliwia widoczność, także niepełnosprawnym, za pomocą windy. Przedstawia się na antresoli i widownie. Dzięki wszechobecnym otworom cały zespół jest dobrze dosświetlony światłem naturalnym, a zaizolacja i podłogiana zapobiegają nadmiernej przepalaniu się wnętrza i bezpośredniej penetracji promieni słonecznych.

W zachodniej strefie, którą zrealizowano jako parterową, zaprojektowano małą salę sportową, słownię i pomieszczenia do masażu i hydromasażu. Zespół ma własny węzeł higieniczno-sanitarny i może być użytkowany niezależnie.

pokazano ich naturalną fakturę. Zastosowano sufity dźwiękochłonne, które minimalizują nadmierne wyłuzony czas pogłosu i zapobiegają tworzeniu się echa.

W obiekcie zastosowano wentylację mechaniczną z wysokim współczynnikiem odzysku ciepła. Dzięki temu obniżono koszty jej eksploatacji do 40% w porównaniu do rozwiązań standardowych.

Niezbędne pomieszczenia techniczne, urządzenia i filtry umieszczono w podziemiu. Fundamenty są żelbetonowe – z betonu wodoszczelnego i stali zbrojenkowej. Wszystkie stropy zrealizowano w technologii monolitycznej, wylewanej – jedynie nad holem zastosowano strop z prefabrykowanych płyt sprężonych. Dach nad salami miał o minimalnym spadku wykończono blachą trapezową i ocieplono wełną mineralną.

Rozwiązania techniczne

Niektóre baseny została wykonana ze stali nierdzewnej, a dookoła niej zrealizowano kanał techniczny. Dodatkowo, zaproponowano pomost pływający, który umożliwia podzielić niecki na dwie części – pozwala to rozgrzewać zawody pływackie na dystansie 25 m oraz umożliwia pływanie synchroniczne i mecze piłki wodnej. Możliwe jest również splęcenie tej części basenu, w której będą przeprowadzane zajęcia nauki pływania dla dzieci.

Hale przykryto dźwigarami z drewna klejonego, opartymi na drewnianych słupach. Wśród materiałów wykorzystanych znalazły się: drewno, szkło, płytki ceramiczne, beton i stal nierdzewna. Powierzchnie ścian z surowego betonu (część ścian wykonano z bloczków i w technologii wielowarstwowej z płyt betonowych) zostały jedynie pomalowane farbą w kolorze szarym, dzięki czemu



Dokumentacja przed złożeniem wniosku o pozwolenie na budowę musi być zaopiniowana przez uprawnionego rzeczoznawcę do spraw przepisów bezpieczeństwa pracy i sanitarno-higienicznych. Warto również sprawdzić zgodność projektu z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i systemem HACCP, który jest obowiązkowy w krajach Unii Europejskiej.

Układ architektoniczny

Podstawą prawidłowego projektu kuchni jest zachowanie zasady rozdzielności ciągów czystych i brudnych. W tym celu należy zaprojektować dwie drogi komunikacyjne, z których jedna przeznaczona będzie do transportu odpadków, a druga do przewożenia dań gotowych do spożycia. Najczęściej występuje również trzeci ciąg obsługujący magazyny, pomieszczenia socjalne dla pracowników, pomieszczenia socjalne dla pracowników czystych i brudnych. W tym celu należy zaprojektować dwie drogi komunikacyjne, z których jedna przeznaczona będzie do transportu odpadków, a druga do przewożenia dań gotowych do spożycia. Najczęściej występuje również trzeci ciąg obsługujący magazyny, pomieszczenia socjalne dla pracowników, pomieszczenia socjalne dla pracowników czystych i brudnych.

... Specjalizacja

Sporządzenie układu pomieszczeń, który umożliwi wprowadzenie poprawnej technologii, dobór wykończeń i urządzeń, rozwiązanie wentylacji, klimatyzacji oraz wyciągu oraz wyciążu i smażenia, to zagadnienie, które trzeba rozwiązać, projektując kuchnię restauracyjną.

KUCHNIE RESTAURACYJNE

Porady projektowe

cowników oraz strefę biurową.

Niezależna kuchnia restauracyjna składa się z trzech zasadniczych stref: administracyjno-socjalnej, magazynowej i kuchennej. Jej powierzchnię uzależnia się od ilości przewidzianych klientów. W skład pierwszej części wchodzi: wejście dla pracowników, recepcja – przyjmowanie dostaw, biuro, pomieszczenie gospodarcze z magazynem na środki czystości, szatnia z węzłem higieniczno-sanitarnym i natryskami oraz pomieszczenie socjalne dla pracowników z miejscem do spożywania śniadań. Na część magazynową składają się: pomieszczenia produktów sypkich, chłodnie, czyli magazyny warzyw, ryb, mięsa (rozdzielnie drobiu i wędliny), odrębny magazyn ziemniaków oraz pomieszczenie z zamrażarkami.

Strefa kuchenna także jest podzielona na strefę czystą i brudną. W tej drugiej znajdziemy obrabialne warzywa i ziemniaki oraz pomieszczenie do przygotowywania ryb i jajek – łączą



się one przez okienko podawcze z odpowiednim stanowiskiem w kuchni. W strefie brudnej lokalizujemy zmywalnię naczyń kuchennych i – osobno – naczyń stołowych. Ta ostatnia połączona jest bezpośrednio z salą restauracyjną (drzwi kelnerskie lub okienko podawcze) przez korytarz brudny oraz z kuchnią przy stanowisku nakładania przez szafę podawczą lub półki na kółkach. W sąsiedztwie zmywalni (na końcu korytarza brudnego) należy umieścić pomieszczenie na odpadki, które może być chłodzone. Dostępną jest wyłazło od zewnątrz, z kratką ścielkową i łązką do wjeżdżania oraz sprawnie działającą wentylacją mechaniczną.

Strefa kuchenna także jest podzielona na strefę czystą i brudną. W tej drugiej znajdziemy obrabialne warzywa i ziemniaki oraz pomieszczenie do przygotowywania ryb i jajek – łączą



W kuchni, zależnej (opartej na gotowych produktach) możemy znacznie ograniczyć strefy związane z magazynowaniem, chłodnictwem i strefą brudną (obieralnie). Zmniejszenie natomiast powinna być rozbudowana o pomieszczenie do mycia pojemników gotowych i magazyn z ich ekspedycją. Sala kuchenna może mieć zmniejszoną powierzchnię, bo przygotowanie i gotowanie jest prawie w całości zastąpione przez podgrzewanie.

Projektując powierzchnie biur i szani, należy pamiętać o Obwieszczeniu Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późn. zm. Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do pracy winny być doświetlone światłem dziennym. W razie konieczności stosowania przeszkleń dachowych (w celu rozwiązywania konfliktów komunikacyjnych pomiędzy strefami czystymi i brudnymi), nie można pominać osłon przeciwsłonecznych, które zapobiegają bezpośredniemu operowaniu promieni słonecznych przy przygotowywanej i przechowywanej żywności oraz



zapewniają pracownikom komfort. Z tych względów kluczowe jest również poprawne rozwiązanie wentylacji, a nawet klimatyzacji pomieszczeń.

Kuchenny ciąg technologiczny

Sala kuchenna jest pomieszczeniem najważniejszym. Dla wygody pracowników i sprawnego procesu przygotowywania posiłków nie wolno oszczędzać na jej powierzchni, a położenie każdego blatu i urządzenia musi być starannie przemy-

ślone. Najlepiej, produkty są przynoszone z magazynów, chłodni, zamrażarek i dys-trybuowane na odpowiednie stanowisko. Wydzielamy osobne blaty do przygotowywania warzyw, ryb, mięsa, drobiu, potraw mącznych, deserów. Każde stanowisko winno być wyposażone w dwukomorowy zlew i niezależną umywalkę do rąk oraz połączone z właściwym oknem podawczym. Głębokość robocza blatu to 70–80 cm, a strefy obsługi – 120 cm. Szerokość dostawiamy do wymagań inwestora, ilości obsługiwanych klientów (sala restauracyjna, bar, kawiarnia) i ograniczeń powierzchni.

Po przygotowaniu produkty są gotowane, smażone, pieczone bądź grillowane. Do tych czynności służy trzon kuchenny, który w zależności od rodzaju potraw, wyposażony w odpowiednie urządzenia (listy ustalamy z inwestorem). Ze względu na intensywne wykorzystanie sprzętu, trzon powinien być wysokiej klasy. Co więcej, musi być łatwy w czyszczeniu – stosujemy kratki ściekowe i złączki do węży z ciepłą wodą. Z tego powodu atutem jest posiadanie mebli sta-kladane na talerze w strefie, która sąsiaduje bezpośrednio z rozdzielnią ielnerską.

W przypadku projektu kuchni wielopiętrowej, oprócz windy towarowej stosujemy mniejsze dźwigi do transportu czystego i brudnego oraz klatkę komunikacyjno-ewakuacyjną dla pracowników. Jeśli pracodawca będzie zatrudniał osoby niepełnosprawne, należy przewidzieć dostosowany dla nich dźwig osobowy. Szerokość ciągów czystych i brudnych zależy od ilości zatrudnionych pracowników, gabarytów przewożonych urządzeń i produktów oraz warunków ewakuacji (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z późn. zm).

Wymogi prawne

Z rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

PRZYDATNE AKTY PRAWNE

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych z późn. zm.

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z późn. zm.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz.U. 2006 r. nr 171 poz. 1225 z późn. zm.

Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późn. zm.

Projekt na każdym etapie warto konsultować z rzeczoznawcami do spraw przepisów bezpieczeństwa pracy i sanitaro-higienicznych. Nie zapomnijmy także o sprawach przepisów przeciwpożarowych, które nie są bezpośrednio związane z problematyką gastronomii, ale dotyczą większości dokumentacji architektoniczno-budowlanych.

Joanna Jabłońska



for. archiwum Küppersbusch

URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII Zapraszamy do współpracy

Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



ideał jako pasaż
od 1875

tel. 22 738 32 88
e-mail: info@kueppersbusch.pl