

HOTEL Z CZĘŚCIĄ KONFERENCYJNĄ I REKREACYJNĄ

Karta przedmiotu (wytyczne projektowe) – część 2					
Program funkcjonalny:	HOTEL Z CZĘŚCIĄ KONFERENCYJNĄ I REKREACYJNĄ				
Program kształcenia	Architektura – program od roku 2019/20				
Poziom studiów	II	Tryb studiów	stacjonarne	Rok studiów	2019/20
Nazwa przedmiotu	PROJEKTOWANIE ARCHITEKTONICZNE W KONTEKŚCIE ŚRÓDMIEJSKIM - PROJEKT BIM				

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA			
Przedmiotem projektu jest hotel z towarzyszącym mu centrum konferencyjnym i częścią rekreacyjną			
PROGRAM UŻYTKOWY			
Obiekt składa się z następujących stref funkcjonalnych:			
A.	Strefa wejściowa /lobby/recepcja/bar		
B.	Pion hotelowy (50-60 jednostek mieszkalnych)		
C.	Pion gastronomiczny z zapleczem		
D.	Pion wielofunkcyjny/ konferencyjny z zapleczem		
E.	Pion rekreacyjny z zapleczem		
F.	Pion pomocniczo techniczny		
G.	Pomieszczenia techniczne		
* wymagane jest zapewnienie niezależnego od wejścia do pionu hotelowego wejścia do stref gastronomicznej i konferencyjnej; * przy ustaleniu wskaźników do obliczania powierzchni hotelu należy oprzeć się na publikacjach: - red. Z. Błądek, Nowoczesne hotelarstwo. Od projektowania do wyposażenia, Palladium Architekti, Poznań 2010 - Z. Błądek, Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie, Palladium Architekti, Poznań 2001. - Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie z dnia 26 października 2017 r. Dziennik Ustaw RP, Poz. 2166			
	Powierzchnia netto - min. 5 tys. m²		
POWIERZCHNIA NETTO OGÓŁEM:			Należy przyjąć 90-120m² p.u. / jedn.mieszkalną
ZESTAWIENIE ZESPOŁÓW I POMIESZCZEŃ	PION POBYTOWY-CZĘŚĆ WSPÓLNA		
	<u>Zespół recepcji:</u> -	-łada recepcyjna -pokój recepcjonistów -zaplecze sanitarne	1,5 -2,0 mb ludy/stanowisko
	<u>Lobby hotelowe</u>	-aneksy wypoczynkowe	
		-punkty handlowo-usługowe	Sprzedaż prasy, napojów, kosmetyków, kwiatów etc..

HOTEL Z CZĘŚCIĄ KONFERENCYJNĄ I REKREACYJNĄ

		fryzjer/kosmetyczka
	-bar uniwersalny	Zalecane połączenie z kuchnią
-sanitariaty ogólnodostępne (w.h.s.)	-przy poszcz. pionach usługowych	mogą być wspólne z pionem gastronom. lub wielofunkcyjnym
<u>Zespół usług uzupełniających</u>		
-obsługa bagażowa		blisko recepcji
-biblioteka/strefa gier		
-opieka nad dziećmi		
-centrum businessowe/pokoje		
-strefa TV, sala klubowa		
-mała pralnia/prasownia		
CZĘŚĆ POBYTOWA		
Jednostka 1-osobowa	min. 12m ²	
Jednostka 2-osobowa	min.16m ²	
Apartamenty	-salon min. 25m ² -sypialnia+węzeł sanitarny -aneks barowo-jadalny -dodatkowe WC	ok. 10%
Piętrowe węzły porządkowo-dyżurne (P.W.P.D.)	-pom. dyżurne -pom. sanitarne -mag. środków cz. -mag. bielizny cz. -mag. bielizy br. -miejsce na wózki -dźwig	magazyny lub aneksy/szafki magazynowe;
PION GASTRONOMICZNY		
	0,8-1,0 m.g/m.n. zalecane min. 100 msc. gastronom.	m.g. - miejsce gastr. m.n. - miejsce nocl.
<u>Strefa konsumentów</u>		
-strefa wejściowa z aneksem wypoczynkowym		0,15-0,2m ² /m.g.
-szatnia		0,05-0,1 m ² /m.g.
-węzły sanitarne		możliwość łączenia z innymi pionami
-lokal gastronomiczny (restauracja, bar kawowy, kawiarnia, cafeteria, pub -do indywidualnego ustalenia)	min.1,4-1,6m ² /m.g.	-sala gastr. – ok. 50% -kuchnia- ok. 30% -zaplecze pomocn. prod. - 20%
<u>Zaplecze</u>		
-zespół przygotowalni		
-kuchnia właściwa (gorąca)		
-zmywalna		
-zespół magazynów		
PION WIELOFUNKCYJNY		

HOTEL Z CZĘŚCIĄ KONFERENCYJNĄ I REKREACYJNĄ

-sale wielofunkcyjne	wg indywidualnych ustaleń	możliwość łączenia, 0,8-1,9m ² /msc w zależności od aranżacji
-foyer/kuluary		
-węzeł wejściowy z szatnią		
-sanitariaty		
-pom.magazynowe i pomocnicze		magazyny sprzętu, mebli etc.
-aneks gastronomiczny		przy braku połączenia z kuchnią
PION REKREACYJNY		
	min. 400-600m ²	-ew. lustro wody min. 100m ²
-basen / fitness / siłownia etc.		
-zespół saun		
-wypoczywalnia		
-zespół wellness		-recepcja -szatnia z natryskami -bar / aneks z napojami -gabinety zabiegowe -zaplecze socjalne personelu
-mini recepcja		
-przebieralnia/zespół szatniowy		2x więcej szafek od użytkowników Kabiny min. 1,0x1,2m Kabiny przelot. 1,0x1,3
-sanitariaty i natryski		1 natrysk/4-6 osób
-pom. personelu		
-pom. techniczne		
-magazyny		
-zespoły rekreacji zewnętrznej		W zależności od lokalizacji
PION POMOCNICZO-TECHNICZNY		
<u>Zespół administracyjny</u>	- niezależne wejście - połączenie z podst. pionami hotelu	6m ² /pracownika
-zespół dyrekcji		
-dział marketingu		
-dział organizacyjno-administracyjny		
-dział finansowo-księgowy	wydzielone stanowisko kasy	
-dział gospodarczo-techniczny		
-ochrona i monitoring		
-sanitariaty		
<u>Zespół techniczny</u>		
-wentylatornia		-odzysk ciepła
-klimatyzatornia		

HOTEL Z CZĘŚCIĄ KONFERENCYJNĄ I REKREACYJNĄ

	-pomieszczenia przyłączy	-c.o. lub kotłownia	
		-wodociągowe	
		-energetyczne	
	<u>Magazyny</u>		
	-magazyn bielizny i pościeli		0,2m ² /j.m.
	-magazyn mebli		0,8m ² /j.m.
	-magazyn środków chemicznych		0,1m ² /j.m.
	-magazyn papieru i druków		0,05m ² /j.m.
	-magazyn odzieży ochronnej		0,1m ² /j.m.
	-magazyn techniczny i części		0,2m ² /j.m.
	* w zestawieniu podano orientacyjne powierzchnie wybranych zespołów i pomieszczeń. Dopuszczalne są korekty ich ilości i wielkości w uzgodnieniu z prowadzącym. Powierzchnie sanitariatów, szatni, pomieszczeń socjalnych i gastronomicznych należy obliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.		
Zatrudnienie			
	Orientacyjne zatrudnienie - 0,8-1,0 zatrudnionych/j.m		
	-pion pobytowy		30%
	-pion gastronomiczno-żywniowy		40%
	-pion wielofunkcyjny		10%
	-pion rekreac. i odnowy biol.		10%
	-pion techniczno-administracyjny		10%