

INSTYTUT ARCHITEKTURY I URBANISTYKI POLITECHNIKI ŁÓDZKIEJ
ZESPÓŁ PROJEKTOWANIA ARCHITEKTONICZNEGO

Wytyczne projektowe - część 2

Temat:	HOSTEL				
Program kształcenia:	Architektura – program od roku 2018/19				
Poziom studiów:	Inżynierskie	Semestr	4	Rok studiów:	2019/20
Nazwa przedmiotu:	PROJEKTOWANIE ARCHITEKTONICZNE – MAŁA UŻYTECZNOŚĆ PUBLICZNA				

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA:

Przedmiotem projektu jest hostel. Obiekt powinien zostać przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Obiekt zlokalizowany jest w kontekście zabudowy śródmiejskiej. Przy projektowaniu należy stosować standardy obowiązujące dla domów wycieczkowych kategorii I (wg Rozporządzenia MSiT – patrz poniżej).

Lokalizacja:

- Łódź, ul. Targowa 45
- Łódź, ul. Wrocławska/Kominiarska
-

PROGRAM UŻYTKOWY		Ca 1200m²
Obiekt składa się z następujących stref funkcjonalnych:		
A.	Strefa wejściowa /część ogólnodostępna	ca 130m²
1.1.	Wiatrołap/kurtyna powietrzna	10,0m ²
1.2.	Hol wejściowy/lobby	30,0m ²
1.3.	Przechowalnia bagażu	10,0m ²
1.4.	Przechowalnia rowerów (dostęp z zewnątrz lub z wiatrołapu, naprawa sprzętu)	15,0m ²
1.5.	Recepcja z zapleczem	15,0m ²
1.6.	Sprzedaż drobnych artykułów (pamiątki, prasa, kosmetyki etc.)	10,0m ²
1.7.	WC damski ogólnodostępny	15,0m ²
1.8.	WC męski ogólnodostępny	15,0m ²
1.9.	WC niepełnosprawnych	4,0m ²
	Pomieszczenie porządkowe	4,0m ²
B.	Część administracyjna	ca 80m²
2.1.	Pokój kierownika	15,0m ²
2.2.	Sekretariat/pokój biurowy (2x15)	30,0m ²
2.3.	Pokój socjalny pracowników/szatnia	15,0m ²
2.4.	Sanitariaty personelu (2x6), schowek porządkowy	20,0m ²
C.	Pion noclegowy – minimum 50 m.n.	ca 500m²
3.1.	Pokoje noclegowe zbiorowe (min. 4 pokoje 6-10 osobowe, bez węzłów sanitarnych) pow.min. = 17+2,5m ² /dodatkową osobę powyżej 4, umywalka w pokoju	120,0m ²
3.2.	Pokoje noclegowe jednoosobowe z węzłem sanitarnym (min. 4)	30,0m ²
3.3.	Pokoje noclegowe dwuosobowe z węzłem sanitarnym (min. 4)	70,0m ²
3.4.	Pokoje noclegowe czterosobowe z węzłem sanitarnym (min. 4)	90,0m ²
3.5.	Świetlica (min. 2 pomieszczenia)	60,0m ²
3.6.	Sala jadalna z miejscem do przygotowywania posiłków i wydzielonym miejscem do zmywania (po min. 4 stanowiska)	50,0m ²
3.7.	Umywalka męska (5 m.n./umywalka, 10 m.n./natrysk) – 1 zespół na piętrze	
3.8.	Umywalka męska (5 m.n./umywalka, 10 m.n./natrysk) – 1 zespół na piętrze	30,0m ²
3.9.	WC damski (1 miska/10 m.n.), min. 2 miski	30,0m ²
3.10.	WC męski (1 miska/10m.n. 1 pisuar/25 m.n.)	25,0m ²
3.11.	WC, umywalka dla niepełnosprawnych – na każdym piętrze	20,0m ²
3.12.	Magazyny bielizny i schowek porządkowy	20,0m ²
D.	Zespół żywienia – bar bistro, restauracja	ca 190m²
4.1.	Sala konsumpcyjna	50,0
4.2.	Bar / rozdzielnia przykuchenna / wydawalnia (w zależności od przyjętej technologii)	15,0
4.3.	Zmywalnia naczyń stołowych,	10,0
4.4.	Kuchnia z przygotowalnią (h min=330, 2,5m przy klimatyzacji, went. mech.),	25,0
4.5.	Spiżarnia podręczna kuchni	5,0
4.6.	Obieralnia i oczyszczalnia /pom. dezynfekcji jaj	15,0
4.7.	Magazyn produktów suchych	10,0
4.8.	Pomieszczenie szaf chłodniczych	6,0
4.9.	Magazyn zasobów i napojów	6,0

INSTYTUT ARCHITEKTURY I URBANISTYKI POLITECHNIKI ŁÓDZKIEJ
ZESPÓŁ PROJEKTOWANIA ARCHITEKTONICZNEGO

4.10.	Magazyn opakowań zwrotnych	6,0
4.11.	Schowek porządkowy	4,0
4.12.	Pokój intendenta (optymalnie w pobliżu wejścia gospodarczego)	10,0
4.13.	Pokój socjalny i szatnia pracowników	8,0
4.14.	Zespół sanitarny pracowników	15,0
E.	Pomieszczenia techniczne i gospodarcze (optymalnie w podpiwniczeniu)	ca 90,0m²
5.1.	Pokój konserwatora	12,0
5.2.	Magazyn gospodarczy z warsztatem podręcznym	20,0
5.3.	Pralnia ogólnodostępna, suszarnia	20,0
5.4.	Węzeł c.o. i przyłącza, ew. wentylatornia	30,0
5.5.	Pomieszczenie na odpadki (wejście z zewnątrz)	10,0
F.	Komunikacja	ca 150m²
G.	Pomieszczenia i urządzenia terenu zewnętrznego	
6.1.	Rekreacja czynna, strefa wypoczynku	
6.2.	Dojazd gospodarczy	
6.3.	Strefa wejścia, dojścia, podjazd, parkingi (w tym personelu + dla niepełnosprawnych)	
Zatrudnienie		
	-pion hotelowy	6 osób
	-część administracyjna	3 osoby
	-zespół żywienia	4 osoby
	-zespół techniczno-porządkowy	2 osoby

Tolerancja powierzchni $\pm 10\%$.

Należy zaprojektować podjazd, parkingi dla pracowników, stanowiska / stojak dla rowerów, 2 miejsca postojowe dla osób niepełnosprawnych.

W zestawieniu podano orientacyjne powierzchnie wybranych zespołów i pomieszczeń. Dopuszczalne są korekty ich ilości i wielkości w uzgodnieniu z prowadzącym.

OBWIESZCZENIE Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, Dziennik Ustaw poz. 2166. Należy przyjąć zalecenia obowiązujące dla domów wycieczkowych kat. I ew. II

Kierownik przedmiotu
dr inż. arch. Marek Grymin, prof. PŁ