

Szeged, Lövölde utca 42. szám (hrsz.: 2106) alatti

Füvészkert bejártai épületében

BÜFÉ KIALAKÍTÁSÁNAK ÜZEMELÉS TECHNOLÓGIAI TERVE



Algyő, 2020. január hó

TARTALOMJEGYZÉK

a

**Szeged, Lövölde utca 42. szám (hrs.: 2106) alatti
Fűvészkert bejárati épület tervezése kapcsán kialakítandó
büfé üzemelés technológiai tervéhez**

Címlap

Tartalomjegyzék

Aláíró lap

Büfé üzemeléstecnológiai leírása

Berendezési jegyzék

Tervek:

T – 1 Büfé üzemelés technológiai alaprajz, útvonal jelölésekkel m 1:50

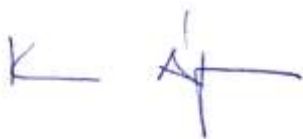
Algyő, 2020. január hó

ALÁÍRÓ LAP

a

Szeged, Lövölde utca 42. szám (hrs.: 2106) alatti
Fűvészkert bejárati épület tervezése kapcsán kialakítandó
büfé üzemelés technológiai tervéhez

.....
Csóti Ferenc
műszaki igazgató
Szegedi Tudományegyetem
6720 Szeged, Dugonics tér 13.
megbízó



.....
Kovács Ágnes
okleveles építészmérnök
üzemelés technológiai tervező
É-06-0365
Tel: +3670/2092775
Email: pecze.agnes@gmail.com

Algyő, 2020. január hó

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

a

Szeged, Lövölde utca 42. szám (hrs.: 2106) alatti
Fűvészkert bejárati épület tervezése kapcsán kialakítandó
büfé üzemelés technológiai tervéhez

Előzmény:

2018 április hóban megbízást kaptam Németh Anikótól a Szeged, Lövölde utca 42. szám (HRSZ 2106) alatt lévő Fűvészkertbe, bejárati épület építési engedélyezési tervének elkészítésére.

Megrendelő igénye egy olyan, szezonálisan működő, bejárati épület, melyben pénztár, egy büfé a kiszolgáló helyiségekkel, és férfi-női illemhely kerül elhelyezésre. Igényként merült fel továbbá egy többfunkciós, fedett-nyitott, téliesíthető tér kialakítása, mely a szezon alatt a büfé fogyasztótereként működne, míg a szezonon kívül, a növények teletetésére szolgálna.

Ciklista: készen, csomagolva kiszállított szendvicsféleségek, tej, tejtermékek, (tej, kávé tejszín) kávé, tea, üdítő italfélék mellett csomagolt sós-, és édes ropogtatni valókat, készen vásárolt cukrászsüteményeket, jégkrémeket fog kínálni.

Az üzlet, a mai higiéniai elvárásoknak megfelelő, korszerű berendezésekkel felszerelt kialakításban készül. **Naponkénti árufeltöltéssel fognak dolgozni.**

Feladat:

Olyan büfé kialakítása – amely megfelel a jelenleg érvényben lévő előírásoknak:

Megfelel

- - a 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletnek: mely a vendéglátó – ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szól,
- - a 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendeletben meghatározottaknak, ami „a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről” szól,
- - az élelmiszerek higiénikus előállítására és forgalmazására vonatkozó: az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendeletében foglaltaknak, mely az élelmiszer-higiéniai előírásokat tartalmazza.

Eleget tud tenni működése során – a vendéglátásban, közétkeztetésben az üzemeltető saját élelmiszer biztonsági rendszerének, amely a biológiai, kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló rendszer feltételeit fogalmazza meg: „Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontokon (HACCP)

Lehetővé teszi a büfében: egyszerű, készen a helyszínrre szállított hideg ételek, cukrászsütemények, csomagolt sós és édes ropogtatni valók, kávé, teafélék, üdítőitalok forgalmazását.

Jelen dokumentáció a büfé helyiségeinek alaprajzi elrendezését, technológiai berendezéseit, üzemelés technológiáját tartalmazza.

Működési kör:

A vendéglátó üzlet működését a 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet: a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről, 6. melléklete szerinti, alábbi termékkörre tervezik:

- 1.1. – ből: hideg étel,
- 1.2. – ből: Kávéital, alkoholmentes ital,
- 1.4. cukrászati készítmény, édesipari termék,

- 1.8. – ból pékáru, sütőipari termék,
- 1.9. Édességáru (csokoládé, desszert, nápolyi, cukorkaáru, jégkrém),
- 1.10. Tej, tejtermék
- 1.11. Egyéb élelmiszerből: olajos és egyéb magvak (csomagolva) forgalmazását tervezik.

Tervezési program:

A büfé a tervezett bejárati épületben helyezkedik el. Az értékesítés a büfé pultjánál történjék, fogyasztótérként a bejárati épület többfunkciós tere szolgáljon.

A készen vásárolt szendvics, cukrászsütemények, kávé, tea, üdítő italfélék, csomagolt sós és édes ropogtatni valók, jégkrémek forgalmazását lehetővé kell tenni.

A büfé ki kell, szolgálja a Fűvészkertben tartózkodó éhes és szomjas látogatókat. A büfében 2 fő fog dolgozni, 1 műszakban. Az öltöző részükre legyen a büfé területén belül kialakítva, illemhellyel, mosdóval. A fogyasztók részére férfi és női illemhely készüljön a bejárati épületben.

A nyitvatartást: előre láthatólag reggel 9 órától – 17 óráig jelöljük ki.

Általános leírás:

A vendéglátó egység működése a tervezett helyen, nem ütközik jogszabályi előírásba.

A létesítmény teljesen közművesített területen helyezkedik el: vezetékes ivóvíz-, szennyvízcsatorna, elektromos energiaellátás biztosított.

A vendéglátó egység feltöltése, a higiéniai szabályok szerint, a vendégforgalomtól **elkülönítetten** történik a büfé délnyugati, raktári bejáratán keresztül, **nyitás előtt.**

A büfé üzemelés technológiáját a T-1 jelű alaprajzon ábráztuk.

A számjelekkel ellátott berendezéseket, helyiségenként újra kezdődő számozással, a berendezési jegyzékben listáztuk, ahol azok jellemző paraméterei: típusa, mérete, teljesítménye került meghatározásra.

Részletes leírás:

A forgalmazni kívánt termékek háttér tárolására raktárt alakítunk ki, állványos tárolási formával. A vendéglátó egységben pultnál szolgálják ki a vendégeket.

A kiszolgáló térben a **hűtést igénylő termékeket - szakosítottan, hűtőszekrényekben, illetve hűtőpultokban tárolják. A hűtést nem igénylő áruféléket a pult mögötti polcokon mutatják be, s onnan értékesítik.**

A vendégeket egyszer használatos, eldobható poharakban, illetve papírtálcán szolgálják ki. A sütemények fogyasztásához műanyag villát adnak.

Az üzemi edényeket, csipeszeket, tálcákat, a kávéfőző alkatrészeit a kiszolgáló tér elkülönített részén felszerelt, 2 medencés, fali csepegtető üzemi edénymosogatóban mosogatják el, szárítják meg.

A büfé vendégei a bejárati épületben található, nemenként elkülönített, előtereken át megközelíthető vizesblokkjait fogják használni.

A büfé dolgozói részére külön öltöző helyiség lesz kialakítva - illemhellyel, mosdóval.

Hulladékgyűjtésre a vendégtérbe kihelyezett gyűjtőedények szolgálnak, amelyekből, a vendégforgalomtól elkülönített időben, az összegyűjtött szemetet, a létesítmény hulladékgyűjtőjében található, szelektív hulladéktároló edényeibe ürítenek.

Technológia a megadott program alapján:

A büfében, a fentebb részletezett cikklista szerinti forgalmazást irányozzák elő.

A büfé besorolási adatai:

A tervezési program alapján

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - az értékesített adagszám alapján: | t₁ fokozatú, 100 átlag szendvics adagos, |
| - a fogyasztó terek: | ~ 30 - 35 fő férőhellyel, f₂ |
| - értékesítés szempontjából: | helyben fogyasztásos, pultos kiszolgálással, |
| - kiszolgálás: | egyszer használatos tálcán, ill. eldobható poharakban, |
| - a nyersanyagok előkészítése: | a helyszínen nincs, készen érkezik minden, |
| - műszakok száma: | 1 |
| - nyitva tartás: | hétköznapi: 9 – 17 óráig, |
| - dolgozói létszám: | 2fő, |
| - az árubeszerzés: | szervezett formában beszállítók által, szerződéses rendszerben |

A büfé üzemelés technológiája:

Tárolás:

Raktározás: Az árufeltöltés nyitás előtt az **elkülönített, gazdasági bejáraton át**, történik. Tekintettel arra, hogy mindig friss árut kívánnak értékesíteni, napi árufeltöltéssel fognak dolgozni.

A szakosított tárolás szabályai szerint kerülnek a helyükre, a beérkező termékek.

- **Az italok fogadására és a göngyölegeik egy részének tárolására az ital raktár (R jelű) rekeszei szolgálnak. A zsugorfóliás csomagolásban érkező italokat (PET palackos és dobozos) az (1 jelű) állvány polcain helyezik el.**
- **A kávé, teaféleségek, édesítőszeres, csomagolt édességek, sós ropogtatni valók stb. a szárazáru raktár (1 jelű) állvány polcain nyernek elhelyezést.**
- **A tej, tejszín tárolására a kiszolgáló tér északkeleti fala mentén lévő (6 jelű) pult alatti (7 jelű) hűtőszekrénye szolgál.**
- **Az előre csomagolt, készen vásárolt szendvicseket, és dobozos kész salátákat, valamint külön a készen vásárolt cukrászsüteményeket a büfé kiszolgáló terében a (6 jelű) pult alatti (7 jelű) hűtőszekrényekben fogják tárolni.**
- **A megvásárolt termékek csomagolásához, italok kiszolgálásához szükséges papírtálcák, fedeles, eldobható poharak, zacskók, műanyag kavarák és villák a (9 jelű) felső szekrény polcain, kapnak helyet.**
- **A jégkrémek mélyhűtött tárolására a fogyasztó térben elhelyezett (1 jelű) 338 l-s mélyhűtőláda szolgál.**

Értékesítés:

A kiszolgáló tér (6 jelű) pultján készítik, - széles választékban - a kávé, melyhez a (8 jelű) kávéfőző gépet használják. Ezen pult alatt nyer elhelyezést az (1 jelű) tej-, tejtermékes

hűtőszekrény, amelyben a kávéhoz szükséges tej, tejszín kapnak helyet. Az **(1 jelű) háttérpult** felett **(5 jelű) árubemutató, tároló polc** lesz, a **csomagolt édességeknek, ropogtatni valóknak**.

A kiszolgálótér délnyugati **fala mentén** nyer elhelyezést: a **(11 jelű) üvegajtós italhűtő**.

Az **üzlet kiszolgáló terében**, kiszolgáló felületekkel, alsó tároló polcokkal ellátott **(6 jelű) pultrendszer** készül, amelyen helyet kapnak: a **pénztárgép**, a **(10 jelű) 2 db. pultra** helyezhető **panoráma hűtővitrin**. Az **egyikből a szendvicseket és dobozos salátákat, a másikkól a cukrászsüteményeket kínálják**.

A **kiszolgálótérben fel lesz szerelve**, a munka közbeni **kézmosáshoz** és a takarításhoz szükséges vízvételi lehetőség biztosítására a **(4 jelű), H+M vizes kézmosó** az **(1 jelű) pultba építve**. Feltete falra szerelt, **kézfertőtlenítő szer, valamint papírtörölő adagoló is lesz**.

A **kiszolgálás, illetve a számla rendezése a pultnál történik**.

A vásárolt termékeket, áruajtától függően, zacskóba, illetve papírtálcára, vagy dobozba, illetve fedeles pohárba csomagolva kapják meg a vevők, melyet maguk visznek a vendégtér asztalaihoz.

A fogyasztótérben egyszerű asztalok, kényelmes ülőbútorok várják a vendégeket. A jól felszerelt kiszolgáló tér, valamint a belsőépítész által tervezendő hangulati elemek teszik profi büfévé a létesítményt, a minőségi étel-, és italválaszték, a kimagasló minőségű kávé felhozatal mellett.

A büfé vendégei a bejárat épületben található, nemenként elkülönített, előtereken át megközelíthető vizesblokkjait fogják használni.

Üzemi edénymosogatás, hulladék elhelyezés:

A **büfé kiszolgáló terében használatos tálcák, eszközök mosogatása** a helyiségben felszerelésre kerülő **(2 jelű), pultba épített 2 medencés üzemi edénymosogatóban történik, kombinált zsíroldó-fertőtlenítő mosogatószer alkalmazásával. Az edényeket a (3 jelű) fali csepegtetőn szárítják meg**.

A mosogató medencék fölé, olyan tábla kerül elhelyezésre, amelyen a mosogatási munka művelete és jellege ki van írva.

Másik táblára, melyet szintén ki kell függeszteni, a mosogató fölé, a munka műveletekhez szükséges mennyiségű és minőségű, zsíroldó és fertőtlenítő szer nevei és koncentrációja lesz felírva. **Az edények törölgetése TILOS!**

A mosogató medence alá **(ZSF jelű) zsírfogó berendezést szerlenek fel**.

Mivel a helyben fogyasztó vendégeknek, egyszer használatos tálcákon, ill. poharakban történik az értékesítés, így **fogyasztói edénymosogató kialakítására nincs igény**.

A vendégek fogyasztás után, a **fogyasztótérben kihelyezett (3 jelű), 4 bedobó nyílású szelektív pohárgyűjtőbe**, az egyszerhasználatos papírtálcákat, szalvétákat, az 50 l-s, **(2 jelű) lámpedálos, zsáktartó kerettel rendelkező, hulladékgyűjtőbe helyezik**. A hulladékgyűjtő edényeket **szükség szerinti gyakorisággal, ill. a műszak végén, a létesítmény hulladéktárolójába viszik. Az egyéb, az üzletben keletkező hulladékokat is szelektív gyűjtéssel, külön hulladéktároló edényekben helyezik el**. Melyek rendszeres ürítését, elszállítását szervezett formában, szerződött partner végzi.

Takarítás:

A helyiségek higiéniájára nagy gondot kell fordítani a vendéglátó egységben. Zsíroldószeres vízzel, illetve utána fertőtlenítő oldatos vízzel kell a berendezési tárgyakat, falakat és a padozatot megtisztítani. A könnyű takaríthatóság miatt is készül, ajtótok magasságig a

kiszolgáló térben, a falakon csempeburkolat. A padozat, a vizes üzemű helyiségben csúszásmentes, a többi helyiségben síkfelületű, de könnyen mosható greslap burkolat, 10 cm-es mosó lábazattal.

A mosogató berendezés szifonjára (üzemi edénmosogatóra) zsírfogó berendezést szerelnek fel.

A takarításhoz szükséges vízvételi lehetőség biztosítására, az öltözőben (2 jelű) falikút lesz felszerelve. A takarító szerek és eszközök tárolására, az öltözőben (TSZ jelű) osztott terű takarítószer és eszköztároló szekrény szolgál.

A létesítmény nyitható ablakára rovarhálót kell felszerelni.

Személyzet, szociális létesítmények:

A büfében **2 fő dolgozó lesz, 1 műszakos munkarendben**, akik érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálaton megfelelnek, és egészségügyi könyvvel rendelkeznek. A munkájuk végzéséhez védőruhát fognak viselni. A dolgozók részére az átvevőből nyílik a kettős „Z” szekrényes öltöző. Az öltözőhöz kapcsolódik a kézmosóval felszerelt üzemi WC. (Nemek szerinti elkülönítés nem szükséges, mivel az össz. létszám a 10 főt nem haladja meg. Ha nő és férfi dolgozó is alkalmazásra kerül, úgy a munkarend lépcsőzetes szervezésével tudják biztosítani az időbeni elkülönítést a nő és férfi dolgozók között.) **Az öltözőben kettős öltözőszekrény, (1 jelű) elkülönített tárolási lehetőséget biztosít az utcai és a munkaruháknak.**

A tisztálkodáshoz H+M vizes, térdkaros mosdó lesz felszerelve a WC helyiségben.

A személyi tisztaság nagyon fontos a vendéglátásban dolgozók részére. Ezért is szükséges minden kézmosóhoz biztosítani és használni a H+M vizet és a kézfertőtlenítőt, melyet adagolóknak helyeznek el. A kézmosókhoz papírtörölköző adagoló is, felszerelésre kerül.

Üzemeltetési kötelezettségek:

A kialakításra kerülő vendéglátó egységnek az üzemelés megkezdéséig rendelkeznie kell HACCP – vel. (Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok elveinek alkalmazásával.)

Az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 2. melléklete szerint: a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletben **meghatározott termékkörök szerinti élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély megkérése szükséges:**

Termék körök:

4. Tej,- tejtermék

5. ...Hideg étel, (vendéglátó-ipari termék)

A külön engedélyt a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal területi szervétől kell megkérni, az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 2. mellékletben felsorolt mellékletek csatolásával.

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (1) pontja szerint: A vendéglátó által előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenkénti anyaghányad-nyilvántartásként rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak a 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia.

(2) Az anyaghányad nyilvántartásban **bekövetkező bármely változást** haladéktalanul **át kell vezetni.** Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított **90 napig meg kell őrizni.**

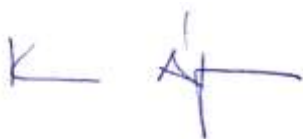
(3) **A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról** – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően

alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is – **a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell.**

Az üzemelés technológiai leírás zárása:

Az általános és különleges higiéniai szabályok alapján megvalósításra kerülő létesítmény, biztosítani képes az élelmiszerbiztonság tekintetében, a fogyasztóvédelem magas szintjét.

Algyő, 2020. január hó



.....
Kovács Ágnes
okleveles építésmérnök
üzemelés technológiai tervező
É-06-0365
Tel: +3670/2092775
Email: pecze.agnes@gmail.com