

## TYPOWA RESTAURACJA WOLNOSTOJĄCA

## DRIVE THRU

## TYP BURGER KING DT280

## PROJEKT WYKONAWCZY

## ARCHITEKTURA

<b>ADRES INWESTYCJI:</b>	Typowa lokalizacja
<b>NUMER DZIAŁKI I JEDNOSTKA EWIDENCYJNA</b>	Typowa lokalizacja
<b>INWESTOR</b>	<b>REX CONCEPTS BK POLAND SPÓŁKA AKCYJNA</b> ul.Wolska 88 01-141 Warszawa
<b>PROJEKTANT BRANŻOWY</b>	<b>ARCHIPEKA</b> arch. Piotr Kuriata ul.Racławicka 79/2 53-149 Wrocław
<b>ZESPÓŁ PROJEKTOWY</b>	arch. Piotr Kuriata arch. Karolina Szewczenko-Kuczara
<b>SPRAWDZIŁ</b>	arch.

Wrocław Marzec 2023

## I. SPIS TREŚCI

### Spis treści

I.SPIS TREŚCI .....	2
II.SPIS RYSUNKÓW .....	4
III.KOPIE UPRAWNIEŃ PROJEKTANTÓW (UPRAWNIENIA, ZAŚWIADCZENIA, OŚWIADCZENIA) .	5
IV.OŚWIADCZENIE O KOMPLETNOŚCI DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ .....	5
V.PARAMETRY PROJEKTOWANE BUDYNKU .....	5
V.1. Dane dotyczące budynku .....	5
V.2. Zestawienie pomieszczeń .....	6
VI.OPIS PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA TERENU .....	6
VI.1. Obsługa komunikacyjna .....	6
VI.2. Drogi, chodniki .....	7
VI.3. Mała architektura/oznakowanie zewnętrzne .....	7
VII.OPIS PROJEKTU ARCHITEKTONICZNEGO .....	8
VII.1.Założenia projektowe .....	8
VII.2.Założenia funkcjonalne .....	8
VII.2.1.Dostęp dla osób niepełnosprawnych .....	9
VII.3.Charakter architektury, decyzje materiałowe .....	9
VIII.ROZWIĄZANIA KONSTRUKCYJNE .....	12
IX.ROZWIĄZANIA INSTALACYJNE .....	12
X.INSTALACJE ELEKTRYCZNE .....	12
XI.AUTOMATYKA .....	12
XII.WARUNKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ .....	12
XII.1.Informacja o oddziaływaniu obiektu na środowisko .....	14
XIII.TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO .....	14

---

XIII.1.Założenia programowe .....	14
XIII.1.1.Asortymentowy i program użytkowy kuchni.....	14
XIII.1.2.Bilans potrzeb surowców i produktów .....	14
XIII.1.3.Czas pracy, rotacja, obsługa.....	15
XIII.2.Ramowy proces produkcji.....	16
XIII.2.1.Zestawienie pomieszczeń i ich funkcje technologiczne .....	16
XIII.2.2.Gospodarka odpadkami.....	18
XIII.2.3.Wyposażenie technologiczne .....	19
XIII.2.4.Założenia bhp, ochrony ppoż i ochrony higieniczno-sanitarnej .....	19
XIII.3.Dyspozycje do opracowań branżowych.....	20
XIII.3.1.Dyspozycje budowlano - architektoniczne .....	20
XIII.3.2.Dyspozycje do instalacji elektrycznych .....	20
XIII.3.3.Dyspozycje do instalacji sanitarnych .....	20
XIV. UWAGI .....	21

## II. SPIS RYSUNKÓW

### PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU

BK_DT_280_001	PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU/SITE PLAN	1:200
---------------	---	-------

### ARCHITEKTURA I ARCHITEKTURA WNĘTRZ

BK_DT_280_002	RZUT/ FLOOR PLAN	1:100
BK_DT_280_003	RZUT DACHU/ROOF PLAN	1:100
BK_DT_280_004	RZUT SUFITY/ CEILING PLAN	1:100
BK_DT_280_005	RZUT POSADZKI/FLOOR PLAN	1:100
BK_DT_280_006	RZUT WYKOŃCZENIA ŚCIAN/ WALL FINISHES	1:100
BK_DT_280_007	PRZEKRÓJ/ CROSS SECTION	1:100
BK_DT_280_008	ELEWACJE 1/ ELEVATION 1	1:75
BK_DT_280_009	ELEWACJE2/ ELEVATION 2	1:75
BK_DT_280_010	ROZWINIĘCIA ŚCIAN / WALL VIEWS	1:50
BK_DT_280_011	ROZWINIĘCIA ŚCIAN/ WALL VIEWS	1:50
BK_DT_280_012	ROZWINIĘCIA ŚCIAN TOALETY/ WALL VIEWS RESTROOM	1:50
BK_DT_280_013	ROZWINIĘCIA ŚCIAN WITRYNA/ WALL VIEWS	1:50
BK_DT_280_014	PRZEPŁYW KLIENTÓW/CUSTOMERS FLOW	1:100

**III. KOPIE UPRAWNIEŃ PROJEKTANTÓW (UPRAWNIENIA, ZAŚWIADCZENIA, OŚWIADCZENIA)****IV. OŚWIADCZENIE O KOMPLETNOŚCI DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ****V. PARAMETRY PROJEKTOWANE BUDYNKU*****V.1. Dane dotyczące budynku***

1	Ilość kondygnacji podziemnych		0
2	Ilość kondygnacji nadziemnych		1

3	Wysokość projektowanego budynku (wewn.)	m	4,60/4,10
---	---	---	-----------

4	Wysokość projektowanego budynku (zewn.)	m	5,35/5,90/7,00
---	---	---	----------------

5	Powierzchnia zabudowy (bez oznakowania i pylonu)	Pz	280,5 m <sup>2</sup>
---	--	----	----------------------

6	Powierzchnia użytkowa	Pu	239,34 m <sup>2</sup>
---	-----------------------	----	-----------------------

7	Powierzchnia całkowita (bez oznakowania pylonu)	Pc	280,5 m <sup>2</sup>
---	---	----	----------------------

8	Kubatura brutto	Kb	Ok.1100 m <sup>3</sup>
---	-----------------	----	------------------------

9	Ilość pracowników na zmianie (2 z)	Pz	10
10.	Ilość miejsc parkingowych	Mp	20

## V.2. Zestawienie pomieszczeń

01	Strefa sali konsumpcyjnej	76,51 m <sup>2</sup>
02	Korytarz	7,22 m <sup>2</sup>
03	WC Damski	5,77 m <sup>2</sup>
04	WC Męski	9,70 m <sup>2</sup>
05	WC NP	6,40 m <sup>2</sup>
06	Pomieszczenie mycia tac	5,30 m <sup>2</sup>
07	Pomieszczenie managera	3,77 m <sup>2</sup>
08	Strefa lady	7,10 m <sup>2</sup>
09	Strefa wydawki	5,95 m <sup>2</sup>
10	Kuchnia	48,44 m <sup>2</sup>
11	Okno Drive	2,75m <sup>2</sup>
12	Mroźnia	5,87 m <sup>2</sup>
13	Chłodnia	5,00 m <sup>2</sup>
14	Magazyn Suchy	7,93 m <sup>2</sup>
15	Korytarz	14,47 m <sup>2</sup>
16	Pokój socjalny	2,96 m <sup>2</sup>
17	Mop	2,50 m <sup>2</sup>
18	Mop	1,54 m <sup>2</sup>
19	Szatnia Damska	4,93 m <sup>2</sup>
20	Łazienka Damska	5,18 m <sup>2</sup>
21	Szatnia Męska	4,93 m <sup>2</sup>
22	Łazienka Męska	5,20 m <sup>2</sup>
	<b>RAZEM</b>	<b>239,34 m<sup>2</sup></b>

## VI. OPIS PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA TERENU

### VI.1. Obsługa komunikacyjna

Budynek restauracji najlepiej projektować w oparciu o jednokierunkowy ruch, z jednym lub dwoma wjazdami na nieruchomość. Układ komunikacyjny składa się z dwóch pasów ruchu o szerokości 300cm, przy czym dopuszcza się zawężenie obydwu pasów do

250cm. Jeden pas ruchu tzw. linia drive'a przeznaczona jest dla pojazdów obsługiwanych ze stanowiska wydawczego na zewnątrz, a drugi stanowi linie obwodową. Minimalny dopuszczalny promień skrętu to 300cm.

## ***VI.2. Drogi, chodniki***

Nawierzchnie drogową należy wykonać z kostki betonowej bezfazowej koloru szarego przy zastosowaniu podbudowy odpowiadającej danym warunkom gruntowym oraz kategorii ruchu dla samochodów dostawczych o DMC do 26t. Miejsca parkingowe należy wydzielić kostką koloru czarnego. Dopuszcza się możliwość realizacji poziomej organizacji ruchu w kolorze białym lub żółtym.

Wydzielenie linii drive'a realizować poprzez malowanie na kolor biały lub żółty. Należy wymalować pas koloru czarnego o szerokości 100cm w osi linii drive'a

**zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_001\_Projektu Zagospodarowania Terenu.**

Dopuszcza się stosowanie śpiących policjantów, celem określenia miejsca zatrzymania samochodu przy okienku nr 2. Miejsce montażu uzgodnić z Inwestorem.

Należy przewidzieć obniżenia krawężnika na głównych ciągach komunikacyjnych oraz na ciągach prowadzących na zaplecze budynku. Stosować krawężniki kamienne.

Chodniki należy wykonać z kostki betonowej bezfazowej koloru szarego lub brązowego. Stosować krawężniki systemowe. Projektować tak, aby zapewnić połączenie z istniejącym układem komunikacyjnym.

**Pozostałe elementy zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_001 Projektu Zagospodarowania Terenu.**

## ***VI.3. Mała architektura/oznakowanie zewnętrzne***

### **Mała architektura**

**Zgodnie z wytycznymi standardu Royal Decor**

### **Oznakowanie**

- Kierunkowe
- Przy każdym wjeździe i wyjeździe należy sytuować oznakowanie kierunkowe (drive thru ) oraz powitalne i żegnające gości. Oznakowanie jest podświetlane i ma własny fundament dostarczany wraz z oznakowaniem. Poszczególne grafiki opracowuje dział marketingu. Ostateczną propozycję lokalizacji oznakowania należy uzgodnić z Inwestorem.
- Linia Drive Thru:  
  
bramka wjazdowa wys. 290cm

Menu board. Elementy są zasilane elektrycznie i mają własne fundamenty dostarczane wraz z oznakowaniem.

- Pylon: wysokość pylonu, która się waha pomiędzy 8,0-40,0m (ten najwyższy w przypadku MOPów) zależy od uwarunkowań lokalizacyjnych i prawa miejscowego. W projekcie przewidziano pylon o wysokości 25m. Każdorazowo należy uzyskać od Inwestora informację, jaki pylon należy zaprojektować. Informację tą uzyskuje się na podstawie próby balonowej.
- Pozostałe elementy:

**zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_001\_Projektu Zagospodarowania Terenu i projektami branżowymi.**

#### **WARUNKI GRUNTOWE**

Zależne od lokalizacji.

## **VII. OPIS PROJEKTU ARCHITEKTONICZNEGO**

### ***VII.1. Założenia projektowe***

Projektowany budynek będzie zajmować powierzchnię około 280,5 m<sup>2</sup> i zgodnie z przeznaczeniem ogólnym, będzie w nim prowadzona działalność gastronomiczna. Jego wymiary to 21,94 m na 13,83m, a wysokość waha się pomiędzy attyką 5,35m/5,90m, a wieżami 7,00m. Spód zadaszeń ustalono odpowiednio na 3,00m.

### ***VII.2. Założenia funkcjonalne***

Główną część budynku stanowi sala konsumpcyjna oraz kuchnia wraz z urządzeniami technologicznymi oraz ladą wydawczą (linia serwisowa) od strony sali konsumpcyjnej. Poza kuchnią w lokalu znajduje się część magazynowa składająca się z chłodni, mroźni i magazynu suchego. Dodatkowo w lokalu znajduje się zaplecze socjalne dla pracowników (szatnia, sanitariat, pomieszczenie socjalne), pomieszczenie dla managera lokalu, zmywalnia tac oraz pomieszczenia porządkowe.

- Projektowana restauracja ma wysokość odpowiednio:
- 3,30m: w pomieszczeniu kuchni, gdzie mogą występować uciążliwie warunki, wysokość jest liczona od wykończonej posadzki
- 3,00m: część zaplecza wraz z magazynem suchym
- 2,90m: część nad stanowiskiem wydawczym
- 2,70m: systemowe chłodnie i mroźnie
- 4,60 sala konsumpcyjna



- 2,50 pomieszczenia szatni i sanitariatów

zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_004\_ Rzut Sufitów

Wejścia do budynku dla klientów znajdują się z dwóch stron, a dla dostaw i pracowników lokal będzie posiadać wydzielone wejście w tylnej części zaplecza. Dodatkowe wyjście znajduje się od strony strefy wydawki.

#### VII.2.1. DOSTĘP DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Budynek jest dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych.

### VII.3. Charakter architektury, decyzje materiałowe

Budynek został zaprojektowany zgodnie z obowiązującymi standardami firmy Burger King. Zastosowano odpowiednio:

#### ELEWACJE:

- Tynk: akrylowy cienkowarstwowy, baranek 1-2mm, boniowany 2x2cm, kolor RAL 8016 , RAL 1019 oraz RAL 8024
- Wieże: Nichiha
- Attyka: Blacha trapezowa TR20, kolor RAL 3020, obróbka blacharska kolor RAL 7021
- Ślusarka okienna i drzwiowa: profile RAL 7040 oraz RAL 8016 - drzwi na zaplecze (wyposażyć w zamek elektroniczny)
- Zadaszenia: blacha malowana proszkowo oraz obróbki blacharskie, kolor RAL 3020. Podświetlenie wg projektu branżowego
- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_ Rzut Sufity
- Oznakowanie: 3xLogodyski podświetlane

Zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_008\_Elewacje i BK\_DT\_280\_009\_Elewacje 2

#### WNĘTRZA:

##### Sala konsumpcyjna

- Sala konsumpcyjna

Zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_010\_Rozwinięcia Ścian oraz BK\_DT\_280\_013\_Rozwinięcia Ścian

- Grafiki: zgodne z standardem oznakowania wewnętrznego obowiązującym w firmie Burger King

- Ściana z lameli drewnianych na laminacie drewnopodobnym
  - Ściana whopper: Laminat drewno podobny
- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity

Strefa Lady:

Zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_010\_Rozwinięcia Ścian oraz BK\_DT\_280\_013\_Rozwinięcia Ścian

- Blat: Corian – kolor biały
- Front lady: Laminat drewno podobny
- Cokół: PLASTIC LAMINATE, COLOR ALUMINIUM wys. 10 cm gr. 2mm
- Ściana z lameli drewnianych na laminacie drewnopodobnym
- Sufit: płytki g-k malowane na kolor biały
- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity

#### **Pomieszczenie socjalne, szatnie i toalety dla klientów**

- Pomieszczenie socjalne/pomieszczenie menadżera:
  - Ściany: płyta laminowana układana poziomo od wysokości cokołu do 1,30 m, powyżej malowanie farbą , kolor biały. Za zabudową aneksu płytki od wysokości 0,90m do 1,50 m. Powyżej malowanie farbą , kolor biały.
  - Posadzka: płytki 19,8x19,8 cm kolor jasnoszary – RAKO TAURUS INDUSTRIAL NORDIC TAA29076. Fuga f-my SOPRO betonowo-szara nr 14. Cokół systemowy 9,0 cm z wyoblonym narożnikiem.
  - Sufit: podwieszany, rastrowy 60x60 cm Armstrong, kolor biały, gładki (zawiesia skoordynować z projektowanymi instalacjami)
  - Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity
- Szatnie i sanitariaty
  - Ściany szatni : do wys. 210cm płytki 19,8x19,8 cm kolor biały matowy - RAKO COLOR ONE WAA1N104, powyżej malowanie farbą, kolor biały. Za szafkami malowanie farbą, kolor biały.
  - Ściana łazienki: płytki 19,8x19,8 cm kolor jasnoszary – RAKO TAURUS INDUSTRIAL NORDIC TAA29076. Fuga f-my SOPRO betonowo-szara nr 14

- Posadzka: płytki 19,8x19,8 cm kolor jasnoszary – RAKO TAURUS INDUSTRIAL NORDIC TAA29076. Fuga f-my SOPRO betonowo-szara nr 14. Cokół systemowy 9,0 cm z wyoblonym narożnikiem.

**W pomieszczeniach mokrych należy wykonać posadzkę z izolacją przeciwwilgociową.**

- Sufit: podwieszany, rastrowy 60x60 cm Armstrong, kolor biały, gładki (zawiesia skoordynować z projektowanymi instalacjami)
- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity

- Toalety dla klientów:

Zgodnie z rys. BK\_DT\_280\_012\_Rozwinięcia Ścian Toalety

- Ściany: płytki 10x10
- Posadzka: płytki 10x10
- Sufit: podwieszany G-K malowany na kolor biały
- Kabiny: systemowe HPL, kolor RAL 1018 (żółty) oraz RAL 7043 (ciemny szary) wyposażone w wieszaki od wewnętrznej strony
- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity

#### **Kuchnia i zaplecze:**

- System ścian GK – ścianki działowe, przedścianki oraz zabudowy wskazane w projekcie jako ściana systemowa GK należy wykonać z zastosowaniem systemu NIDIA odpowiednio do przeznaczenia
- Ściany i narożniki: płytki 19,8x19,8 cm kolor biały matowy - RAKO COLOR ONE WAA1N104, narożniki ścian wykończone kątownikami 50x50x1,5mm ze stali nierdzewnej, klejone na płytki. Fuga f-my SOPRO betonowo-szara nr 14.
- Posadzka: płytki 19,8x19,8 cm kolor jasnoszary – RAKO TAURUS INDUSTRIAL NORDIC TAA29076. Fuga f-my SOPRO betonowo-szara nr 14. Cokół systemowy 9,0 cm z wyoblonym narożnikiem.

**W pomieszczeniach mokrych należy wykonać posadzkę z izolacją przeciwwilgociową.**

- Korytarz dostaw: blacha ryflowana do wysokości 120cm
- Sufit: podwieszany, rastrowy 60x60 cm Armstrong, kolor biały, gładki (zawiesia skoordynować z projektowanymi instalacjami)
- Chłodnie i mroźnie: rozwiązania systemowe

Pomieszczenie magazynu suchego będzie miało podłogę wykończoną płytkami 19,8x19,8 cm kolor jasnoszary – RAKO TAURUS INDUSTRIAL NORDIC TAA29076 oraz cokół systemowy 9,0 cm z wyoblonym narożnikiem

- Oświetlenie: wg rys BK\_DT\_280\_004\_Rzut Sufity

## **VIII. ROZWIĄZANIA KONSTRUKCYJNE**

Zgodnie z rysunkami i opisem konstrukcji

## **IX. ROZWIĄZANIA INSTALACYJNE**

Zgodnie z rysunkami i opisem instalacji sanitarnych

## **X. INSTALACJE ELEKTRYCZNE**

Zgodnie z rysunkami i opisem instalacji elektrycznych

## **XI. AUTOMATYKA**

Zgodnie z rysunkami i opisem automatyki

## **XII. Warunki ochrony przeciwpożarowej**

### **KLASYFIKACJA POŻAROWA**

Projektowany budynek klasyfikuje się do kategorii zagrożenia ludzi ZL I. Maksymalna liczba ludzi w obiekcie wyniesie ok. 100 osób ( klienci + personel). Ze względu na wysokość budynek klasyfikuje się jako niski, jednokondygnacyjny.

### **KLASA ODPORNOŚCI POŻAROWEJ BUDYNKU**

Budynek zaprojektowano w wymaganej klasie „D” odporności pożarowej.

### **KLASA ODPORNOŚCI OGNIOWEJ ELEMENTÓW BUDOWLANYCH**

Klasa odporności ogniowej elementów budynku nie mniejsza niż:

- R 30 dla konstrukcji głównej,
- EI 15 dla ścian korytarza wewnętrznego

Dla pozostałych elementów budynku nie stawia się wymagań odnośnie klasy odporności ogniowej. Wszystkie elementy budynku nierozprzestrzeniające ognia (NRO), przy czym przekrycie dachu będzie posiadać cechę BROOF (t1).

### **STREFY POŻAROWE**

Cały budynek stanowi jedną strefę pożarową. Powierzchnia strefy wynosi ok. 280,50 m<sup>2</sup> i jest mniejsza od dopuszczalnej wielkości, tj. 10 000 m<sup>2</sup>.

### **WARUNKI EWAKUACJI**

Ewakuacja z budynku odbywa się przede wszystkim na zasadzie przejścia ewakuacyjnego przez nie więcej niż 3 pomieszczenia. Długość przejścia ewakuacyjnego nie przekracza 40 m. Ewakuacja z zaplecza odbywa się dojściem ewakuacyjnym prowadzącym bezpośrednio na zewnątrz, o długości nie przekraczającej 10 m. W budynku zaprojektowano 3 wyjścia ewakuacyjne na zewnątrz, z czego dwa wyjścia bezpośrednio z sali konsumpcyjnej na zewnątrz budynku, a trzecie wyjście prowadzi na zewnątrz z korytarza ewakuacyjnego z części zapleczerwowej budynku. Drzwi z pomieszczeń socjalnych i sanitarnych wychodzące do korytarza ewakuacyjnego wyposażone będą w samozamykacze.

Kierunki ewakuacji oraz wyjścia ewakuacyjne oznakowane będą podświetlanymi znakami ewakuacyjnymi.

Sala konsumencka, korytarz ewakuacyjny oraz pomieszczenia kuchni wyposażone zostaną w oświetlenie awaryjne o czasie pracy minimum 1 h i natężeniu minimum 0,5 lx w przestrzeniach otwartych i 1 lx w osi korytarza ewakuacyjnego.

### **WYKOŃCZENIE WNĘTRZ**

W budynku nie projektuje się stałego łatwopalnego wykończenia wnętrza. Okładziny ścian oraz wykładziny podłogowe – co najmniej trudno zapalne.

Sufity podwieszane – niepalne lub niezapalne, nie kapiące i nie odpadające pod wpływem ognia.

### **INSTALACJE I URZĄDZENIA PRZECIWOŻAROWE**

Projektowany budynek wyposażony będzie w :

- dwa hydranty wewnętrzne Hp 25 z węzłem półsztywnym o długości 30 mb. – wydajność każdego hydrantu minimum 1 dm<sup>3</sup>/s, hydranty zasilane bezpośrednio z zewnętrznej sieci wodociągowej
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu sterowany przyciskiem umieszczonym przy wejściu od strony kuchni,
- instalacja odgromowa,
- gaśnice proszkowe typu GP-4 ABC w ilości 2 szt. (w sali konsumpcyjnej i w korytarzu zaplecza), gaśnica typu GWP-3 AF ze środkiem do gaszenia gorącego oleju w kuchni.

Szczegółowe ilości i rodzaje sprzętu oraz ich rozmieszczenie i oznakowanie należy określić w instrukcji bezpieczeństwa pożarowego obiektu

### **ZAOPATRZENIE W WODĘ DO ZEWNĘTRZNEGO GASZENIA POŻARU**

Wymagana ilość wody do zewnętrznego gaszenia pożaru wynosi 10 dm<sup>3</sup>/s, co powinien zapewnić hydrant naziemny 80 mm na sieci wodociągowej, usytuowany w odległości mniejszej niż 75,0 m od projektowanego budynku.

### **DROGA POŻAROWA I USYTUOWANIE BUDYNKU**

Do budynku należy zapewnić drogę pożarową o szerokości minimum 4, usytuowaną w odległości 5-15 m od budynku, wzdłuż jego dłuższego boku. Droga pożarowa może znajdować się również w odległości do 30 m od budynku, pod warunkiem połączenia jej utwardzonym dojściem z jednym z wejść do budynku.

Projektowany budynek jest oddalony o więcej niż 4 m od granicy działki budowlanej i więcej niż 8 m od innych budynków.

**Przed przystąpieniem do wykonywania robót należy wykonać plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia. /Plan BIOZ/**

### ***XII.1. Informacja o oddziaływaniu obiektu na środowisko***

Projektowany budynek nie kwalifikuje się do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko wg Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2004 r. w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz szczegółowych uwarunkowań związanych z kwalifikowaniem przedsięwzięcia do sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko (Dz.U.04.257.2573 z późn. zmianami).

## **XIII. TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO**

### ***XIII.1. Założenia programowe***

#### **XIII.1.1. ASORTYMENTOWY I PROGRAM UŻYTKOWY KUCHNI**

Restauracja „Burger King” prowadzi dania szybkie przygotowywane na bazie mięsa grillowanego. Technologia jest w pełni zautomatyzowana i ustawiona w systemie ciągłym, zblokowanym z urządzeń typowych. Obróbka termiczna przygotowanych produktów odbywa się w wydzielonej części kuchni, na dwóch liniach – linii smażenia (frytek, hamburgerów i kurczaków) oraz linii przygotowania kanapek. Do wydawania potraw stosowane są wyłącznie naczynia jednorazowego użytku (głównie papierowe).

Przewidziano dwa wyjścia dla klientów oraz oddzielne wejście dla personelu na zaplecze i dla dostaw towarowych.

#### **XIII.1.2. BILANS POTRZEB SUROWCÓW I PRODUKTÓW**

Bilans potrzeb surowców i produktów, jako zapotrzebowanie masy surowcowej w podstawowych grupach asortymentowych przedstawiono w postaci tabelarycznej w układzie tygodniowym.

**Dane ilościowe podane przez Inwestora pochodzą z własnych analiz, z istniejących obiektów, o podobnej wielkości.**

.p.	Nazwa surowca	Ilość dostaw na tydzień	Wielkość dostawy [kg]	Dostawca
	Hamburgery mrożone (mięso na bazie czystej wołowiny)	3	300	np. McLane
	Produkty z kurczaka – mrożone	3	30	np. McLane
	Filety rybne mrożone	3	10	np. McLane
	Bułki mrożone (odpowiednio przekrojone gotowe do pod- grzania)	3	150	np. McLane
	Frytki mrożone (dostarczane w workach np. 2,5 kg)	3	250	np. McLane
	Olej	3	100	np. McLane
	Warzywa świeże – oczyszczone (sałata, cebula, ogórki pomidory, cebula liofilizowana)	3	50	np. McLane
	Napoje	1	100 litrów	np. McLane
	<b>RAZEM</b>		<b>2.670</b>	
	<b>Średnio na dobę</b>		<b>(bez napojów)</b>	
			<b>ok. 380 kg</b>	

Całość dostaw będzie się odbywać wydzielonym dojściem do tego celu przeznaczonym. Wszystkie dostawy będą skoordynowane czasowo w celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania restauracji. Przewidziano pomieszczenie porządkowe na składowanie opakowań zwrotnych.

### **XIII.1.3. CZAS PRACY, ROTACJA, OBSŁUGA**

Restauracja Burger King pracuje w systemie dwuzmianowym, a łączne zatrudnienie wynosi 20 osób (po dziesięć na każdej zmianie). Zakłada się żeńską i męską obsadę stanowisk w proporcji 50 na 50 %.

Restauracja będzie czynna w godzinach 9.00 – 22.00 (każdorazowo do weryfikacji z Inwestorem)

### ***XIII.2. Ramowy proces produkcji***

#### **XIII.2.1. ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ I ICH FUNKCJE TECHNOLOGICZNE**

##### **MAGAZYN SUROWCÓW I PRODUKTÓW**

Zaprojektowano trzy pomieszczenia magazynowe o następującym przeznaczeniu :

- **Mroźnia** - składowanie surowców i półproduktów wymagających niskich temperatur (np. -18 do -23 °C), a w szczególności : produkty z wołowiny (hamburgery), produkty z kurczaka, filety rybne, frytki itp.. Składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 4-półkowych oraz w pojemnikach na podkładach z tworzyw sztucznych (rodzaj palety skrzyniowej).
- **Chłodnia** - składowanie surowców i półproduktów wymagających niskich temperatur (w okolicach 0 °C), a w szczególności : warzywa i jarzyny świeże, napoje, ciastka itp.; składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 5-półkowych.
- **Magazyn suchy** - składowanie pozostałych surowców i półproduktów nie wymagających niskich temperatur, a w szczególności : napoje w opakowaniach handlowych, oleje, sosy do kanapek, ketchup, musztarda (dostarczane w kilkulitrowych opakowaniach), syropy, przyprawy, kawa, dodatki, itp.; składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 5-półkowych.

Pobierane z mroźni i chłodni półprodukty składowane będą okresowo w lodówkach i zamrażarkach podręcznych na stanowiskach produkcyjnych.

Zakłada się zaopatrywanie dwa-trzy razy w tygodniu. Z tego też powodu magazyn w projektowanym kompleksie kuchennym stanowi rodzaj magazynu podręcznego (o charakterze okresowego składowania).

Regały magazynowe, przy średnim obciążeniu półki ok. 50 - 75 kg pozwalają zgromadzić max 4500 kg wyrobów, a średnio 3000 kg. Natomiast w mroźni ok. 1500 kg.

Magazyn zaopatrywany będzie z zewnątrz, w okresie poprzedzającym produkcję i obsługę klientów, w sposób nie kolidujący z pracą kuchni zasadniczej.

##### **POMIESZCZENIE PRODUKCYJNE – KUCHNIA**

Przeznaczenie - przygotowanie surowców i półproduktów oraz produkcja, głównie termiczna potraw firmowych. Cały kompleks kuchenny podzielony jest na cztery zasadnicze linie, o następującym wyposażeniu i zakresie funkcji :



- **Linia smażenia** - ciąg urządzeń, głównie termicznych, zgrupowanych w konfiguracji liniowej przyściennej (od strony zachodniej), do produkcji frytek (smażenie w oleju w temp. 168 °C, w czasie ok. 3 min.) oraz smażenia hamburgerów i kurczaków (w temp. 170 - 180 °C). Podstawowe wyposażenie to trzy frytkownice (jednokomorowe), podgrzewacze elektryczne do frytek i hamburgerów oraz grill pionowy (broiler) do smażenia hamburgerów i kurczaków. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod urządzenia, dyspenser frytek oraz zamrażarka podblatowa.
- **Linia przygotowania kanapek** - ciąg urządzeń, głównie termicznych, zgrupowanych w konfiguracji liniowej wyspowej (na środku pomieszczenia) do produkcji kanapek. Podstawowe wyposażenie to podgrzewacze do kanapek, tostery do bułek oraz Kuchenka mikrofalowa. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod podgrzewacze i tostery. Warzywa typu cebula, pomidory, ogórki, sałata będą dostarczane jako oczyszczone, a następnie będą rozpakowywane na stole produkcyjnym (ewentualnie poddawane obróbce wstępnej tzn. myciu), a następnie podawane na linię jako gotowe do bezpośredniej produkcji kanapek. Bułki z mroźni będą rozmrażane na kuchni, a następnie tostowane i z nich po dodaniu odpowiednich dodatków, przygotowywane będą kanapki.
- **Linia serwisowa** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji liniowej wyspowej (na środku pomieszczenia) do przygotowania gotowych produktów do pobrania przez personel stanowiska wydawczego (pakowane w specjalne torebki jednorazowego użytku). Podstawowe wyposażenie to stanowisko wydawania gotowych kanapek, tzw. ślizg, szafa chłodnicza, maszyna do lodu, chłodziarka do mleka, mikser do śmietany, dyspenser dodatków, szafa na sałatki. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod w/w urządzenia. Na tej linii wytwarzane będą lody z surowców typu - mleko UHT, proszek, woda. Maszyna do lodów będzie uruchamiana przed otwarciem lokalu. Natomiast po zamknięciu lokalu będzie opróżniana i myta. Maszyna ta będzie wytwarzała też napoje typu „shake”, które są lodami serwowanymi w wyższej temperaturze. Nad linią serwisową zainstalowane będą telewizory LED 46 cali (tzw. menu board) przedstawiające oferowane dania, z ich ilustracjami i cenami.
- **Stanowisko pomocnicze, zaplecze** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji liniowej przyściennej, o charakterze głównie pomocniczym, wspomagającym produkcję. Podstawowe wyposażenie to zmywarka do naczyń i sprzętu kuchennego z zamontowaną suszarką ścienną półkową, kostkarka do lodu stojak na napoje. Uzupełniające wyposażenie stanowi zlewozmywak 3-komorowy i umywalka.
- **Stanowisko wydawcze na zewnątrz** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji gniazdowej, do obsługi klientów zmotoryzowanych, odbierających produkty z zewnątrz. Zamawianie potraw odbywa się poprzez pierwsze okienko, tu usytuowano kasę fiskalną z osprzętem. Natomiast wydawanie potraw realizowane jest przez drugie okienko. Przy tym okienku podstawowe wyposażenie to specjalistyczny stół pod urządzenia wydawcze, dystrybutor napojów i dodatków, maszyna do lodu oraz stół odkładczy.

#### **STANOWISKO WYDAWCZE NA SALE**

Stanowisko to stanowi ciąg kas obsługujących klientów i rozdziela kuchnię zasadniczą od Sali konsumpcyjnej. Wyposażone jest w pięć (lub sześć) kas fiskalnych z osprzętem, umożliwiających obsługę pięcioro klientów jednocześnie. Kasy fiskalne można połączyć

funkcjonalnie ze stanowiskiem komputerowym w biurze menadżera, gdzie dokonywana będzie pełna ewidencja obrotów lokalu.

Personel stanowiska wydawczego pobiera zamówione potrawy i napoje z urządzeń linii serwisowej. Pod blatami stanowiska składowane są materiały opakowaniowe, jednorazowe dla wydawanych potraw na wynos.

**Aranżacja i wyposażenie tego stanowiska odpowiada przyjętym standardom technologicznym Burger King.**

#### **ZMYWALNIA TAC**

Przeznaczenie - mycie i suszenie tac na posiłki, z sali konsumenckiej. Zasadnicze wyposażenie to stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym wraz ze stołem ociekowym do odstawiania wymytych tac. Dostarczanie brudnych tac i odbiór czystych na stanowisko wydawcze, odbywa się jednym wejściem.

#### **ZAPLECZE SOCJALNE I SANITARNE PRACOWNIKÓW RESTAURACJI**

Składa się z następujących pomieszczeń :

- pom. higieniczno-sanitarne dla kobiet i mężczyzn – szatnia podstawowa: szatnia damska i męska z szafkami ubraniowymi typu L, kolor biały, dla 20 osób, w.c., natrysk i umywalka.
- Wydzielony aneks socjalny przeznaczony na spożywanie posiłków przez pracowników wraz z zlewozmywakiem jednokomorowym stołem i dwoma krzesłami

Dostęp do zaplecza jest z głównego korytarza na zapleczu.

#### **BIURO MENADŻERA**

Pomieszczenie typowo biurowe. Praca okresowa, nie przekraczająca dwóch godzin dziennie, dostępne z linii serwisowej.

#### **KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA**

Przestrzenny układ funkcjonalny zaplecza produkcyjnego restauracji zapewnia komunikację bezpośrednią, potokową, w przypadku surowców i półproduktów poprzez poszczególne etapy ich przetwarzania, od magazynu dostaw do stanowiska przygotowawczego, gdzie realizowana jest ich zasadnicza obróbka. Transport surowców i półproduktów odbywać się będzie ręcznie.

Personel restauracji ma zapewnioną bezkolizyjną komunikację, zarówno między poszczególnymi stanowiskami produkcyjnymi, jak i między tymi stanowiskami a zapleczem socjalno-sanitarnym.

#### **XIII.2.2. GOSPODARKA ODPADKAMI**

Przewidziano śmietnik zewnętrzny ogólny na odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne oraz śmieci. Odpadki gromadzone będą w szczelnych pojemnikach,

w workach foliowych, w miejscach ich powstawania (w pomieszczeniach produkcyjnych) i na koniec dnia pracy lub w miarę potrzeb dostarczane do śmietnika na zewnątrz. W wiacie na odpadki śmieci składowane będą w dwóch typowych kontenerach śmietnikowych z klapami uchylnymi o pojemności 1100 l każdy. Stąd okresowo wywożone będą na miejskie wysypisko śmieci. Ich ilość szacuje się łącznie na ok. 10 do 15 % ogólnej masy produktów wyjściowych, t.j. ok. 60 kg na dobę. Okres składowania – nie dłużej niż 48 godzin.

Opakowania po dostarczanych do magazynu produktach (papierowe i foliowe) składowane będą okresowo w tym samym pomieszczeniu i stąd wywożone do punktów skupu. Ich ilość sumaryczną (dla obu lokali) szacuje się na ok. 100 kg w skali miesiąca.

Pojemniki zwrotne, głównie z tworzyw sztucznych, przekazywane będą bezpośrednio dostawcom.

### **XIII.2.3. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE**

Specyfikację wyposażenia technologicznego, projektowanej restauracji, wraz z podstawowymi danymi technicznymi przedstawiono w formie tabelarycznej na rys. nr **BK\_DT\_280\_002\_RZUTY**. Wszystkie urządzenia oraz meble gastronomiczne wykonane są ze stali nierdzewnej jako typowe i dostępne na rynku krajowym. Wybór konkretnych typów urządzeń, jak i producentów pozostaje się w gestii Inwestora i odpowiadać winien obowiązującym standardom dla tego typu obiektu.

### **XIII.2.4. ZAŁOŻENIA BHP, OCHRONY PPOŻ I OCHRONY HIGIENICZNO-SANITARNEJ**

Prace wykonywane w pomieszczeniach kompleksu kuchennego lokalu nie powodują szczególnych zagrożeń dla zdrowia i życia zatrudnionych pracowników. Jednak z uwagi na specyficzne warunki, występujące głównie przy termicznej obróbce potraw należy przestrzegać następujących zasad:

- zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu i opróżnianiu frytkownic, broilera-grilla, podgrzewaczy żywności, ekspresów do kawy, itp.(możliwość poparzeń),
- zachować ostrożność przy obsłudze urządzeń do mechanicznej obróbki - np. miksery, itp.,
- w pomieszczeniach magazynowych przestrzegać właściwych zasad układania towarów w regałach, zabezpieczając go przed wypadnięciem,
- stosować, odpowiednie do charakteru wykonywane pracy, ubrania ochronne oraz środki ochrony osobistej.

W miejscach ogólnie dostępnych powinny znajdować się instrukcje stanowiskowe obsługi urządzeń elektrycznych i gazowych. Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny być uziemione, a jego skuteczność powinna być okresowo sprawdzana.

Wszystkie urządzenia zasilane gazem powinny być okresowo sprawdzane zgodnie z Polskimi Normami.

Prace w kuchni nie niosą w sobie istotnych zagrożeń pożarowych, pod warunkiem właściwej eksploatacji urządzeń zasilanych energią elektryczną oraz gazem.

Pod względem ochrony higieniczno-sanitarnej wszyscy pracownicy kuchni powinni przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów, stosować się do przyjętego zakresu obowiązków na swoim stanowisku oraz posiadać aktualną kartę zdrowia z dopuszczeniem do pracy na danym stanowisku.

### ***XIII.3. Dyspozycje do opracowań branżowych***

#### **XIII.3.1. DYSPOZYCJE BUDOWLANO - ARCHITEKTONICZNE**

- Szczegóły dotyczące wykończenia ścian, posadzek i sufitów oraz aranż wewnętrzny wykonać zgodnie z obowiązującymi standardami dla lokalu typu Burger King (wytyczne Inwestora)

#### **XIII.3.2. DYSPOZYCJE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH**

- Gniazda wtykowe naściennne jedno- i trójfazowe w pomieszczeniach produkcyjnych instalować na wysokości 0.6 do 1,0 m nad posadzką. W przypadku urządzeń wolnostojących (poza ścianami) kable zasilające prowadzić w korytkach pod urządzeniami
- Przy umywalkach należy przewidzieć gniazda wtykowe do suszarek do rąk
- Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny być uziemione i posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym
- Natężenie oświetlenia dla poszczególnych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi normami (PN-EN 12464-1, 11.2002 r.) – na stanowiskach pracy 500 lux, w pozostałych 200 lux
- Przewidzieć wypusty dla oświetlenia okapów na stanowisku linii smażenia

#### **XIII.3.3. DYSPOZYCJE DO INSTALACJI SANITARNYCH**

- Wodę zimną o ciśnieniu sieciowym doprowadzić do zlewozmywaków, umywalek oraz urządzeń wyspecyfikowanych w tabeli. Z urządzeń tych (oprócz stan. wydawania napojów) należy odprowadzić ścieki do instalacji kanalizacyjnej. Wszystkie ścieki z urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej zgodnie z PN-B-017006/AZ1.
- Wodę ciepłą o ciśnieniu sieciowym doprowadzić do zlewozmywaków i umywalek oraz zmywarki.
- Instalację kanalizacyjną należy projektować jako rozdzielną – sanitarną i technologiczną. Ścieki technologiczne odprowadzić przez łapacz tłuszczu (przyjąć, że zawartość tłuszczu w 1 m<sup>3</sup> ścieków wynosi ok. 0,1 kg).

- Przewidzieć zawór antyskażeniowy na doprowadzeniu wody do obiektu, zgodnie z obowiązującymi normatywami.
- Kratki ściekowe i kratki odwodnienia liniowego wykonać ze stali nierdzewnej i zaopatrzyć w kosze osadowe.
- Wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna w projektowanym lokalu, z uwagi na jego jednorodną zabudowę pod względem kubatury, zawiera się w granicach 7 – 10 wymian na godzinę. Dla szczegółowego określenia potrzeb wentylacyjnych należy sporządzić bilans zysków ciepła i wilgoci w powyższych pomieszczeniach i na tej podstawie określić krotność wymian.
- Przy projektowaniu instalacji wentylacyjnej uwzględnić okapy z filtrami i łapaczami tłuszczu. W strefach przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,25 m/s. Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach (głównie stanowiska produkcyjne).

#### **XIV. UWAGI**

- Wszelkie prace należy prowadzić zgodnie z zasadami sztuki budowlanej, szczegółowymi zaleceniami polskich przepisów budowlanych i norm branżowych, atestów i dopuszczeń do stosowania, oraz według zaleceń i zgodnie z technologiami producentów wszelkich wyrobów i systemów budowlanych stosowanych w realizacji projektu.
- Nie należy odmierzać wymiarów z rysunku, ani używać go jako szablonu.
- Przed przystąpieniem do prac budowlanych wszystkie wymiary należy sprawdzić w naturze. W przypadku stwierdzenia niezgodności należy zwrócić się do Projektanta.
- Niniejsza dokumentacja stanowi część opracowania wielobranżowego. Dokumentację wielobranżową należy rozpatrywać jako całość.
- Nie należy prowadzić robót w oparciu o dokumentację jednej branży bez sprawdzenia ich odniesień do architektury i pozostałych branż. Ewentualne wątpliwości lub wady koordynacyjne należy przedstawić nadzorowi autorskiemu przed przystąpieniem do wykonywania robót.
- Przed wykonaniem rysunków warsztatowych Wykonawca jest zobowiązany odbyć konsultację z Projektantem. Wszelkie wątpliwości i korekty wynikające ze specyfiki produkcji i wykonania elementów należy omówić z Projektantem. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przyjęte w dokumentacji warsztatowej rozwiązania szczegółowe.
- **Wszelkie propozycje rozwiązań zamiennych należy omówić z projektantem i uzyskać akceptację Inwestora dla ich wprowadzenia.**
- Lokalizację gniazd elektrycznych dopasować do podziału fug.

- Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały co najmniej trudno zapalne.
- Przebieg fug ściennych i podłogowych, a więc i ułożenie płytek należy wzajemnie skoordynować. Zabrania się układania płytek przesuniętych względem siebie.
- Kratki należy dopasować do ułożenia płytek podłogowych.
- W pomieszczeniach mokrych należy wykonać posadzkę z izolacją przeciwwilgociową.
- Wszystkie zastosowane materiały posiadają Deklaracje Właściwości Użytkowych. Przed rozpoczęciem prac należy przekazać do akceptacji dokumenty dopuszczające do stosowania w budownictwie, deklaracje właściwości użytkowych, atesty, aprobaty jeżeli są wymagane i inne dokumenty obligatoryjne.
- Wykonawca robót zobowiązany jest do zapewnienia koordynacji międzybranżowej wszystkich branż.
- Lokalizacja drzwi wejściowych do pomieszczenia socjalnego każdorazowo do potwierdzenia z rzeczoznawcą san-hig, z uwagi na to iż Inwestor, tam gdzie będzie to możliwe chce, aby wejście do niego znajdowało się od strony kuchni. W takim wypadku należy zlikwidować okno.
- Ilość logotypów i ich rozmieszczenie weryfikować z Inwestorem przy każdej lokalizacji.
- **Szczegóły projektowe i realizacyjne znajdują się w Standardzie Burger King Royal Decor, który stanowi integralną część tego opracowania**