

Przedmiot	STUDIA 2 STOPNIA SEMESTR 1 PROJ. ARCH. USŁUGOWEJ	Rok akademicki 2019/2020
Program funkcjonalny dla CENTRUM HANDLOWE		

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Przedmiotem projektu jest:

- obiekt składający się z przestrzeni handlowych oraz sekcji gastronomiczno- rozrywkowej z salą kinową
- plan zagospodarowania przestrzennego całego zespołu

PROGRAM UŻYTKOWY

Budynek handlowy składający się z jednej otwartej wspólnej przestrzeni sprzedaży lub wielu pojedynczych sklepów. Główną funkcją centrum handlowego jest sprzedaż, uzupełniona będzie częścią gastronomiczną (tzw. food- court) oraz funkcją dodatkową- np. salą kinową.

Obiekt składa się z następujących grup funkcjonalnych:

1	PRZESTRZEŃ HANDLOWA	około 4000 m2
	Powierzchnia handlowa	
	Zaplecze, magazyny	
	Komunikacja	
2	CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA	około 900 m2
	Otwarty zespół restauracji	
3	CZĘŚĆ ROZRYWKOWA	około 800 m2
	Sala kinowa	
4	CZĘŚĆ ADMINISTRACYJNA	około 100 m2
	Część administracyjna	
5	CZĘŚĆ TECHNICZNA	około 300 m2
	Część techniczna	
	ŁĄCZNIE	około 6000 m2

Uwaga: powierzchnie działów podane szacunkowo.

UWAGI OGÓLNE

W projekcie zagospodarowania przestrzennego należy uwzględnić:

- opracowanie układu komunikacyjnego określającego możliwości dojazdów i dojeżdżalności oraz pracowników;
- parkingi dla samochodów osobowych i dostawczych;
- dostawy do części magazynowej;
- zieleni oraz strefy ekspozycji zewnętrznych i rekreacji.

W projekcie należy uwzględnić następującą liczbę pracowników poszczególnych działów i gości:

CENTRUM HANDLOWA

Liczba pracowników	Na zmianie	Mężczyźni / Kobiety	Łącznie
Liczba pracowników części handlowej	60/80/0	50% / 50%	140 osób
Liczba pracowników części gastronomicznej	25/25/0	50% / 50%	10 osób
Liczba pracowników części rozrywkowej	5/5/0	50% / 50%	10 osób
Zakładana maksymalna liczba klientów		40% / 60%	1000 osób
Łącznie			≈1200 osób

Uwaga: wszystkie powierzchnie zostały podane w przybliżeniu. Dopuszczalne są korekty wielkości i ilości pomieszczeń po uzgodnieniu z prowadzącym. Powierzchnie sanitariatów, pomieszczeń socjalnych i szatni należy obliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami z uwzględnieniem podanej liczby pracowników na najliczniejszej zmianie.

1 PRZESTRZEŃ HANDLOWA				
		Powierzchnia handlowa	Powierzchnia umożliwiająca sprzedaż towarów, złożona z jednej przestrzeni lub wielu mniejszych samodzielnych jednostek. Sklepy 50 m ² , 100 m ² , 200 m ²	3600 m ²
		Zaplecze, magazyny wraz z komunikacją techniczną		400 m ²
		Sanitariaty ogólnodostępne dla klientów	Do obliczeń przyjmujemy toalety dla 40% maksymalnej liczby klientów	
2 CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA				
		Sala jadalni, na 100 osób	Sala jadalni wspólna dla paru restauracji	300 m ²
		Kawiarnia, Restauracja	4 mniejsze restauracje po 100 m ² lub 2 większe po 200 m ² . W każdej kuchnia, magazyny, zmywalnia	400 m ²
		Sanitariaty personelu, pokój socjalny personelu, szatnia	W każdej restauracji odrębna szatnia, pom. socjalne oraz sanitariaty	200 m ²
3 SALA KINOWA				
		Sala kinowa		500 m ²
		Foyer	Sprzedaż i kontrola biletów, poczekalnia przed seansem,	200 m ²
		Bar / strefa sprzedaży napojów i przekąsek	Zaplecze, wydzielona część stolików z foyer	50 m ²
		Zaplecze magazynowe		50 m ²
4 CZĘŚĆ ADMINISTRACYJNA				
		Biura administracji	Stanowiska pracy dla 6 osób	90 m ²
		Pomieszczenie monitoringu i ochrony	Stanowiska pracy dla 2 osób	20 m ²
5 CZĘŚĆ TECHNICZNA				
		Magazyn techniczny	2x50 m ²	100 m ²
		Klimatyzatoria		60 m ²
		Rozdzielnia EE		40 m ²
		Pomieszczenie TRAFO		30 m ²
		Kotłownia		50 m ²
		Pomieszczenie przyłączy wod.- kan.		20 m ²
		Warsztat remontowy		40 m ²
RAZEM				6000 m ²

Uwaga: Skala poszczególnych rysunków do uzgodnienia z prowadzącym.

PROWADZĄCY:

DR INŻ. ARCH. MAREK GRYMIN

DR INŻ. ARCH. TOMASZ KROTOWSKI

MGR INŻ. ARCH. JACEK FERDZYN

MGR INŻ. ARCH. JACEK GRABOWSKI

MGR INŻ. ARCH. ANITA STASZEWSKA FURMANEK