



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ
ΤΜΗΜΑ

Πτυχιακή/ Διπλωματική Εργασία

Τίτλος εργασίας

**ΑΕΙΦΟΡΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΒΙΩΣΙΜΟ
ΤΡΟΦΙΜΟ**

Συγγραφέας/είς

Ονοματεπώνυμο

Μπαλάσκα Άννα

ΑΜ: 15019

Επιβλέπων/ουσα:

Ονοματεπώνυμο

Σίνου Μαρία

Αθήνα, Φλεβάρης 2022



**UNIVERSITY OF WEST ATTICA
SCHOOL
DEPARTMENT**

Diploma Thesis

Title

SUSTAINABLE RESTAURANTS AND FOOD

Student name and surname:

Balaska Anna

Registration Number:

15019

Supervisor name and surname:

Sinou Maria

Athens, February 2022



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ
ΤΜΗΜΑ

Τίτλος εργασίας

ΑΕΙΦΟΡΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΟ

Μέλη Εξεταστικής Επιτροπής συμπεριλαμβανομένου και του Εισηγητή

Η πτυχιακή/διπλωματική εργασία εξετάστηκε επιτυχώς από την κάτωθι Εξεταστική Επιτροπή:

A/a	ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ	ΒΑΘΜΙΔΑ/ΙΔΙΟΤΗΤΑ	ΨΗΦΙΑΚΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ
	Δρ. Σίνου Μαρία	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια	
	Δρ. Μπόμπολος Νίκος	Λέκτορας	
	ΘΕΟΤΟΚΑΤΟΥ Ε.	ΑΚΗΔΗΜΑΪΚΗ ΥΠΟΤΡΟΦΟΣ	

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

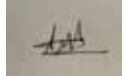
Η κάτωθι υπογεγραμμένη Μπαλάσκα Άννα του Λεονάρδου , με αριθμό μητρώου 15019 φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του Τμήματος Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

**Επιθυμώ την απαγόρευση πρόσβασης στο πλήρες κείμενο της εργασίας μου μέχρι 01-04-2022 και έπειτα από αίτηση μου στη Βιβλιοθήκη και έγκριση του επιβλέποντα καθηγητή Σίνου Μαρία*

Η Δηλούσα



*** Ονοματεπώνυμο /Ιδιότητα**

(Υπογραφή)

Ψηφιακή Υπογραφή Επιβλέποντα

** Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και μετά από αιτιολόγηση και έγκριση του επιβλέποντα, προβλέπεται χρονικός περιορισμός πρόσβασης (embargo) 6-12 μήνες. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπογράψει ψηφιακά ο/η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια, για να γνωστοποιεί ότι είναι ενημερωμένος/η και συναινεί. Οι λόγοι χρονικού αποκλεισμού πρόσβασης περιγράφονται αναλυτικά στις πολιτικές του Ι.Α. (σελ. 6):*

https://www.uniwa.gr/wp-content/uploads/2021/01/%CE%A0%CE%BF%CE%BB%CE%B9%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B5%CC%81%CF%82_%CE%99%CE%B4%CF%81%CF%85%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%85%CC%81_%CE%91%CF%80%CE%BF%CE%B8%CE%B5%CF%84%CE%B7%CF%81%CE%B9%CC%81%CE%BF%CF%85_final.pdf



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΛΕΙΦΟΡΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΒΙΩΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΟ

[ΠΤΥΧΙΑΚΗ]

Φοιτήτρια : [ΜΠΑΛΑΣΚΑ ΑΝΝΑ]

Επόπτης καθηγητής: [Μ.ΣΙΝΟΥ]

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΙΝΟΥ

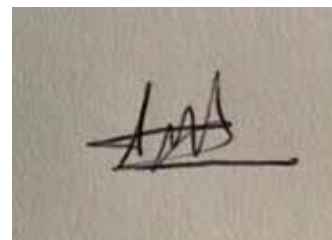
ΜΠΟΜΠΟΛΟΣ

ΘΕΟΤΟΚΑΤΟΥ



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένη Μπαλάσκα Άννα με αριθμό μητρώου 15019, φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του Τμήματος Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής, δηλώνω υπεύθυνα ότι: «Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος. Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».



Μπαλάσκα Άννα



Η παρούσα πτυχιακή εργασία με θέμα « Αειφορικός σχεδιασμός- Βιώσιμο τρόφιμο» πραγματοποιήθηκε από τη φοιτήτρια Μπαλάσκα Άννα του τμήματος Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής το έτος 2021-2022. Με την ολοκλήρωση της εργασίας μου θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την επιβλέπουσα καθηγήτρια μου κα. Σίνου Μαρία για τη συνεχή καθοδήγηση, για τις ουσιώδεις συμβουλές και την ενθάρρυνση που μου παρείχε όλο αυτό το χρονικό διάστημα

Η παρούσα πτυχιακή εργασία περιλαμβάνει την επανάχρηση ενός κτηρίου που αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα ενός μεταβατικού μοντερνισμού, σε αφαιρετικό μορφολογικό ύφος, διανθισμένο με νεοβυζαντινά στοιχεία (καμάρες και παραστάδες ανοιγμάτων) σε ένα αειφορικό εστιατορίο με μια βιώσιμη αγορά στον ισόγειο χώρο κύριας χρήσεως για τους χρήστες. Σκοπός για την επιτευχή της εργασίας αυτής , σημαντικές είναι κατασκευαστικές τεχνικές για τη επανάχρηση του ιστορικού κτηρίου από υλικά τοπικής προέλευσης. Δεδομένου ότι τα συμβατικά κτίρια από χάλυβα και σκυρόδεμα είναι μη αποδοτικά από ενεργειακή άποψη καθώς αντιπροσωπεύουν το 36 % των εκπομπών CO2 στην Ευρώπη, αυτή η πρωτοποριακή χρήση υλικών αποτελεί σημαντικό βήμα προόδου προς την **πράσινη αρχιτεκτονική**.

Μεγάλη τάση της εποχής αποτελούν τα εστιατόρια, που ασπάζονται την άποψη ότι «γεύση και οικολογία είναι μία αδιαίρετη ενότητα». Γι' αυτό και εστιάζουν κυρίως στην αειφόρο ανάπτυξη και τη μετάλλαξη των παραδοσιακών επιχειρήσεων σε πράσινα εστιατόρια. Σκοπός αυτής της εργασίας να προτείνει μια πιο βιώσιμη εναλλακτική για τον σχεδιασμό των πράσινων εστιατορίων, συνδιάζοντας το βιώσιμο τρόφημο και τον αειφορικό σχεδιασμό των κτηρίων για μια πιο αποτελεσματική αειφορική στρατηγική που αποσκοπεί στην αποτελεσματικότερη προστασία του περιβάλλοντος και μια οικολογική ταυτότητα της επιχείρησης.

This Thesis involves the reuse of one building that is a typical example of a transitional modernism, in an abstract morphological style, adorned with neo-Byzantine elements (arches and pilasters) in a sustainable restaurant with a sustainable market on the ground floor of main use for users. In order to achieve this work, construction techniques are important for the reuse of the historic building from materials of local origin. As conventional steel and concrete buildings are energy inefficient as they account for 36% of CO2 emissions in Europe, this pioneering use of materials is an important step towards **green architecture**.

A big trend of the time are the restaurants, which embrace the view that "taste and ecology are an indivisible unity". This is why they focus mainly on the sustainable development and transformation of traditional businesses into green restaurants. The purpose of this paper is to propose a more sustainable alternative to green restaurant design, combining sustainable food and sustainable building design for a more sustainable strategy aimed at more effective protection of the environment and an ecological identity of the company.

Key words: Sustainable restaurants, Sustainable Food, well being

01 **Εισαγωγή**
 Περιγραφή του θέματος της πτυχιακής εργασίας

02 **Παραδείγματα**
 Αναφορά σε παραδείγματα της ίδιας αειφορικής στατηγικής των εστιατορίων.

03 **Η τοποθεσία**
 Ακριβής τοποθέτηση του κτηρίου στο οποίο θα γίνει η πρόταση του προτζεκτ.
 - Ενεργειακά στοιχεία περιοχής.

04 **Κλιματικά δεδομένα**
 Πίνακες αναφοράς κλιματικών δεδομένων

05 **Οργανόγραμμα κτιρίου**
 Χωρική διάταξη των κατόψεων βάση των λειτουργιών.

06 **Πίνακας Κινήσεων Χρηστων**
 Κίνηση χρηστών στους χώρους βάσει την λειτουργία τους.

07 **Πρόταση -Κεντρική Ιδέα**
 Ανάλυση των αξιών της κεντρικής ιδέας.Μεταφορά των αξιών του αειφορικού εστιατορίου και του βιώσιμου τρόφιμου σε γραφική εικόνα-Λογότυπο.

08 **Η πρόταση**
 Κατόψεις & χαράξεις Κ.Ι.- Τομή

09 **Πίνακας Υλικών Σύνθεσης του χώρου**
 Αναφορά των υλικών που (επανα)χρησιμοποιήθηκαν για την σύνθεση του χώρου με αναλυτική περιγραφή των ιδιοτήτων τους

10 **3D Απεικονίσεις**
 Τρισδιάτατη πρόταση του κάθε χώρου, ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.



Μεγάλη τάση της εποχής αποτελούν τα εστιατόρια, που ασπάζονται την άποψη ότι «**γεύση και οικολογία είναι μία αδιαίρετη ενότητα**». Γι' αυτό και εστιάζουν κυρίως στην αειφόρο ανάπτυξη και τη μετάλλαξη των παραδοσιακών επιχειρήσεων σε πράσινα εστιατόρια, συνδιάζοντας το βιώσιμο τρόφημο και τον αειφορικό σχεδιασμό των κτηρίων για μια πιο αποτελεσματική αειφορική στρατηγική που αποσκοπεί στην αποτελεσματικότερη προστασία του περιβάλλοντος και μια οικολογική ταυτότητα της επιχείρησης. Οι τρεις άξονες που χαρακτηρίζουν αυτήν τη προσπάθεια είναι: Οι **περιβαλλοντικές παράμετροι για τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό των εστιατορίων, τα φρέσκα - βιώσιμα και εποχικά προϊόντα και η κοινωνική υπευθυνότητα των επιχειρήσεων.**

“

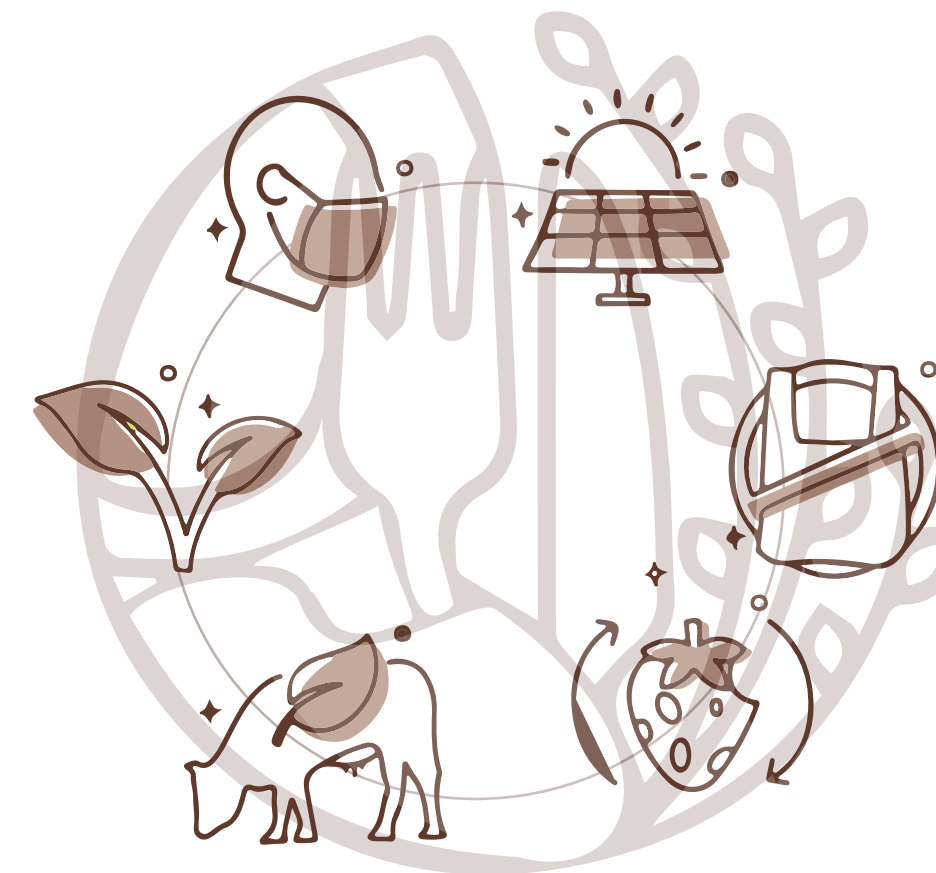
Οι **περιβαλλοντικές παράμετροι** αποσκοπούν όσο το δυνατόν μεγαλύτερη χρήση οικολογικών και ανακυκλώσιμων υλικών, όχι μόνο για τις ανάγκες λειτουργίας του εστιατορίου, αλλά ακόμα και για τη δομική κατασκευή του. Επίσης, μεγάλη προσοχή δίνεται στην εξοικονόμηση ενέργειας με ειδικές μονώσεις των χώρων, χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, δραστική μείωση της σπατάλης νερού και της επιβάρυνσης της φύσης με διατροφικά απορρίμματα.

“

Η **προμήθεια υλικών** με έμφαση στα φρέσκα και εποχικά προϊόντα, που στοχεύουν στην παροχή ποιοτικών πιάτων, αλλά και την προστασία του περιβάλλοντος.

“

Η **κοινωνική υπευθυνότητα**¹ Κάθε επιχείρηση προσπαθεί να χτίσει την εικόνα της μέσω της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης προβάλλοντας την υπευθυνότητα, την κοινωνική ευαισθησία και την επιχειρηματική ηθική που τη διακρίνει. Η Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη (ΕΚΕ) αντανάκλα τις βασικές αρχές της κοινωνίας και οι επιχειρήσεις βελτιώνουν την οικονομική, κοινωνική και περιβαλλοντική τους αποτελεσματικότητα. Αντίστοιχα, οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις των προϊόντων ή των υπηρεσιών που αγοράζουν.



¹ Το εστιατόριο του μέλλοντος και οι τάσεις που το διαμορφώνουν”, Συντακτική ομάδα ENA FOOD,2020, <https://blog.enafood.gr/pos-na-vel-osete-n-epixeirisi-sato-es-atorio-tou-mellontos-kai-oi-taseis-pou-to-diamorfonoun/>



Το όραμα της οικογένειας Yoleni's είναι να κάνει παγκοσμίως γνωστά τα αγνά, ποιοτικά προϊόντα που προσφέρει η ελληνική γη, και φυσικά τους αξιόλογους παραγωγούς τους. Φιλοσοφία της εταιρίας είναι πως, για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο, δίνεται απόλυτη προτεραιότητα στον επισκέπτη - καταναλωτή, προσφέροντας του την πλέον αντιπροσωπευτική εμπειρία της ελληνικής γαστρονομίας μέσω από το ηλεκτρονικό κατάστημα και τα φυσικά καταστήματα ανά τον κόσμο.

-Η εταιρία ξεκίνησε την δράση της το 2013, ως το μεγαλύτερο ηλεκτρονικό delicatessen με 1000+ ελληνικά προϊόντα σε Ελλάδα και εξωτερικό.

-Το 2016 δημιούργησε το πρώτο φυσικό κατάστημα στην Αθήνα.

-Κάθε πελάτης βιώνει την ζεστασία της Ελληνικής φιλοξενίας.

-Ταξιδεύουν σε όλη την Ελλάδα για να βρούν παραγωγούς που πληρούν τις βιώσιμες απαιτήσεις και προμηθεύονται με προϊόντα υψηλής ποιότητας.

-Οι επισκέπτες προσκαλούνται να ζήσουν την περιπέτεια της εξερεύνησης των συνταγών τους και της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας.

-Το logo της εταιρίας αναγράφει την ελία που συμβολίζει την μακροζωία και την γονιμότητα, και τον κύκλο που αντιπροσωπεύει τον κόσμο.



Εικόνα 1 Yolenis store



Εικόνα 2 Yolenis store



Εικόνα 3 Yolenis store



Εικόνα 4 Yolenis store



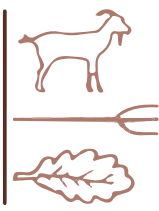
Εικόνα 5 Yolenis store

Παραδείγματα

Αναφορά σε παραδείγματα της ίδιας
σειφορικής στατηγικής των
εστιατορίων.

02

5



Mrizi i Zanave | Think Globally – Eat Locally



Εικόνα 6



Εικόνα 7

Το όραμα της οικογένειας Yoleni's είναι να κάνει παγκοσμίως γνωστά τα αγνά, ποιοτικά προϊόντα που προσφέρει η ελληνική γη, και φυσικά τους αξιόλογους παραγωγούς τους. Φιλοσοφία της εταιρίας είναι πως, για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο, δίνεται απόλυτη προτεραιότητα στον επισκέπτη-καταναλωτή, προσφέροντας του την πλέον αντιπροσωπευτική εμπειρία της ελληνικής γαστρονομίας μέσω από το ηλεκτρονικό κατάστημα και τα φυσικά καταστήματα ανά τον κόσμο.



Εικόνα 8



Εικόνα 9



Εικόνα 10



Εικόνα 11



Εικόνα 12



Εικόνα 13



Εικόνα 14



Εικόνα 15



Εικόνα 14



Εικόνα 15



Εικόνα 16



Εικόνα 17



Εικόνα 18



Εικόνα 19



Εικόνα 20



Εικόνα 21



Εικόνα 22



Εικόνα 23



Εικόνα 24



Εικόνα 25



Εικόνα 26



Εικόνα 27



Εικόνα 28



Εικόνα 29

ERGON HOUSE ATHENS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΣΤΕΓΗ

Το φαγητό βρίσκεται στο επίκεντρο της φιλοξενίας μας και διέπει το σύνολο του Ergon House, από την εξερεύνηση της Αγοράς και την μαγειρική ή την εστίαση στις κοινόχρηστες κουζίνες, έως την μικρότερη λιχουδιά που προσφέρεται στα mini-bar των δωματίων.

Η εποχιακή παραγωγή συλλέγεται από όλη την Ελλάδα, συμπεριλαμβανομένου και του δικού τους λαχανόκηπου. Η ακλόνητη πίστη στο αγνό παραδοσιακό φαγητό έχει βαθιές προσωπικές ρίζες.

Το πρώτο προϊόν της Έργον ήταν το ελαιόλαδο, ένα από τα πιο παρθένα στον κόσμο, το οποίο εξαγεται με μηχανικές μεθόδους και ψυχρή έκθλιψη από έναν μικρό παραγωγό στην Κρήτη, τα χωράφια του οποίου χρονολογούνται από την ενετική κατοχή. **Βασισμένοι σε αυτή την αδιαπραγμάτευτη αρχή ποιότητας, σήμερα αριθμούμε 1200 προϊόντα από περίπου 150 Έλληνες παραγωγούς.** Η γκάμα των προϊόντων μας μεγαλώνει κατά 10% κάθε χρόνο, υπομονετικά, ως αποτέλεσμα εκτενούς αναζήτησης καινούριων προμηθευτών και συνεχούς έρευνας και ανάπτυξης στις νέες τεχνολογίες.

Η Έργον έχει κατακτήσει ένα παγκόσμιο όνομα στη μεσογειακή κουζίνα και το ελληνικό φαγητό, χάρη στην **προσεκτική επιλογή των προϊόντων της**, την χαρακτηριστική αισθητική της και την δέσμευση της στην ενίσχυση και την προώθηση των μικρών και τίμων τοπικών παραγωγών. Τα 300 σημεία πώλησης περιλαμβάνουν 9 καταστήματα στην Ελλάδα και ένα αναπτυσσόμενο διεθνές δίκτυο με 2 καταστήματα στο Λονδίνο και στις Βρυξέλλες, με τη Νέα Υόρκη και την Κύπρο σύντομα να ακολουθούν.



Εικόνα 30



Εικόνα 31



Εικόνα 32

ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΓΟΡΑ

Το αίθριο ύψους 25 μέτρων, λουσμένο με φως, αποτελεί έναν προορισμό ζωής. Χίλια τετραγωνικά απόλυτης ευτυχίας, όπου θα βρείτε αστούς καλλιεργητές να θερίζουν ένα κατακόρυφο αμπέλι, απέναντι από μια τοιχογραφία του παγκοσμίου φήμης street artist INO. Ένα μέρος όπου φουρνάρηδες, κρεοπώληδες, ψαράδες και μανάβηδες προσφέρουν τα καλύτερα και φρεσκότερα προϊόντα, ενώ σεφ είναι στην διάθεσή των πελατών για να μαγειρέψουν τις αγορές σας στις κουζίνες του εστιατορίου. Στο ζήτημα του φαγητού, η αυθεντικότητα είναι το παν.

Η ξεχωριστή εμπειρία του ελληνικού φαγητού που προσφέρεται στο Ergon House ολοκληρώνεται με την προσθήκη καλαισθητων, σύγχρονων χώρων διαμονής, σε τέσσερις ορόφους, ακριβώς πάνω από την Αγορά. Σε όλους τους φιλοξενούμενους προσφέρεται πρωινό και η επιλογή ανάμεσα σε τέσσερα μεγέθη δωματίων με άμεση πρόσβαση σε κοινόχρηστες κουζίνες, γυμναστήριο, lounge και μια επιβλητική ταράτσα. Ο σχεδιασμός των χώρων είναι το αποτέλεσμα της συνεργασίας ανάμεσα σε καταξιωμένους Έλληνες σχεδιαστές και καλλιτέχνες, **αποτίοντας φόρο τιμής στα παραδοσιακά υλικά και τεχντροπίες της Ελλάδας, ακολουθώντας μια μοντέρνα αισθητική.**

Τα μεγάλα, διπλά παράθυρα συνδέουν οπτικά τους εσωτερικούς χώρους με την πόλη, τον Παρθενώνα και την ζωντάνια της Αγοράς, διατηρώντας όμως ταυτόχρονα απόλυτη ηχομόνωση. Το προσωπικό μας είναι στη διάθεσή σας ανά πάσα στιγμή, τοποθετώντας την εμπειρία του φαγητού σε περιόπτη θέση στο Ergon House: προσφέροντας τόσο την επιλογή του in-room service, όσο και με τις λιχουδιές να προσφέρονται σε πληθώρα και στο mini-bar, για να καλύψουν τις ορέξεις και των πιο απαιτητικών. Ενώ παράλληλα, **η Αγορά σας περιμένει ακριβώς από κάτω, προσφέροντάς σας μια από τις κορυφαίες γευστικές εμπειρίες στην πόλη, αλλά και τα φρέσκα προϊόντα με τα οποία μπορείτε να γευτείτε τις δικές σας δημιουργίες, σε μια από τις ειδικά σχεδιασμένες κοινόχρηστες κουζίνες του ξενοδοχείου.**



Εικόνα 33



Εικόνα 34



Εικόνα 35



Εικόνα 36



Εικόνα 37



Εικόνα 38

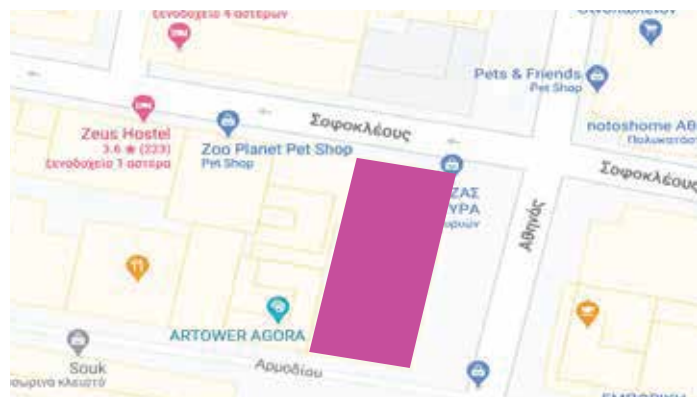
Ολυμπιάς

Διεύθυνση: Αθηνάς – Σοφοκλέους, Σήμερα: οδός Αθηνάς 57 & πλατεία Βαρβακείου
Έτη λειτουργίας: 1931-1964

Το πεντάωροφο κτήριο που βρίσκεται στην γωνία των οδών Σοφοκλέους 23 και Αθηνάς οικοδομήθηκε κατά τον Μεσοπόλεμο (1921), από τον αρχιτέκτονα Φ. Οικονόμου, όπως αναφέρεται σε Δελτίο Επιθεώρησης του Ε.Ο.Τ. για την παραχή άδειας λειτουργίας του κτηρίου ως ξενοδοχείο. **Το κτήριο αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα ενός μεταβατικού μοντερνισμού, σε αφαιρετικό μορφολογικό ύφος, διανθισμένο με νεοβυζαντινά στοιχεία (καμάρες και παραστάδες ανοιγμάτων).**

Στέγασε το ξενοδοχείο «Ολυμπιάς» που άρχισε την λειτουργία του στις 11.11.1931. Το κτήριο «[...] ειδικώς ανεγερθέν ως ξενοδοχείον και δη λαϊκής τάξεως, ως εκ της θέσεως τούτου, πληροί άπαντας τους όρους του συγχρόνου ξενοδοχείου» σύμφωνα με αίτηση του επιχειρηματία και ιδιοκτήτη του εσωτερικού εξοπλισμού του ξενοδοχείου, Τηλέμαχου Αντ. Μαραγκού, προς τον Ε.Ο.Τ., στις 11.11.1931.

Αναλυτικά αναφέρεται ακόμα ότι περιλάμβανε, **υπόγειο, ισόγειο, μεσόροφο και 4 ορόφους**. Το υπόγειο, καταλάμβανε ένα τμήμα του ξενοδοχείου, όπου και βρίσκονταν οι εγκαταστάσεις της κεντρικής θέρμανσης και των ζεστών νερών. Το **ισόγειο περιλάμβανε καταστήματα σε όλες τις πλευρές, ενώ η είσοδος προς το ξενοδοχείο, πραγματοποιείτο από την οδό Σοφοκλέους**. Είχε μεγάλο χολ, όπου βρισκόταν η υποδοχή και το θυρωρείο, ένα μεγάλο γραφείο της διευθύνσεως, και ο θάλαμος του ανελκυστήρα. Το μαρμάρινο κλιμακοστάσιο οδηγούσε στους ορόφους. Ο μεσόροφος περιλάμβανε την αίθουσα του ξενοδοχείου, 1 office και τη λινοθήκη. Ο Α΄ όροφος περιλάμβανε 15 δωμάτια, 2 λουτρά και 2 W.C. και ο β΄ 14 δωμάτια και δύο συγκροτήματα κοινοχρήστων W.C. και λουτρών ανά ένα σε κάθε γωνία των διαδρόμων και εντός προθαλάμων. Το α΄ συγκρότημα περιλάμβανε 2 W.C. και 2 λουτρά, ενώ το άλλο 1 W.C. και 1 λουτρό. Ανάλογη συγκρότηση είχαν και οι άλλοι ορόφοι.



Τέλος, τριάντα τρία χρόνια αργότερα, το 1964 δηλαδή, σε άλλη έκθεση του Ε.Ο.Τ. αναφέρεται η τότε κατάσταση του ξενοδοχείου: «Γενικά πρόκειται περί των παλαιών ξενοδοχείων της τάξεώς του ήτοι με μεγάλα δωμάτια και διαδρόμους, υψηλήν οροφήν και των οποίων η συντήρησις είναι δαπανηρά, πάντως εις το σύνολόν του η κατάστασίς του είναι καλή».

Το κτήριο είναι ιδιοκτησία της Μπαγκείου Επιτροπής και βρίσκεται σε άριστη κατάσταση. Σήμερα έχει εγκριθεί η αποκατάστασή του και ετοιμάζεται να λειτουργήσει πάλι ως ξενοδοχείο.

Σύμφωνα με την υπηρεσία Νεωτέρων Μνημείων και Τεχνικών Έργων εγκρίθηκε η εκτέλεση εργασιών εσωτερικών επισκευών και διαρρυθμίσεων, η εγκατάσταση και λειτουργία καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος στο ισόγειο και ημιώροφο καθώς και οι και εργασίες αποκατάστασης των όψεων του κτηρίου. Η υπηρεσία έκρινε ότι η προτεινόμενη μελέτη αποσκοπεί στην αποκατάσταση και επανάχρηση του εγκαταλελειμμένου σήμερα κελύφους, συμβάλλει στην αισθητική του αναβάθμιση χωρίς να προκαλείται βλάβη στο παρακείμενο μνημείο. Επίσης, έθεσε μία σειρά όρων όπως να αφαιρεθούν όλες οι υφιστάμενες πρόσθετες κατασκευές (επενδύσεις, επιγραφές, μονάδες κλιματισμού κ.α.) που υπάρχουν στο κέλυφος του κτηρίου και να μην τοποθετηθούν δορυφορικές κεραίες ή ανάρτηση μηχανολογικού εξοπλισμού επί των όψεων και επί του δώματος του κτηρίου.

Να υπενθυμίσουμε ότι το Μπάγκειο Ίδρυμα διαθέτει κι άλλα δύο ιστορικά κτήρια, που υπήρξαν άλλοτε ξενοδοχεία, επί της πλατείας Ομονοίας. Ο λόγος για το Μέγας Αλέξανδρος και Μπάγκειο τα οποία οικοδομήθηκαν τη δεκαετία του 1880 σε σχέδια του αρχιτέκτονα Ερνέστου Τσίλλερ στην πλατεία Ομονοίας, εποχή κατά την οποία σημειώνεται μεγάλη αύξηση στο ξενοδοχειακό δυναμικό της πόλης. Ωστόσο, όπως και τα περισσότερα ξενοδοχεία της ευρύτερης περιοχής Ομονοίας, παρήκμασαν μεταπολεμικά και έκτοτε στέγασαν διάφορες χρήσεις, ενώ τη τελευταία δεκαετία πραγματοποιήθηκαν κάποιες ανακαινίσεις.

<http://www.elia.org.gr/research-tools/hotels/streets/athinas/ahinaahotel/olibias/>

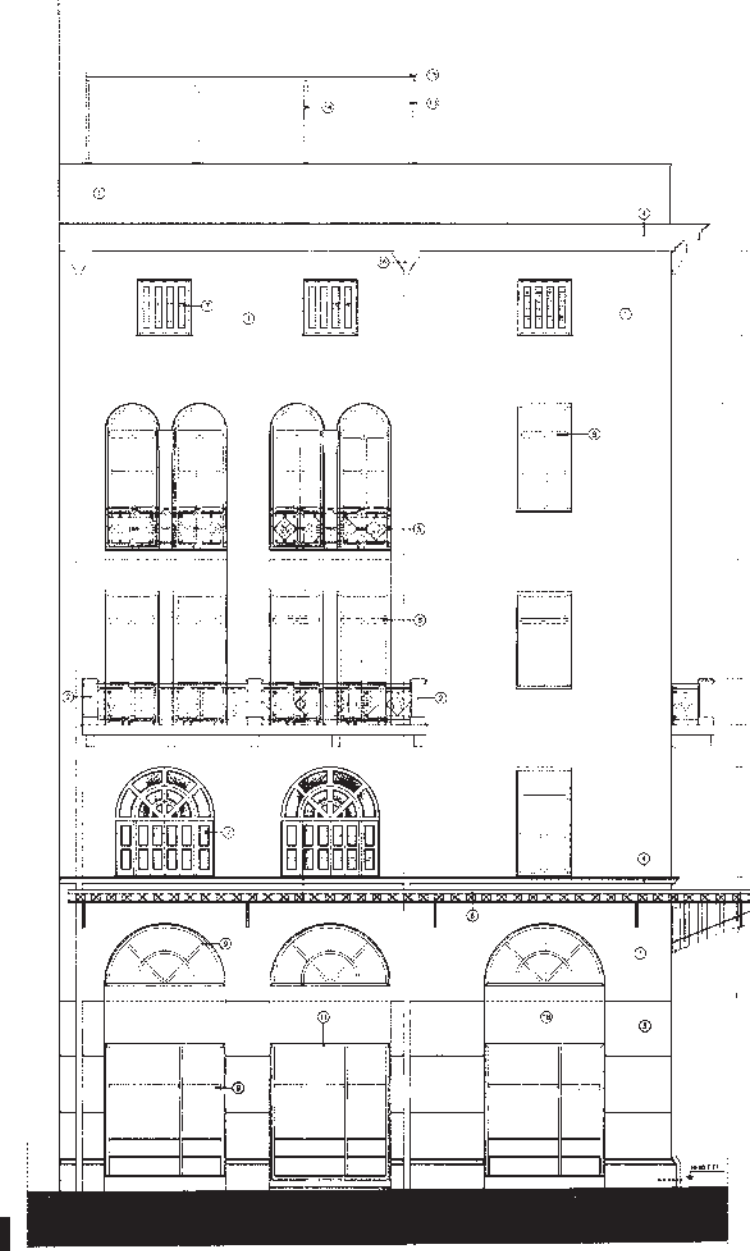




01 ΟΜΗ ΕΠΙ ΤΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΑΣ
2.4000/ ΚΑ. 1:50



01 ΟΜΗ ΕΠΙ ΤΗΣ ΟΔΟΥ ΣΟΦΟΚΛΕΟΥΣ
2.4000/ ΚΑ. 1:50



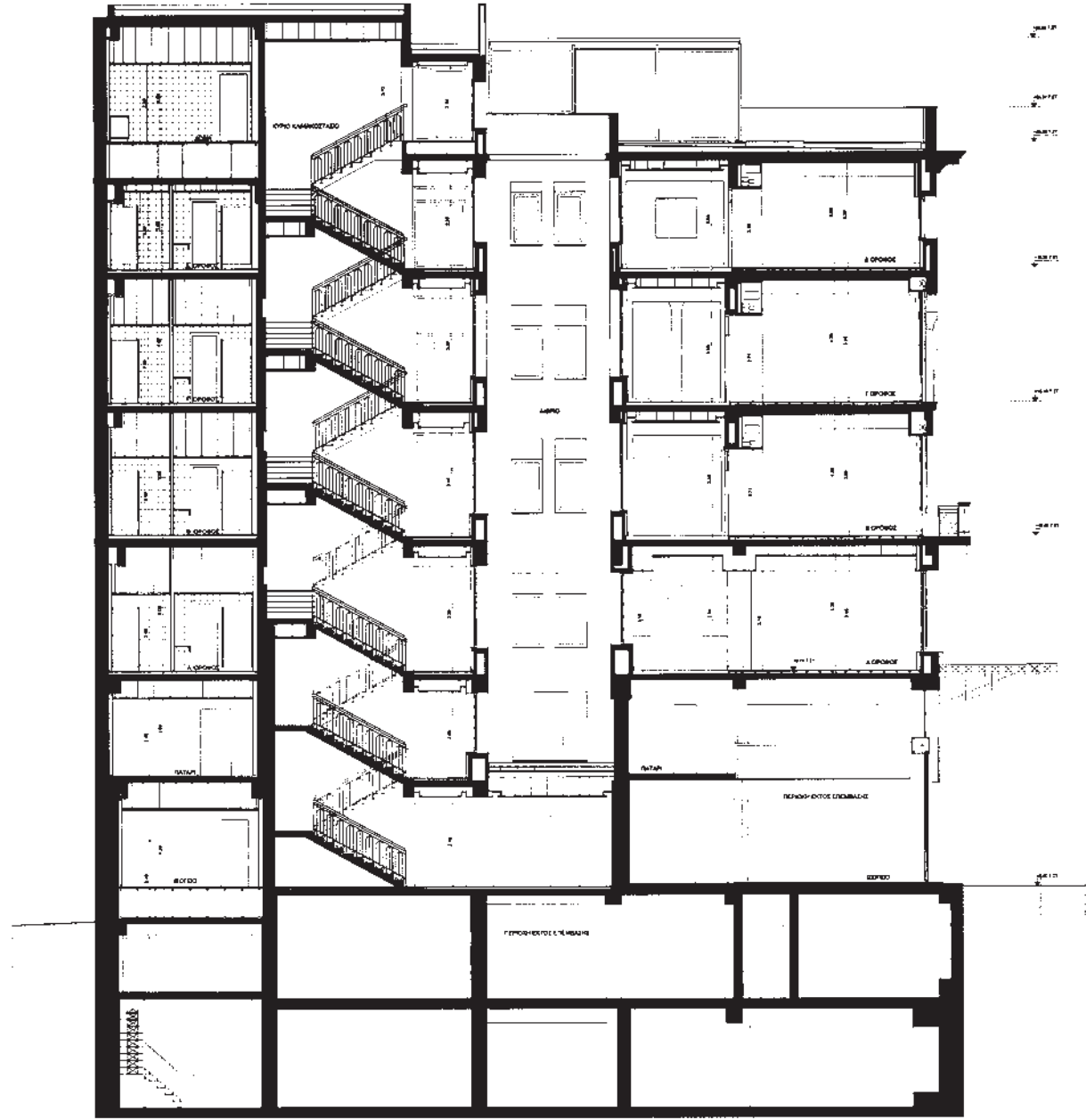
02 ΟΜΗ ΕΠΙ ΤΗΣ ΟΔΟΥ ΑΡΜΟΡΑΙΟΥ
2.4000/ ΚΑ. 1:50

Η τοποθεσία

Ακριβής τοποθέτηση του κτιρίου στο όριο θα γίνει η πρόταση του προτζεκτ. - Σοφοκλέους & Αθηνάς

03

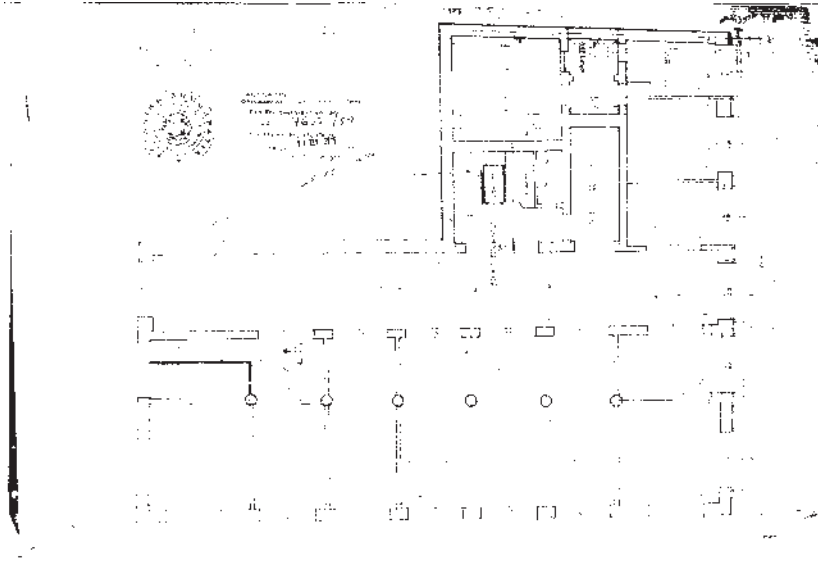
11



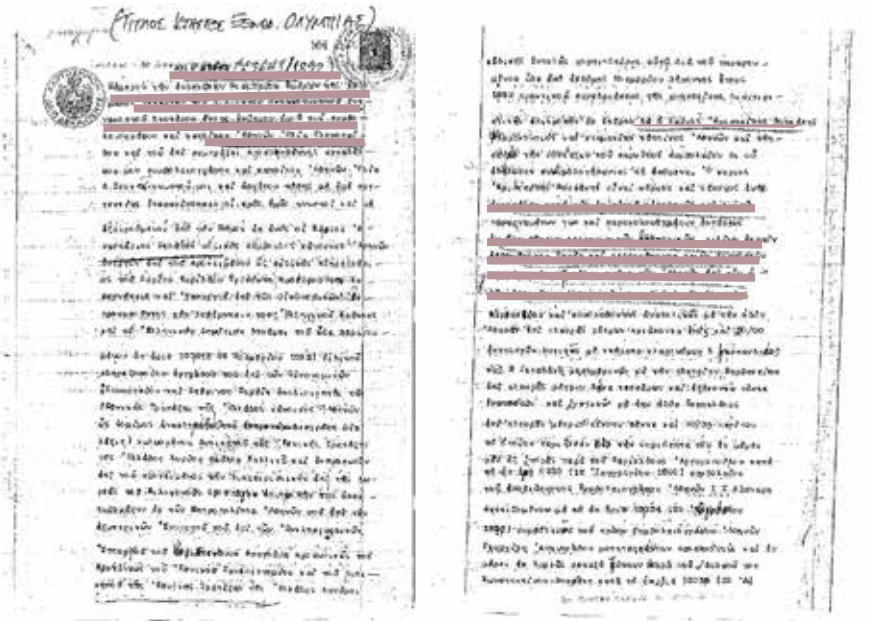
01 ΤΟΜΗ Α.Α.
Α.Μ.Π. ΚΑ. 1.50



Οικοδομική Άδεια Κτιρίου



Κάτοψη Κτιρίου



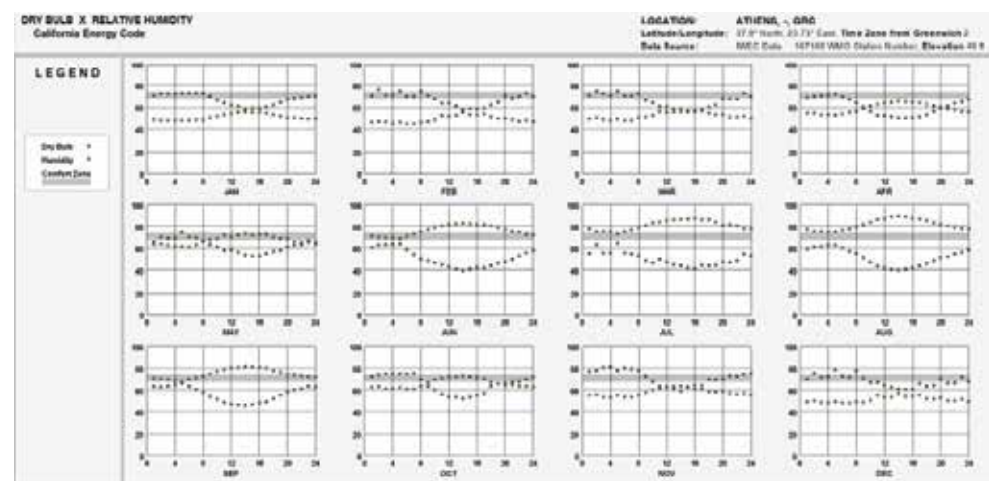
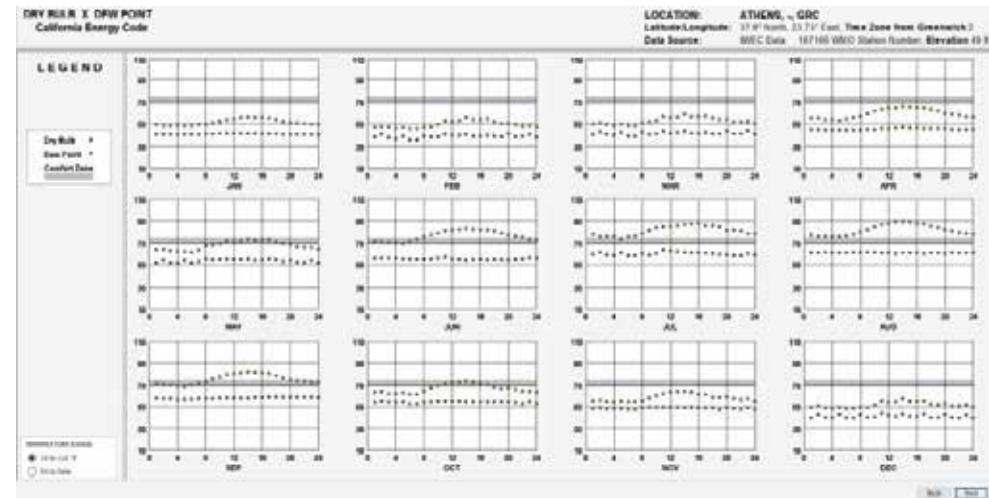
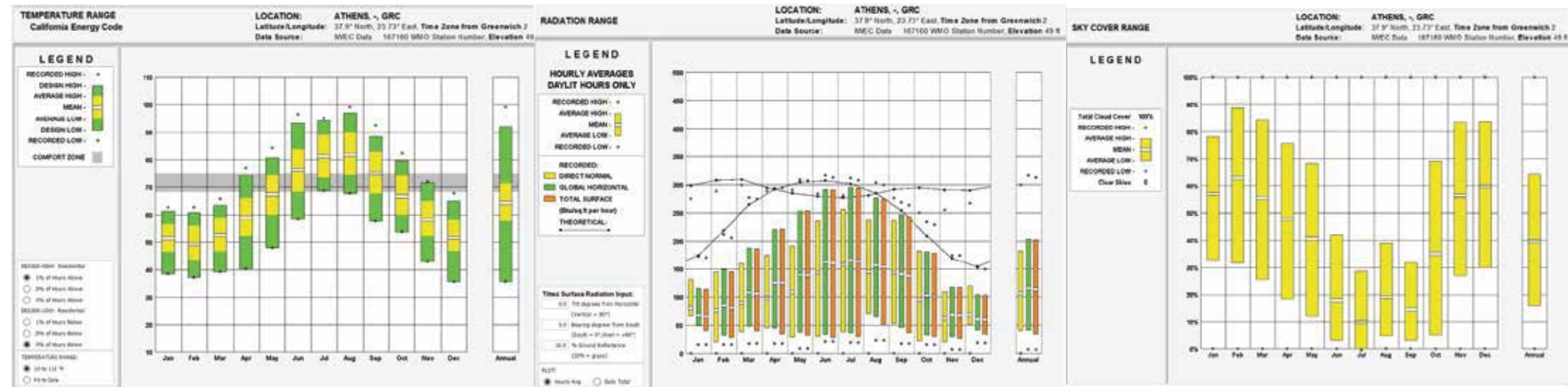
Τίτλο Ιδιοκτησίας Κτιρίου



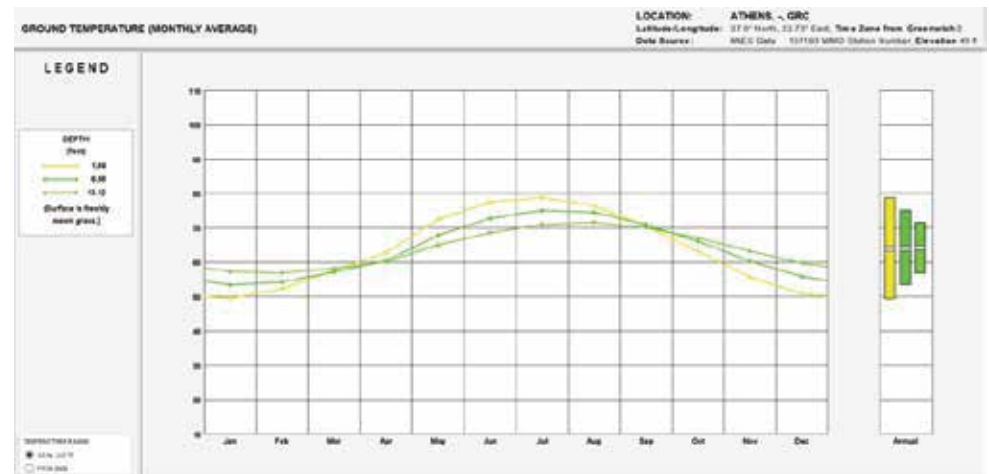
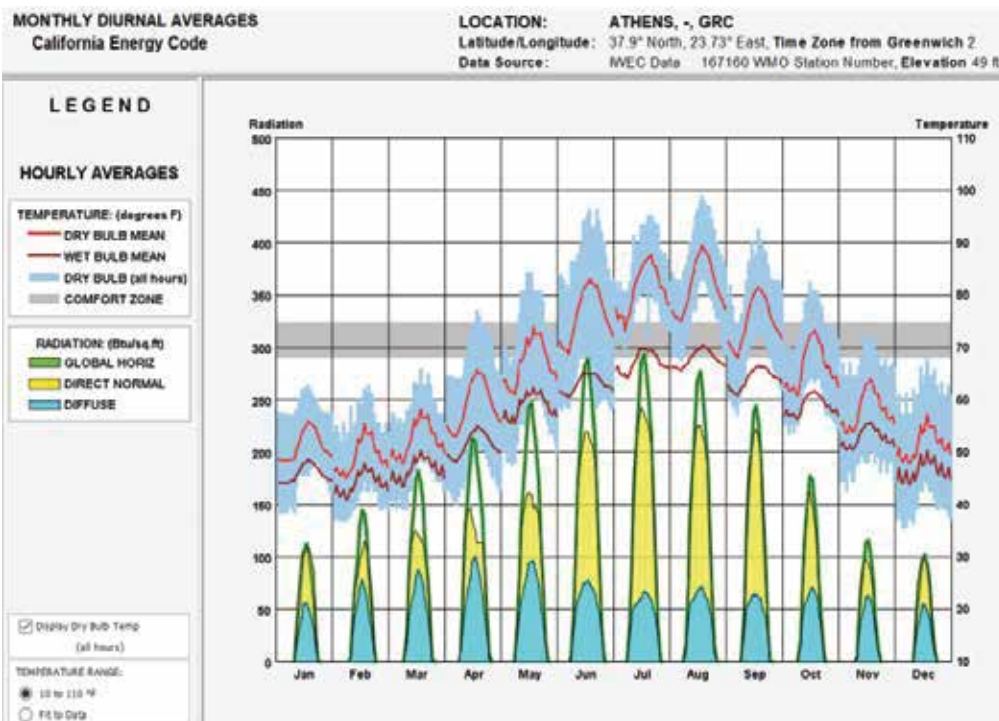
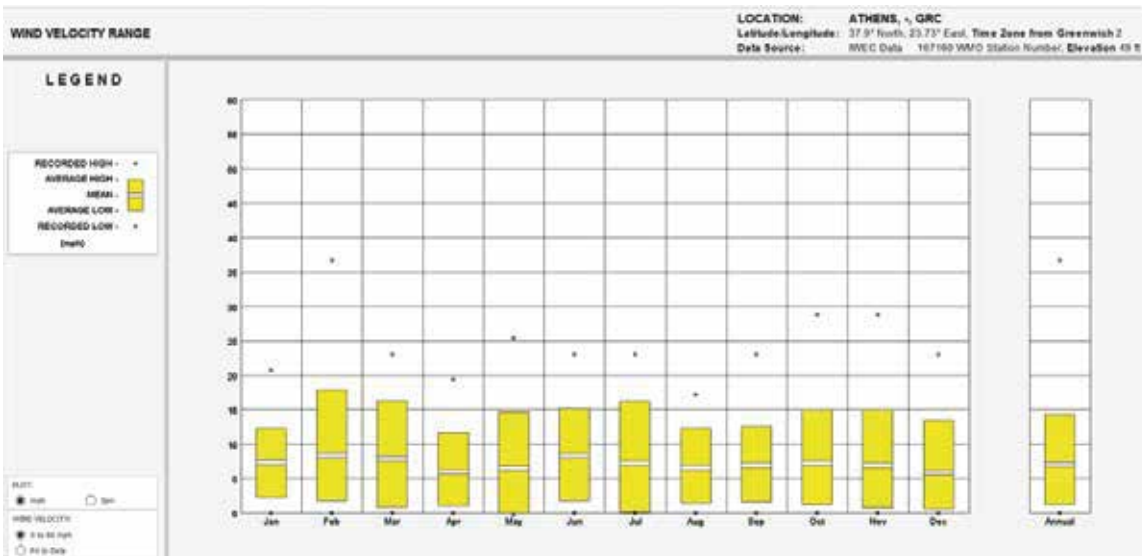
Κλιματικά δεδομένα

Πίνακες αναφοράς κλιματικών δεδομένων της περιοχής

04



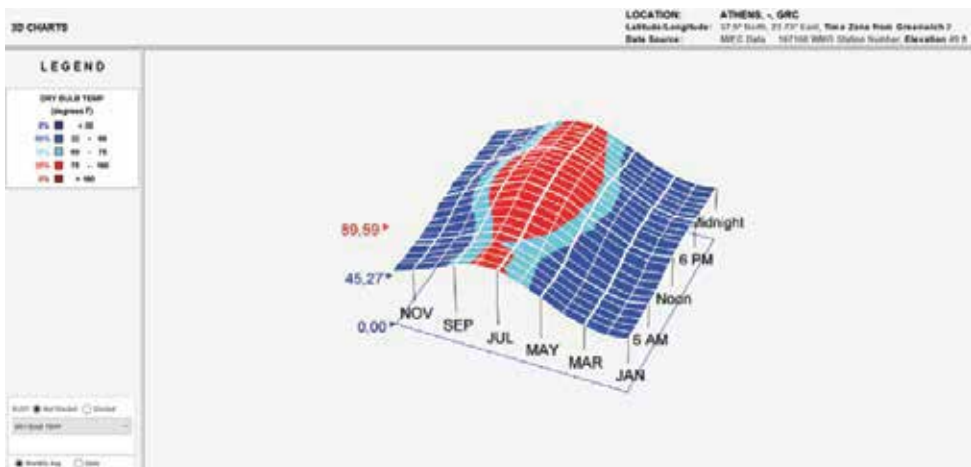
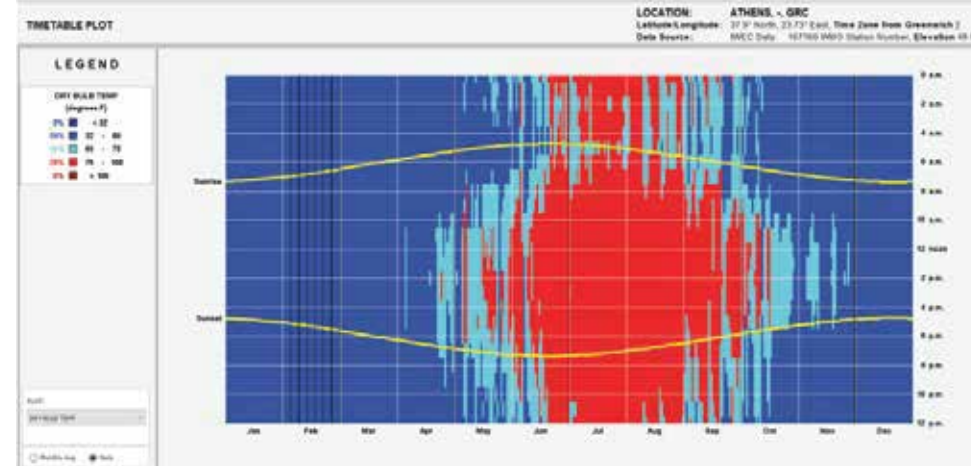
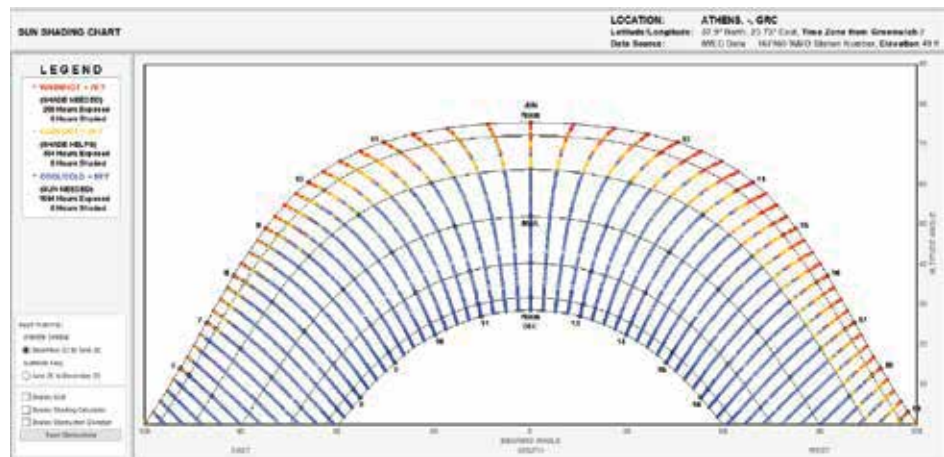
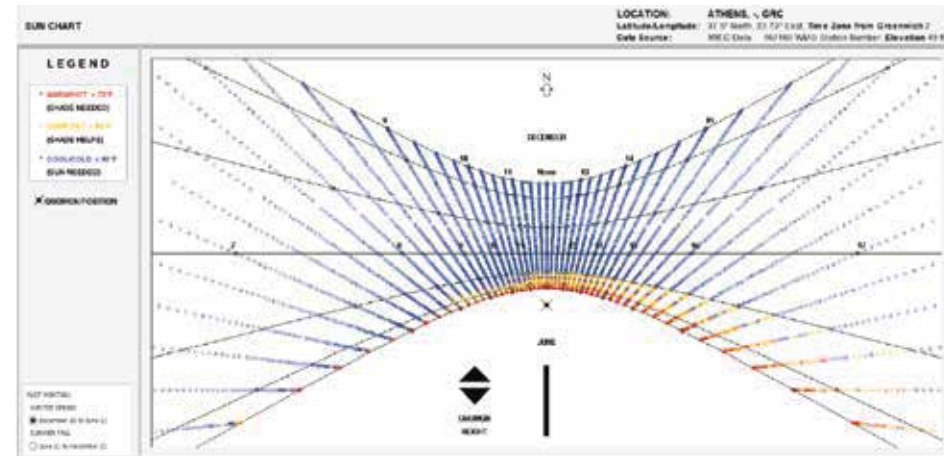
12



Κλιματικά δεδομένα

Πίνακες αναφοράς κλιματικών δεδομένων της περιοχής

04



PSYCHROMETRIC CHART California Energy Code

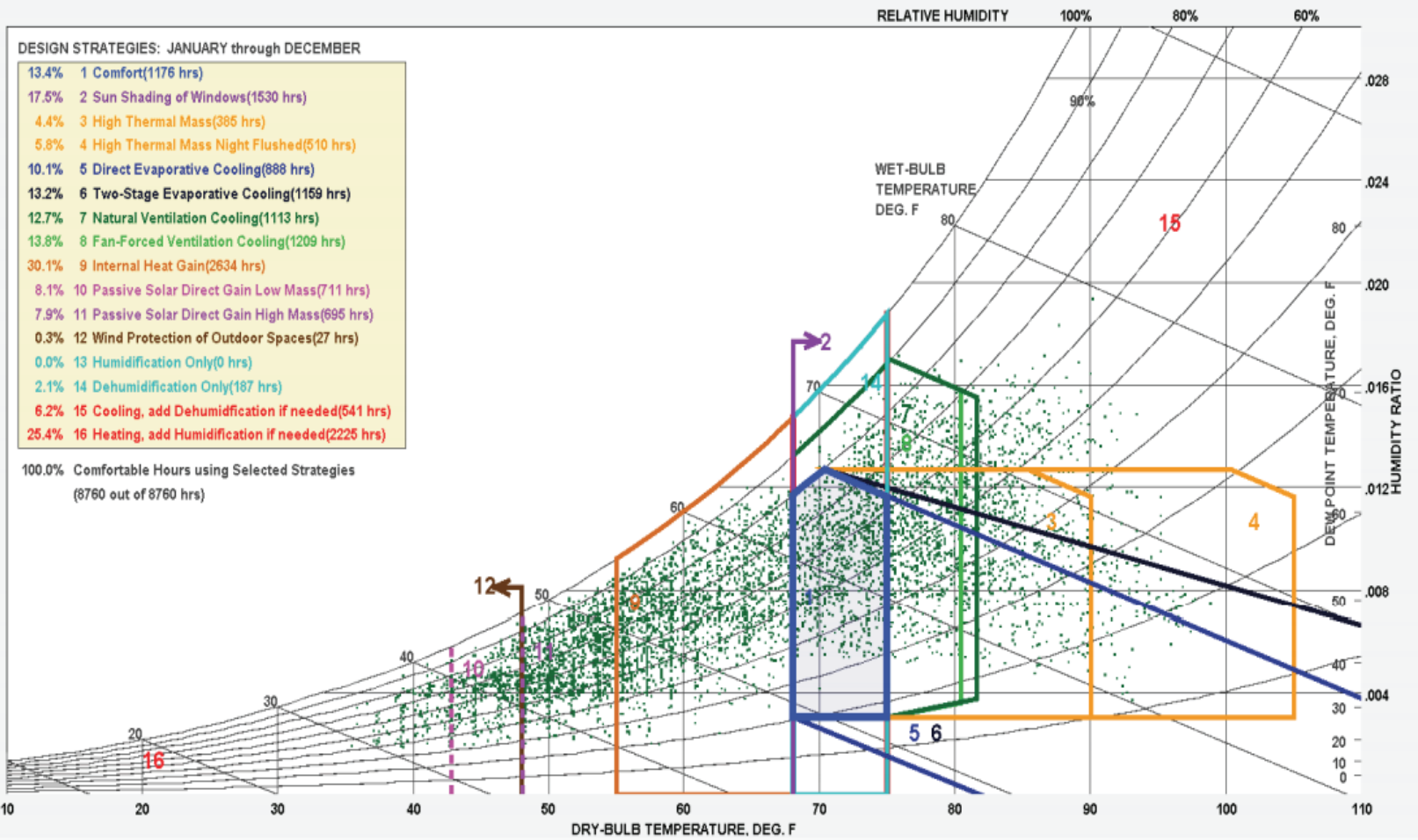
LOCATION: ATHENS, -, GRC
Latitude/Longitude: 37.9° North, 23.73° East, Time Zone from Greenwich 2
Data Source: WEC Data 167160 WMO Station Number, Elevation 49 ft

LEGEND
COMFORT INDOORS
100% COMFORTABLE
0% NOT COMFORTABLE

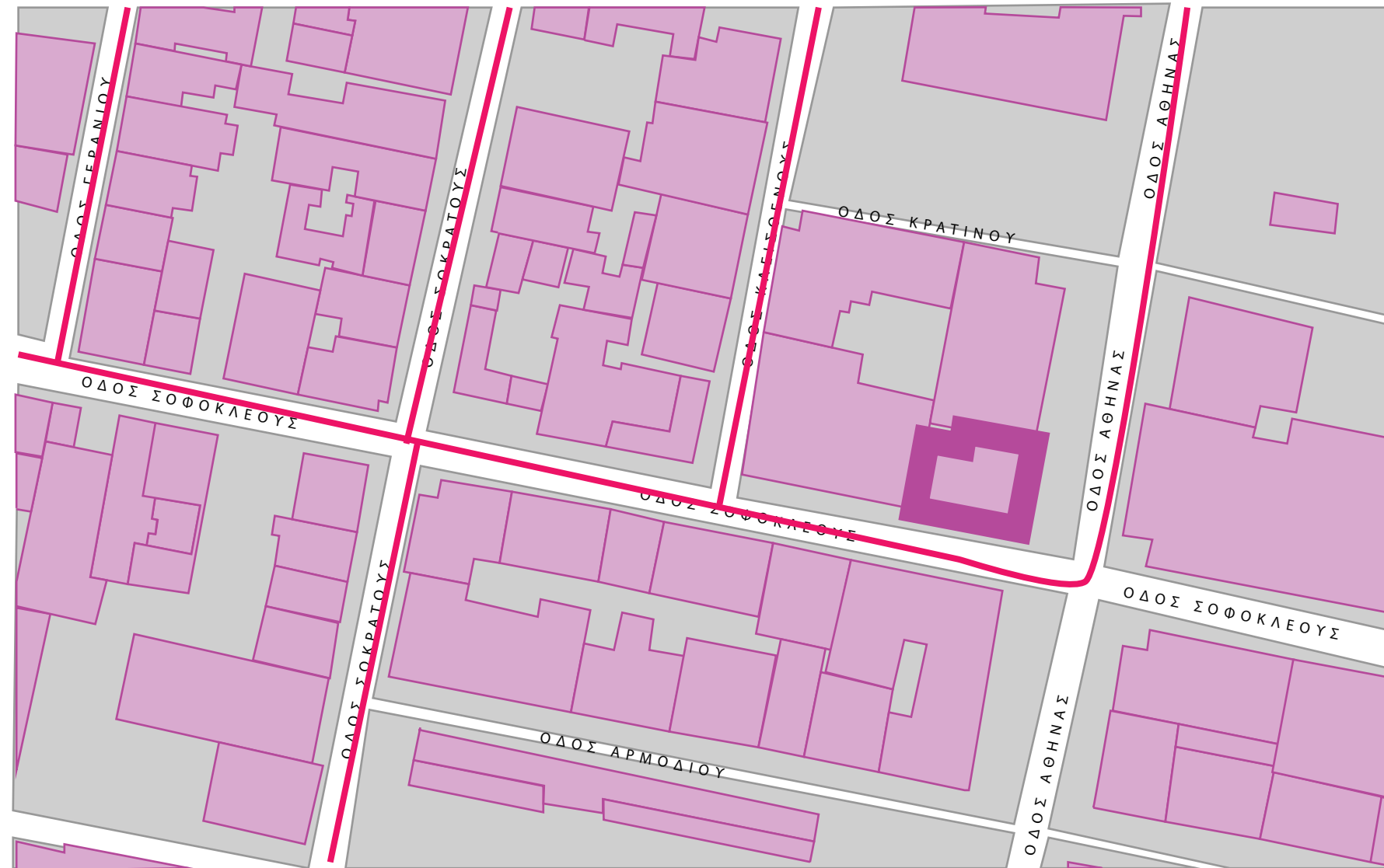
- DESIGN STRATEGIES: JANUARY through DECEMBER
- 13.4% 1 Comfort(1176 hrs)
 - 17.5% 2 Sun Shading of Windows(1530 hrs)
 - 4.4% 3 High Thermal Mass(365 hrs)
 - 5.8% 4 High Thermal Mass Night Flushed(510 hrs)
 - 10.1% 5 Direct Evaporative Cooling(888 hrs)
 - 13.2% 6 Two-Stage Evaporative Cooling(1169 hrs)
 - 12.7% 7 Natural Ventilation Cooling(1113 hrs)
 - 13.8% 8 Fan-Forced Ventilation Cooling(1209 hrs)
 - 30.1% 9 Internal Heat Gain(2634 hrs)
 - 8.1% 10 Passive Solar Direct Gain Low Mass(711 hrs)
 - 7.9% 11 Passive Solar Direct Gain High Mass(695 hrs)
 - 0.3% 12 Wind Protection of Outdoor Spaces(27 hrs)
 - 0.0% 13 Humidification Only(0 hrs)
 - 2.1% 14 Dehumidification Only(187 hrs)
 - 6.2% 15 Cooling, add Dehumidification if needed(541 hrs)
 - 25.4% 16 Heating, add Humidification if needed(2225 hrs)

100.0% Comfortable Hours using Selected Strategies
(8760 out of 8760 hrs)

PLOT: COMFORT INDOORS
Hourly Daily Min/Max
All Hours Select Hours
1 a.m. through 12 a.m.
All Months Select Months
JAN through DEC
1 Month JAN Next
1 Day 1 Next
1 Hour 1 a.m. Next
TEMPERATURE RANGE:
10 to 110 °F Fit to Data
Display Design Strategies
Show Best set of Design Strategies



13



**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΠΟΔΗΛΑΤΩΝ ΠΕΖΩΝ
ΠΡΟΣ ΤΟ ΚΤΗΡΙΟ**

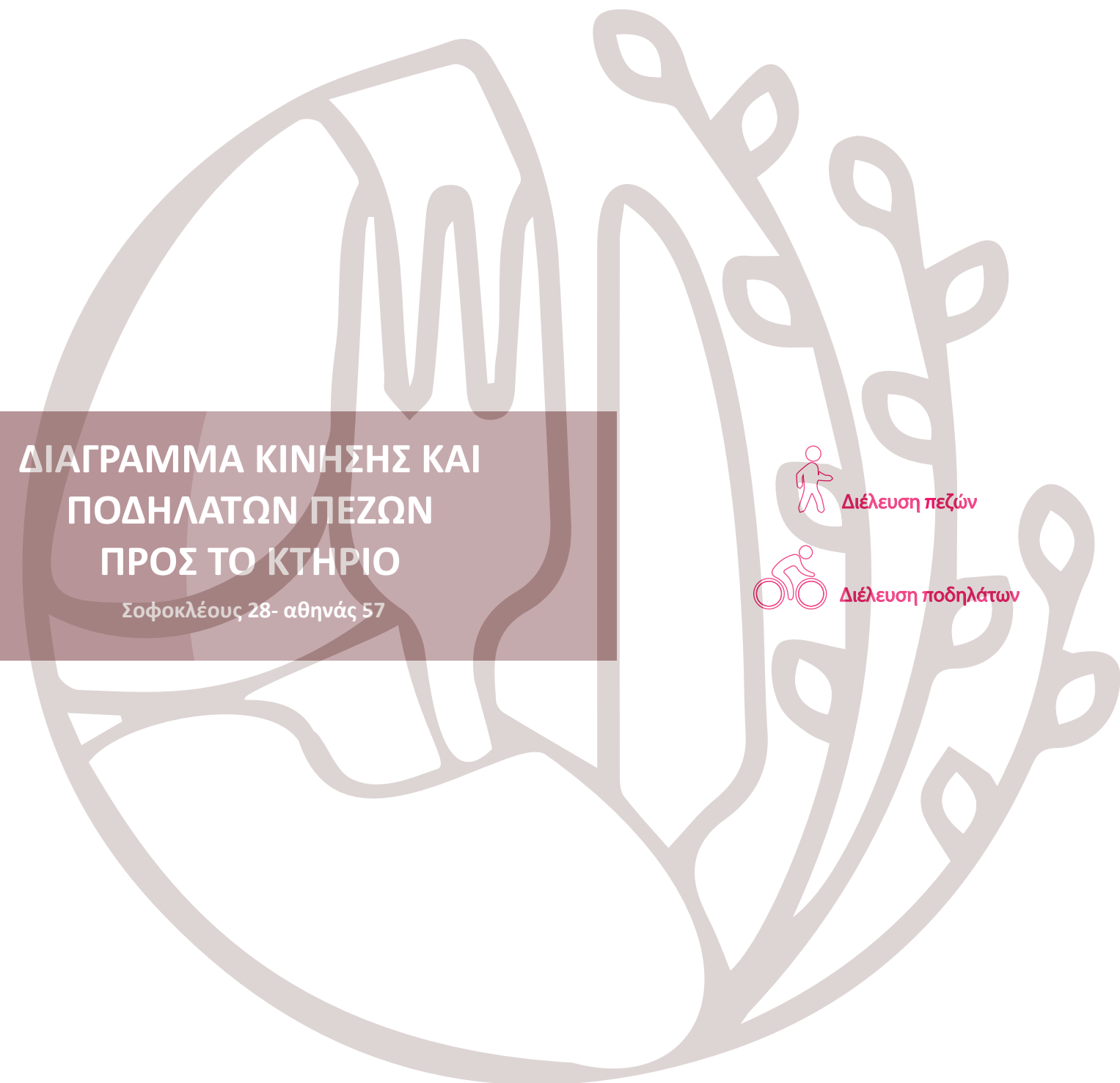
Σοφοκλέους 28- αθηνάς 57



Διέλευση πεζών



Διέλευση ποδηλάτων



Προβλέπεται η αλλαγή σε χρήση μιας βιώσιμης υπεραγοράς και εστιατορίου στο ισόγειο, με βοηθητικούς χώρους και αποθηκευτικούς στον ημιώροφο. Στο ισόγειο χώρο αναπτύσσονται με την προσθήκη κατ' επέκταση χώροι παρασκευαστήριου και λοιποί βοηθητικοί χώροι, με άμεση επαφή με την κύρια είσοδο, όπου το lobby, σε συνδυασμό με την τραπεζαρία το αίθριο και το εστιατόριο, αποτελεί επί της ουσίας τον κόμβο συγκέντρωσης και διανομής όλων των χρηστών του κτιρίου. Διατίθενται μηχανολογικοί χώροι και αποθήκη στο υφιστάμενο υπόγειο.

Στους υπόλοιπους ορόφους βρίσκονται οι ξενώνες και οι σουίτες που θα φιλοξενούν τους πελάτες. Επίσης, στο δώμα του κτιρίου κατασκευάζεται σκίαστρο. Στην οροφή της κατασκευής τοποθετούνται φωτοβολταϊκές συστοιχίες και σε καθορισμένα σημεία προβλέπεται φύτευση με χαμηλούς θάμνους και αρωματικά φυτά.

ακολουθώντας αρχιτεκτονικό σχεδιασμό με «ήρεμες», ευθείες γραμμές, σε γήινες αποχρώσεις και με φυσικά υλικά.

Ο συνδυασμός της χρήσης φυσικών υλικών φιλικών προς το περιβάλλον και της αύξησης των επιφανειών και στοιχείων φύτευσης, θα επιφέρει θερμική άνεση, μείωση της ατμοσφαιρικής ρύπανσης και γενικότερα βελτίωση του αστικού περιβάλλοντος και του μικροκλίματος της περιοχής.

Σύμφωνα με τη μελέτη προβλέπεται η ανακατασκευή της κεντρικής εισόδου ως προς το αίθριο.

Η μελέτη του έργου ενσωματώνει βιοκλιματικές τεχνικές σχεδιασμού και τεχνικές εξοικονόμησης ενέργειας, δημιουργώντας μια «**πράσινη υποδομή**».

ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ



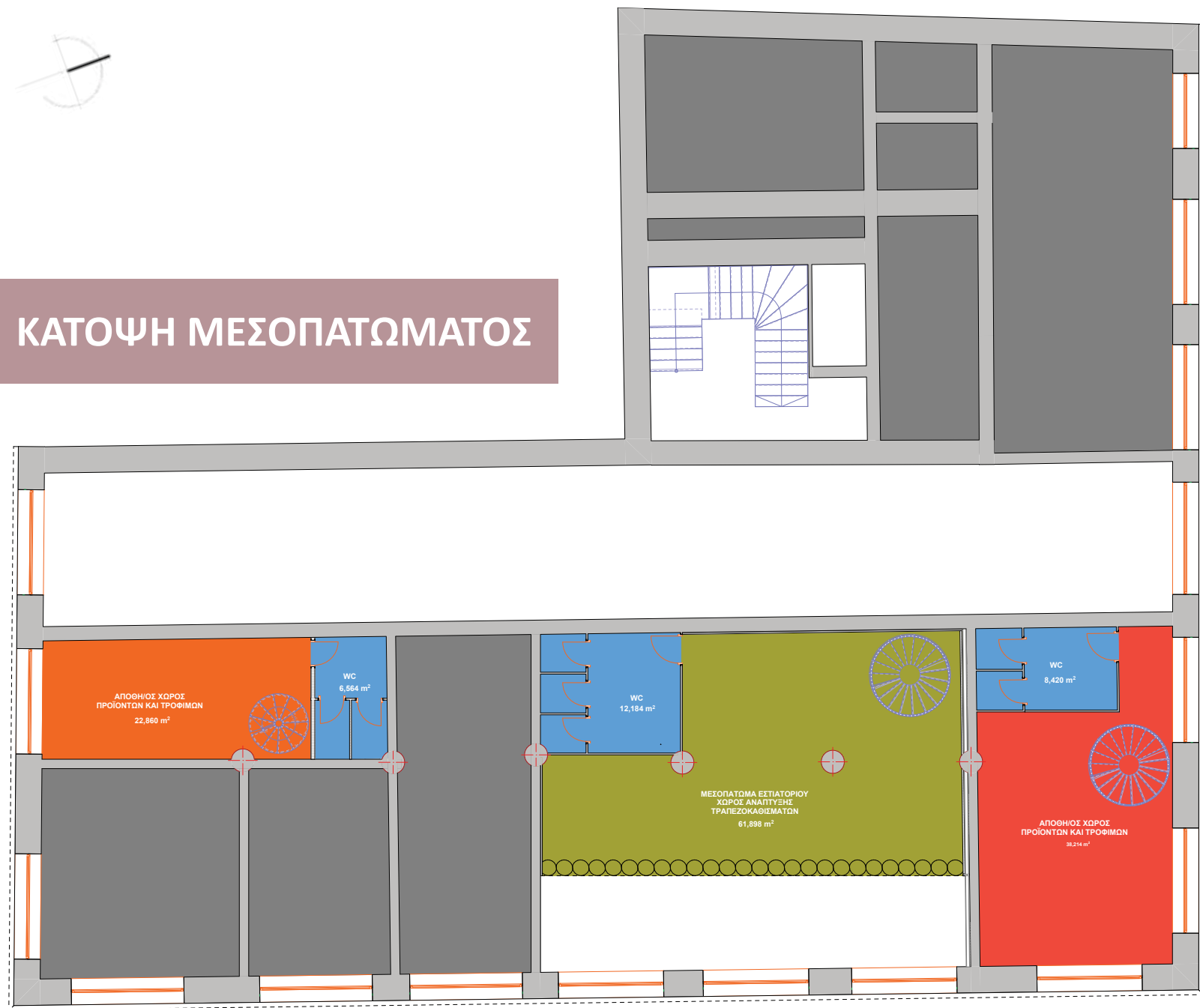
Οργανόγραμμα κτιρίου

Χωρική διάταξη των κατόψεων βάσει των λειτουργιών.

05

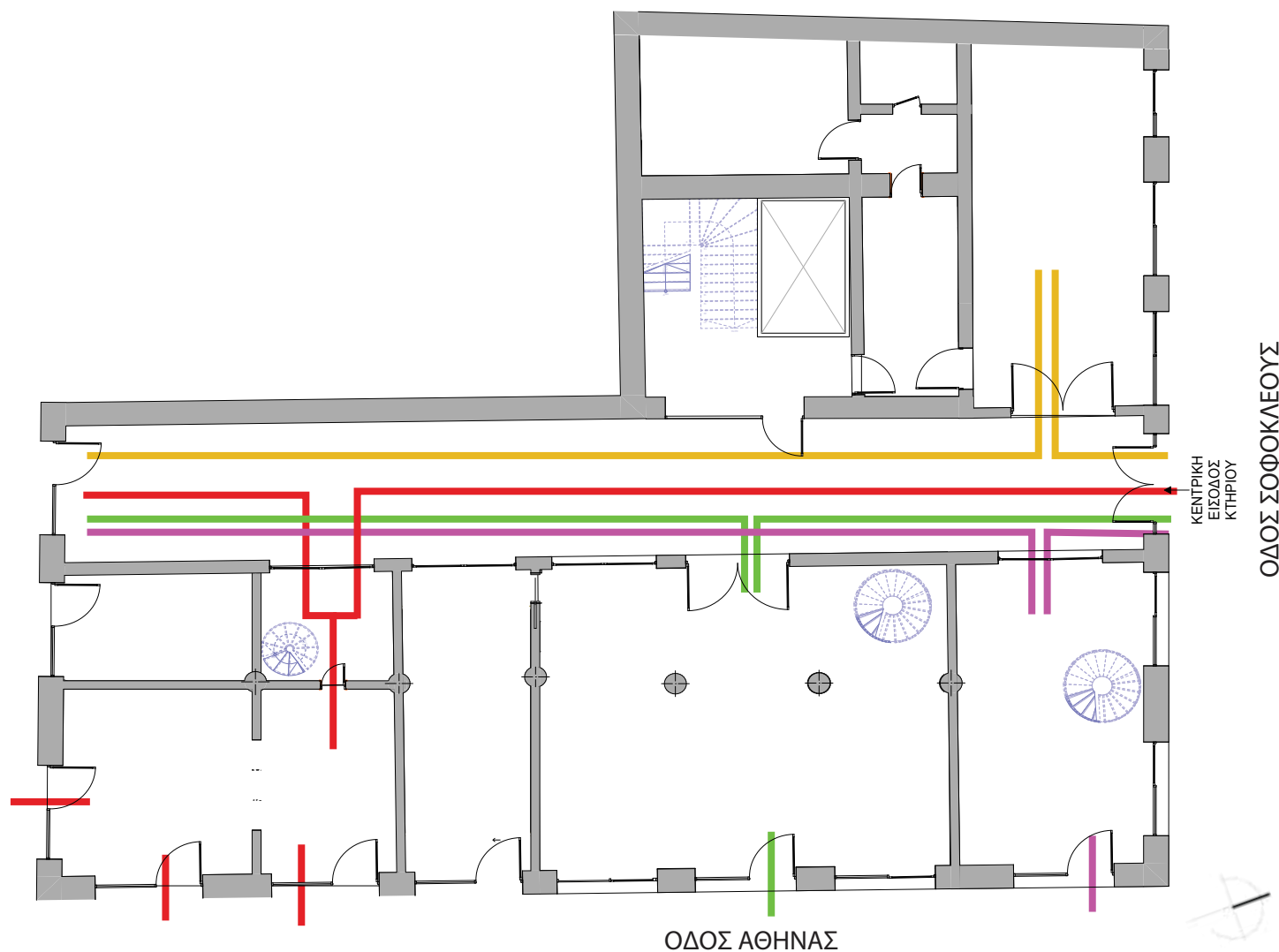
16

ΚΑΤΟΨΗ ΜΕΣΟΠΑΤΩΜΑΤΟΣ



ΚΑΤΟΨΗ Α,Β κλπ. ΟΡΟΦΩΝ





Ροή χρηστών προς το <Βιολογικό μαρκετ>



Ροή χρηστών προς το <Αειφορικό Εστιατόριο>



Ροή χρηστών προς το <Βιολογικό φούρνο>

“ Η προστασία του περιβάλλοντος και της αειφορίας αποτελούν σημαντικά κριτήρια της γαστρονομίας και της μακρόπνοης στρατηγικής της.

Συνεπώς στον σχεδιασμό οι παράμετροι που λήφθηκαν υπ' όψιν με σκοπό να ελαχιστοποιήσουμε τις επιπτώσεις στο περιβάλλον είναι οι εξής:

- (α) Τα τοπικά προϊόντα
- (β) Εξοπλισμός
- (γ) Τα φυτά εσωτερικού χώρου στα εστιατόρια
- (δ) Εξοικονόμηση με φυσικό φως- εξαερισμό
- (ε) Περιβαλλοντικά Φιλικός Σχεδιασμός

Η προστασία του περιβάλλοντος και της αειφορίας μπήκαν στα σοβαρά ως καινούργια κριτήρια της γαστρονομίας. Ο συνδιασμός του βιώσιμου τροφίμου σε συνδιασμό με τον αειφορικό σχεδιασμό του κτηρίου φέρουν ως αποτέλεσμα μια πιο βιώσιμη αντιμετώπιση της ρύπανσης και μια πιο αειφορική στρατηγική για την βέλτιστη προστασία του περιβάλλοντος. Τον 21ο αιώνα που ο πλανήτης κινδυνεύει, η προστασία του περιβάλλοντος και της αειφορίας μπήκαν στα σοβαρά ως καινούργια κριτήρια της γαστρονομίας και της μακρόπνοης στρατηγικής της. Γι' αυτόν τον λόγο οι παραδοσιακές επιχειρήσεις στρέφονται, όλο και περισσότερο, στην δημιουργία πράσινων εστιατορίων τα οποία διακρίνονται για τα ηθικά τους πρότυπα για την προστασία του πλανήτη. **Στόχος της εργασίας είναι ο συνδιασμός του βιώσιμου τροφίμου σε συνδιασμό με τον αειφορικό σχεδιασμό του κτηρίου.**

Οι επιχειρήσεις στρέφονται, όλο και περισσότερο, στην δημιουργία πράσινων εστιατορίων τα οποία διακρίνονται για τα ηθικά τους πρότυπα για την προστασία του πλανήτη. Ο συνδιασμός του βιώσιμου τροφίμου σε συνδιασμό με τον αειφορικό σχεδιασμό του κτηρίου- φέρουν ως αποτέλεσμα μια πιο βιώσιμη αντιμετώπιση της ρύπανσης και μια πιο αειφορική στρατηγική για την βέλτιστη προστασία του περιβάλλοντος. Παρακάτω αναγράφονται περιγραφικά τα κριτήρια αξιολόγησης για τα αειφορικά εστιατόρια και τα οφέλη της βιώσιμης κουζίνας , τα οποία απεικονίζονται και σε γραφικές εικόνες .

Κριτήρια αξιολόγησης για αειφορικά εστιατόρια: - τροφίμων και ποτών

- 1.Χρήση συστατικών που είναι πιστοποιημένα βιολογικά
- 2.Χρήση τοπικών συστατικών
- 3.Χρήση συστατικών που είναι εποχικά
- 4.Χρήση τεχνικών μαγειρικής που είναι απλές και φιλικές προς το περιβάλλον
- 6.Αποφυγή άσκοπης διακόσμησης από πιάτα
- 7.Κατανομή κατάλληλων μερίδων γεύματος
- 8.Μαγείρεμα χωρίς πρόσθετα τροφίμων
- 9.Μαγείρεμα χωρίς μεταποιημένα τρόφιμα
- 10.Γεύμα με περισσότερα λαχανικά αλλά λιγότερο κρέας

Μείωση και ανακύκλωση αποβλήτων

- 1.Αποφυγή προϊόντων μίας χρήσης τροφίμων
- 2.Πράσινη αγορά
- 3.Μείωση των απορριμμάτων συσκευασίας
- 4.Χρήση αναλώσιμων υλικών συσκευασίας
- 5.Κατηγοριοποίηση των σκουπιδιών και την ανακύκλωση
- 6.Μαγείρεμα του γεύματος για τους εργαζομένους χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά

Οφέλη της βιώσιμης κουζίνας

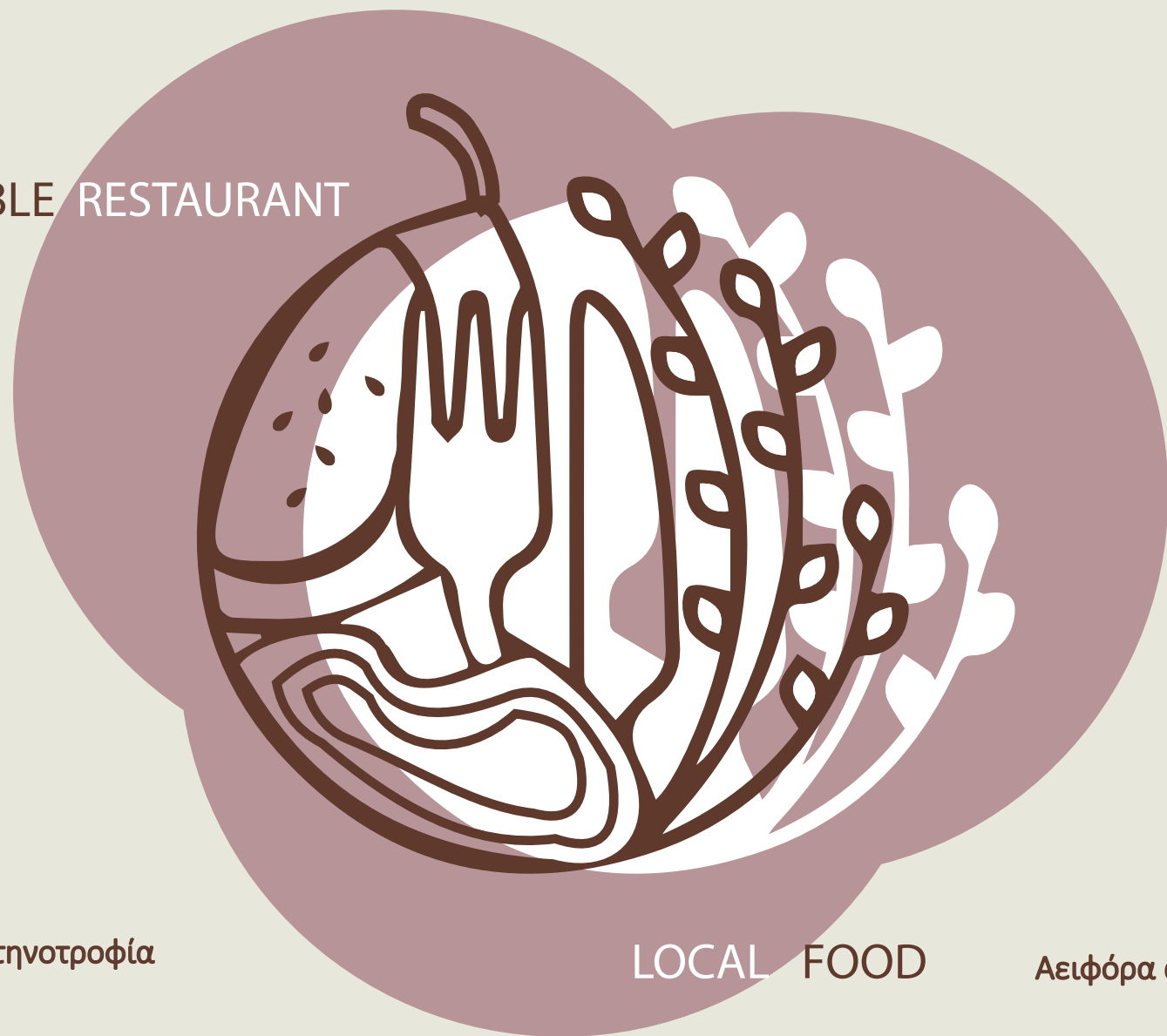
- 1.Βιολογική / βιοδυναμική γεωργία και αμπελουργία
- 2.Περισσότερα θρεπτικά τρόφιμα
- 3.Βελτίωση της ποιότητας του εδάφους
4. Βελτίωση της ποιότητας του νερού
- 5.Πρώθηση της βιοποικιλότητας
- 6.Διατήρηση ενέργειας
7. Καλύτερη γεύση φαγητού / ποικιλίας
- 8.Βοήθεια για τους μικρούς αγρότες
- 9.Μείωση της χημικής επιβάρυνσης των ανθρώπινων οργανισμών
- 10.Προστασία της υγείας των αγροτών
- 11.Ασφάλεια των τροφίμων μέσω της ιχνηλασιμότητας



Αειφόρος γεωργία

“

SUNSTAINABLE RESTAURANT



Αειφορική κτηνοτροφία

LOCAL FOOD

Αειφόρα αλιεία

“

Η **αειφόρος γεωργία** χαρακτηρίζεται από τις ακόλουθες αντικειμενικές αξίες: κοινωνική ισότητα, απασχόληση, ανάπτυξη αγροτικής γης, προστασία του περιβάλλοντος και βιοποικιλότητα.

“

Ο όρος **αειφορική κτηνοτροφία** (sustainable farming) εμπεριέχεται στον όρο αειφορική γεωργία (sustainable agriculture) και δεν θα πρέπει να συγχέεται με τον όρο βιολογική κτηνοτροφία.

“

Τα ψάρια επίσης θα πρέπει να προέρχονται από **αειφόρα αλιεία** και γενικά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται να πηγάζουν από το δίκαιο εμπόριο και την ηθική παραγωγή. Ο σκοπός αυτής της μελέτης είναι να προτείνει μια νέα προσέγγιση για τη μέτρηση του επιπέδου βιωσιμότητας.

Οι πιο βιώσιμοι παραγωγοί τροφίμων είναι οι οικογενειακοί αγρότες και οι οικογενειακές επιχειρήσεις που έχουν προσωπική σχέση με τη γη που εργάζονται και τα τρόφιμα και τα ζώα που δημιουργούνται και εκτρέφουν.

Συνδιάζοντας το βιώσιμο τρόφιμο και τον αειφορικό σχεδιασμό των κτηρίων για μια πιο αποτελεσματική αειφορική στρατηγική που αποσκοπεί στην αποτελεσματικότερη προστασία του περιβάλλοντος και μια οικολογική ταυτότητα της επιχείρησης.

Η έννοια της βιώσιμης τροφής ορίζεται ως εξής: **(i) Υγιεινά τρόφιμα:** Επιλογή τροφίμων που μπορούν να κάνουν τους ανθρώπους σωματικά και διανοητικά υγιείς και να ζήσουν περισσότερο. **(ii) Τρόφιμα που είναι καλά για τον πλανήτη:** Επιλογή τροφίμων με τις λιγότερες εκπομπές άνθρακα και λιγότερο αντίκτυπο στο παγκόσμιο περιβάλλον για να μειωθεί η κρίση της υπερθέρμανσης του πλανήτη. **(iii) Φιλικά προς το μέλλον φαγητό:** Επιλογή φαγητού που καταναλώνει τους λιγότερους πόρους και προκαλεί τη λιγότερη ρύπανση στη γη, έτσι ώστε η γη να διατηρεί επαρκείς πόρους και να φέρνει ευχάριστο καιρό στις μελλοντικές μας γενιές. **(v) Τρόφιμα που είναι καλά για τα ζώα:** Επιλογή τροφίμων που δεν θα βλάψουν τα ζώα

Αγορά τοπικών , εποχιακών και φιλικά προς το περιβάλλον τροφίμων

Η προμήθεια συστατικών βασισμένων σε φρέσκα και εποχικά προϊόντα στοχεύει στην παροχή ποιοτικών πιάτων, ενώ ταυτόχρονα προστατεύει το περιβάλλον. Η απόκτηση των προϊόντων “της ημέρας” από κοντινούς προμηθευτές και αναγνωρισμένες αλυσίδες εφοδιασμού, η μείωση της κατανάλωσης καυσίμου και των εκπομπών για τη μεταφορά των πρώτων υλών από μακρινά μέρη είναι μερικές από τις αρχές του εφοδιασμού της κουζίνας. Ταυτόχρονα, πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της κτηνοτροφίας και της γεωργίας. Τα εποχιακά τρόφιμα έχουν πιο προσιτή γεύση, ενώ τα τοπικά τρόφιμα μπορούν να κάνουν ένα γεύμα πιο ποιοτικό και φρέσκο , επίσης, μειώνονται τα χιλιόμετρα μετακίνησης των τροφίμων από τόπο σε τόπο συνεισφέροντας και οι ρύποι- , ωφελούν τους ντόπιους αγρότες και τις κοινότητες και να βοηθήσουν τους καταναλωτές να επανασυνδεθούν με την πηγή.

Γραφική αποτύπωση “Βιώσιμων τροφίμων

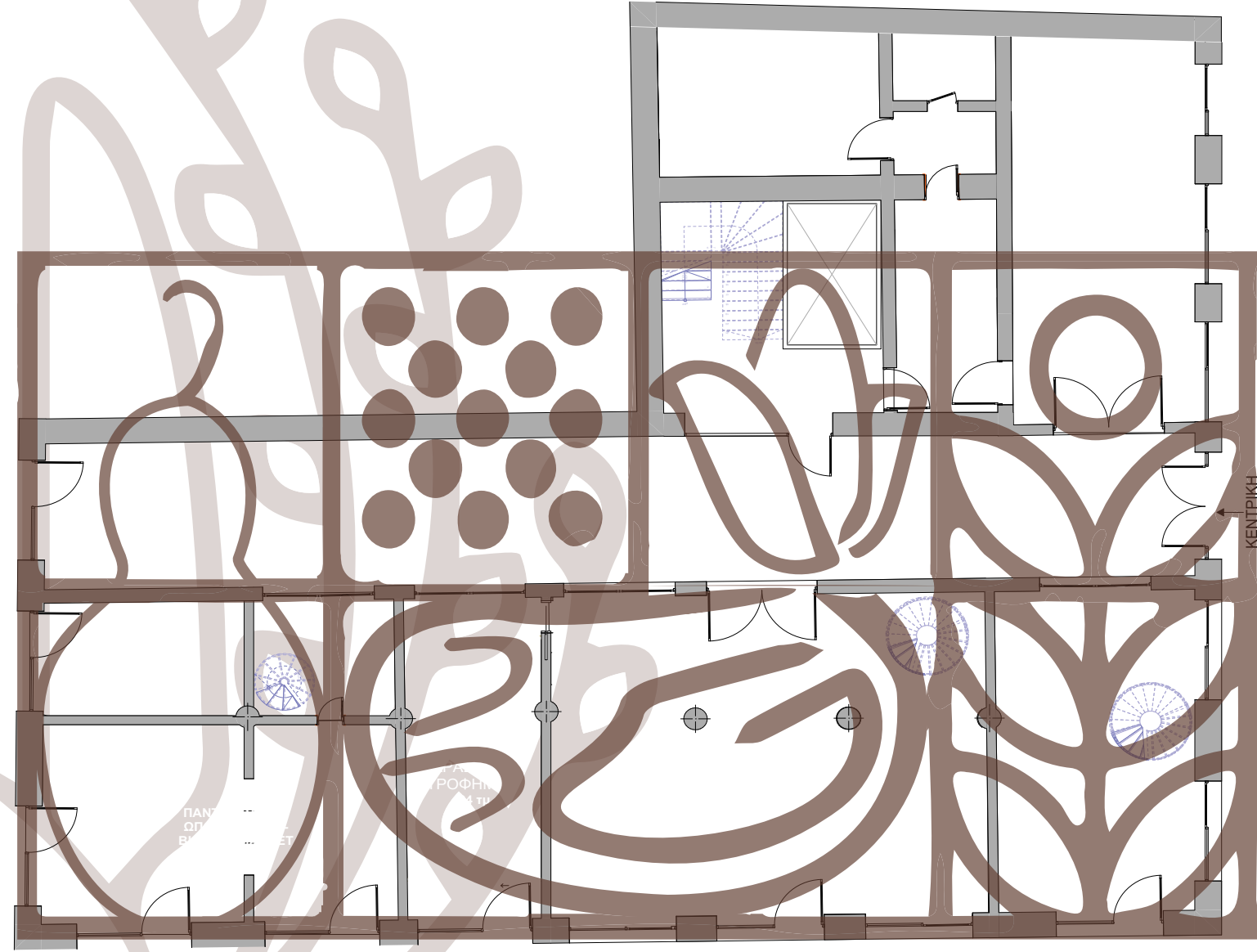
Αειφορική κτηνοτροφία

Αειφόρος γεωργία

Αειφόρα αλιεία



Λογότυπο εμπνευσμένο από την Κ.Ι. της εργασίας. Εμπνευσμένο από τις λέξεις κλειδιά: Αειφόρος Γεωγία, Κτηνοτροφία, Αιτία



ΟΔΟΣ ΑΘΗΝΑΣ

ΟΔΟΣ ΣΟΦΟΚΛΕΟΥΣ



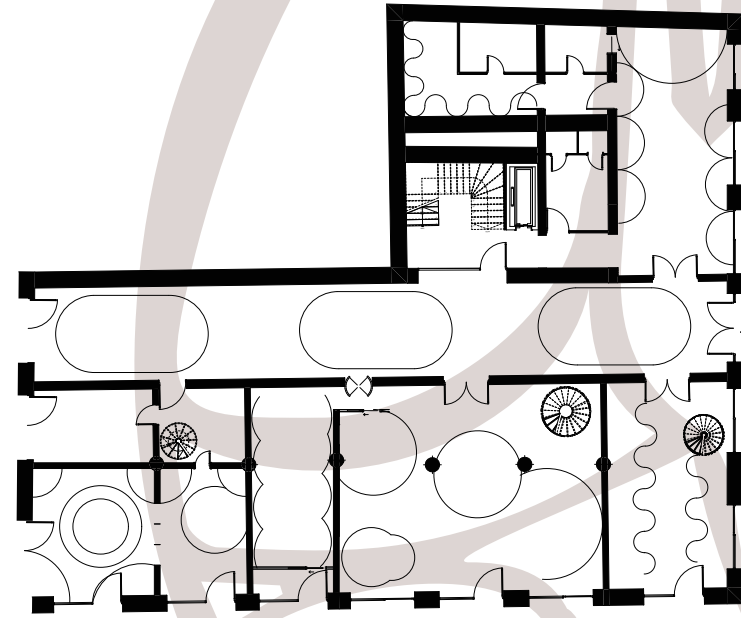
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΙΣΟΔΟΣ ΚΤΗΡΙΟΥ

ΠΑΝΟΡΑΜΙΑΚΟ ΒΑΛΚΟΝΙΟ

ΡΟΦΗΤΗΡΙΟ



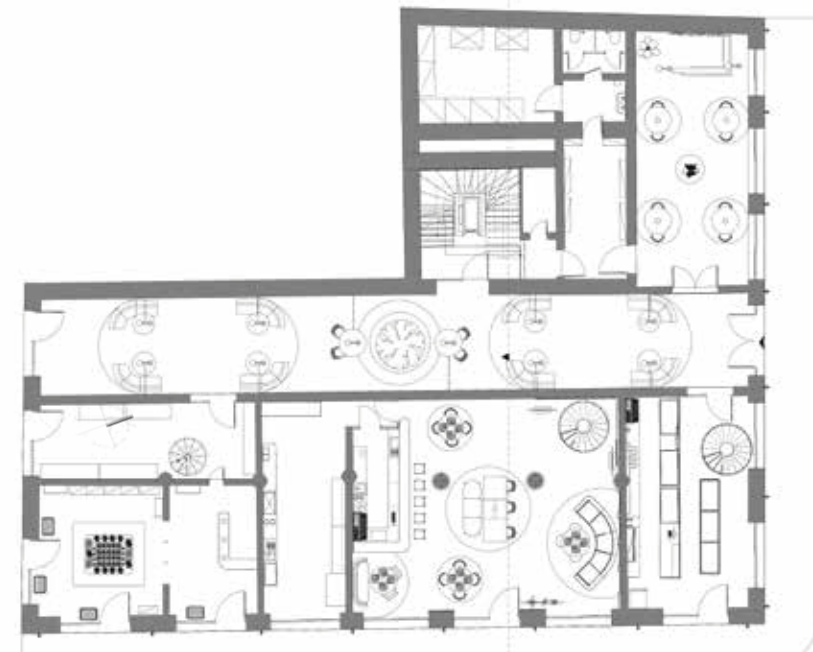
ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ ΜΕ
ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗΤΗΝ
ΓΡΑΦΙΚΗ ΕΙΚΟΝΑ ΓΙΑ ΤΙΣ
ΛΞΙΕΣ ΤΟΥ ΒΙΩΣΙΜΟΥ
ΤΡΟΦΙΜΟΥ



ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ ΜΕ
ΧΑΡΑΞΕΙΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΗ
Κ.Ι.



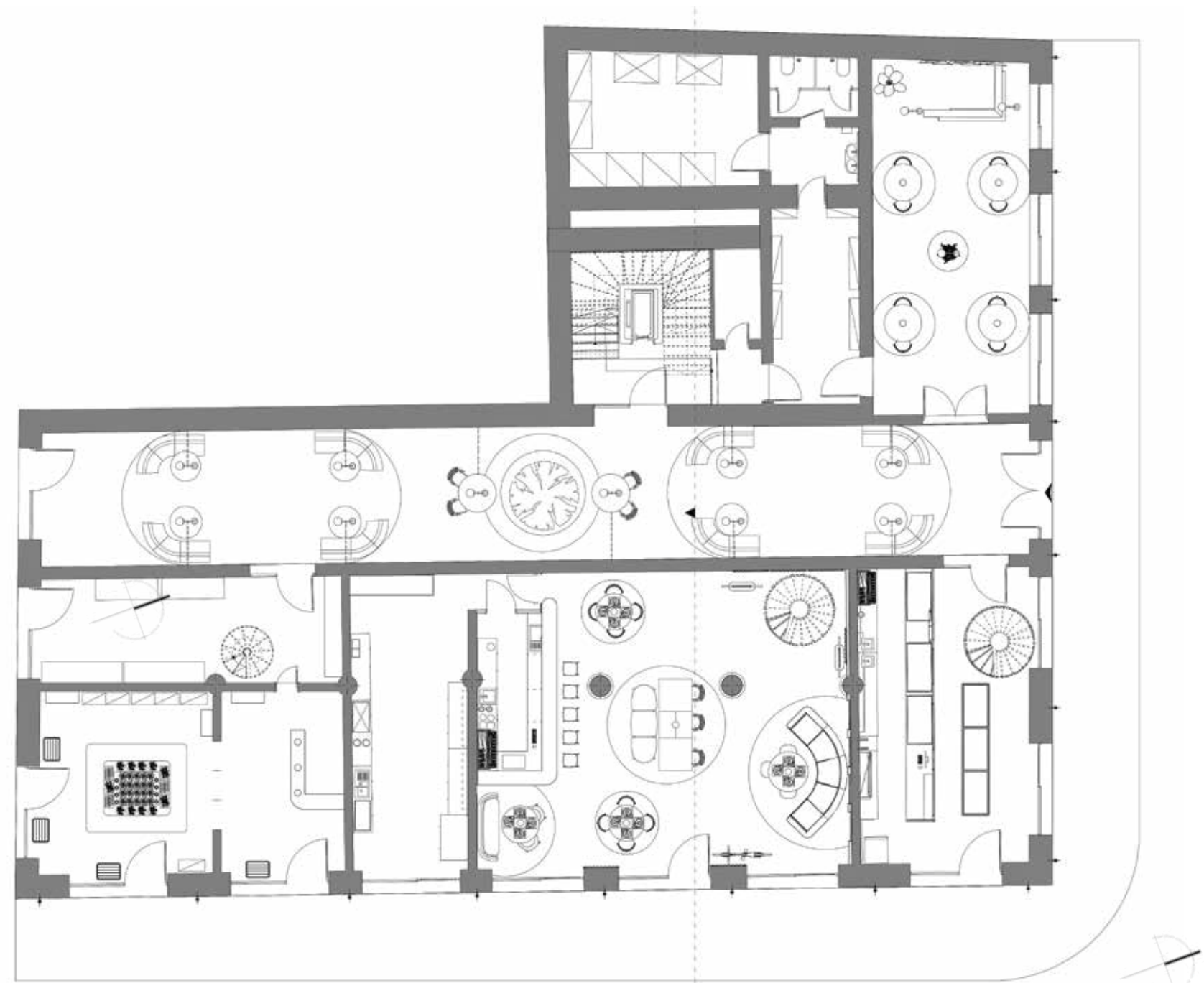
ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ ΜΕ ΥΦΕΣ



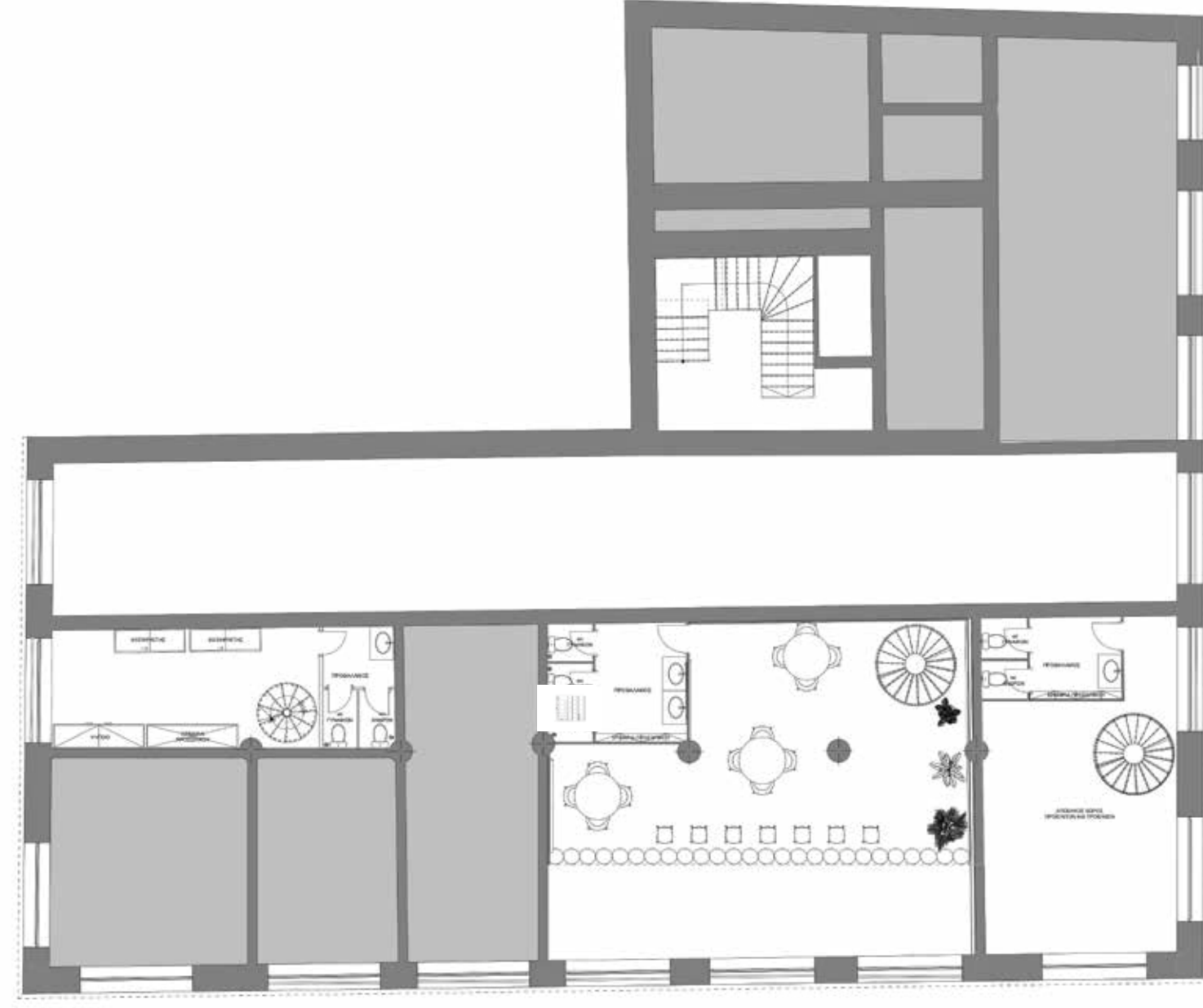
ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ 1/50

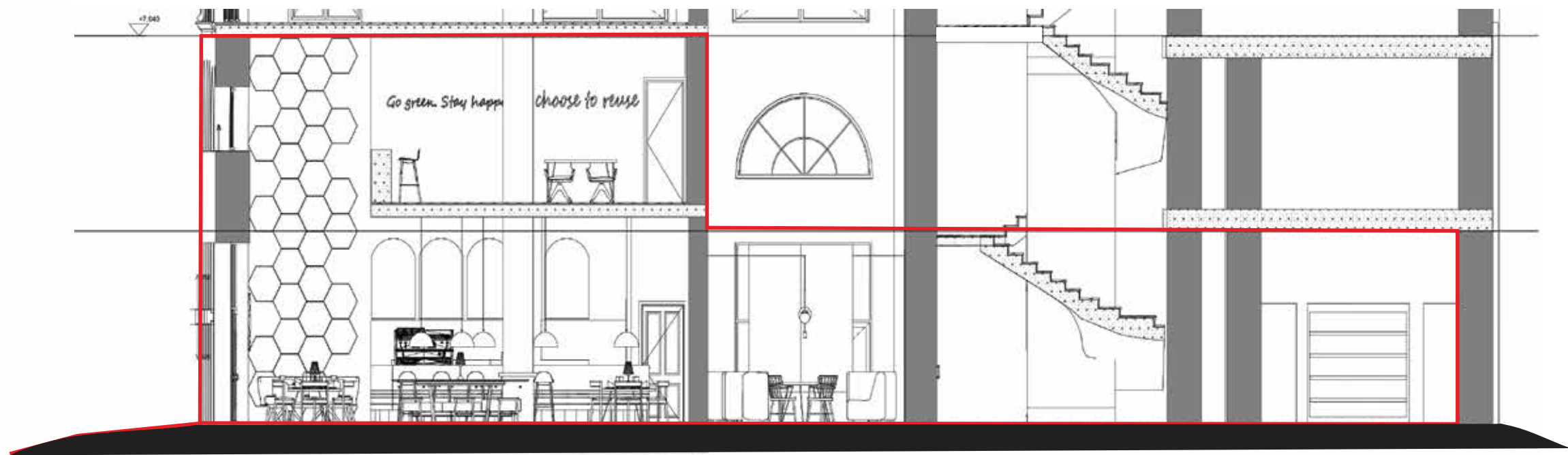


ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ -ΥΦΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΧΑΡΑΞΕΙΣ



ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ 1/50





Ο βασικός άξονας της συνθετικής διαδικασίας που ακολουθήθηκε για την αναδιαμόρφωση του ισογείου του ξενοδοχείου Ολυμπίας ήταν ο αειφορικός σχεδιασμός και ο σεβασμός του σχεδιασμού ως προς το περιβάλλον, που αποτέλεσε καθοριστικό παράγοντα στις σχεδιαστικές επιλογές. Πιο συγκεκριμένα, στους χώρους κυριαρχούν ενεργειακά αποδοτικές επιλογές. Σκοπός του σχεδιασμού είναι η μείωση και η ανακύκλωση αποβλήτων των χρηστών στους χώρους εστίασης ενώ η χρήση των φυσικών υλικών, βιώσιμων και ανθεκτικών οικοδομικών υλικών και η επιλογή των γήινων αποχρώσεων συντελούν στην προσέγγιση του παραπάνω στόχου. Στους χώρους επιχειρήθηκε να δοθεί το στοιχείο της επανάχρησης των υφιστάμενων υλικών, όπου αυτό ήταν εφικτό. Ο στόχος αυτός εκφράζεται και μέσω των επιμέρους στοιχείων της επίπλωσης, καθώς η επιλογή του ήταν από την επανάχρηση τους.

Οι πεζοδρομήσεις του ημιυπαίθριου χώρου δημιουργούν έναν κόμβο πλακόστρωτων διαδρομών, που οδηγούν προς τα κλιμακοστάσια και τις εισόδους των δωματίων, συνδέοντας τις χωρικές ενότητες μεταξύ τους.

Παρακάτω αναλύονται περιγραφικά ορισμένα από τα κριτήρια του αειφορικού σχεδιασμού που χρησιμοποιήθηκαν.

Επιλογή περισσότερου ενεργειακά αποδοτικού εξοπλισμού στον χώρο κύριας χρήσεως

Απόδοση νερού

1. Τοποθέτηση βρύσεων χαμηλής ροής σε κουζίνες ή τουαλέτες
2. Εγκατάσταση τουαλέτας υψηλής απόδοσης ή διπλής έκπλυσης
3. Ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση λυμάτων
4. Ελαχιστοποίηση της χρήση νερού στην κουζίνα
5. Υπολογισμός της κατανάλωσης νερού
6. Σερβίρισμα νερού κατόπιν αιτήματος των πελατών

Βιώσιμα Ανθεκτικά Προϊόντα & Οικοδομικά Υλικά

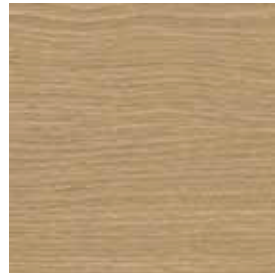
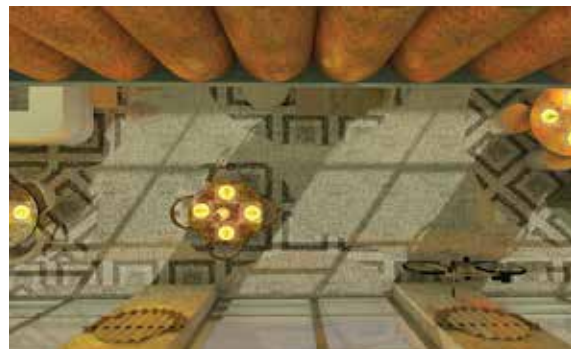
1. Σχεδιασμός ενός χώρου με κατάλληλο εξαερισμό, φωτισμό και θερμομόνωση
2. Χρήση οικοδομικών υλικών που είναι τοπικά
3. Δημιουργία ενός χώρου με ομαλή ροή κυκλοφορίας
4. Χρήση χρώματος φιλικού προς το περιβάλλον
5. Χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων επίπλων

Μείωση και ανακύκλωση αποβλήτων

1. Αποφυγή προϊόντων μίας χρήσης τροφίμων
2. Πράσινη αγορά
3. Μείωση των απορριμμάτων συσκευασίας
4. Χρήση αναλώσιμων υλικών συσκευασίας
5. Κατηγοριοποίηση των σκουπιδιών και την ανακύκλωση
6. Μαγείρεμα του γεύματος για τους εργαζομένους χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά

Βιώσιμα Ανθεκτικά Προϊόντα & Οικοδομικά Υλικά

1. Σχεδιασμός ενός χώρου με κατάλληλο εξαερισμό, φωτισμό και θερμομόνωση
2. Χρήση οικοδομικών υλικών που είναι τοπικά
3. Δημιουργία ενός χώρου με ομαλή ροή κυκλοφορίας
4. Χρήση χρώματος φιλικού προς το περιβάλλον
5. Χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων επίπλων



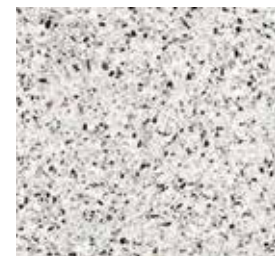
Δρυς

Όλα τα είδη δρυός είναι σκληρά και σταθερά ξύλα, ενώ κατατάσσονται στα πιο δημοφιλή ξύλα λόγω της εξαιρετικής τους ανθεκτικότητας στην φθορά κάτι που τα κάνει ιδανικά για εσωτερικούς χώρους. Διαθέτουν εξαιρετικές μηχανικές ιδιότητες και παρέχουν πολλές σχεδιαστικές δυνατότητες για κατασκευές με τεχνικές απαιτήσεις. Η μεγάλη ποικιλία σε ποιότητες, διαστάσεις αλλά και η δυνατότητά βαφής επιτρέπουν την ικανοποίηση κάθε αισθητικής, προσφέροντας ασύγκριτη τελική εμφάνιση στον χώρο.



Φελλός

Τα ρολά είναι φτιαγμένα από λεπτόκοκκο κοκκοποιημένο πέλλετ και είναι πιστοποιημένα με πιστοποιητικό ISO. Ο φελλός στο ρόλο δημιουργείται κατά τη διαδικασία συνδυασμού οικολογικού αδρανούς με ένα εξίσου φυσικό συνδετικό. Το προϊόν που προκύπτει έχει διαφορετικά πάχη, γεγονός που σίγουρα επεκτείνει το πεδίο εφαρμογής του. Επιπλέον, είναι ένα εύκαμπτο και ανθεκτικό υλικό που δεν θα θρυμματιστεί τόσο γρήγορα. Ο φελλός που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κυλίνδρων είναι απλά τέλειος για σανίδες από φελλό, θερμομόνωση κρύνων τοίχων Ο φελλός είναι χαρακτηριστικός λόγω των ασυναγώνιστων παραμέτρων που σχετίζονται με τη μόνωση – τόσο από πλευράς θερμικής όσο και ακουστικής μόνωσης.



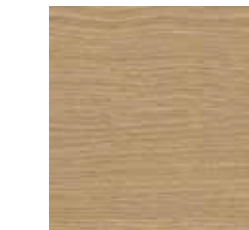
Μωσαϊκό

Ουσιαστικά η βάση του μωσαϊκού πατώματος είναι το γνωστό σε όλους μαςτσιμέντο. Για την ακρίβεια η σύνθεση του μωσαϊκού είναι πέτρες (ψηφίδες), ανακατεμένες με τσιμέντο, νερό και μαρμαρόσκονη. Η τυχαία τοποθέτηση των πετρών δημιουργεί αυτή την εικόνα του. Είναι κατάλληλο για εσωτερικούς χώρους. Έχει πολύ υψηλές μηχανικές αντοχές με πολύ ισχυρή πρόσφυση στο υπόστρωμα, και παρουσιάζει εξαιρετικές αντοχές με την πάροδο του χρόνου.



Συστήματα Sikafloor®

Αυτή η γκάμα προϊόντων επίστρωσης δαπέδων συνδυάζει εξατομικευμένο σχεδιασμό, έμφαση σε θέματα περιβάλλοντος και υγείας, άνεση στην κυκλοφορία και τις χαμηλότερες εκπομπές Πτητικών Οργανικών Ενώσεων, με στόχο τη δημιουργία μιας μοναδικής εμπειρίας συστήματος δαπέδου. ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΣΕ ΠΟΛΛΕΣ ΑΠΟΧΡΩΣΕΙΣ. ΤΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΟΧΙ ΜΟΝΟ ΜΕΙΩΝΟΥΝ ΤΟ ΘΟΡΥΒΟ ΛΟΓΩ ΒΑΤΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΘΟΡΥΒΟΥ, ΑΛΛΑ ΕΠΙΣΗΣ ΑΝΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΓΡΑΤΖΟΥΝΙΕΣ ΜΕΣΩ ΛΑΣΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.



Δρυς



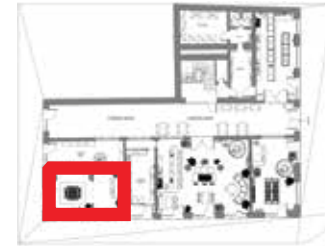
Παρκέ

Εποξειδικά δάπεδα

Δάπεδα από εποξειδικές ρητίνες και μικροχαλαζίες σε κάθε πιθανό χρωματισμό. Ιδανικές λύσεις για δάπεδα με υψηλές χημικές και μηχανικές απαιτήσεις. Επενδύουν δάπεδα όπως αποθήκες βιομηχανικές αλλά και χώρους με υψηλή αισθητική ανάγκη. Ακόμα σε συνδυασμό με πολυουρεθανικές ρητίνες είναι το ιδανικό δάπεδο για πιστοποιητικό HACCP για κάθε τύπου δαπέδου υγειονομικού ενδιαφέροντος με αυστηρές προδιαγραφές.

Ροζ Μάρμαρο Βόλου

Μάρμαρο, με την κατεχοχήν πετρολογική έννοια τού όρου, θεωρείται κάθε πέτρωμα που προέρχεται από τη μεταμόρφωση ανθρακικών ιζηματογενών πετρωμάτων (ασβεστόλιθων και δολομιτών). Στην τεχνική, εμπορική και νομική γλώσσα όμως, ο όρος «μάρμαρο» είναι ευρύτερος και περιλαμβάνει κάθε πέτρωμα που επιδέχεται κοπή, λείανση και στίλβωση. Το μάρμαρο χρησιμοποιείται κυρίως για διακοσμητικούς σκοπούς ενώ τα παραπροϊόντα της εξόρυξης του χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία. **Η Ελλάδα διαθέτει τύπους μαρμάρων, που όμοιά τους δεν υπάρχουν στην παγκόσμια αγορά. Το μάρμαρο είναι από τις ελάχιστες ορυκτές πρώτες ύλες που δεν απαιτούν εμπλουτισμό ή καμίνευση για να παραχθούν τελικά προϊόντα.**

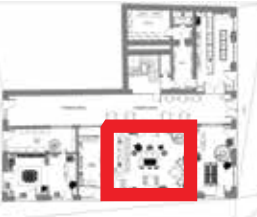


3D Απεικονίσεις

Τρισδιάστατη πρόταση του κάθε χώρου, ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10

29



3D Απεικονίσεις

Τρισδιάστατη πρόταση του κάθε χώρου, ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10



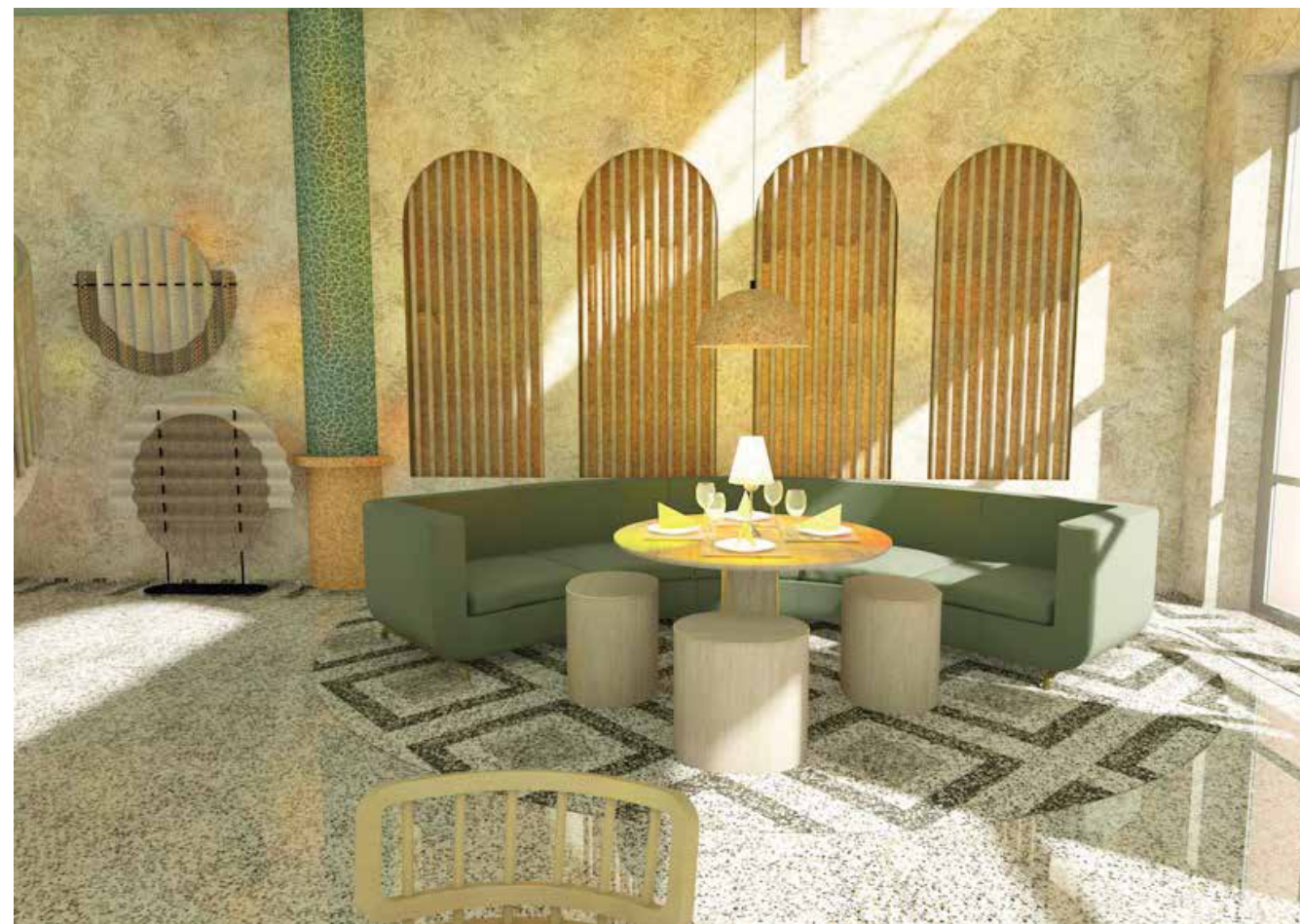
30



3D Απεικονίσεις

Τρισδιάστατη πρόταση του κάθε χώρου, ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10



31



3D Απεικονίσεις

Τρισδιάστατη πρόταση του κάθε χώρου ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10

32

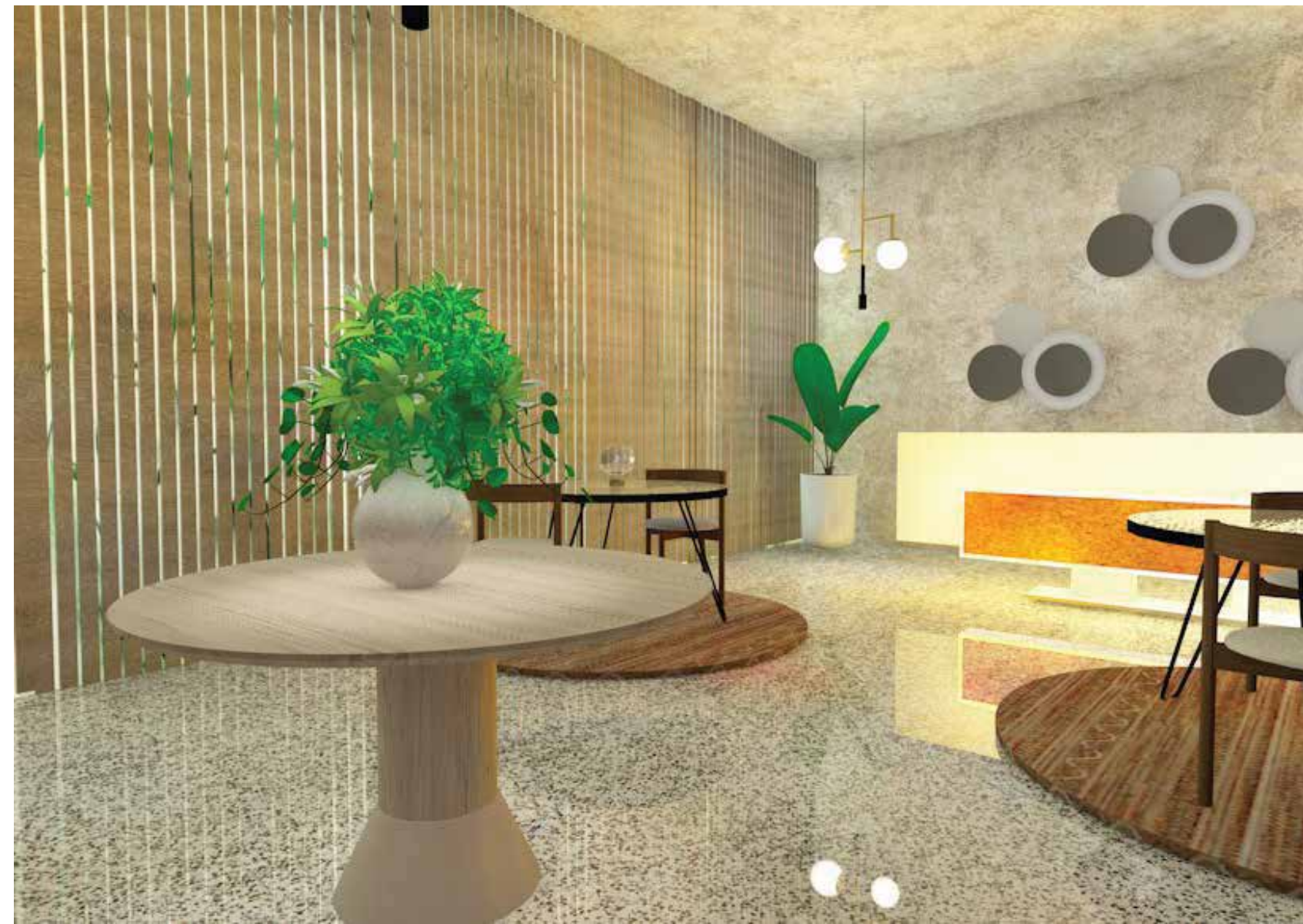


3D Απεικονίσεις

Τριδιάστατη πρόταση του κάθε χώρου ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10

34





3D Απεικονίσεις

Τρισδιάστητη πρόταση του κάθε χώρου, ανάλογα με την λειτουργία του και τα υλικά του.

10

35



Ευχαριστώ!