



NUM DE TFG: 422.20.5
Julio de 2021

Proyecto de acondicionamiento y actividad de local para un restaurante tipo HOTPOT

Autor: **Bi Qing Zhan**
(Director: Gregorio Benedí García)

Objetivo

El trabajo fin de grado consiste en realizar un proyecto de acondicionamiento y actividad de local para un restaurante tipo HOTPOT, de acuerdo con las necesidades para el funcionamiento de la actividad y la normativa vigente.

El local está ubicado en la planta baja de un edificio de viviendas del barrio de Casetas (Zaragoza), con una superficie construida de 537,36 m².



HOTPOT es un conjunto de comida que se cocina en una olla con caldo ubicado en el centro de la mesa. Los alimentos crudos o precocinados se introducen directamente a la olla. La comida suele ser untada en unas especies de salsas.

Metodología

1. Toma de datos y levantamiento de planos.
2. Estudio y análisis de las normativas vigentes.
3. Diseño de la nueva distribución conforme las necesidades. Lo que implica una demolición parcial. Teniendo en cuenta el interiorismo.
4. Diseño y calculo de instalaciones y mesa HOTPOT.
5. Mediciones y presupuestos.
6. Redacción de la documentación necesaria.

Conclusión

El diseño y la solución adoptada para el proyecto garantiza el cumplimiento de las normativas vigentes, a las necesidades para el funcionamiento de la actividad, y teniendo en cuentas las circunstancias de la pandemia actual del COVID-19.

