



**Muzeum
Tatrzańskie**

KONCEPCJA FUNKCJONALNO - UŻYTKOWA MUZEUM PALACE W ZAKOPANEM

Gastronomia wypis z opisu KFU

Strona 7 - W budynku przewidywane są następujące funkcje: ekspozycyjna, magazynowa, audytoryjna, edukacyjna, administracyjna, odpoczynku, pomieszczenia pomocnicze/zaplecze gastronomiczne, sanitarna, gospodarczo – techniczna i komunikacyjna.

Strona 9 - Funkcja odpoczynku.

Strefa odpoczynku zlokalizowana na 3. piętrze pozwala na zakończenie zwiedzania ekspozycji chwilą wytchnienia i wyciszenia oraz skorzystanie z oferty gastronomicznej. Pomieszczenia pomocnicze/zaplecze gastronomiczne towarzyszące tej przestrzeni mogą obsługiwać wydarzenia odbywające się w sali audytoryjnej, sali wystaw czasowych, jak również spotkania odbywające się w części administracyjnej.

Strona 17 - UWARUNKOWANIA KOMUNIKACYJNE

(...) Ponadto należy przewidzieć dostęp samochodów dostawczych przywożących eksponaty oraz materiały eksploatacyjne oraz dostaw dla zaplecza gastronomicznego w obiekcie.

Strona 32 - Ruch zwiedzających ekspozycję będzie odbywać się w następujący sposób:

15. Po zakończonym zwiedzaniu ekspozycji odwiedzający mogą udać się do strefy odpoczynku, z której roztacza się widok na panoramę Tatr. Mogą tam skorzystać z usług zaplecza gastronomicznego.

Strona 34 - Pracownicy pomieszczeń pomocniczych/zaplecza gastronomicznego

Pracownicy wchodzą do budynku wejściem bocznym, następnie dobudowaną klatką schodową bądź windą udają się na 3. piętro i komunikacją ogólną na zaplecze gastronomiczne.

W ramach zaplecza przewidziano pomieszczenie socjalne dla pracowników. Pracownicy korzystają z kabiny ustępowej zamykanej na klucz, wydzielonej dla nich w toalecie damskiej na trzecim piętrze.

Założenia dla dostaw materiałów eksploatacyjnych oraz produktów do pomieszczeń pomocniczych/zaplecza gastronomicznego.

Dostawa materiałów eksploatacyjnych odbywa się poprzez wejście do dobudowanej klatki schodowej, następnie windą bądź klatką schodową do pomieszczeń techniczno – magazynowych w piwnicy, bądź na poszczególne kondygnacje. Dostawa do pomieszczeń pomocniczych/zaplecza gastronomicznego odbywa się ww. wejściem, następnie na 3 piętro do zaplecza.

Strona 35 - Obiekt budowlany muzeum powinien zawierać następujące funkcje:

7. strefę odpoczynku wraz z pomieszczeniami pomocniczymi/zapleczem gastronomicznym na 3 piętrze,

Działalność placówki będzie realizowała się w następujących strefach funkcjonalnych:

6. strefa odpoczynku oraz pomieszczenia pomocnicze/zaplecze gastronomiczne, o powierzchni ok. 95,71 m² netto, usytuowana na 3. piętrze,

Strona 36 - Pracownicy zaplecza gastronomicznego

Pomieszczenie socjalne dla pracowników zaplecza gastronomicznego będzie znajdować się w zespole pomieszczeń zaplecza na trzecim piętrze. Pracownicy korzystać będą z kabiny ustępowej zamykanej na klucz, wydzielonej dla nich w toalecie damskiej na trzecim piętrze. Pomieszczenie socjalne pracowników należy wyposażać w zlewozmywak, blat kuchenny, umywalkę oraz stół z krzesłem do spożycia posiłków.

Strona 37 - Pomieszczenia pomocnicze/zaplecze gastronomiczne:

Zespół pomieszczeń pomocniczych/zaplecza gastronomicznego będzie składać się z pomieszczeń: bufetu, zaplecza kuchennego, zmywalni, pomieszczenia socjalnego, magazynu opakowań oraz korytarza. Bufet należy wyposażać w umywalkę, zmywalnię i zaplecze kuchenne oraz pomieszczenie socjalne w zlewozmywak oraz umywalkę.

Oferta zaplecza gastronomicznego składać się będzie z dań przygotowanych na bazie produktów gotowych oraz półproduktów, bez procesów obróbki wstępnej. Dostawy będą odbywać się przed otwarciem muzeum przez wejście boczne do budynku i dalej windę, na 3. piętro do zaplecza. Wynoszenie odpadów odbędzie się po zamknięciu muzeum.

Strona 50 - Pomieszczenia pomocnicze/zaplecze gastronomiczne

- należy zachować ogólną dyspozycję dotyczącą układu pomieszczeń,
- należy wykonać projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego,
- na etapie projektu budowlanego należy określić sposób kontroli dostępu do pomieszczeń.