



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## TECHNICKÁ ZPRÁVA

### Gastro technologie

<b>Akce:</b>	Dům s pečovatelskou službou Milevsko
<b>Část:</b>	Gastrotechnologie
<b>Stupeň:</b>	DPS
<b>Objednatel:</b>	MĚSTO MILEVSKO, nám. E.BENEŠE 420, 399 01 MILEVSKO
<b>Zhotovitel části:</b>	Kitchen Plan, s.r.o. Prudice 17 391 43 Nemyšl
<b>Vypracoval:</b>	Ing. Tomáš Baťa
<b>Datum:</b>	9/2020



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## TECHNICKÁ ZPRÁVA:

PD gastronomického provozu Dům s pečovatelskou službou Milevsko, respektuje záměr investora zabezpečit stravování tohoto odbytového střediska:

- Stravování pro klienty domova v rámci budovy a přilehlých středisek

Z tohoto požadavku vyplývají logické návaznosti jednotlivých komunikací spojujících prostory od příjmu surovin až po jejich finální expedici.

Gastronomický provoz je situován do jednoho podlaží, v kterých je řešen příjem surovin, sklad, příprava, varna, otevřený výdej jídel, umývárny nádobí a sociální zázemí pro zaměstnance gastro provozu.

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## Základní kapacitní a jiné údaje:

Základní kapacitní údaje jsou předpokládané a maximální. Provoz lze charakterizovat jako školní stravování.

- výrobní kapacita ..... maximální počet jídel se  
předpokládá cca 300  
(v době oběda),
- skladba jídel ..... obědy, svačiny, večeře  
zaměřeno na klasické pokrmy české kuchyně dle platného spotřebního koše
- použitá energie ..... el. síť 230/400V, 50Hz
- předpokládaný počet personálu v jedné směně ..... kuchyně 2, mytí úklid 1
- otevírací doba: ..... 7:00 – 19:00 hod.
- počet míst v jídelně: ..... 38
- expedice jídel do 4NP: ..... 34
- expedice jídel do další budovy: ..... 25
- expedice jídel do jídlonosičů ..... 150
- zemní plyn = není instalován pro gastro provozy.
- celkový instal. příkon-elektro bez osvětlení a rezervních zásuvek: 132kW kuchyně
- předpokládaná současnost ..... 0,75

## Zásobování, sklady

Zásobování gastroprovozu surovinami probíhá pomocí ruční manipulační techniky do příslušných skladovacích prostor, které jsou pro jednotlivé druhy surovin určeny. Zásobovací cesta začíná pod krytým přístupem a zboží je hned členěno ve skladě do regálů pro uchování suchých potravin a následně do chladicího a mrazicího zařízení v chlazeném skladu a v hrubé přípravě. Součástí varny jsou i příruční skladovací prostory. Suchý sklad se nachází na zásobovací chodbě za hrubou přípravou zeleniny.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ:

Odpadkové hospodářství objektu je rozděleno do tří kategorií:

1. skladování organických odpadků z kuchyně a gastronomických provozů
2. skladování komunálního odpadu z gastroprovozu
3. sklad obalů

Pro odpadové hospodářství se počítá s využitím centrálního stanoviště v rámci objektu.

### ***1. skladování org. odpadu z kuchyně a ostatních gastronomických provozů***

V gastro provozu počítáme s denní likvidací odpadků, k čemuž má investor zabezpečenou smlouvu. V jiném případě půjde o vyčleněnou chladicí skříň v rámci společného odpadového hospodářství.

### ***2. skladování komunálního odpadu***

Pro skladování komunálního odpadu z kuchyně je vyčleněn prostor viz. stavební projektová dokumentace. Do kontejnerů je odpad tříděn na směsný, plast, sklo a papír.

### ***3. sklad obalů***

Opět slouží centrální stanoviště v rámci objektu.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## PROVOZ KUCHYNĚ:

Vlastní kuchyně je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a následnému výdeji. Kapacitně by měla vyhovovat výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel.

Kuchyně jako celek se skládá z těchto pracovních úseků:

1. *Příjem surovin, hrubá příprava*
2. *Suchý sklad potravin*
3. *Chlazený sklad potravin*
4. *Mytí provozního nádobí a přepravních nádob*
5. *Mytí stolního nádobí*
6. *Plnění přepravních nádob*
7. *Příprava těst*
8. *Příprava masa*
9. *Vaření*
10. *Výdej jídel*
11. *Studená kuchyně*

Podrobný popis:

### **1. *Příjem surovin, hrubá příprava:***

Tento provozní úsek je vybaven samostatnou místností. Příprava je vybavena stolem pro dočištění zeleniny, škrabkou a chladicí technologií.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## **2. Suchý sklad potravin:**

Tento provozní úsek je vybaven samostatnou místností. Sklad je vybaven regály na uskladnění suchého zboží a je situován k hlavní komunikaci, kde je možno využít mechanizaci.

## **3. Chlazený sklad potravin:**

Zde je prostor při hlavní komunikaci sloužící, který je vybaven chladničkami a mrazničkami, tak aby byla dodržena druhovost uchovávaných potravin. V prostoru varny se nacházejí další příruční chladicí zařízení.

## **4. Mytí provozního nádobí a přepravních nádob:**

Jedná se o provozní úsek umístěný v blízkosti varny a chodby, který je vybaven velkým mycím dřezem s odkapovou plochou a prostorem pro uložení inventáře. Je zde instalována podlahová gule. Přepravní nádoby (jídlnosiče) vyjmuté z přepravních boxů v počtu 130 ks jsou umyté na vzdáleném pracovišti DPS Libušina 1401, Milevsko, řešeno dle stávajícího stavu. Zbylých 20 ks jídlonosičů z budovy je myto v rámci tohoto provozu. Dále je v tomto prostoru vyčleněno místo pro mytí přepravních boxů (jedná se o minimální množství) přepravní nádoby jsou následně umístěny do prostoru plnění přepravních nádob, kde jsou uskladněny a připraveny k dalšímu použití.

Místnost je vybavena samostatnou sprchou a gulí k mytí přepravních nádob.

## **5. Mytí stolního nádobí:**

Pro mytí stolního nádobí slouží samostatná umývárna, která je umístěná odděleně od přípravy a skladů. Špinavé nádobí bude odkládáno na příjmový třídící stůl, kde dojde k roztřídění nádobí a následně budou koše ručně předoplachovány pod tlakovou sprchou a následně vsunuty do průběžné myčky. Odpad se shazuje do pojízdné uzavíratelné nádoby a následně dochází k denní likvidaci případně umístění do chladicí skříně ve skladu odpadu.

V tomto úseku se počítá s mytím nádobí, které je podáváno v rámci jídelny a špinavé nádobí je vráceno oknem z jídelny na třídící stůl.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## **6. Plnění přepravních nádob**

Vzhledem k počtu expedovaných jídel je plánován samostatný úsek na plnění do přepravních obalů. Tento úsek je vybaven dřezem, skladovacími prostory a pojízdnou vanou 2x GN 1/1, kterou je možno naplnit připravené jídlo, vana toto jídlo udržuje na výdejní teplotu.

## **7. Přípravna těst:**

Tento provozní úsek je součástí varny a navazuje přímo na varnou technologii. Úsek je vybaven univerzálním robotem, stolem s dřezem a následně stolem s bukovou horní deskou. Tepelná úprava probíhá v konvektomatu nebo multifunkční pánvi.

## **8. Přípravna masa:**

Vzhledem k velikosti gastro provozu a počtu připravovaných jídel je tento úsek součástí kuchyně. Pro uskladnění masa počítáme s chladicí skříní, v rámci varny. Linka pro přípravu masa je vybavena konvektomatem, pracovním stolem s dřezem. Následující tepelná úprava je v rámci protilehlého varného bloku. Pro mytí rukou počítáme s jedním nerez umyvadlem vedle dřezu.

## **9. Vaření:**

Prostor varného bloku je centrem gastroprovozu. Jedná se o celistvý varný blok se zabudovaným sporákem a kotlem. Varný blok doplňují 2 multifunkční pánve o objemu 2x40 a 100 litrů. Odvětrání varny je řešeno VZT systémem s digestořemi.

Varný blok je vybaven neutrální pracovní plochou se zásuvkami pro stolní technologie, kterými se mělní strava pro část klientů domova.

Varna navazuje na veškeré pracovní úseky. Technologické vybavení kuchyně je lépe patrné z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

## **10. Výdej jídel:**

Velikost hlavního výdeje jídel je dána objemem expedice stravy. Teplý výdej tvoří vestavná vodní lázeň a dostatek odkládacího prostoru. Prostor je doplněn o vestavný ohřevný



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

zásobník na talíř. Pro komunikaci s jídelnou slouží nové dveře dělící varnu od mytí stolního nádobí. Zároveň je výdej umístěn v blízkosti mytí nádobí pro praktické doplňování čistého nádobí. Výdej je vybavena chladničkou, pro expedici a uskladnění výrobků studené kuchyně.

## **7.     *Studená kuchyně:***

Tento provozní úsek je umístěn u varny a navazuje na výdej. Zde se pracuje již s očištěným produktem pro jeho finální tepelnou úpravu nebo servis. Úsek je vybaven dřezem, pracovním stolem a chladícím stolem. V tomto úseku bude probíhat především příprava svačin a salátů.





# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## **Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu:**

Je navrženo ve stejném podlaží v blízkosti vstupu do varny a je beze změny. Vstup zaměstnanců je bočním samostatným vchodem, případně přes vstup do jídelny. Bližší specifikace ve stavební části projektu.

## **ENERGETICKÁ BILANCE:**

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el. bez osvětlení a rezervních zásuvek..... **cca 132 kW kuchyně**

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

Předpokládaná současnost je **0,75**.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## OBEZNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY:

### Požadavky na stavební konstrukce

#### Požadavky na stavební zařízení

##### **Dveře:**

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šířka je 0,8 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem. Veškeré dveře je nutno zabezpečit proti poškození, především v dolní části křídla.

##### **Okna:**

V gastroprovoze je dostatek denního světla, neboť jsou zde instalovány větší skleněné plochy. Výpočet intenzity osvětlení zabezpečí generální projektant stavby. V prostorách s umělým osvětlením nutno zabezpečit dostatek osvětlení – dle požadavku ČSN EN 12464-1 – Osvětlení pracovních prostorů bude zajištěna intenzita osvětlení 500lx, v ostatních prostorách dle normy.

##### **Podlahy:**

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## **Povrchy stěn:**

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravný) jsou opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní, min. 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech jsou provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství jsou s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5m.

## **POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ:**

### **Vodovod:**

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody (ohřívací vany apod.).

### **Požadovaná úprava vody:**

Technologická zařízení s ohřevem vody (konvektomat, myčka apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z představeného automatického změkčovače. Je uvažováno s centrálním změkčovačem řízeným buď průtokem vody, nebo el. hodinami. Tento změkčovač bude řešen v rámci ZTI. Použití tzv. manuálních změkčovačů se jeví provozně nevhodné!



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210. Vytápění probíhá centrálním vytápěním v objektu.

## Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Pro kuchyň a umývárny se doporučuje odmlžovací zařízení, jehož výkon se stanoví dle počtu a velikosti zařizovacích předmětů, které svým provozem zvyšují teplotu a relativní vlhkost vzduchu nebo jsou zdrojem pachů.

Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých el. spotřebičů, uvedených v soupisu strojů a zřízení.

## Údržba:

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech

technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

## Hygiena pracovního prostředí a sanitace:



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

## **Systémy HACCP – monitoring:**

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). Systém sledování kritických bodů bude určen prováděcí dokumentací, nebo dokumentací pro výběr zhotovitele (popřípadě provozovatelem), kde bude stanoven systém sledování teplot a časů. Počítá se s ruční evidencí.

## **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:**

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

## **POŽADAVKY NA NEREZ NÁBYTEK:**

### **NEREZ NÁBYTEK OBECNĚ:**

- standart provedení nerez nábytku: HS, tj. skládané spodní skříňky bez jeklové konstrukce
- kvalita materiálu: nemagnetický potravinářský plech ČSN 17240, 17241, AISI 304 = kompletní



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

výrobek tl. min. 1,0 – 1,5mm v závislosti na druhu konstrukce

- u varného bloku pak 3mm
- povrchová úprava jemným broušením zrnitost 320 = kompletní výrobek
- vrchní desky stolů tloušťky konstrukce 50mm !!
- spodní police tloušťky konstrukce 40mm
- pracovní desky i spodní police sendvičové, podlepené omyvatelnou laminovanou dřevotřískou, případně vyztuženo nerez profily
- konstrukce vyztužené
- skládané provedení límců s přehyby a dokrytím
- výška límců 50 - 150 mm, dle prostředí
- veškeré límce zpracovány přesně dle soupisu a vyrobeny dle potřeb stavby (tj. límce vlevo/vpravo/bez lemu atd.)
- nohy (uzavřený profil) ukončené zátěžovou plastovou rektifikací v rozsahu  $\pm 30$  mm
- u stolů navazujících na sebe budou nohy bez přesahů
- při soklovém provedení stolu bude spodní police opatřena nerez plechem až za hranu stavebního soklu, z důvodu zamezení vniknutí nečistot pod stůl, po instalaci dojde k vytmelení zbylé spáry mezi soklem a spodní částí stolu
- hrana pracovní desky směřující do uličky pak rádius R25
- u dřezů zároveň vyvrtat otvory pro baterie (stojánkové), díry vyztužit podlepením plastovou deskou
- veškeré dřezy v rádiusovém provedení
- prolis desky u mycích stolů = min.10mm hloubky a odtok spádovaný na mycí dřez
- u dřezů, např. velikosti GN1/1 vyrobí pouze lokální lisovaný prolis v jinak rovné desce
- veškeré pohledové a funkční hrany zavařeny a vybroušeny
- vozíky: 4x kolečka pr. 125 mm, z toho 2x brzděná, ochranné plastové nárazníky
- výdejní linka: čelní hrana rádius, bezpečnostní skla u výdejních polic, soklové provedení stolů - tj. nerez okopová kazeta s nacvakávacími pery, pojezdová dráha standardně 4x trubka D30mm
- izolované vyhřívané zásobníky talířů: 3x spirála, kroucený přívodní elektrokabel se zvýšenou odolností proti vytahání (oranžový)
- nástěnné skříňky: boky, dvířka a spodní police dvouplášťové



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

- nástěnné police: vyztužení nerez profilem, přestavitelné provedení pomocí masivního nerez žebříčku, zadní límec u polic s pertlem, zavěšené zaháknutím
- podlahové vpustě: síla plechu 1,5mm, protizápachová uzávěra, příruba k uchycení vinylové izolace (pokud se provádí), předložení certifikace pro zabudování do podlahy dle normy EN 1253
- pracovní zásuvky: vnější zakrytí nerez plechem, nerezové ložiskové kolejnice, vnitřek zásuvky s podélnými hygienickými rádiusy R15, vyprofilované dvouplášťové čelo zásuvky vč. madla
- v nabídce sjednocení výrobce aktivní a pasivní nerez technologie: stejný design, použité materiály, servis
- před výrobou nábytku nutno provést přesné zaměření na stavbě

## **DIGESTOŘE – AKUMULAČNÍ ZÁKRYTY – pokud jsou navrženy:**

odsavače vyztuženy dvojitým pláštěm spojeným s boky souvislým svárem, který je vzhledově začištěn, tukové filtry nakloněny do kondenzačního žlábků s ohrubou a výpustní lisovanou vaničkou. Nakloněné zářivkové osvětlení zakryto průsvitným krytem s těsněním proti vlhkosti. Svítivost osvětlení násobena leštěným provedením vnitřní konstrukce odsavače

## **TEPLÉ VODNÍ LÁZNĚ:**

- vodní lázně také v lisovaném rádiusovém provedení ve všech rozích
- kontaktní vyhřívání topnými deskami (nejsou zde klasické spirály) pro optimálnější přenos tepla
- zakryté pevné napouštění a vypouštění vody v protizápachovém provedení. Zapuštěné provedení kohoutů nepřesahující půdorys výrobku s designovými leštěnými páčkami s jasnou indikací otevření/uzavření kohoutů
- ovládací prvky vč. manuálního termostatu osazené v zapuštěném panelu



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

## CHLAZENÉ STOLY:

- stejný výrobce jako ostatní nábytek, tak aby zde byl zachován stejný design zařízení a použité materiály
- vyměnitelné magnetické těsnění
- samozavírací kování dveří s aretací dveří v krajní poloze
- zátěžové kolejnice s předvysuvem pro půdorysné vložení GN 1/1
- prostor s dvířky doplněn o vyjímatelné nerezové rošty GN1/1
- celonerezové provedení chlazeného stolu vč. spojovacího materiálu a kolejníc !
- úchyty dveří resp. zásuvek vyprofilované

## Pracovní prostředí:

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Přípravny zeleniny	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu
Přípravna masa	AA5





# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

	AD2 – 1,5m kolem mycího stolu
Sklad odpadků	AA5, místně AD2
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah (v místnostech vybavených gulou nebo podlahovým roštem) bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky!

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

**Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.**

---

Zpracoval:

Ing. Tomáš Baťa

730 150 967

Kitchen Plan, s.r.o.



# Kitchen Plan

PROJEKTY PROFÍ KUCHYNÍ

---

Datum: 09/2020