



OBSAH

A.1 ZADÁNÍ
A.2 MOŽNOSTI ROZŠÍŘENÍ

B.1 SITUACE ŠIRŠÍCH VZTAHŮ
B.2 ÚZEMNÍ PLÁN
B.3 MAJETKOPRÁVNÍ VZTAHY
B.4 INŽENÝRSKÉ SÍTĚ

C.1 VARIANTA 1 - PŮDORYS
C.2 VARIANTA 1 - NADHLED
C.3 VARIANTA 1 - PERSPEKTIVNÍ POHLED

D.1 VARIANTA 2 - PŮDORYS
D.2 VARIANTA 2 - NADHLED
D.3 VARIANTA 2 - PERSPEKTIVNÍ POHLED

E.1 NÁVRH GASTROPROVOZU
E.2 VYHODNOCENÍ

ROZŠÍŘENÍ PROVOZNÍ KAPACITY ŠKOLNÍ JÍDELNY PRAHA 22 – HMOTOVÁ STUDIE

Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1, 104 00 Praha 10 – Uhřetěves

Stávající stav

Toho času Školní jídelna zajišťuje vyvažování a odbyt teplé stravy. Výrobnu a odbyt pro ZŠ U Obory, ZŠ Jandusů a Veřejnou jídelnu. Dále jen výrobu pro MŠ Sluneční, MŠ Za Nadýmačem a soukromou školu Pod Buky. Využitelnost přihlášených strávníků je u výroby a odbytu 95%, u následného jen odbytu 100%.

V současné době ORS ÚMČ Praha 22 realizuje výstavbu 4 tříd MŠ Pitkovice bez výroby stravy a vyhotovuje se PD pro územní a stavební povolení 9 tříd ZŠ U Obory, rovněž bez vyhotovování jídel a stravovacích prostor. Připravovaný záměr Novostavby areálu ZŠ U Hřbitova počítá s vlastními stravovacími prostory / výroba vč. Jídelny.

Výhledově tak stávající kapacita Školní jídelny nebude vyhovovat a převýší povolenou kapacitu.

Záměr

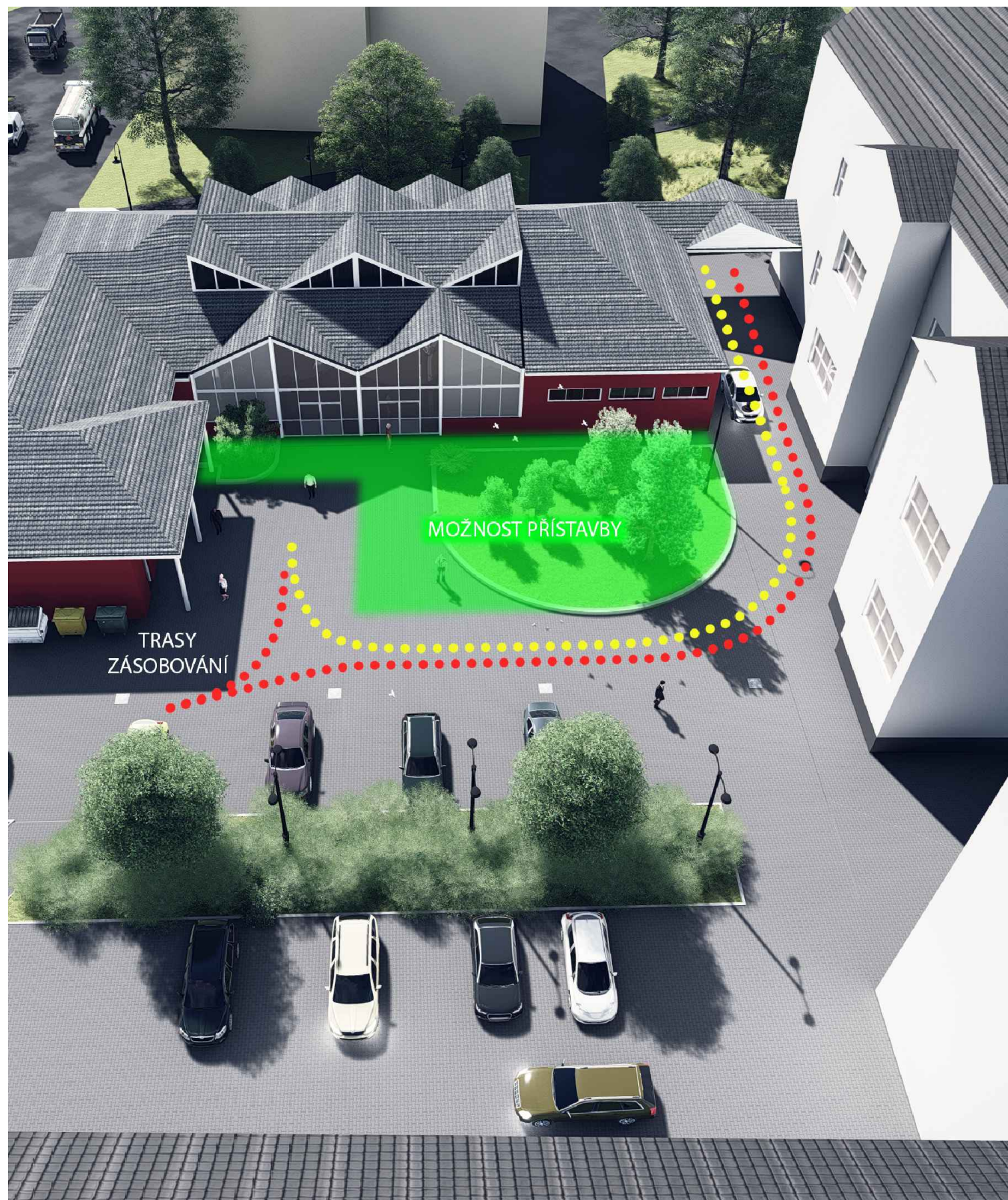
Vypracování hmotové studie „Rozšíření provozní kapacity Školní jídelny Praha 22“, kdy zvětšením jídelny o cca 1/3 do prostoru k Muzeu a Knihovně se zvýší kapacita o cca 80 až 100 míst navíc pro odbyt včetně odpovídajícího zázemí /šatna a soc. zázemí/. Výroba pro MŠ bude dořešena novou vývažovnou pro MŠ Za Nadýmačem. Uvolněná kapacita výroby bude využita pro následné navýšení vybudovaných nových tříd - nových strávníků. Přechodné období zajištění stravovacího provozu MŠ se uvažuje pomocí externí firmy. Stěžejní pro vypracování hmotové studie bude vyřešení provozního pohybu strávníků a vyřešení střešního pláště nové přístavby.

Účelem studie bude zhodnotit všechny smysluplné konstrukčně – provozní alternativy a posoudit realizovatelnost investičního projektu, jakož i poskytnout veškeré podklady pro samotné investiční rozhodnutí, zjednodušeně popsat projekt z ekonomického a technického hlediska tak, aby sloužil k hodnocení efektivnosti a realizovatelnosti projektu

Řešení gastronomického provozu

V současnosti největším problémem je kapacita výdeje stravy žákům. Nárazově se zde tvoří neúměrně dlouhé fronty s delší čekací dobou. Předmětem studie je tak i návrh úpravy gastronomického provozu.

 BOMART spol. s r.o.	ROZŠÍŘENÍ PROVOZNÍ KAPACITY ŠKOLNÍ JÍDELNY PRAHA 22		ZADÁNÍ
	MĚSTSKÁ ČÁST PRAHA 22	PROSINEC 2016	



Možnosti rozšíření stavby

Objekt jídelny vytváří společně s historickými objekty Muzea polozavřený blok zástavby. Jídelna se nachází na nároží tohoto bloku ohraničeného neprůjezdnými ulicemi jednotně pojmenovanými Nové náměstí. Jediný směr, jakým lze objekt jídelny půdorysně rozšiřovat, je směrem do dvora.

Zde se nabízí možnost využívat volný prostor před částí stravování a zázemím pro návštěvníky. Ohledy se zde musí brát na zásobování, které je odtud prováděno a jeho změna by znamenala rozsáhlejší stavební úpravy v této části stavby.

Dle kanalizačních poklopů prochází v řešeném předprostoru areálová kanalizace. Ta by v případě rozšiřování stravovací plochy byla přeložena do jiné trasy.

Z hlediska dopravy v klidu nebudou omezeny stávající kapacity parkování. Navýšení počtu stravovacích míst pro školní jídelnu nemá vliv na počty parkovacích stání.

Připojení na inženýrské sítě

Vodovod a kanalizace – rozšířením stravovací plochy a případným rozšířením sociálního zázemí pro návštěvníky by spotřeba vody mělo narůst jen minimálním způsobem. Řešení nové přípojky by bylo nutné pouze v případě špatného technického stavu stavu.

Elektřina – Současné připojení vyhovuje, rozšířením jídelny dojde k minimálnímu nárůstu potřeby elektrické energie.

Plyn - v oblasti probíhá středotlaký rozvod plynu. Jeho kapacita by měla být vždy dostatečná pro běžné využití. Pro potřeby vytápění dojde k mírnému nárůstu spotřeby plynu.

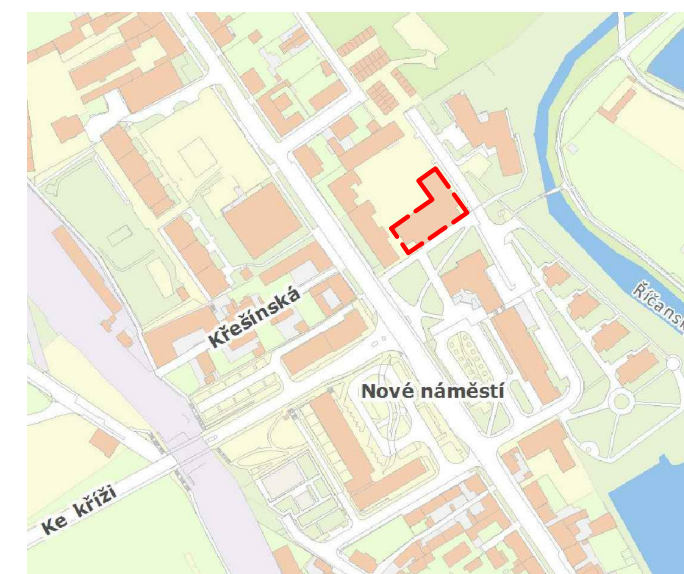
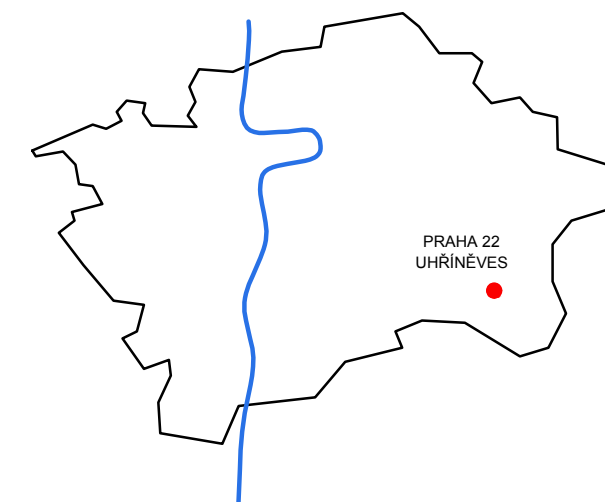
Interiér

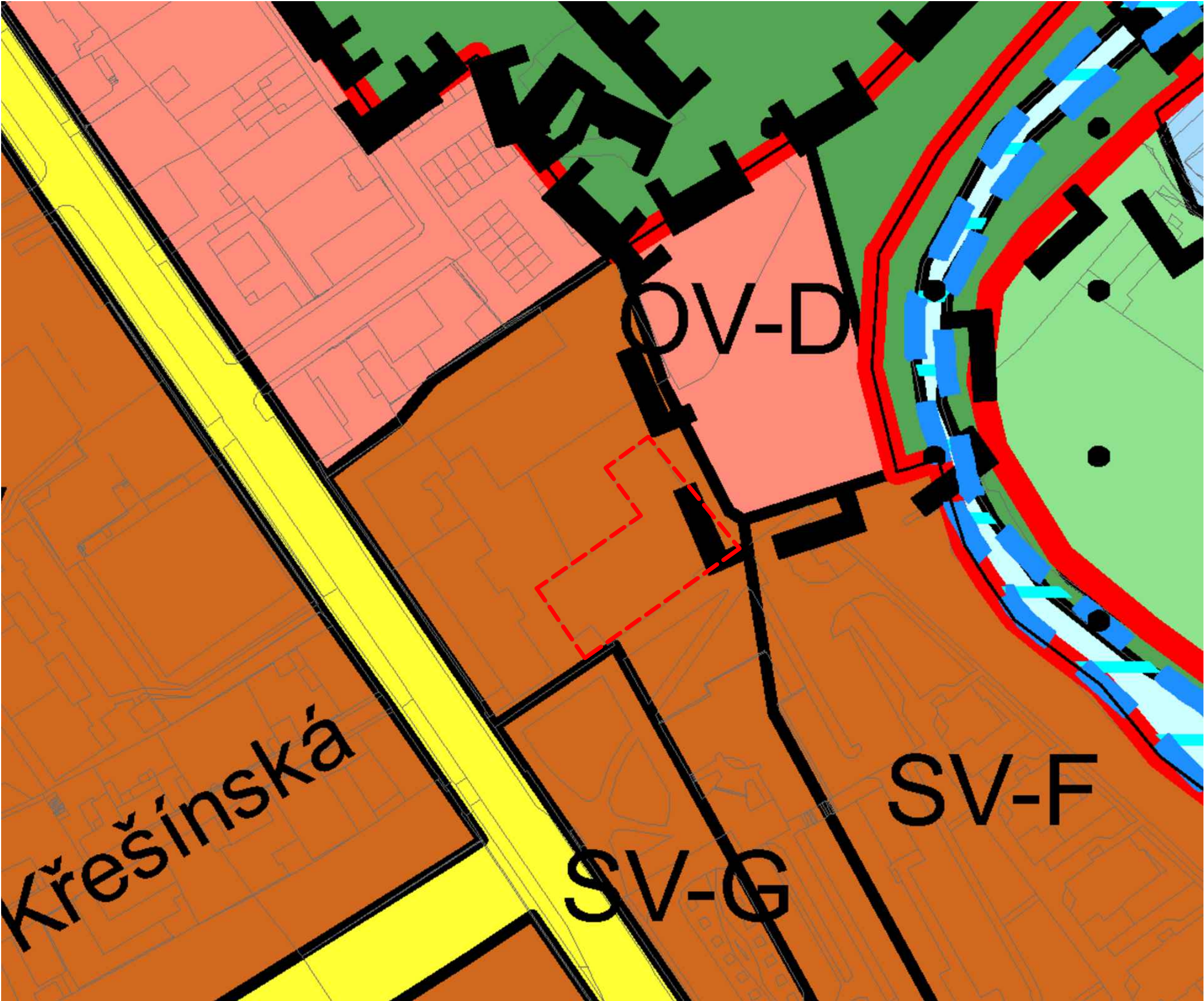
Stravovací prostor je v současnosti řešen ve vnitřní části objektu, kde je jako konstrukční systém použita ocelová konstrukce se specifickým tvarem střechy. Přímou navázat na tuto konstrukci lze jak konstrukčně, tak tvarem střechy.

Zázemí pro návštěvníky školní jídelny je naopak v okrajové části objektu se stěnovým konstrukčním systémem a valbovou střechou. Rozšiřování v tomto místě při zachování současné konstrukce krovu lze pomocí hmoty s plochou střechou.

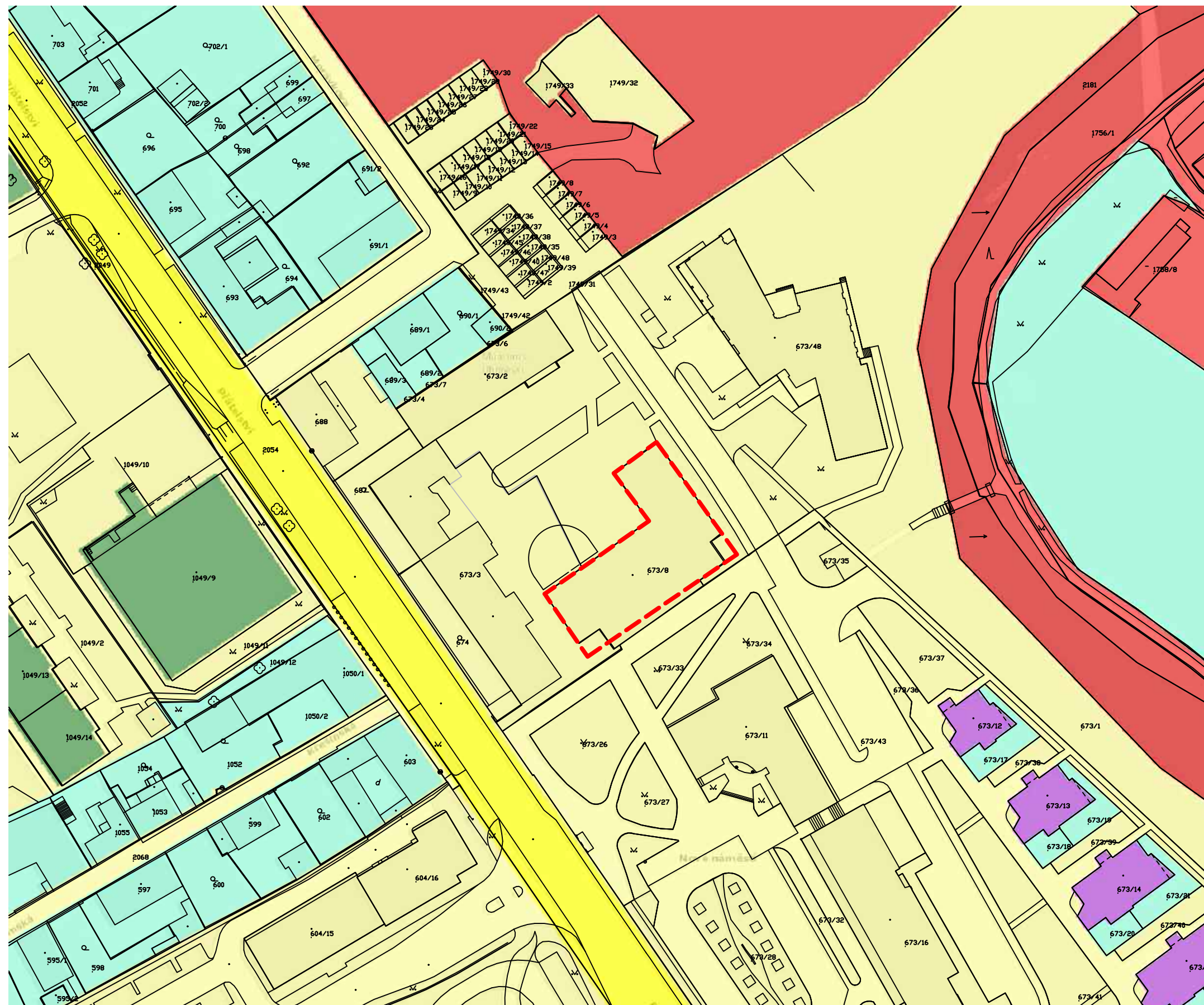
Prostor šatny bude nutné navýšit úměrně navýšení počtu míst pro stravování, tedy přibližně o 1/3.

Na kapacity hygienického zázemí pro návštěvníky školní jídelny nemá norma konkrétní početní požadavky. Hygienické zázemí tak může zůstat v současném rozsahu.



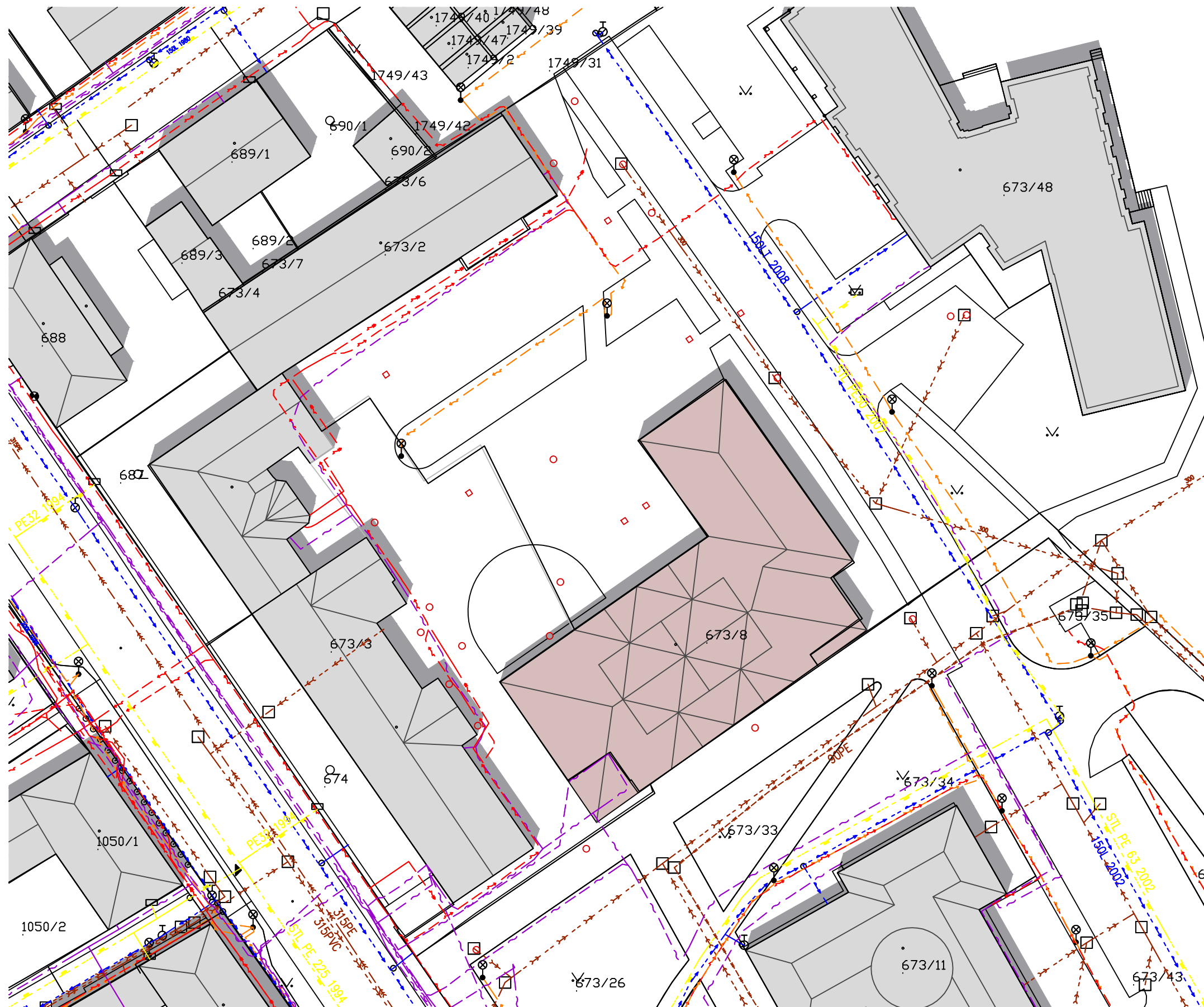


- POLYFUNKČNÍ ÚZEMÍ**
- OBYTNÁ**
- OB ČISTĚ OBYTNÉ
 - OV VŠEOBECNĚ OBYTNÉ
- SMÍŠENÁ**
- SV VŠEOBECNĚ SMÍŠENÉ
- MONOFUNKČNÍ PLOCHY**
- DOPRAVA**
- SD,S1,S2,S4 VYBRANÁ KOMUNIKAČNÍ SÍŤ
 - DZ TRATĚ A ZAŘÍZENÍ ŽELEZNIČNÍ DOPRAVY, NÁKLADNÍ TERMINÁLY
 - TRASY VYSOKORYCHLOSTNÍCH TRATÍ (VRT)
- TECHNICKÉ VYBAVENÍ**
- TVV VODNÍ HOSPODÁŘSTVÍ
 - TVE ENERGETIKA
 - TI ZAŘÍZENÍ PRO PŘENOS INFORMACÍ
 - TVO ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ
- VODNÍ PLOCHY A SUCHÉ POLDRY**
- VOP VODNÍ TOKY A PLOCHY, PLAVEBNÍ KANÁLY
 - SUP SUCHÉ POLDRY
- PŘÍRODA, KRAJINA A ZELEŇ**
- LR LESNÍ POROSTY
 - ZP PARKY, HISTORICKÉ ZAHRADY A HŘBITOVY
 - ZMK ZELEŇ MĚSTSKÁ A KRAJINNÁ
- PŘEKRYVNÁ ZNAČENÍ**
- VYMEZENÍ ÚSES
 - ZÁPLAVOVÁ ÚZEMÍ (VE SMYSLU ZÁKONA č. 254/2001 Sb.)
 - CELOMĚSTSKÝ SYSTÉM ZELENĚ
 - HISTORICKÁ JÁDRA OBCÍ SE STANOVENOU VÝŠKOVOU REGULACÍ
- LIMITY**
- OCHRANNÁ PÁSMA A CHRÁNĚNÁ ÚZEMÍ**
- ZVLÁŠTĚ CHRÁNĚNÁ ÚZEMÍ (VE SMYSLU ZÁKONA č. 114/1992 Sb.)



Správa pozemků

- Česká republika včetně státem ovládaných subjektů
- Hl. m. Praha bez MČ včetně jím ovládaných subjektů
- Městské části hl. m. Prahy včetně jím ovládaných subjektů
- Kraje ČR mimo hl. m. Prahu včetně jím ovládaných subjektů
- Obce ČR mimo hl. m. Prahu včetně jím ovládaných subjektů
- Zbývající tuzemské právnické osoby
- Tuzemské fyzické osoby
- Zjištěné a zařazené zahraniční subjekty (cizího práva)
- Subjekty nezařazené do jiných skupin
- Správa dvou a více subjektů



- STÁVAJÍCÍ VODOVOD
- STÁVAJÍCÍ KANALIZACE
- STÁVAJÍCÍ KANALIZACE SPL. VYTL.
- STÁVAJÍCÍ PLYNOVOD STL
- STÁVAJÍCÍ VEDENÍ NN
- STÁVAJÍCÍ VEDENÍ VN
- STÁVAJÍCÍ VEDENÍ VO
- STÁVAJÍCÍ VEDENÍ SLABOPROUD
- STÁVAJÍCÍ KANALIZAČNÍ POKLOPY A VPUSTI

POZN:
AREÁLOVÉ PRŮBĚHY KANALIZACE NEZJIŠTĚNY



VARIANTA 1

Zvětšení stravovacího prostoru jídelny vzniká rozšířením jedné poloviny ocelové konstrukce směrem do prostoru dvora v maximální možné míře tak, aby zůstalo zachována současná dopravní obslužnost a řešení dopravy v klidu.

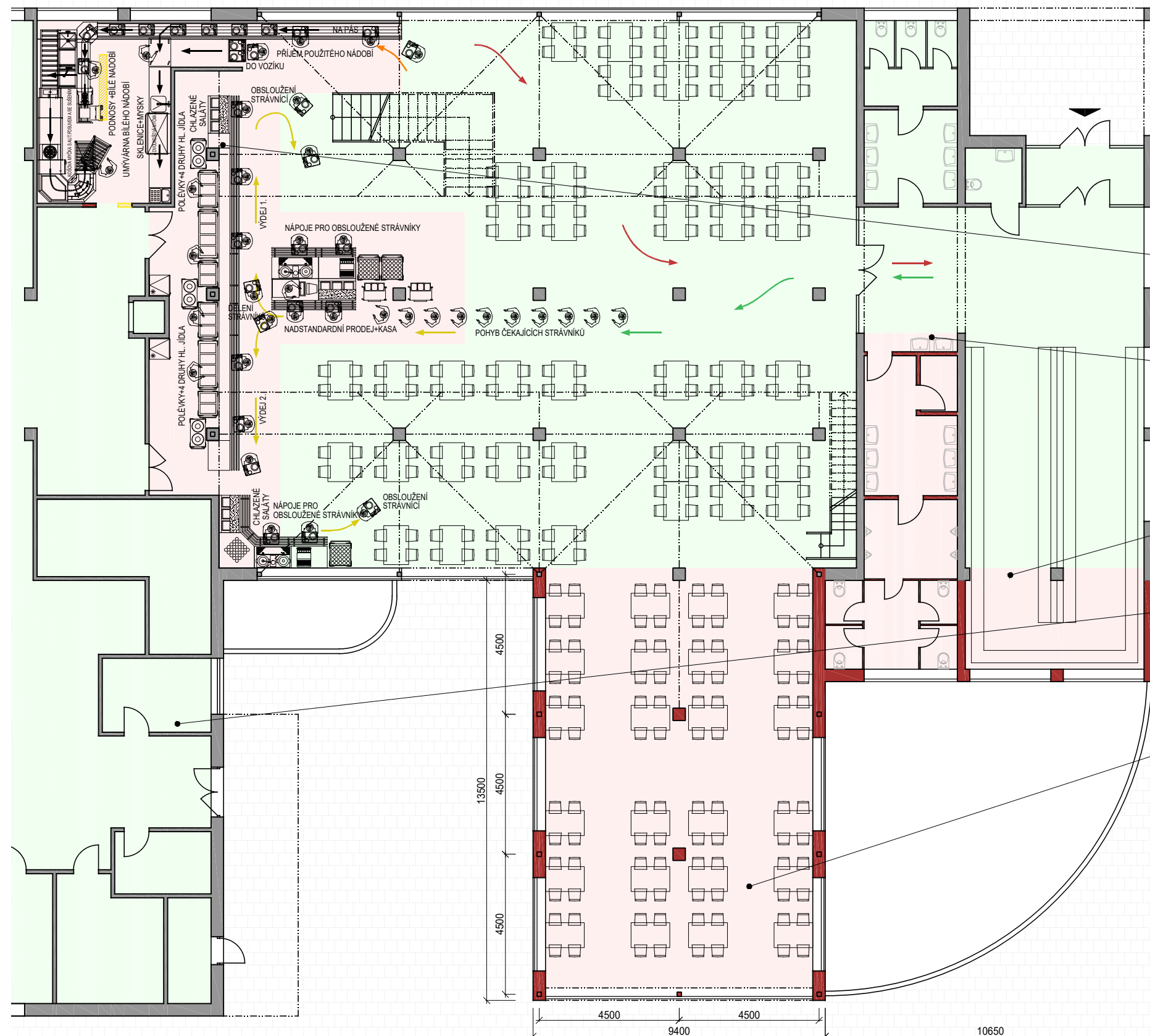
Přístavba je zastřešena sedlovou střechou navazující na současný štít. Vznikají tak zde pouze běžné střešní detaily.

Rozšíření zázemí pro návštěvníky školní jídelny jde souběžně s rozšířením stravovacího prostoru. Z důvodu současného řešení střešního pláště a požadavku do něj výrazněji nezasahovat je zde navržena střecha plochá.

Výrazné rozšíření do prostoru dvora si vyžádá přeložení areálové kanalizace, která zde prochází.

Rozšíření prostoru šatny a hygienického zázemí pronávštěvníky pomocí přístavby s plochou střechou.

Nutno brát ohled na autorská práva ke stávajícímu řešení, pokud jejich držitelem není investor.



VARIANTA 1

Počet míst k sezení ve stávajícím prostoru: 168
Počet míst k sezení v novém prostoru: 96

- ZACHOVÁVANÉ PROSTORY
- NOVÉ A UPRAVOVANÉ PROSTORY
- STÁVAJÍCÍ KONSTRUKCE
- BOURANÉ KONSTRUKCE
- NOVÉ KONSTRUKCE

ZMĚNA VÝDEJE STRAVY A UMYVÁNÍ NÁDOBÍ
- PŘEDSUNUTÍ NADSTANDARDNÍHO PRODEJE
- DVOJICE VÝDEJŮ
- PŘEPRACOVÁNÍ UMYVÁRNÝ NÁDOBÍ

UMÍSTĚNÍ UMYVADEL DO PROSTORU CHODBY
- umožňuje rychlé a pohodlné umytí rukou před/po jídle
- pravděpodobně pomůže zvýšit množství dětí, které si ruce před obědem umyjí

ZVĚTŠENÍ PROSTORU ŠATNY
- přístavba směrem do dvora
- odstranění úklidové komory tak, aby šatnu vytvářel jednoduchý, přehledný prostor

ČÁST VÝVAŘOVNY BEZE ZMĚN

ROZŠÍŘENÍ STRAVOVACÍHO PROSTORU
- neomezuje zásobování a parkování ve dvoře
- maximálně využívá nabízený prostor
- konstrukčně navazuje na současné řešení





VARIANTA 2

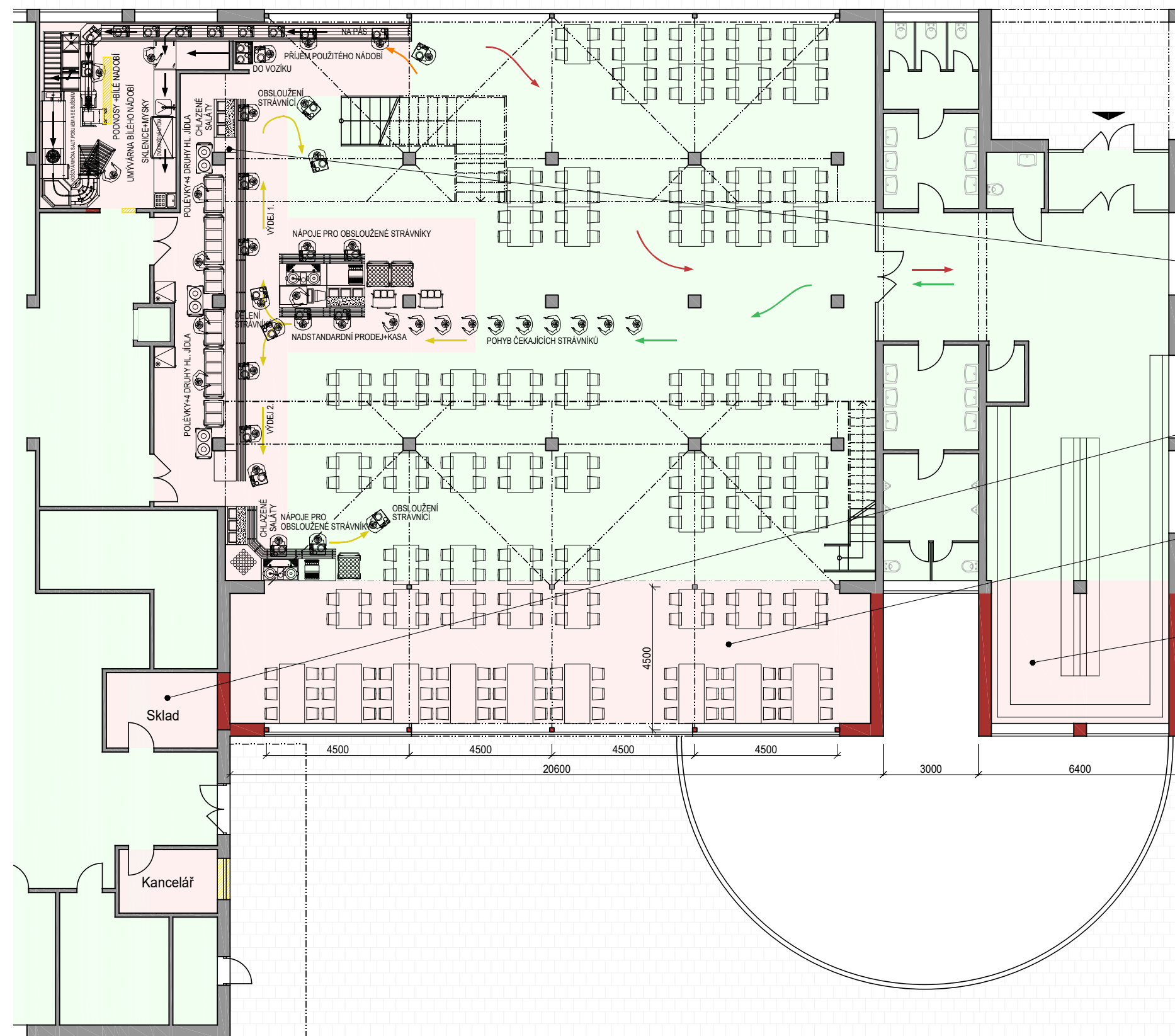
Zvětšení stravovacího prostoru jídelny vzniká rovnoměrným rozšířením do prostoru dvora tak, aby nebylo omezeno zásobování objektu. Vzhled objektu se zásadně nemění, pouze dominantní část velkých prosklených ploch se posouvá o 4,5m směrem do dvora. Zastřešení navazuje na stávající stav. Bude však nutné řešit komplikovanější detaily při styku nové a původní střechy.

Rozšíření šatny je řešeno obdobným způsobem, jako ve variantě předchozí. Hygienické zázemí pro návštěvníky zůstává v této variantě beze změn.

Přístavba si vynucuje odstranění okna v současné kanceláři vývařovny. Řešením může být záměna využití místností mezi kanceláří a skladem při vstupu do této části objektu.

Cesty zásobování jsou zachovány, parkování zůstává neomezeno.

Nutno brát ohled na autorská práva ke stávajícímu řešení, pokud jejich držitelem není investor.



VARIANTA 2

Počet míst k sezení ve stávajícím prostoru: 168
Počet míst k sezení v novém prostoru: 86

- ZACHOVÁVANÉ PROSTORY
- NOVÉ A UPRAVOVANÉ PROSTORY
- STÁVAJÍCÍ KONSTRUKCE
- BOURANÉ KONSTRUKCE
- NOVÉ KONSTRUKCE

ZMĚNA VÝDEJE STRAVY A UMÝVÁNÍ NÁDOBÍ
- PŘEDSUNUTÍ NADSTANDARDNÍHO PRODEJE
- DVOJICE VÝDEJŮ
- PŘEPRACOVÁNÍ UMÝVÁRNY NÁDOBÍ

ZMĚNA V ČÁSTI VÝVAŘOVNY
- záměna využití dvojice místností, skladu a kanceláře, z důvodů nutnosti odstranění okenního otvoru v koučasně kanceláři

ROZŠÍŘENÍ STRAVOVACÍHO PROSTORU
- rovnoměrné rozšíření vytváří i po případné realizaci přehledný prostor

ZVĚTŠENÍ PROSTORU ŠATNY
- přístavba směrem do dvora



TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ GASTRONOMICKÉHO PROVOZU

1. ÚVOD

Záměrem zřizovatele je navýšení počtu žáků v ZŠ Praha 22. S tímto navýšením je spojena také nutnost úpravy výdeje jídel a zvětšení jídelny o cca 96 míst v severozápadní části objektu. Současný výdej již nyní nevyhovuje hygienickým normám pro současný počet strážníků a tvoří se nevládnutelné fronty jak před výdejem, tak před sběrným pásem pro bílé nádobí.

Po dohodě s uživatelem se nám jeví nejschůdnější varianta rozdělení části výdeje pro saláty, 4 hlavní jídla, polévky a nápoje na 2 části a již zmíněné zvětšení jídelny.

V současném stavu se výdej skládá pouze z jedné části a po shlednutí se zjistilo, že se nejvíce ucpává v části výdeje salátů, hlavních jídel, polévek a nápojů.

Část doplňkového prodeje s kasou jsme umístili do prostoru jídelny a bude postačovat pouze jeden, jelikož ten nečiní žádné ucpávání fronty a nárok na personál za kasou se tím pádem nemění

S větším počtem strážníků souvisí také navýšení kapacity mycího stroje a je nutné vyřešit současné nevhodné uspořádání mycí technologie.

Dispoziční řešení gastronomického provozu je navrženo s ohledem na požadavky kladené na ekonomický a hygienický nezávadný provoz.

Uspořádání jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích výdeje, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu od přípravy jídel až po jejich vydávání.

Dispoziční návrh řešení výroby a výdeje jídel je patrné z příložené výkresové dokumentace.

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

Kapacita varny: (pouze obědy)
Plánovaný stav: max.2000 jídel (obědů za den)
Hodinové maximum: max.1000 jídel

3. PROVOZNÍ A GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ

Příchod strážníků k výdeji + doplňkový prodej

Příchod strážníků ze šaten jsme navrhli středem jídelny. Začíná odběrem podnosů a příborů, dále navazuje na společný doplňkový prodej vybavený jedním chlazeným bufetem. Po vybrání si a nandání na podnos se doplňkový prodej zaplatí u kasy s jednou pokladní.

Výdej 1 a 2

Dle velikosti fronty si vybere strážník mezi výdejem 1. a výdejem 2. (vpravo a vlevo od kasy). Tyto dva výdeje jsou téměř totožné a jsou vybaveny na začátku výdejem polévek, dále výdejem čtyř hlavních jídel a salátovým bufetem..

Na oba výdeje navazují výrobníky studených a teplých nápojů. Nápoje pro výdej 1. jsme umístili do prostoru jídelny zády k doplňkovému prodeji, aby byl v prostoru a kdykoli si strážník mohl doplnit nápoj během konzumace jídla. Nápoje pro výdej 2. jsme umístili jako pokračování tohoto výdeje a pojízdný vozík jsme umístili do části pro zásobování z výdeje do jídelny.

Sběr použitého nádobí

Sběr bude probíhat sběrným pásem jako doposud uložením použitého nádobí na podnose do sběrného vozíku, v případě, že sběrný pás bude zaplněný.

Třídění misek a sklenic v umývárně bílého nádobí

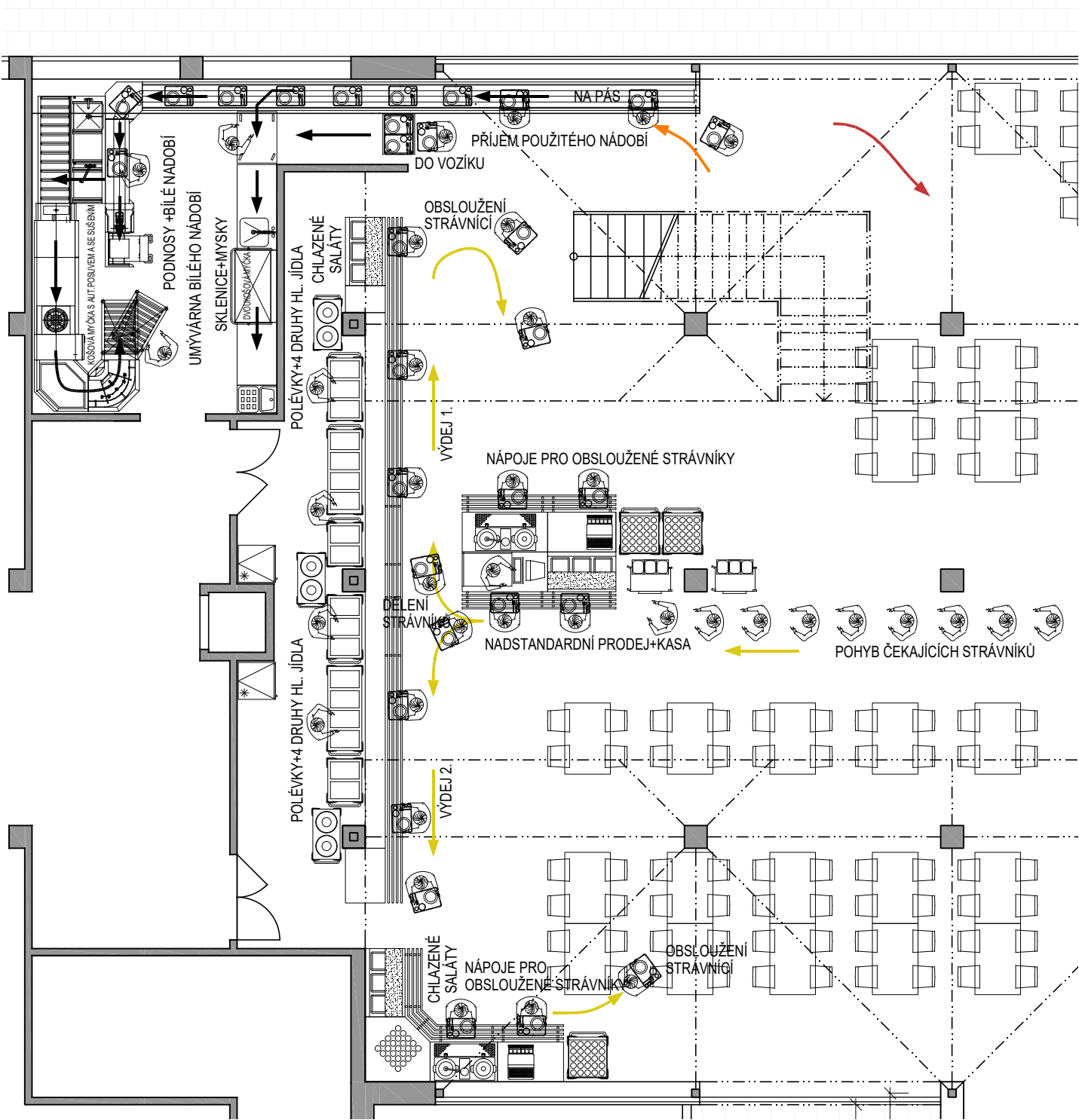
Třídění misek a sklenic bude probíhat na sběrném pojízdném stole, na který navazuje stůl s dřezem a sprchou a dále pak dvoukošovou myčkou.

Ostatní podnosy, bílé nádobí a příbory doputují na pás k třídícímu stolu připojenému k tunelovému košovému mycímu stroji s automatickým posuvem košů a sušením. Dále se čisté nádobí a podnosy umístí do příslušných vozíků a převezí do výdejů připravené k dalšímu použití.

4. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Předpokládá se použití zahraniční gastronomické technologie, která bude spolehlivě plnit svoji funkci minimálně po dobu 15 let.

Veškerá technologie odpovídá v současnosti známým poznatkům o úsporných systémech vaření a požadavkům zajištění vysoké hygieny přípravy jídla.



ROZŠÍŘENÍ ODBYTOVÉHO PROSTORU

Konstrukční systém

Konstrukční systém obou variant je možné využít stejný a to shodný se stávajícím stavem. Přístavba zázemí se předpokládá klasická zděná konstrukce s lehkou plochou střechou, přístavba jídelny se předpokládá s kombinací zdiva a ocelové konstrukce.

Napojení na inženýrské sítě

Přístavbou jídelny se požadavky na přípojky inženýrských sítí, resp. na jejich kapacitu navýší jen v minimálním množství. Většina spotřeby objektu bude stále využívána na provoz kuchyně.

Pouze v případě špatného technického stavu bude nutné přípojky rekonstruovat.

Přeložka kanalizace

V prostoru uvažování přístavby se podle umístění kanalizačních poklopů nachází stávající kanalizace, která však není zakreslena v žádné dostupné dokumentaci. Pro určení způsobu a rozsahu přeložky bude nutný kamerový průzkum za účelem stanovení přesného průběhu této kanalizace.

Vytápění

Pro vytápění přístavovaných částí se předpokládá rozšíření stávajícího systému vytápění.

Požární bezpečnost

V dalším stupni projektové dokumentace je nutné podrobně řešit požárně bezpečnostní řešení stavby, zejména s důrazem na únik osob z objektu a na odstupové vzdálenosti a rozsah požárně nebezpečného prostoru ve vazbě jak na stávající části stavby tak i na sousední objekty.

Navrhovaná řešení umožňují umístění dalších únikových východů.

Z hlediska navýšení počtu osob v jídelně bude nutné ověřit nutnost osazení zařízení pro odvod tepla a kouře (OTK) vč. záložního zdroje. V případě jeho nutnosti budou navýšeny investiční náklady o zhruba 1 000 tis. Kč.

SROVNÁNÍ VARIANT

	Var. 1	Var. 2
Konstrukční návaznost	+	+
Kapacita stavovacího prostoru	+	-
Přehlednost stravovacího prostoru	-	+
Předprostor zásobování	-	+
Poměr objem/plocha přístavby	-	+
Řešení šaten a hyg. zázemí	+	-
Zásah do části vývařovny	+	-
Přeložka kanalizace	-	-
Objem přístavby strav.prostoru [m³]	643	429
Objem přístavby zázemí [m³]	120	101
Odhad ceny stavby [tis. Kč]	6 700	5 000
Ceníková / obvyklá soutěžní cena technologie gastro [tis.Kč]	3 800 / 2 500	3 800 / 2 500

Varianta 1

První varianta v sobě nabízí kapacitně větší řešení, konstrukčně méně náročné, s velkorysejší úpravou hygienického zázemí.

Avšak navržený stravovací prostor není jednoduchého půdorysu a je tak méně přehledný.

Z hlediska prostředí staveb je nekompaktní řešení také více náročné na vytápění.

Řešení působí v prostoru dvora dominantně.

Varianta 2

Druhá varianta navrhuje kompaktnější řešení, což má pozitivní vliv na fungování a přehlednost jídelny. Také vytápění a větrání takového prostoru bude vždy méně náročné.

Nevýhodou je nutnost řešení množství komplikovaných detailů v souvislosti se specifickým řešením současného střešního pláště a návaznosti na něj.

Řešení vizuálně méně mění současný vzhled dvora.

Doporučené řešení

Z architektonického i ekonomického hlediska doporučujeme Variantu 2