



Provincia Autonoma de Bulsan
Assessorat per i leures publics
Rep. 11 - Frabichè y sorvisc technich

Projekt

Progetto

Kodex: 011.031

Codice: 011.031

Erweiterung der Landes-
berufsschule für Gast- und
Nahrungsmittelgewerbe
"Emma Hellenstainer"
Fischzuchtweg 9, Brixen



Ampliamento della scuola
professionale provinciale
alberghiera ed alimentare
"Emma Hellenstainer"
Via Laghetto 9, Bressanone

MACHBARKEITSTUDIE - STUDIO DI FATTIBILITÀ

Planinhalt

Contenuto

Technischer Bericht / relazione tecnica
Raumprogramm / programma planivolumetrico
Lageplan / planimetria 1:500
Grundrisse / piante 1:200

Plan Nr. | Tavola n.

Der g.f. Direktor des Amtes 11.4
II Direttore r. dell'Ufficio 11.4

Dr. Arch.
Andrea Sega

Verrasst
Elaborato

KA

Datum
Data

01.02.2012

Änderung
Modifica

Bauherr | Committente

Genehmigungen | Approvazioni

Dr. Ing. Maurizio Patat

Abt. 11 - Hochbau und technischer Dienst
Rip. 11 - Edilizia e servizio tecnico
39100 BOZEN | BOLZANO
Crispistr. 2 via Crispì
tel. 0471/412330-31 | fax 0471/412329



Planer | Progettista

Dr. Arch. Josef March
1332
ORDINE DEGLI ARCHITETTI
DELLA PROVINCIA DI BOZENO
ARCHITETTI
DELLA PROVINCIA DI BOZENO

Dr. Arch. Andrea Sega
74
DOTT. MARCH
SEGA
ANDREA
ORDINE DEGLI ARCHITETTI
DELLA PROVINCIA DI BOZENO
ARCHITETTI
DELLA PROVINCIA DI BOZENO

Dr. Arch. Karl Anort
1335
ORDINE DER ARCHITECTEN
UND ARCHITECTEN
PANNICATORI, LANDSCHAFTSPLÄNER UND DENKMALPFLÉGER DER PROVINZ BOZENO
ARCHITETTI
AMORI
KARL ANORT
SALON A
ORDINE DER ARCHITECTEN
UND ARCHITECTEN
PANNICATORI, LANDSCHAFTSPLÄNER UND DENKMALPFLÉGER DER PROVINZ BOZENO



Technischer Bericht

bezüglich der Erweiterung der Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen

Prämisse:

Auf Ersuchen der Schuldirektion der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen wurde eine Machbarkeitsstudie bezüglich der Erweiterung des Nahrungsmittelsektors erarbeitet.

Aufgrund der steigenden Schülerzahl an der Landesberufsschule und den veränderten Anforderungen an den heutigen Unterricht besteht die Notwendigkeit, den Bereich des Nahrungsmittelsektors umzustrukturieren bzw. zu erweitern.

Allgemeines:

Für den jeweiligen Fachbereich der Bäcker, Konditoren, Metzger, Küche und Service sind im gewöhnlichen Raumprogramm getrennte Bereiche vorgesehen. Einige Räumlichkeiten können von allen Fachbereichen gemeinsam genutzt werden, wie beispielsweise der Theorieraum.

Da im heutigen Unterricht auf ein praxisnahes Lernen und selbständiges Arbeiten ein sehr großer Wert gelegt wird, werden vor allem großzügig gestaltete und offene Praxisräume sowie Demonstrationsbereiche benötigt.

Um einen optimal funktionierenden Ablauf des Unterrichts zu gewährleisten, ist die Organisation der einzelnen Räumlichkeiten äußerst wichtig. Dabei ist die ideale Anordnung der Praxisräume bzw. deren Beziehung zu den jeweiligen Nebenräumen zu berücksichtigen.

Da derzeit die Umkleideschließflächen hauptsächlich in den Gängen untergebracht sind, müssen ausreichend Umkleideräume für Schüler und Lehrpersonen geschaffen werden.

Weiters werden zusätzliche Kühl- und Lagerzellen für Waren benötigt.

Relazione tecnica:

inerente l'ampliamento della scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare „Emma Hellenstainer“ a Bressanone

Premessa:

Su richiesta della Direzione scolastica della scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare „Emma Hellenstainer“, sita a Bressanone, è stato elaborato uno studio di fattibilità inerente l'ampliamento del settore alimentare.

A causa dell'aumento degli studenti e diverse esigenze didattiche è emersa la necessità di sistemare e di ampliare il settore alimentare.

Generale:

Nel programma planivolumetrico sono previsti ambienti separati per il settore panetteria, pasticceria, macelleria, cucina e service. Alcuni locali invece possono essere utilizzati da tutti i settori, come ad esempio l'aula di teoria.

Per la didattica attuale è molto importante l'insegnamento pratico e lavorare autonomamente. Perciò sono necessari spazi ampi ed aperti per la pratica e la dimostrazione.

Per garantire uno svolgimento dell'insegnamento ottimale e funzionale l'organizzazione dei singoli locali è significativa.

La sistemazione ideale delle aule per la pratica e la loro attinenza con le relative aule secondarie è molto importante.

Dato che attualmente gli armadietti spogliatoio si trovano principalmente nel corridoio, sono previsti locali appositi per studenti ed insegnanti.

Inoltre sono necessari depositi e celle per la merce.



Architektonische Aspekte – Erweiterung der Landesberufsschule:

Das architektonische Konzept sieht im Erd- bzw. 1. Obergeschoss hauptsächlich interne Umstrukturierungen und im Süden eine Aufstockung vor. Auf der Schulhofseite ist eine unterirdische Kubatur vorgesehen.

Um großzügige Praxis- und Unterrichtsräume zu schaffen, werden im Erdgeschoss Trennwände abgerissen. Kleinere Strukturen wie Kühl- und Lagerzellen werden im Untergeschoss untergebracht.

Zudem werden im Untergeschoss Umkleideräume für insgesamt 402 Schülerinnen und Schüler sowie für insgesamt 96 Lehrpersonen vorgesehen.

Im Erdgeschoss wird der Fachbereich der Bäcker auf einer Nettogeschossfläche von 364m² sowie der Fachbereich der Konditoren auf einer Nettogeschossfläche von 494m² untergebracht.

Der Fachbereich der Metzger wird im 1. Obergeschoss auf einer Nettogeschossfläche von 330m² untergebracht.

Im 2. Geschoss, welches neu errichtet wird, finden die beiden Fachbereiche Küche und Service auf einer Nettogeschossfläche von 794m² Platz.

Der Erschließungskern mit Stiegenhaus und Personenaufzug wird auf eine zentralere Position hin verlegt.

Neben dem Bereich der Warenzulieferung wird ein neuer Warenaufzug positioniert, welcher den Transport über die gesamten Stockwerke gewährleistet.

Die neue Hausmeisterwohnung mit einer Nettogeschossfläche von 96m² wird im 2. Obergeschoss zwischen neuem Klassen- und Heintrakt errichtet.

Aspetto architettonico – Ampliamento della scuola:

Il concetto architettonico prevede al piano terra ed al 1. piano soprattutto sistemazioni interne ed a sud un volume alzato. Sotto il cortile della scuola è prevista una cubatura sotterranea.

Per avere aule ampie per la pratica e l'insegnamento vengono demolite pareti divisorie al piano terra. Piccole strutture come depositi e celle vengono collocati al piano sotterraneo.

Inoltre sono previsti spogliatoi per 412 alunni e 86 insegnanti.

Al piano terra viene alloggiato il settore panetteria su una superficie di piano netta di 364m² e il settore pasticceria su una superficie di piano netta di 494m².

Il settore macelleria viene collocato al 1. piano su una superficie di piano netta di 493m².

Al nuovo 2. piano trovano posto la cucina ed il settore service su una superficie di piano netta di 971m².

Il vano scala viene spostato in una posizione più centrale.

Vicino alla zona per la fornitura della merce viene posizionato un nuovo ascensore, il quale garantisce il trasporto attraverso tutti i piani.

Il nuovo appartamento per il custode con una superficie di piano netta di 96m² viene realizzato tra il nuovo edificio scolastico ed il convitto.

Das Raumprogramm setzt sich wie folgt zusammen:

Il programma volumetrico si compone come segue:

RAUMPROGRAMM / PROGRAMMA PLANIVOLUMETRICO

1. Erweiterung der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" Brixen / Ampliamento della scuola professionale provinciale

	Nr.	m ²	m ² Tot.
Hauptnutzfläche (HNF) / superficie utile principale (SUP)			
Proxierraum / aula pratica	5	612	
Demonstrationsraum / aula dimostrazione	4	178	
Theorieraum Bäcker-Konditoren-Metzger/ aula teoria panettiere - pasticciere - macellaio	1	69	
Büro / ufficio	5	62	
Feinbäckerei / panificio	1	32	
Klasse-Labor / aula - laboratorio	1	64	
Frittleuse Bäcker / friggitrice panettiere	1	29	
Pâtisserie / pasticceria	1	33	
Küche Metzger / cucina macellaio	1	20	
Räuchererraum / locale per affumicare la carne	1	20	
Zerlegeraum / locale per scomporre la carne	1	16	
Wurstraum / locale saliscie	1	16	
Küche / cucina	1	213	
Speisesaal / sala	1	204	
Bar / bar	1	59	
Office / office	1	51	
Hausmeisterwohnung / appartamento custode	1	96	
Weinkeller / Cantina vini	1	71	
Warenannahme / accettazione merce	1	20	
Summe (HNF) / somma (SUP)		1.863	
Nebennutzfläche (NNF) / superficie utile secondaria (SUS)			
Spüle / locale lavandino	5	103	
Lager-Kühzellen / depositi - celle	20	254	
Umkl.r.-Stiefelsp. Metzg. / spogl.-lavan. stivali macellaio	1	8	
Sanitäranlage / servizi sanitari	2	54	
Putzraum / locale pulizia	1	11	
Umkleideräume / spogliatoi	4	266	
Vorraum Weinkeller / antivano cantina vini	1	14	
Lehrmittelraum / locale materiale didattico	1	17	
Summe (NNF) / somma (SUS)		726	
Nutzfläche (NF) / superficie utile (SU)		2.589	
Funktionsfläche (FF) / superficie tecnica (ST)			
Raum für techn. Anlagen / locale per impianti tecnici	3	96	
Summe (FF) / somma (ST)		96	
Verkehrsfläche (VF) / superficie dei percorsi (SP)			
Verkehrswege / percorsi		15% von (NF)/(SU)	388
Summe (VF) / somma (SP)			388
Nettogeschossfläche (NGF) / superficie di piano netta (SPN)			
Nettogeschossfläche (NGF) / superficie di piano netta (SPN)			3.073
Konstruktionsfläche (KF) / superficie costruita (SE)			
Konstruktionsfläche / superficie costruita		15% von (NGF)/(SPN)	461
Summe (KF) / somma (SE)			461
Bruttogeschossfläche (BGF) / superficie di piano lorda (SPL)			
Bruttogeschossfläche (BGF) / superficie di piano lorda (SPL)			3.534
Bruthorrauminhalt (BRI) m³ - BGF x h= 3,8m / cubatura lorda (CL) m³ - H=3,80			
			13.428

Kostenberechnung / calcolo dei costi		m ³	€/m ³	€
Arbeiten / lavori		13,428	360	4.833,932
Gesamt Arbeiten / Totale lavori				4.833,932
Unvorhergesehenes / imprevisi			ca. 5%	241,697
Technische Spesen / spese tecniche			ca. 12%	580,072
Mwst. / IVA			21%	1.015,126
Mwst. technische Spesen / IVA spese tecniche			21% + 4%	145,018
Einrichtung / arredamento			ca. 35%	1.691,876
Gesamt / Totale				8.507.721
GESAMT GERUNDET / TOTALE ARROTONDATO				8.500.000









