

OBJEKT: KOPALIŠČE VEVČE - LJUBLJANA

VSEBINA: POVZETEK OPISA KUHINJSKE TEHNOLOGIJE

V sklopu kopališča se organizira gostinski lokal za strežbo hrane in pijače. Strežba poteka v zaprti restavraciji, zunanji terasi pred vhodom in na terasi na strani bazena. Gostinski lokal se prilagodi za poletni in zimski režim delovanja. Pijača in hrana se nudi bazenskim gostom znotraj ograjenega kopališča in zunanjim obiskovalcem kopališča.

Izhodišče za izdelavo tehnološkega načrta je pridobljen arhitekturni tlorisni načrt.

Zagotovljen je priklop kuhinje na javno vodovodno in kanalizacijsko omrežje ter energetski priključki na elektriko.

Prostori za namen lokala se nahajajo v kleti in pritličju. V klet je dostop do prostorov lokala preko klančine v garažo ali preko nivojskih stopnic. V pritlični del je dostop omogočen preko dvorišča s strani dostave ali iz restavracije. Vhod je nadkrit. Zaposleni imajo lastne sanitarije in garderobne omarice. V sklopu garderob je prostor za shrambo čistil za kuhinjske prostore.

Ponudba hrane temelji na hitro pripravljenih živilih, predvsem zamrznjenih in svežih živilih ki temeljijo na hitri pripravi. Čas med pripravo, termično obdelavo in strežbo mora biti kar se da kratek.

Večje količina živil, ki prihajajo v objekt, se večinoma skladiščijo v kleti, kjer je postavljena hladilna in zamrzovalna komora ter nevtralni regali. Iz kleti se živila po potrebi v času jutranje dostave dostavijo v pritličje, kjer je locirano priročno skladišče. V skladišču za živila je ena vzdolžna stranica prostora namenjena odlaganju živil in druga stranica je namenjena za pijače. Obdelava in priprava živil se izvaja v zaprtem kuhinjskem prostoru. V prostoru kuhinje je prostor za pripravo, termično obdelavo, in izdajo z dodelavo jedi. V sklopu kuhinje je organizirana še pomivalnica za posodo. Del termične obdelave se izvaja v kuhinji za pripravo kompleksnejših jedi ter v restavraciji na retropultu za enostavne hitro pripravljene jedi.

V šanku restavracije se pripravljajo topli in hladni napitki. V sklopu šanka je postavljena vitrina za hladne jedi. Za pomivanje kozarcev in šalic je organizirana pomivalnica v šanku. Na terasi kopališča je organiziran impulzni šank namenjen izdaji sladoleda in hladnih napitkov.

Odvečna steklena in papirna embalaža se kratkotrajno odlaga na voziček v priročnem skladišču v prostoru dostave, nato se odloži na ograjen in nadkrit ekološki otok za embalažo. Organski odpadki se odlagajo v namenskem prostoru ekološkega otoka.

Kuhinjski obrat je razdeljen na naslednje tehnološke enote, ki si sledijo od nečistih proti čistim prostorom. Lokacije so razvidne na načrtu.

KLET:

- A. SKLADIŠČE – HLADILNICE**

PRITLIČJE:

- B. PRIROČNO SKLADIŠČE POVRATNE EMBALAŽE**
- C. GARDEROBE ZA ZAPOSLENE**
- D. SANITARIJE ZA ZAPOSLENE**
- E. ČISTILA**
- F. PROSTOR ZA EVIDENTIRANJE IN KONTROLO**
- G. PRIROČNO SKLADIŠČE**
- H. KUHINJA, POMIVALNICA**
- I. KUHINJA, PRIPRAVA ŽIVIL**
- J. KUHINJA, TOPLOTNA OBDELAVA**

- K. KUHINJA, IZDAJA PREKO NIŠE
- L. RESTAVRACIJA, PRIPRAVA PIJAČ IN PRIGRIZKOV

- M. RESTAVRACIJA, POMIVANJE
- N. RESTAVRACIJA, PULT ZA IZDAJO
- O. NA TERASI, IZDAJA PIJAČ IN SLADOLEDA
- P. PROSTOR ZA ODPADNO EMBALAŽO IN ORGANSKE ODPADKE

December 2021