

## 1) ÚVOD

Studie řeší úpravu gastronomického projektu na menzu pro studenty a zaměstnance matematicko-fyzikální fakulty.

## 2) STÁVAJÍCÍ STAV

Nyní je provoz komerčně provozován externím nájemcem v kombinaci klasické komerční restaurace a menzy. Provoz má charakter spíše komerční – klasická restaurace a logicky to znamená že nereflektuje na požadavky studentů a zaměstnanců matematicko-fyzikální fakulty. Sortiment jídel a skladba menu odpovídá klasické restauraci a neplní postřehy průzkumu mezi studenty a zaměstnanci matfyzu z pohledu charakteru a sortimentu nabízených jídel. Další rozpory i v kapacitě provozů, neboť v kolaudačním rozhodnutí je uvedena maximální produkce 100 jídel za den, což je provozovatelem kapacita cca 3x překračována.

## 3) ZADÁNÍ

Pro studii bylo úkolem navrhnout menzu, která bude kombinovat dovoz hotových jídel s minutkovou kuchyní a saláty produkovanými přímo v menze. Menza bude tedy nově provozována provozovatelem kolejí a menz univerzity Karlovy, která zajistí též dovoz hotových jídel.

Velmi podrobně jsme analyzovali požadavky studentů na skladbu a kvalitu menu a velmi zjednodušeně můžeme říci, že klasická jídla dovezeme ve formě hotových jídel, ale podstatnou část produkce budeme vyrábět přímo na místě. U hotových jídel předpokládáme produkci na místě cca 100 jídel, ovšem další silnou částí menu jsou i saláty a ty budou zde připravovány taktéž.

Studie byla ve fázi realizace několikrát konzultována se zástupci kolejí a menz jako budoucím provozovatelem a taktéž s investorem. Předpokladem je, že celková kapacita bude 300 obědů za den a z toho cca 100 jídel bude produkována přímo na místě. Tím bude uveden soulad s kolaudačním rozhodnutím.

## 4) POPIS PROVOZU

Vycházíme z toho, že se jedná o památkově chráněný objekt, což sebou přináší určité limity, respektive hlavně omezení případných stavebních úprav. Musíme plně respektovat stávající dispozici a vertikální vazbu mezi patry, kterou nám zajišťuje schodiště a malý nákladní výtah. Studie počítá s tím, že nově využijeme prostory, které využívá nynější nájemce. K dispozici máme tedy příruční a manipulační sklad v 1.NP a pomocné sklady ve dvoře. Dále pak v 1.PP je umístěn hlavní gastronomický provoz a v 2.PP pomocné sklady, šatny a přípravný.

Nesmíme též zapomínat na zázemí salóнку ve 2.NP, které mají spojení nákladním výtahem, ale těchto prostor se rekonstrukce nedotýká.

Hotová jídla budou dovážena v uzavřených GN nádobách a skříních, ty budou převzaty v 1NP, kde je manipulační sklad a odtud výtahem pojedou pouze gastronádoby do hlavního kuchyňského prostoru. Gastronádoby s jídlem jsou ukládány do teplého výdeje, nebo do vyhřívaných skříní, případně může být strava regenerována i v teplé kuchyni. Znamená to tedy že jídlo je stále uloženo v GN nádobách, není přerušen systém ohřevu a přímo z těchto GN se vydává strážníkům.

Co se týče výdeje, je navržen jako kombinace obslužného a samoobslužného. Obsluhou jsou vydávána klasická jídla, ale strážník si může samoobsluhou odebrat teplá jídla přímo z teplého samoobslužného ostrova, dále studená jídla a saláty ze samoobslužného studeného ostrova, dezerty, nápoje ať balené či čepované a další doplňkový sortiment.

Chceme, aby tak strážník měl maximální volnost při skladbě meny, cítil se ve výdeji maximálně komfortně a mohl si meny sestavit podle okamžité chuti. V zázemí je navržena minutková kuchyně, která bude nabízet pestrý sortiment jídel, jak pro teplé ostrovy, tak i pro obslužnou část, a právě tato kuchyně může flexibilně reagovat na požadavky strážníků.

Zázemí pro tuto kuchyni je v 2.NP, kde jsou nově vybudované sklady a přípravný, na tomto poschodí se též nachází šatny personálu gastru, kde budou provedeny pouze drobné stavební úpravy.

#### 5) PŘEDPOKLÁDANÁ VÝŠE INVESTIČNÍCH NÁKLADŮ

Tato kapitola je rozdělena na technologickou a stavební část. Technologická část je přímo závislá na standardu technologie, který bude zvolen. Vycházíme z konzultací s budoucím provozovatelem a námi doporučeným standardem.

Investice na stavební úpravy, viz níže, jsou spíše odborným odhadem. Níže uvedené ceny jsou spíše orientační v rozmezí 20 %.

#### 6) NÁROKY NA MEDIA

Gastronomický provoz je navržen tak, že využívá elektrickou energii, přičemž odhadovaný el. příkon energie je 165 kwh.

#### 7) ZÁVĚR

Studie měla za úkol posoudit rekonstrukci gastronomického provozu v souladu se standardem studentského a personálního stravování, požadavky investora a v neposlední řadě i nároků provozovatele. Můžeme tedy říci, že se nám podařilo splnit zadání i se všemi omezeními, hlavně co se týče památkově chráněného projektu. Studie je velmi podrobně rozpracována z pohledu technologie gastru a odpovídá na hlavní otázky, které bude řešit i následný projekt stavby. Studie informuje též o očekávaných investičních nákladech, které jsou ovšem spíše orientační a upřesněny budou v dalším stupni projektu až bude vypracován položkový rozpočet stavby a gastru.