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 meny 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 meny 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 meny 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 přípravny.

Nesmíme též zapomínat na zázemí salónku 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 strávníkům.

Co se týče výdeje, je navržen jako kombinace obslužného a samoobslužného. Obsluhou jsou vydávána klasická jídla, ale strávník 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 strávník 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 strávníků.

Zázemí pro tuto kuchyni je v 2.NP, kde jsou nově vybudované sklady a přípravny, na tomto poschodí se též nachází šatny personálu gastra, 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 gastra 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 gastra.