

LEGENDA INSTALACÍ	
	el. pospojení 10cm vysoko, 10cm od rohu
	el.vypínač 230V, na stěně
	el.vypínač 400V, na stěně
	el.přívodní kabel 400V v provedení CGSG
	el.zásuvka 230V, 400V na stěně
	plynový uzavírací ventil 1/2"
	voda studená
	voda teplá+studená
	odpad

Uvedené rozměry jsou orientační a vycházejí ze stavu stavby v době zpracování PD. Umístění jednotlivých přípojných bodů je orientační jako podklad pro odborné profesí a budou upřesněny dodavatelem technologie. Před výrobou jednotlivých zařízení je nezbytné provést čisté zaměření.			
Zodp.projektant: Michael Cerný		HOUSING PRO s.r.o.IČ: 09745408	
Vypracoval: Michael Cerný, tel: +420 602 616 603		www.GASTROPROJEKTOVANI.cz	
Objednavatel: Sportovní klub Modřany IČ: 148 88 10			
Akce:	SK Modřany—provozní budova restaurace se zázemím	Formát	A3
		Datum	9/2023
Objekt:	SK Modřany, Kokořanská 47, Praha 4 Modřany	Zak.čís.	19/2023
		Stupeň	DSP
Obsah:	GASTROTECHNOLOGIE NAVRHOVANÉ DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ	Měřítko	číslo výkr. 05/19/23
		1:50	
Dokumentace je duševním vlastnictvím HOUSING PRO s.r.o. a její používání podléhá autorským právům.			

# TECHNICKÁ ZPRÁVA

## Gastronomický provoz

### SK MODŘANY – PROVOZNÍ BUDOVA ul. Komořanská 47, Praha 4 Modřany Restaurace se zázemím v 1NP

Investor (stavebník):	<b>Sportovní klub Modřany</b> Komořanská 47, 140 00 Praha 4 IČ: 148 88 10
Generální projektant:	<b>ASLB spol. s r.o.</b> Dětská 178, 100 00 Praha 10 IČ: 241 22 025
Architekt:	Ing. arch. Lukáš Ballek
Hlavní inženýr projektu:	Ing. arch. Petr Šindelář
Část:	GASTRO
Stupeň dokumentace:	DUR + DSP
Datum zpracování:	9/2023
Projektant části gastro:	<b>HOUSING PRO s.r.o.</b> Elišky Přemyslovny 425, 156 00 Praha 5 IČ: 097 45 408
Odpovědný projektant:	Michael Černý Tel: 602 616 603 E-mail: gastroprojektovani@gmail.com

#### Obsah:

1. ÚVOD – IDENTIFIKACE STAVBY
2. PROVOZNÍ PARAMETRY
3. TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ
4. PROVOZNÍ ÚSEKY
5. PERSONÁLNÍ ZÁZEMÍ, TOALETY
6. ÚKLID, ODPAD
7. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY
8. SEZNAM ZAŘÍZENÍ

## 1. Úvod

Předmětem dokumentace je řešení výstavby provozu zařízení veřejného stravování – restaurace v 1NP novostavby provozní budovy SK Modřany, ul. Komořanská 47, Praha 4, kat. úz. Modřany 728616.

Využití objektu bude zejména pro potřeby zázemí přilehlého sportoviště. Provoz restaurace bude sloužit k využití širokou veřejností během i mimo sportovní akce.

Restaurace bude kompletně v 1NP přístupná samostatným vchodem se zádveřím (hosté i personál), který bude mimo otevírací dobu sloužit i pro zásobování. Provoz sestává s kuchyně s výrobním a personálním zázemím, nápojového baru, odbytové části vč. venkovní terasy a sociálního zázemí pro hosty.

## 2. Provozní parametry

Restaurace bude nabízet zejména pokrmy italské kuchyně-těstoviny, pizza, grilovaná masa, zeleninové saláty, víno, točené pivo a nealkoholické nápoje. Pokrmy budou v místě vyráběné převážně z čerstvých, sezónních surovin a podávány obslužným způsobem. Nápoje budou podávány obslužným způsobem. Teplé nápoje budou vyráběny kávovarem.

Provozní (otevírací) doba bude denně po-ne 11-23 hodin.

Počet personálu 5 na směnu, provoz bude jednosměnný.

Kapacita denní odbytové části je navržena na cca 80 míst k sezení.

Předpokládaná výrobní kapacita je 250 jídel za den.

Provozovna bude bez živé hudby, případné využití reprodukováné hudby bude sloužit jako doplněk provozu a bude v přiměřené intenzitě.

## 3. Technologické řešení

**Maso** bude dováženo v **kuchyňské úpravě** a před distribucí bude odpovídajícím způsobem naporcováno, upraveno a následně tepelně upraveno-gril, konvektomat, varná deska. Porcování aj. bude v přípravně vždy v samostatném úseku. Po naporcování a dalších úpravách bude před tepelným zpracováním uloženo v GN v chlazených stolech.

Zeleninové saláty-pokrmy budou připravovány z čerstvé zeleniny. **Kořenová zelenina** bude dovážena již hrubě očištěna, v místě **nebude** hrubá příprava zeleniny.

Přílohové **pečivo** bude dodáváno hotové čerstvé.

**Těsto** na pizzu bude v místě vyráběno čerstvé v samostatném úseku.

**Nápoje** distribuovány ze samostatného nápojového baru v odbytové části.

Pokrmy i nápoje jsou distribuovány obslužně stolním nádobím, které bude v příslušných úsecích umýváno.

Zásobování bude prováděno **v denní době** mimo otevírací dobu hlavním vchodem v četnosti odpovídající potřebám provozu a zároveň skladovacím a výrobním prostorám.

## 4. Provozní úseky

Provoz tvoří stavebně resp. provozně oddělené a v logice správné výrobní/provozní praxe navazující úseky.

Navržené dispoziční řešení vedle provozních potřeb respektuje také nutnost zamezení křížení čistých a špinavých cest.

Provoz je rozdělen na tři samostatné, kompaktní celky – výrobní část se sklady surovin a personálním zázemím, nápojový bar s výčepem a výrobu pizza s pecí. Na výrobní části navazuje odbytová část s krytou venkovní terasou.

**Sklad potravin** je samostatná uzavřená místnost a je vybaven skladovými regály na nechlazené, balené suroviny a chladícími/mrazící skříněmi. Sklad surovin v principu nemá sloužit jako tzv. příruční, ale suroviny mají být vyskladňovány k dalšímu zpracování v čistých prostorách v časových úsecích před, případně po, nebo mezi hlavním výrobním časem – příprava obědů a příprava večeří. Toto opatření společně s dodržováním ostatních hygienických provozních standardů významně omezuje, resp. vylučuje křížení cest.

**Mytí stolního nádobí** je samostatná oddělená místnost, přímo navazuje manipulační chodbou na vchod do přípravné a manipulace se špinavým nádobím probíhá zcela mimo dosah čistých úseků. Úsek je vybaven příjmovým stolem s horní policovou nástavbou. Nádobí na odpad je umístěna pod stolem. Součástí je mycí stůl s dřezem s oplachovou sprchou s T+SV. Mycí automat je průchozí se zdvihem. **Čisté nádobí**, je po umytí ukládáno na manipulační vozík a dále ukládáno podle způsobu využití v nástěnných policích jednotlivých čistých úseků.

**Mytí provozního nádobí** je samostatný provozní úsek v přípravně vybavený mycím stolem s dřezem s odkládací plochou, spodní policí pro uložení nádobí a sprchovací baterií s T+SV.

**Studená kuchyně/zelenina** je samostatný provozně oddělený úsek vybavený pracovní plochou s dřezem a baterií s T+SV. Pro uložení stolního nádobí a případně některých surovin jsou instalovány stolní nástavby/dvoupolice. Pro uložení chlazených surovin je pod pracovní plochou kapacitní chladicí stůl a mrazák.

Součástí přípravné je nástěnné **umývadlo na ruce** s baterií s T+SV.

**Příprava těsta na pizza** je samostatný úsek v přípravně, který je vybaven stolem s omývatelnou pracovní plochou s dřezem s T+SV, spodní policí, nástěnnými skříňkami a hnětačem na těsto.

**Příprava masa** je samostatný úsek v dosahu varného centra a je vybaven pracovní plochou s dřezem a baterií s T+SV. Pro uložení stolního nádobí a některých surovin jsou instalovány nástěnné police. Ve spodní části je kapacitní chladicí stůl.

**Varné centrum** tvoří kompaktní blok varných aparátů, spodní policové podestavby pro uložení provozního nádobí a chlazená podestavba pro uložení zpracovaných surovin před tepelnou úpravou. Úsek je opatřen **vzt akumulčním zákrytem**, který je součástí celkového systému větrání.

**Kompletace a výdej** přímo navazuje na varný blok. Úsek tvoří pracovní plocha s dřezem s T+SV. Spodní část je kapacitní chladicí stůl. Nad pracovní plochou je dvoupolicová nástavba s infraohřevem pro zajištění udržení teploty expedovaných jídel.

**Nápojový bar** je samostatný úsek integrovaný do obytné části navazující na vstup do přípravné s komunikační chodbou. Zázemí baru tvoří výčep **nápojů/piva**. Pracovní plocha baru obsahuje provozní dřez s T+SV, umývadlo s T+SV a dřez na mytí skla a nápojového nádobí. Pivní sklo bude umýváno v ruční myčce typu spuelboy, ostatní v podstolovém mycím automatu ve spodní části. V desce je integrován výčep piva, pod stolem je výrobce ledu. Studené nápoje jsou uskladněny v kapacitním chladicím stole pod pracovní plochou. Teplé nápoje, káva budou vyráběny kávovarem.

**Venkovní terasa** přilehlá k obytné části bude sloužit k **příležitostnému** obytu zejména během letní sezóny a sportovních akcí. Vybavena bude odpovídajícím nábytkem a v případě grilování mobilním grilem, resp. výčepem pivo, limo.

## **5. Personální zázemí**

**Personální zázemí** pro tvoří společná šatna přístupná z manipulační chodby v zádveři vstupu. Šatna je vybavena šatním nábytkem pro umístění pracovního i civilního oděvu. Součástí je navazující sociální zařízení s WC a předstílkou s umývadlem a integrovanou sprchou pro příležitostné použití.

**Toalety pro hosty** – samostatně muži, ženy, invalida - jsou k dispozici v centrální chodbě navazující na odbytovou část.

## **6. Úklid, odpad, obaly**

Z manipulační chodby přístupná samostatná místnost, vybavená výlevkou s napouštěcí baterií T+SV a nástěnnou policí pro uložení úklidové chemie. Prostředky typu mop aj. budou zavěšeny na stěně.

**Odpady** budou tříděny, během provozu soustředěny v zvláštních nádobách na odpad a následně uloženy podle charakteru v chladicí skříni, resp. regálu. Podle charakteru odpadu budou rovněž využívány odpadní kontejnery v určené části objektu. Odpad bude podle potřeby odvážen a dále likvidován specializovanou firmou v souladu se související legislativou.

## **7. Stavebně technické požadavky**

**VZT** – Bude řešeno v samostatné PD. V rámci provozu bude samostatný uzavřený VZT podtlakový okruh pro výrobní část a zázemí s nuceným nasáváním čerstvého a nuceným odtahem znehodnoceného vzduchu.

**Elektro** – Celkový instalovaný příkon (bez osvětlení a VZT) je cca 130 kW – 3x230/400V. Předpokládána současnost je 70 %.

**Plyn** – Využití plynu je plánováno pouze příležitostně v rámci venkovní kryté terasy (grilování).

**ZTI** – T+SV voda, odpad bude napojen na centrální systém budovy, resp. veřejný vodovod s lokálním ohřevem. Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z automatického centrálního změkčovače, případně lokálních zařízení.

**Povrchy stěn, podlah** - Ve přípravně budou stěny do výše min. 1800mm opatřeny omyvatelným, nenasákavým obkladem, podlaha omyvatelnou protiskluznou krytinou. V personálním sociálním zázemí (WC, úklid) a také sociálním zázemí pro hosty budou stěny opatřeny omyvatelným obkladem do výše min. 1500mm a podlahy protiskluznou dlažbou. Strop nad místy s manipulací s potravinou bude z dobře čistitelného materiálu.

**Osvětlení** bude umělé s intenzitou tak, aby nad pracovními plochami poskytovalo výkon min 500 lux, resp. bylo v souladu s NV č. 361/2007 Sb.

**Datum:**

9/2023

**Zpracoval:**

Michael Černý

HOUSING PRO, s.r.o., IČ: 09745408

Tel: 602 616 603

Email: [gastroprojektovani@gmail.com](mailto:gastroprojektovani@gmail.com)



POZ.	POPIS ZÁKLADNÍ	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	VÝŠKA mm	EL.kW 230V	EL.kW 400V	PLYN kW	TV výška mm n.č.p.	SV výška mm n.č.p.	ODPAD výška mm n.č.p.	POZNÁMKA (parametry připojovacích bodů budou upřesněny po aktualizaci jednotlivých zařízení podle podkladů jejich dodavatele)	KS
	<b>SKLAD ODPADU,OBALY,ÚKLID</b>											
1	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC KOMAXIT	1000	400	1800								1
2	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC KOMAXIT	1000	400	1800								1
3	CHLADÍCI SKŘÍŇ NA ODPAD 300L	600	600	820	0,3						zásuvka 300mm n.č.p.	1
x	NÁSTĚNNÁ SMĚŠOVACÍ BATERIE- <b>DODÁVKA ZTI</b>											1
x	VÝLEVKA- <b>DODÁVKA ZTI</b>									0	odpad DN 100mm	1
	<b>SKLAD POTRAVIN</b>											
10	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC PLAST+AL	1100	500	1800								1
11	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC PLAST+AL	1100	500	1800								1
12	NEREZOVÁ CHLADÍCI SKŘÍŇ GN 2/1 700L -2 +8°C	777	695	1895	0,2						zásuvka 2100mm n.č.p.	1
13	NEREZOVÁ MRAZÍCI SKŘÍŇ GN 2/1 700L -16 -21°C	777	695	1895	0,2						zásuvka 2100mm n.č.p.	1
14	NEREZOVÁ MRAZÍCI SKŘÍŇ GN 2/1 700L -16 -21°C	777	695	1895	0,2						zásuvka 2100mm n.č.p.	1
15	NEREZOVÁ MRAZÍCI SKŘÍŇ GN 2/1 700L -16 -21°C	777	695	1895	0,2						zásuvka 2100mm n.č.p.	1
	<b>SKLAD NÁPOJŮ</b>											
20	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC PLAST+AL	1100	500	1800								1
21	REGÁLOVÁ SESTAVA 5 POLIC PLAST+AL	1100	500	1800								1
	<b>MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>											
30	PŘÍJMOVÝ TRÍDÍČÍ STŮL, POLICOVÁ NÁSTAVBA	1200	750	900								1
31	VYTUPNÍ STŮL K MYCÍMU STROJI, OTVOR PRO BATERII, ZADNÍ LEM 150MM, DŘEZ, PROLIS, VEDENÍ KOŠŮ	1000	1000	900				500	500	450	TV+SV kohouty 1/2" (roháčky), odpad 50 HT	1
32	BATERIE SMĚŠOVACÍ SE SPRCHOU STOLNÍ											1
33	AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY				0,3				300	0	zásuvka 230V 300mm n.č.p., SV kohout 3/4", odpad 50 HT	1
34	PRŮCHOZÍ ZDVIHOVÝ MYCÍ STROJ	755	742	1510		10			300	0	CGSG kabel 2m volný konec 300mm n.č.p., předřadit vypínač, SV změkčená kohout 3/4", odpad 50 HT	1
34A	ODSÁVACÍ ZÁKRYT - <b>DODAVATEL VZT</b>	900	900	400							<b>elektro upřesní dodavatele VZT</b>	1
35	VÝSTUPNÍ STŮL K MYCÍMU STROJI, PROLIS, VEDENÍ KOŠŮ	600	750	900								1
36	MANIPULAČNÍ VOZÍK, 3 POLIC	800	500	850								1
X	ZEMNÍ KABEL											
	<b>PŘÍPRAVA TĚSTA</b>											
40	PRACOVNÍ STŮL,VLEVO DŘEZ 450x450x250 ,POLICE, ZADNÍ LEM	2000	600	850				500	500	450	TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1



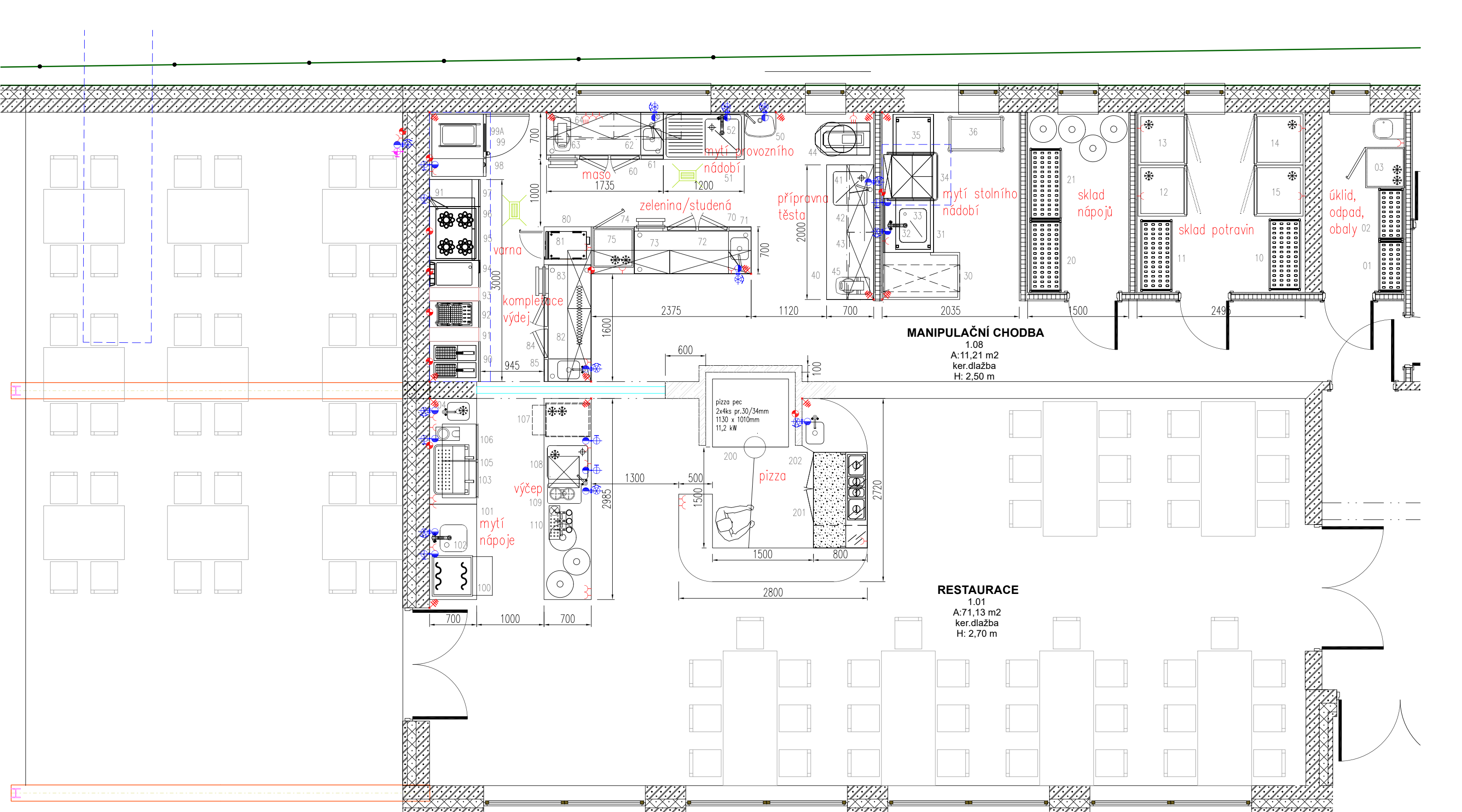
[illegible]

POZ.	POPIS ZÁKLADNÍ	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	VÝŠKA mm	EL.kW 230V	EL.kW 400V	PLYN kW	TV výška mm n.č.p.	SV výška mm n.č.p.	ODPAD výška mm n.č.p.	POZNÁMKA (parametry připojovacích bodů budou upřesněny po aktualizaci jednotlivých zařízení podle podkladů jejich dodavatele)	KS
80	PRACOVNÍ STŮL NAD HOLD-O-MAT	600	700	850								1
81	HOLD-O-MAT	400	600	650	1						zásuvka 300mm n.č.p.	1
82	STOLNÍ NÁSTAVBA 2 POLICE, 1 x INFRAOHŘEV	1000	300	650								1
83	STOLNÍ NÁSTAVBA 2 POLICE, 1 x INFRAOHŘEV	1000	300	650								1
84	CHLAZENÝ STŮL GN 3 SEKCE, 2 ZÁSUVKY, 2 DVEŘE, VSUNY GN, VPRAVO DŘEZ, AGREGÁT VPRAVO, PRAVÝ LEM	1730	700	810	0,3						zásuvka 300mm n.č.p., TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
85	BATERIE SMĚŠOVACÍ PROFI											1
X	ZEMNÍČÍ KABEL											
	<b>VARNA</b>											
90	EL. FRITÉZA 2x10L BEZ PODESTAVBY	600	730	250		18					CGSG kabel 2m volný konec na stěnu 50mm n.č.p., předřadit vypínač	1
91	NEUTRÁLNÍ MODUL	200	730	250								1
92	VAŘIČ TĚSTOVIN	400	750	900		5,6			100	0	CGSG kabel, 2m volný konec 0mm n.č.p., předřadit vypínač, SV 3/4" kohout, odpad HT50	1
93	NEUTRÁLNÍ MODUL	200	730	250								1
94	EL. GRILOVACÍ DESKA HLADKÁ CrNi	400	730	250		7,5					CGSG kabel 2m volný konec na stěnu 50mm n.č.p., předřadit vypínač	1
94A	NEUTRÁLNÍ MODUL POD POZ. 93,94	600	730	600								1
95	INDUKČNÍ SPORÁK 4x3,5kW	800	750	250		14			0	0	CGSG kabel, 2m volný konec 100mm n.č.p., předřadit vypínač	1
96	CHLAZENÁ PODESTAVBA, 4 ZÁSUVKY	1200	700	600	0,3						zásuvka 300mm n.č.p.	1
97	NEUTRÁLNÍ MODUL	400	730	250								1
98	EL. KONVEKTOMAT 10GN1/1, PANEL VLEVO, PANTY VPRAVO	1000	800	1100		16			300	500	CGSG kabel 2m volný konec 800mm n.č.p., předřadit vypínač, 2xSV kohout 3/4" (1x suchovod změkčená, 1x nezměkčená), odpad 50 HT	1
99	PODESTAVBA ATYP POD KONVEKTOMAT, VLEVO VSUNY PRO GN	1000	850	850								1
99A	AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY								300	0	zásuvka 230V 300mm n.č.p., SV kohout 3/4", odpad 50 HT	1
X	ODSÁVACÍ ZÁKRYT, TUKOVÉ FILTRY, OSVĚTLENÍ -	4000	900	400							<b>elektro upřesní dodavatele VZT</b>	1



POZ.	POPIS ZÁKLADNÍ	ŠÍŘKA mm	HLOUBKA mm	VÝŠKA mm	EL.kW 230V	EL.kW 400V	PLYN kW	TV výška mm n.č.p.	SV výška mm n.č.p.	ODPAD výška mm n.č.p.	POZNÁMKA (parametry připojovacích bodů budou upřesněny po aktualizaci jednotlivých zařízení podle podkladů jejich dodavatele)	KS
X	ZEMNÍ KABEL											
	<b>BAR</b>											
100	PODSTOLOVÝ MYCÍ STROJ NA SKLO KOŠE 400x400 VČ. ZMĚKČOVAČE	450	500	650	3				300	0	zásuvka 230V 300mm n.č.p., SV kohout 3/4", odpad 50 HT	1
101	MYCÍ STŮL S DŘEZEM, DESKA S PROLISEM, VPRAVO DVEŘE	1200	700	900							TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
102	BATERIE SMĚŠOVACÍ PROFI SE SPRCHOU											1
103	CHLADÍCÍ STŮL NA NÁPOJE BEZ DESKY, 2 SEKCE-2ZÁSUVKY 1/3, 2 ZÁSUVKY 2/3, VPRAVO UMÝVADLO	1600	700	880							zásuvka 300mm n.č.p.,TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
104	BATERIE SMĚŠOVACÍ PROFI											1
105	KÁVOVAR PÁKOVÝ 2 SEKCE	1500	700	880		6			300	500	CGSG kabel 2m volný konec 300mm n.č.p.,předřadit vypínač, SV kohout 1/2",odpad 50 HT	1
106	MLÝNEK NA KÁVU	1500	700	880	1						zásuvka 1200mm n.č.p.	1
107	VÝROBNÍK LEDU 35KG/24 HOD, VZDUCH	500	600	800	1				300	0	SV kohout 3/4", odpad 50 HT, zásuvka 300mm n.č.p.	1
108	VÝČEPNÍ STŮL, CHLADÍCÍ LÁZEŇ NA SKLENICE, DŘEZ+SPUELBOY, BATERIE, DESKA S PROLISEM, INTEGROVANÁ OKAPNIČKA S OSTŘÍKEM, ZADNÍ LEM	3000	700	850							TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT, chlazení skla připojit na chlazení piva	1
109	VÝČEPNÍ STOJAN											1
110	CHLAZENÍ PIVA	500	600	800	1				300		SV kohout 1/2", odpad 50 HT, zásuvka 300mm n.č.p.	1
	<b>PIZZA</b>											
200	EL. PEC NA PIZZU 2x4 ks PR. 34 mm	1200	1000	800		11,2					CGSG kabel 2m volný konec na stěnu 50mm n.č.p., předřadit vypínač	1
201	CHLADÍCÍ PIZZASTŮL, CHLAZENÁ NÁSTAVBA, ŽULOVÁ DESKA	1400	800	850							zásuvka 300mm n.č.p.	1
202	UMÝVADLO NA RUCE INTEGROVANÉ V DESCE							500	500	450	TV+SV kohouty 3/8" (roháčky), odpad 50 HT	1
	<b>TERASA</b>											
X	REZERVA ELEKTRO PRO GRIL					7,5					zásuvka 400V 500mm n.č.p.-zapustit do stěny,dvířka	1

[illegible]



LEGENDA INSTALACÍ	
	el. pospojení 10cm vysoko, 10cm od rohu
	el.vypínač 230V, na stěně
	el.vypínač 400V, na stěně
	el.přívodní kabel 400V v provedení CGSG
	el.zásuvka 230V, 400V na stěně
	plynový uzavírací ventil 1/2"
	voda studená
	voda teplá+studená
	odpad

Uvedené rozměry jsou orientační a vycházejí ze stavu stavby v době zpracování PD. Umístění jednotlivých přípojných bodů je orientační jako podklad pro odborné profesí a budou upřesněny dodavatelem technologie. Před výrobou jednotlivých zařízení je nezbytné provést čisté zaměření.			
Zodp.projektant: Michael Cerný		HOUSING PRO s.r.o.,IČ: 09745408	
Vypracoval: Michael Cerný, tel: +420 602 616 603		www.GASTROPROJEKTOVANI.cz	
Objednavatel: Sportovní klub Modřany IČ: 148 88 10			
Akce:	SK Modřany—provozní budova restaurace se zázemím	Formát	A3
		Datum	9/2023
Objekt:	SK Modřany, Kokořanská 47, Praha 4 Modřany	Zak.čís.	19/2023
		Stupeň	DSP
Obsah:	GASTROTECHNOLOGIE NAVRHOVANÉ DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ	Měřítko	číslo výkr. 05/19/23
		1:50	
Dokumentace je duševním vlastnictvím HOUSING PRO s.r.o. a její používání podléhá autorským právům.			