

## Projekt dla Hotelu Qubus - Kraków

Opis	Wartość
Powierzchnia [m2]	1091,8
Liczba wydawanych posiłków	700
Gaz [kW]	86,3
Moc Elektryczna [kW]	323,09
Ilość wody ciepłej [m3/dobę]	7,9
Ilość wody zimnej [m3/dobę]	7,9
Ścieki technologiczne [m3/dobę]	16,23

## Hotel QUBUS zaplecze gastronomiczne - Kraków

### 1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla: <i>Ilość porcji</i>	Qubus Kraków <b>700</b>	<i>Procent pow. całkowitej</i>
<b>Pow. całk.</b>		<b>1091,8</b>	<b>100</b>
Rozładunek (pokój magazynowy)		10	0,92
Magazyny (chłodnie, mroźnie)		116,9	10,71
Pom. Produkcyjne (sterylizacja jaj, obróbka warzyw, ryb, mięsa)		19,8	1,81
Kuchnia główna i przygotowalnia czysta (tj. kuchnia zimna, deserownia)		72	6,59
Rozdzielnie kelnerskie		43,3	3,97
Zaplecze bankietowe		9,5	0,87
Bufet		22	2,02
Restauracja - Sala konsumencka		142	13,01
Dodatkowe zaplecze baru		36,8	3,37
Bar kelnerski		61,5	5,63
Bar - Sala konsumencka		391	35,81
Zaplecze cukierni (lub pracownia cukiernicza)		-	
Cukiernia		-	
Zmywalnie (kredens)		36,3	3,32
Service room		-	
Zaplecze stołówki		-	
Wydawalnia (ekspedycja) na stołówce		-	
Stołówka		-	
Komunikacja		49,5	4,53
Pom. Socjalne		81,2	7,44
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		35	

## 2. Wykaz urządzeń

L.p	Nazwa
<b>Restauracja, Drink Bar i Jazz Club</b>	
<b>PARTER</b>	
<b>1. Dostawa towaru</b>	
1.1	Umywalka
1.2	Waga magazynowa do 200kg
1.3	Wózek magazynowy transportowy
<b>2. Magazyn napojów bezalkoholowych i alkoholowych</b>	
2.1	Paleta magazynowa
2.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
2.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>3. Magazyn artykułów suchych</b>	
3.1	Paleta magazynowa
3.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>4. Magazyn opakowań zwrotnych</b>	
<b>5. Magazyn podręczny</b>	
5.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
5.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
5.3	Szafa mroźnicza 700l
5.4	Szafa chłodnicza 700l
<b>PIWNICA</b>	
<b>6. Pomieszczenie szaf chłodniczych</b>	
6.1	Szafa chłodnicza 700l
6.2	Szafa mroźnicza 700 l do lodów
6.3	Szafa mroźnicza 700 l z szufladami
<b>7. Chłodnia produktów opakowanych</b>	
7.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
7.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>8. Mroźnia</b>	
8.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
8.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>9. Magazyn warzyw i ziemniaków</b>	
9.1	Paleta magazynowa
9.2	Szafa chłodnicza 700l
9.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>10. Magazyn gospodarczy</b>	
10.1	Zlew 2-poziomowy porządkowy
10.2	Regał na środki czystości
<b>11. Magazyn napojów</b>	
11.1	Paleta magazynowa
11.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
11.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>12. Magazyn alkoholu i używek</b>	
12.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
12.2	Witryna chłodnicza do win
<b>13. Obieralnia</b>	
13.1	Zlew 1-komorowy bez półki
13.2	Stół bez półki
13.3	Zlew 2-komorowy z półką
13.4	Obieraczka do ziemniaków
13.60	Pojemnik na odpadki
<b>14. Przygotownia mięsa, ryb, drobiu</b>	
14.1	Stół chłodniczy z szufladami
14.2	Półka ścienna
14.3	Waga stołowa do 3 kg

14.4	Zlew 1-komorowy z szufladami
14.5	Szafka ścienna
14.6	Zlew 1-komorowy bez półki
14.7	Stół chłodniczy z szafką
14.8	Stół z szufladami i półką
14.9	Półka ścienna
14.50	Umywalka
14.60	Pojemnik na odpadki
<b>15. Pomieszczenie dezynfekcji jaj</b>	
15.1	Szafa chłodnicza 500l
15.2	Zlew 1-komorowy bez półki
15.3	Urządzenie do dezynfekcji jaj
15.4	Pojemnik na odpadki
<b>16. Zaplecze Jazz Club</b>	
16.1	Zlew 2-komorowy z półką
16.2	Szafka ścienna z drzwiami
16.3	Stół z szafką
16.4	Stół z szufladami
16.5	Szafka ścienna z drzwiami
16.6	Kuchenka mikrofalowa
16.7	Stół z półką
16.8	Stół z szafką
16.9	Stół bez półki
16.10	Stół chłodniczy z szafką
16.11	Krajalnica uniwersalna
16.12	Szafa chłodnicza 500l
16.50	Umywalka
<b>17. Rozdzielnia kelnerska</b>	
17.1	Pomocnik kelnerski z szufladami na sztuce
17.2	Szafka ścienna z drzwiami
17.50	Umywalka
<b>18. Jazz Club (Sala konsumencka)</b>	
18.1	Młynek do kawy
18.2	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy
18.3	Stół chłodniczy z szufladami na napoje
18.4	Kostkarka do lodu
18.5	Umywalka wbudowana w blat + bateria sztorcowa
18.6	Kasa kelnerska
18.7	Zlew 1-komorowy + bateria sztorcowa
18.8	Dystrybutor do piwa 2-nalewakowy
18.9	Witryna chłodnicza do deserów, nastawiana na blat
<b>19. Zmywalnia naczyń Jazz Club</b>	
19.1	Szafa przelotowa na czyste naczynia
19.2	Stół odbiorczy
19.3	Zmywarka do naczyń i szkła z podstawą
19.4	Młynek koloidalny, przystosowany do pracy ciągłej
19.5	Stół sortowniczy
<b>20. Mycie termosów</b>	
20.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
20.2	Basen 1-komorowy z baterią prysznicową
20.3	Zlew 1-komorowy z baterią prysznicową
20.4	Zmywarka kapturowa do mycia pojemników GN
20.5	Stół odbiorczy
<b>21. Magazyn termoportów</b>	
21.1	Regał jezdny na pojemniki GN
21.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>22. Magazyn odpadków</b>	

<b>23. Szatnia mężczyzn</b>	
23.1	Szafka szatniowa 2-dzielna
<b>24. Szatnia kobiet</b>	
24.1	Szafka szatniowa 2-dzielna
<b>25. Szatnie kelnerek</b>	
25.1	Szafka szatniowa 2-dzielna
<b>26. Szatnie kelnerów</b>	
26.1	Szafka szatniowa 2-dzielna
<b>PARTER</b>	
<b>27. Kuchnia zimna</b>	
27.1	Stół chłodniczy z szufladami
27.2	Półka ścienna
27.3	Waga stołowa do 3 kg
27.4	Zlew 1-komorowy z półką i szufladami
27.5	Szafka ścienna z drzwiami
27.6	Stół z półką
27.7	Stół chłodniczy z szufladami
27.8	Zlew 1-komorowy bez półki
27.50	Umywalka
27.60	Pojemnik na odpady
<b>28. Kuchnia główna</b>	
28.1	Stół jezdny z półką
28.2	Trzon 6-palnikowy z podstawą, gazowy
28.3	Frytownica 2-komorowa 2x18l
28.4	Element neutralny z nadstawką
28.5	Płyta grill ryflowana, elektryczna
28.6	Stół z szufladami i półką
28.7	Kuchenka mikrofalowa
28.8	Nadstawka neutralna
28.9	Lawa grill gazowy
28.10	Element neutralny
28.11	Patelnia uchylna 80l
28.12	Trzon 6-palnikowy z płytą żelazną i piekarnikiem, gazowy
28.13	Taboret grzewczy, gazowy
28.14	Szybkoschładzarka 6x1/1GN
28.15	Stół z szafką
28.16	Urządzenie do pakowania próżniowego
28.17	Szafka ścienna z drzwiami
28.18	Szafa mroźnicza 700l
28.19	Stół chłodniczy z szufladami
28.20	Maszyna do rozdrabniania mięsa (140kg/h)
28.21	Zlew 1-komorowy z szafką
28.22	Waga stołowa do 3 kg
28.23	Zlew 1-komorowy z szafką i półką
28.24	Maszyna wieloczynnościowa, z przystawkami (model stołowy)
28.25	Stół chłodniczy z szufladami
28.26	Krajalnica uniwersalna
28.27	Stół jezdny z półką
28.28	Zlew 1-komorowy z szafką
28.29	Szafka ścienna z drzwiami
28.30	Stół z półką
28.31	Maszyna do rozdrabniania jarzyn (150 kg/h)
28.32	Waga stołowa do 3 kg
28.33	Szafka ścienna z drzwiami
28.34	Konserwator do lodów
28.35	Szafa przelotowa na czyste ubrania
28.36	Stół z szafką

28.37	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN
28.38	Piec konwekcyjno-parowy 20x1/1GN z opcją bankietową
28.39	Okap przyścienny
28.40	Regał magazynowy z półkami pełnymi
28.41	Okap centralny
28.42	Stół z półką
28.43	Stół z półką
28.50	Umywalka
<b>29. Chłdnia gotowych potraw</b>	
29.1	Regał jezdny na pojemniki GN
29.2	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
<b>30. Rozdzielnia kelnerska</b>	
30.1	Stół chłodniczy z szafką
30.2	Nadstawka neutralna 2-półkowa
30.3	Stół przelotowy z półką i szafką grzejną
30.4	Nadstawka neutralna 2-półkowa
30.5	Witryna chłodnicza do napojów 500l
30.6	Stół z szafką
30.7	Ekspres do kawy przelewowy 2x10l
30.8	Stół z szufladami
30.9	Warnik do wody
30.10	Zlew 1-komorowy z szafką
30.11	Szafka ścienna z drzwiami
30.50	Umywalka
<b>31. Restauracja (sala konsumentka)</b>	
31.1	Stół z zimną płytą
31.2	Podgrzewacz potraw 1/1GN, nastawiany na blat
31.3	Ekspres do kawy 1-naparzaczkowy
31.4	Ekspres do kawy przelewowy
31.5	Kasa kelnerska
<b>32. Centralna zmywalnia naczyń stołowych</b>	
32.1	Stół odbiorczy
32.2	Zmywarka do naczyń tunelowa
32.3	Zlew 1-komorowy załadowniczy bez półki
32.4	Zmywarka do szkła, podblatowa
32.5	Stół sortowniczy do naczyń, z otworem na odpadki i z nadstawką na kosze
32.6	Stół jezdny z półką
<b>33. Magazyn porcelany, naczyń i sprzętu szefa kuchni</b>	
33.1	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi na czyste naczynia
33.2	Szafa przelotowa na czyste naczynia
<b>34. Zmywalnia naczyń kuchennych</b>	
34.1	Regał jezdny z półkami perforowanymi, do czystych naczyń kuchennych
34.2	Zmywarka do mycia pojemników GN, kapturowa
34.3	Basen 1-komorowy z baterią prysznicową
34.4	Regał jezdny z półkami perforowanymi, do brudnych naczyń kuchennych
34.5	Szafa z drzwiami suwanymi na czyste naczynia kuchenne
<b>35. Magazyn bielizny stołowej</b>	
35.1	Szafa zamykana do czystej bielizny stołowej
35.2	Szafa zamykana do czystej bielizny stołowej
35.3	Szafa zamykana do czystej bielizny stołowej
<b>36. Pomieszczenie szefa kuchni</b>	
36.1	Lodówka na próbki
36.2	Regał biurowy
36.3	Krzesełko
36.4	Biurko
<b>37. Magazyn podręczny dla Drink Bar</b>	

37.1	Paleta magazynowa
37.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>38. Drink Bar</b>	
38.1	Stół chłodniczy z szufladami
38.2	Młynek do kawy
38.3	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy
38.4	Dystrybutor do piwa
38.5	Zlew 1-komorowy wbudowany w blat
38.6	Kasa kelnerska
38.7	Umywalka wbudowana w blat
38.8	Kostkarka do lodu
38.9	Stół chłodniczy z szafką
<b>39. Drink Bar (Sala konsumencka)</b>	
<b>40. Magazyn odpadów</b>	
<b>41. Pokój socjalny</b>	
41.1	Krzesełko
41.2	Stolik
41.3	Chłodziarka domowa
41.4	Szafka kuchenna zamykana, domowa
41.5	Szafka ścienna zamykana, domowa
41.6	Zlew 2-komorowy domowy
41.7	Szafka ścienna zamykana, domowa
41.50	Umywalka
<b>42. Pomieszczenie porządkowe</b>	
42.1	Zlew 1-komorowy porządkowy
42.2	Szafka ścienna z drzwiami - na środki czystości
<b>43. Komunikacja</b>	
<b>44. Komunikacja</b>	
<b>45. WC dla personelu</b>	
<b>American Bar</b>	
<b>PARTER</b>	
<b>46. Magazyn podręczny</b>	
46.1	Szafa chłodnicza 700l
46.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>47. Zaplecze American Bar</b>	
47.1	Lada sałatkowa
47.2	Stół bez półki
47.3	Stół jezdny
47.4	Stół z płytą i szafką grzewczą
47.5	Stół bez półki
47.6	Zlew 2-komorowy z szafką
47.7	Szafka kuchenna ścienna zamykana
47.8	Szafa chłodnicza 700l
47.9	Szafa przelotowa
47.10	Element neutralny bez półki
47.11	Stół chłodniczy z szufladami
47.12	Kuchenka mikrofalowa
47.13	Szafka ścienna z drzwiami
47.50	Umywalka
<b>48. American Bar</b>	
48.1	Zlew 1-komorowy wbudowany w blat
48.2	Młynek do kawy
48.3	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy
48.4	Stół chłodniczy z szufladami do napojów, podblatowy
48.5	Witryna chłodnicza do deserów, nastawiana na blat
48.6	Dystrybutor do piwa 2-nalewakowy
48.7	Umywalka wbudowana w blat

48.8	Kostkarka do lodu
48.9	Zamrażarka podblatowa
48.10	Kasa
48.11	Stół ze zlewem i szafką
48.12	Stół mroźniczy z 4 szufladami
48.13	Półka 2-poziomowa
48.14	Wok indukcyjny z patelnią
48.15	Stół chłodniczy z 4 szufladami
48.16	Piecyk
48.17	Trzon elektryczny 2-palnikowy na podstawie neutralnej z drzwiami
48.18	Płyta grill ryflowana
48.19	Frytownica 1-komorowa na podstawie neutralnej z drzwiami
48.20	Element neutralny
48.21	Okap przyścienny
<b>49. American Bar (Sala konsumencka)</b>	
<b>50. Zmywalnia naczyń</b>	
50.1	Stół sortowniczy
50.2	Zlew 1-komorowy
50.3	Młynek koloidalny
50.4	Zmywarka do naczyń i szkła z podstawą
50.5	Stół odbiorczy
<b>51. Pokój socjalny z szatnią personelu</b>	
51.1	Krzeseł
51.2	Stolik socjalny
51.3	Szafka ubraniowa 2-dzielna
51.4	Zlew 1-komorowy z szafką, domowy
51.5	Szafka kuchenna ścienna, domowa
51.50	Umywalka
<b>52. Komunikacja (ze składem porządkowym)</b>	
52.1	Regał na środki czystości i sprzęt porządkowy
52.2	Wieszak na mop
52.3	Zlew 1-komorowy porządkowy
52.4	Szafa na zasoby
52.5	Umywalka
<b>53. Komunikacja</b>	
<b>54. WC dla personelu</b>	
<b>55. WC dla konsumentów</b>	
<b>Zaplecze sal konferencyjnych</b>	
<b>PIĘTRO II</b>	
<b>56. Chłodnia potraw gotowych</b>	
56.1	Wózek jezdny na pojemniki GN
56.2	Stojak na talerze z pokrowcem izotermicznym
<b>57. Kuchnia bankietowa</b>	
57.1	Zlew 1-komorowy z szafką + bateria sztorcowa
57.2	Stół z szafkami
57.3	Stół z półką
57.4	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN z opcją bankietową
57.5	Okap przyścienny
57.6	Szafa zamykana
57.50	Umywalka
<b>58. Rozdzielnia kelnerska sal konferencyjnych</b>	
58.1	Stół z szafką i szufladami
58.2	Ekspres do kawy, przelewowy, 2x10l
58.3	Stół z półką
58.4	Kostkarka do lodu o wydajności 120 kg/dobę
58.5	Witryna chłodnicza 500l do napojów
58.50	Umywalka

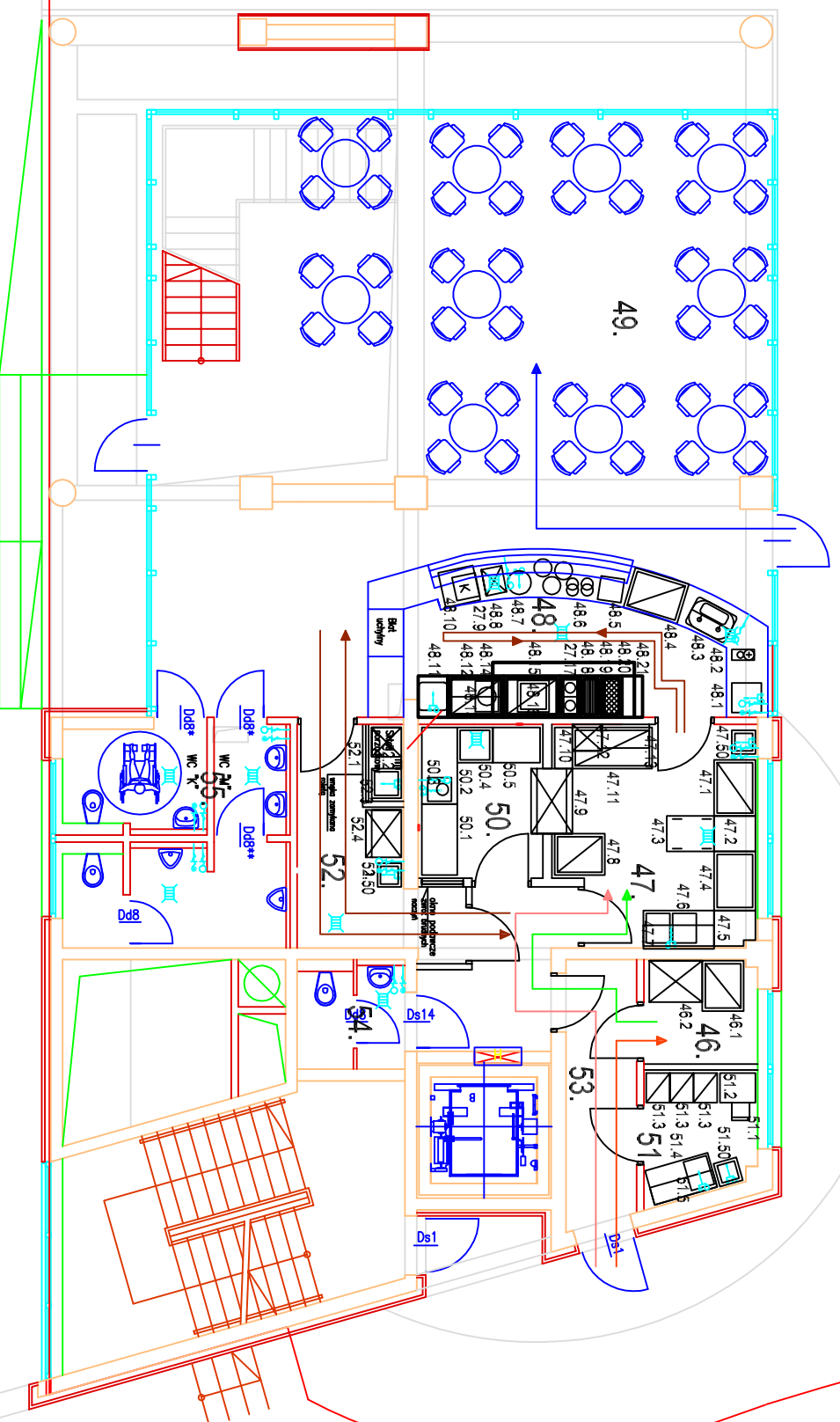


<b>59. Skład porządkowy</b>	
59.1	Regał na środki czystości
59.2	Zlew 2-poziomowy, porządkowy
<b>60. WC dla konsumentów</b>	

## LEGENDA:

- PARTER (American Bar):**
- 46. Magazyn podręczny
  - 47. Zaplecze American Bar
  - 48. Bar
  - 49. American Bar (Sala konsumencka)
  - 50. Zmywalnia naczyń
  - 51. Pokój socjalny z szatnią, personelu
  - 52. Komunikacja (ze składem porządkowym)
  - 53. WC dla personelu
  - 54. WC dla konsumentów

- Przepływ produktów gotowych do magazynu
- Przepływ produktów gotowych do zaplecza American Bar
- Przepływ produktów gotowych z kuchni do zaplecza American Bar
- Przepływ kelnerski
- Przepływ konsumentów



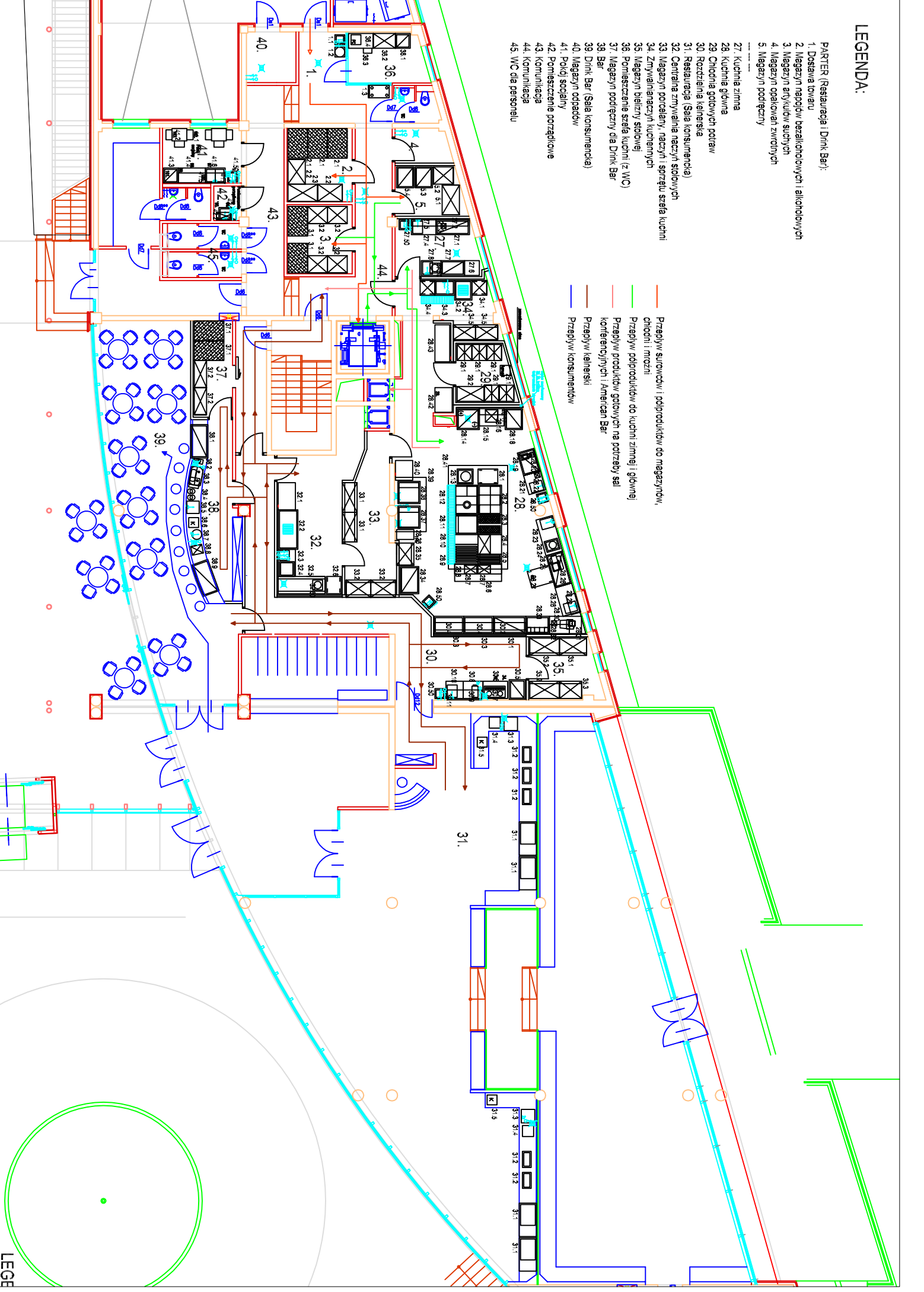
# LEGENDA:

## PARTER (Restauracja i Drink Bar):

1. Dostawa towaru
2. Magazyn napojów bezalkoholowych i alkoholowych
3. Magazyn artykułów suchych
4. Magazyn opakowań żywicznych
5. Magazyn podręczny

27. Kuchnia zimna
28. Kuchnia główna
29. Chłodnia gotowych potraw
30. Rozdzielnia kalenrska
31. Restauracja (Sala konsumpcyjna)
32. Centralna zmywalnia naczyń stołowych
33. Magazyn porcelany, naczyń i sprzętu szefa kuchni
34. Zmywalnia naczyń kuchennych
35. Magazyn bielizny stołowej
36. Pomieszczenie szefa kuchni (z WC)
37. Magazyn podręczny dla Drink Bar
38. Bar
39. Drink Bar (Sala konsumpcyjna)
40. Magazyn odpadów
41. Pokój socjalny
42. Pomieszczenie porządkowe
43. Komunikacja
44. Komunikacja
45. WC dla personelu

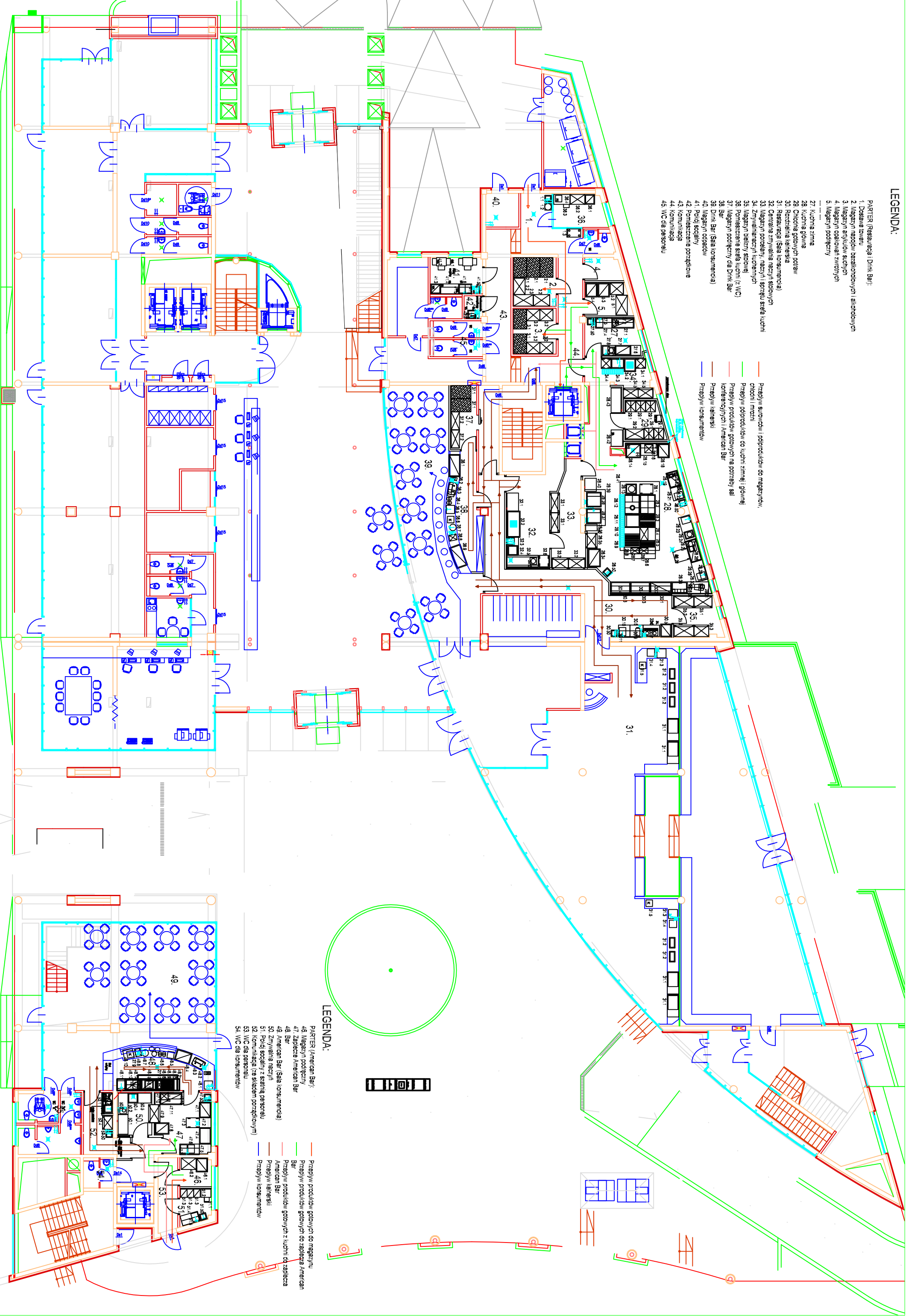
- Przebieg surowców i półproduktów do magazynów, chłodziń i mroziń
- Przebieg półproduktów do kuchni zimnej i głównej
- Przebieg produktów gotowych na potrzeby sali konferencyjnych i American Bar
- Przebieg kalenrski
- Przebieg konsumentów



**LEGENDA:**

- PARTER (Restauracja i Drink Bar):**
1. Deskowe towaru
  2. Magazyn napojów bezalkoholowych i alkoholowych
  3. Magazyn artykułów surowych
  4. Magazyn opakowań zwinnych
  5. Magazyn podgrzewy
  27. Kuchnia zimna
  28. Kuchnia gorąca
  29. Chłodziwa gotowych potraw
  30. Rozdzielnia kelnerska
  31. Restauracja (Sala konsumpcyjna)
  32. Centralna zmywalnia naczyń i sprzętu stołowych
  33. Magazyn porcelany, naczyń i sprzętu stołowych
  34. Zmywalniana kuchennych
  35. Magazyn białej szafowej
  36. Pomieszczenie szafa kuchni (z WC)
  37. Magazyn podgrzewy dla Drink Bar
  38. Bar
  39. Drink Bar (Sala konsumpcyjna)
  40. Magazyn odpadów
  41. Pokój socjalny
  42. Pomieszczenie porządkowe
  43. Komunikacja
  44. Komunikacja
  45. WC dla personelu

- Przebieg surowców i produktów do magazynu, chłodziń i mroźni
- Przebieg produktów gotowych na potrzeby sali
- Komercyjny i American Bar
- Przebieg kelnerski
- Przebieg konsumentów



**LEGENDA:**

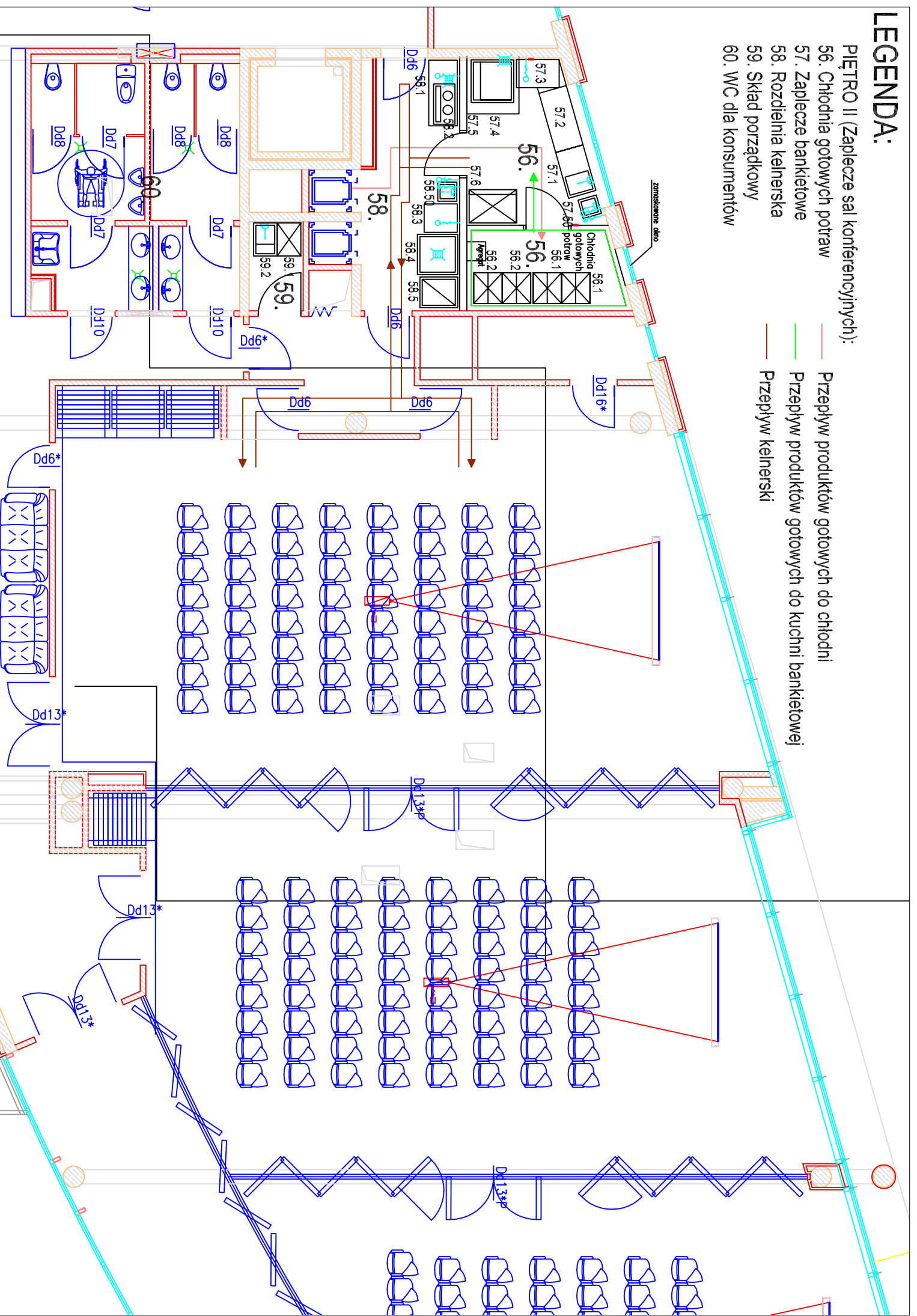
- PARTER (American Bar):**
46. Magazyn podgrzewy
  47. Zapleczka American Bar
  48. Bar
  49. American Bar (Sala konsumpcyjna)
  50. Zmywalnia naczyń
  51. Pokój socjalny z szatnią personelu
  52. Komunikacja (za składem porządkowym)
  53. WC dla personelu
  54. WC dla konsumentów
- Przebieg produktów gotowych do magazynu
  - Przebieg produktów gotowych do zapleczka American Bar
  - Przebieg produktów gotowych z kuchni do zapleczka American Bar
  - Przebieg kelnerski
  - Przebieg konsumentów

# LEGENDA:

PIĘTRO II (Zaplecze sal konferencyjnych):

- 56. Chłodnia gotowych potraw
- 57. Zaplecze bankietowe
- 58. Rozdzielnia kelnerska
- 59. Skład porządkowy
- 60. WC dla konsumentów

- Przepływ produktów gotowych do chłodni
- Przepływ produktów gotowych do kuchni bankietowej
- Przepływ kelnerski



# LEGENDA:

## PIWNICA (JAZZ CLUB):

- 6. Pomieszczenie szaf chłodniczych
- 7. Chłodnia produktów opakowanych
- 8. Mroźnia
- 9. Magazyn warzyw i ziemniaków
- 10. Magazyn gospodarczy
- 11. Magazyn napojów
- 12. Magazyn alkoholu i używek
- 13. Obieralnia
- 14. Przygotowanie mięsa, rybo i drobiu
- 15. Pomieszczenie czyszczenia jaj
- 16. Zaplecze Jazz Clubu
- 17. Rozdziałnia kelnierska
- 18. Jazz Club (Sala konsumencka)
- 19. Zmywalnia naczyń Jazz Clubu
- 20. Mycie termosów
- 21. Magazyn termoporców
- 22. Magazyn odpadków
- 23. Szatnia mężczyzn
- 24. Szatnia kobiet
- 25. Szatnia kelnerek
- 26. Szatnia kelnerów

- Przepliw surowców i półproduktów do magazynów, chłodzi i mroźni
- Przepliw surowców i półproduktów do obróbki wstępnej
- Przepliw półproduktów do kuchni zimnej i głównej
- Przepliw kelnierski
- Przepliw konsumencki

