

TERVEZÉS-BERUHÁZÁSSZERVEZÉS
KONYHATECHNOLÓGIA
Kolozsi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Kft.
9700 Szombathely Békefi A. sétány 1.sz
tel.mobil 06 30 9298 405
email kolozsi.kft@t-online.hu

Üzemeléstechológia tervfejezet

SPORT BÜFÉ Hegykő Hrsz.553

Szombathely 2014.november.28.

TERVEZŐI NYILATKOZAT

Létesítmény megnevezése: *SPORT BÜFÉ, Hegykő Hrsz. 553*

Megrendelő megnevezése: *Archi Doc Építésziroda kft
Sopron Mikoviny u.15.*

Tervdokumentáció: *Üzemeléstechológia tervfejezet*

Alulírott nyilatkozom, hogy a tervezett üzemeléstechológia kidolgozásánál az általános érvényű higiéniai előírásokat, a vonatkozó ágazati szabvány, valamint az élelmiszer törvény által meghatározott létesítési, üzemeltetési előírásokat betartottam. A dokumentáció megfelel a 90/2003 /VII.30./ FVM-ESZCSM együttes rendelet 6. számú mellékletében meghatározott tartalmi követelményeknek.

Szombathely 2014.november.28.

*Kolozsi Zsigmond
G 18-0532*

ÜZEMELÉSTECHNOLOGIAI LEÍRÁS

1. A tervezés kiinduló adatai

- telepítés helye: 9437 Hegykő, Patak u. Hrsz. 553
Sportöltöző és Büfé
- rendeltetése: nyíltárusítású büfé
- nagyságrend: t0 fokozat
- értékesítés: büfé jellegnek megfelelően pultnál,
- nyitva tartás: 14.00 – 19.00 óráig illetve rendezvényekhez igazítva
- energiahordozó: villamos energia
- üzemeltetés: bérbeadást követően magánvállalkozásban
- üzemeltető: Fertő Menti Sport Club, 9437 Hegykő Iskola u. 1.

2. Általános ismertetés

A tervezett létesítmény a futballpályához tartozó területen épül meg, melyben a sportöltözők mellett gépészeti helyiség, vendég wc csoport és egy kisebb büfé kap helyet. Az épület kialakítására építési engedélyezési dokumentáció készül, így jelen tervfejezet a büfé kivitelezésével kapcsolatos szakmai előírásokat és a kialakítást követő üzemvitelt tartalmazza.

3. Technológiai leírás

3.1. Árukínálat:

- szendvics készen szállítva
- friss finom pékáru
- csomagolt sütő- és édes-ipari áru
- kávé, tea
- üdítőitalok
- rostos gyümölcslevek /kis dobozos kiszereelésben/
- ásványvíz
- dobozos és flakonos italok
- minőségi sör
- hazai és külföldi szeszesitalok /külön engedéllyel/

- energiasitalok, engedélyezett táplálék kiegészítők
- főtt virsli és debreceni tormával, mustárral, zsemlével
/csak rendezvényeken/
- csomagolt jégkém

3.2. Áruutánpótlás /legnagyobb raktározási mennyiségek/

Csomagolt szendvics: szállítás szükség szerint

Virsli, debreceni: szállítás rendezvények alkalmával

Csomagolt sütő-és édes-ipari áru: szállítás heti egy alkalommal 10 kg

Kávé, tea makkacukor: szállítás kéthetente 5 kg

Italok: szállítás heti 2-3 alkalommal üveges, dobozos és flakonos áru 100 l

Pékáru szállítás naponta: rendezvényekre finom pékáru és zsemle 5 kg

Ételízesítő: ecetes toma, mustár, pirosarany
szállítás szükség szerint hetente 2 kg

Szeszesitalok: szállítás rendezvényre, szükség szerinti időközökben

Jégkrém: szállításfogyásnak megfelelően

3.3. Áruátvétel, raktározás

A szállító vállalatoktól érkező áruk átvétele mennyiségi – minőségi ellenőrzése a vásárlási helyeken történik. Az előző fejezetben felsorolt áruféleségek szakszerű, szakosított tárolását a tervezett raktári berendezések biztosítják. A hűtést igénylő áruk részére: 2 db háztartási hűtő /hentesárus hűtő, konzerves hűtő/ és 2 db üvegajtós hűtő áll rendelkezésre.

3.4. Előkészítés, ételkészítés:

Előkészítési műveletet gyakorlatilag nincs. Előkészítők hiányában tilos az egységben nyers hús, földes áru, zöldség, tojás felhasználása.

A rendezvényeken kínált főtt virsli és debreceni kivételével minden áruféleség fogyasztásra alkalmas állapotban, csomagolva érkezik. Az ételkészítés művelete ki is merül a virsli, debreceni főzésében, amit egy elektromos virsli főző készülékben tudunk megoldani. A kiszolgálótér oldalsó munkapultján egy elektromos kontaktgrillt is terveztünk, mely alkalmas a kész szendvicsek igény szerinti átmelegítéséhez. A kész szendvicsek tárolásához és bemutatásához asztali hűtővitrint terveztünk.

3.5. Értékesítés:

Az ételek tálalása, illetve kiszolgálása, történhet egyszer használatos műanyag tányéron, illetve papírtálcán, de történhet hagyományos fehéredényzetben is. / ez esetben kombinált mosogatógépet kell használni és külön programmal mosogatni a poharakat és külön programmal a tányérokat/ Italok kiszolgálása üveg pohárban és egyszer használatos műanyag pohárban is történhet.

3.6. Mosogatás, takarítás

A kiszolgálótér hátsó pultsorába kétmedencés pohármosogatót és egy mosogatógépet terveztünk. A kiszolgálásnál használt fogóeszközök, hűtőrácok, egyéb üzemi eszközök tisztogatását időben elkülönítve ebben a kétmedencés mosogatóban kell elvégezni, s ezen mosogatóhoz kombinált mosogatószert kell használni.

A takarítószer tárolására két faliszekrényt terveztünk, perforált ajtólapokkal külön a személyzeti részhez és külön a vendégtérhez.

A keletkező ételhulladék külön fóliatásakban gyűjthető és a létesítménnyel közös konténeres hulladék tárolóban a takarítási szeméttel együtt tárolható, melynek rendszeres, heti ürítését meg kell oldani.

4. Létszámszükséglet

Az egység üzemeltetése egy fő dolgozót, nagyobb rendezvényeken egy fő kisegítőt igényel. Az egységben kizárólag érvényes egészségügyi vizsgálatot tanúsító egészségügyi könyvvel rendelkező személyek dolgozhatnak. A dolgozó részére kétrészes /külön az utcai és külön az üzemi ruházat/ öltözőszekrényt biztosítunk.

5. Egyéb előírások

A létesítmény épületgépészeti felszereltségénél az MSZ 04 - 211 - 88 szabvány előírásait is be kell tartani.

A büfé kiszolgálótér padozatát csúszásmentes kivitelben kell készíteni, oldalfalakat 2 m magasságig csempeburkolattal, vagy azzal azonos értékű mosható burkolattal kell ellátni.

A hűtőberendezések részére tűzrendészeti főkapcsolótól független áramkört kell kiépíteni.

A kézmosókhoz ultrasol adagoló és tároló berendezést kell felszerelni.

Az élelmiszer szállítása során a vonatkozó előírásokat be kell tartani.

6. Berendezési- felszerelési jegyzék:

1. Raktári állányok
2. Üvegajtós italhűtő 300 l
3. Jégkrém fagyasztó láda

- 4.Kétmedencés mosogató
- 5.Mosogatógép
- 6.Szekrényesített munkapult
- 7.Falipolc, pohárállvány
- 8.Beépített kézmosó
- 9.Elektromos virsli főző
- 10.Kontaktgrill készülék
- 11.Asztali hűtő vitrin
- 12.Egyedi kiszolgáló pult
- 13.Pénztárgép
- 14.Háztartási hűtőszekrény 120 l
- 15.Kávéfőzőgép
- 16.Kávédaráló gép
- 17.Italadagoló

Szombathely, 2014. november 28.

Kolozsi Zsigmond