UAUIM UNIVERSITATEA DE ARHITECTURĂ ŞI URBANISM „ION MINCU”

FACULTATEA DE ARHITECTURĂ

Departamentul SINTEZA PROIECTĂRII DE ARHITECTURĂ

Anul Universitar 2024 - 2025 Semestrul 7 Anul IV

PROIECT LUNG Nr. 1

Durata 10 săptămâni

Nr de credite 9 credite

DOMENIU DE STUDIU **MIXITATE SPAȚIAL-FUNCȚIONALĂ**

**TEMA de AN HOTEL URBAN 4\* Hu4\***

***#UrbanHotel #DinamicHotelConcept #Hotel #Tourist #IndependentHotel #IntelligentHotel #CustomerExperience #BreakoutRooms***

**Preambul** Tema generală de PROIECT [cadru] urmăreşte investigarea modalităţilor de **mixare dintre spaţiu şi funcţiile acestuia.** Cercetarea prin proiect generează un înţeles mai profund al noţiunii de proiectare arhitecturală şi, în acest mod, studiul propus capacitează abilităţile deja dobândite în cadrul proiectului scurt, dezvoltând un mod de a opera o SINTEZĂ de PROIECTARE asumată.

**Argument** Exersarea unui program complex, eminamente funcțional, conjugată cu exigențe ce țin de integrarea în contextul urban.

**OBIECTIV Reformularea industriei *TRAVEL***

Definirea şi proiectarea unui hotel urban care să răspundă standardelor actuale hoteliere urbane de 4 stele, într-un mod flexibil şi eterogen, gestionat de fiecare atelier. Sunt încurajate explorările creative, dar totodată mature și realiste în relație cu orașul*.*

**AMPLASAMENT** Propunem spre analiză trei amplasamente privilegiate ca poziție și configurație urbană:

* **AMPLASAMENT 1 │ S ~ 4400 mp**

Bd. Barbu Văcărescu

* **AMPLASAMENT 2 │ S ~ 6700 mp**

Bd. Barbu Văcărescu

* **AMPLASAMENT 3 │ S ~ 5000 mp**

Str. Nerva Traian x Str. Ion Minulescu

De la caz la caz, conducerea fiecărui atelier poate propune și alte amplasamente urbane, asemănătoare din punct de vedere al complexității cu cele propuse prin temă.

**GABARITE** Se propune proiectarea unui hotel urban cu un confort echivalent a 4 stele și o capacitate medie de minimum 20 unități de cazare / nivel și minimum 150 unități de cazare în total.

**SUPRAFAȚA MAXIMĂ EDIFICABILĂ**

Fără a reprezenta o limitare, se recomandă și consultarea regulamentului urbanistic al fiecărei zone. Configurarea edificabilului, suprafețele utile / construite / desfășurate, retragerile, înălțimile, POT, CUT vor fi însă definite de la caz la caz, pentru fiecare proiect, în urma studiului. Astfel, studenții pot propune, într‑un demers argumentativ solid, noi reglementări urbanistice care le pot modifica pe cele în vigoare.

**PROGRAM FUNCȚIONAL**

În configurarea programului, se vor respecta criteriile obligatorii din *Ordin MDRT nr. 1296 din 15 aprilie 2010 - pentru aprobarea „Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice”*.

De asemenea, vor fi respectate cu strictețe normele actuale de edificare urbană, de proiectare a structurii de rezistență, de securitate la incendiu și protecție civilă, de protecția mediului, igienă și însorire, de circulație și parcare auto, de accesibilitate pentru persoanele cu dizabilități, precum și alte legi și norme care guvernează domeniul construcțiilor.

**CAZARE / unități hoteliere**

Unitățile de cazare pot fi dezvoltate astfel încât să ofere specific și unicitate programului, dar și confort călătorului. Pentru o accesibilitate maximă, sunt preferate formulele mixte de juxtapunere (simplu / dublu tract, *single / twin / matrimonial / double room*, apartamente), precum și îmbinarea acestora cu variate tipuri de servicii (după caz, saloane de mic dejun, terase / platforme multifuncționale etc). Suprafețele minime vor fi: 16 mp (camera *single*), 18 mp (camera *double*), 4 mp (baie), dar se admit și ușoare derogări de la aceste norme, în limita argumentării conceptului sau atunci când confortul este justificat și prin alte elemente în defavoarea suprafețelor. Apartamentul poate fi rezolvat în spațiul a 2 unități de cazare sau poate avea o altă configurație spațială.

Se va avea în vedere o pondere de cca. 80% a camerelor *double* standard, restul de 20% din numărul total al unităților de cazare putând fi rezolvat în alte formule.

Înălțimea liberă a spațiilor de cazare va fi de minimum 2,80 m. Vor fi integrate și unități de cazare accesibilizate pentru persoane cu dizabilități.

Circulațiile care fluidizează zonele de cazare vor fi concepute astfel încât traficul public să nu se intersecteze cu cel administrativ / de deservire, respectiv vor fi dimensionate și poziționate conform normativelor în vigoare (nodul pricipalva fi integral accesibil pentru orice unitate de cazare și le va conecta pe acestea din urmă cu toate zonele de servicii publice adiacente; nodul secundar va include un circuit separat pentru evacuare și va asigura legătura între diversele paliere tehnice ale hotelului).

**SERVICII / SOCIALIZARE**

Prin amplasamentul său urban, hotelul se va adresa și străzii, respectiv vecinătăților imediate sau locale, de aceea acesta va include și zone publice, destinate orașului (restaurante, cafenele, baruri etc), corelate cu dotările necesare fiecăruia (bucătării, depozitări și anexe, zone de primire sau de tranzit funcțional, *lounge* și foyere tematice). Fiind și un pretext de socializare, aceste zone vor fi concepute ca spații-suport pentru interacțiune, dar și pentru relaxare, oferind deopotrivă un confort specific.

**ALIMENTAŢIE PUBLICĂ**

* **Restaurantul** se recomandă a fi accesibil din holul principal, accesul făcându-se trecând pe lângă barul de zi. Este recomandabil ca pe lângă accesul din hotel să existe şi un acces direct din stradă. Garderoba nu este obligatorie. Grupurile sanitare se recomandă a fi amplasate într-o zonă excentrică, protejate printr-un spaţiu tampon care să nu permită vizibilitatea directă.
* **Salonul de mic dejun** este preferabil să fie separat de restaurant, dar în legătură cu acesta. Este acceptată amplasarea acestuia la alt nivel decât restaurantul, cu condiţia ca în imediata apropiere să existe un oficiu, care să comunice pe verticală cu oficiul bucătăriei. În acest caz, transportarea produselor se va face cu un *montcharge*, prin nodul secundar. Salonul de mic dejun poate să devină o extindere a restaurantului pentru prânz şi cină.
* **Barul de zi** se recomandă a fi amplasat în legătura cu restaurantul, accesibil și pentru aprovizionare.

În funcţie de scenariul fiecărui student, pot fi propuse şi două restaurante, sau se poate utiliza parţial sistemul *all inclusive*.

* **Bucătăria (legături funcţionale, fluxuri, dimensionări)**

Se recomandă amplasarea restaurantului la acelaşi nivel cu bucătăria. În cazul amplasării pe niveluri diferite a restanturantului și bucătăriei, se va gestiona legatura pe verticală printr-un oficiu corect dimensionat la nivelul restaurantului, care să comunice cu oficiul bucătăriei. De asemenea, bucătăria poate fi amplasată parțial la alt nivel (accesuri personal, vestiare, sală de mese personal, recepție marfă și mare parte a depozitărilor). Această soluție este benefică pentru că reduce spațiul din parter alocat bucătăriei, în favoarea spațiilor publice.

Oficiul este „interfaţa” dintre restaurant şi bucătărie. În oficiu este permis doar accesul personalului de servire (ospătari) şi a mâncării preparate.

Alimentele nepreparate sunt aduse din depozite prin intermediul unei platforme de marfă şi a unei scări (dacă depozitele şi curtea de serviciu sunt la alt nivel) sau direct (dacă sunt la acelaşi nivel cu bucătăria) şi sunt fie depozitate în depozitele / camerele frigorifice şi cămara de zi, fie duse direct la preparări. Circulaţia alimentelor nepreparate se face printr-un coridor aflat între depozitele bucătăriei şi preparări.

Zona de „preparări” (carne, peşte, legume) preia alimentele nepreparate, le prepară (curăţă, tranşează, toacă etc.) şi le trimite la bucătăria caldă şi bucătăria rece. De la preparări, resturile sunt scoase prin coridor şi transportate pe scară în curtea de serviciu unde este depozitat gunoiul.

„Bucătăria caldă” şi „bucătăria rece” preiau alimentele semipreparate de la „preparări” şi celelalte ingrediente din cămara de zi şi prepară mâncarea pentru servirea la mese.

**FUNCȚIUNI SPECIALIZATE**

Caracterul hotelului poate fi determinat și de alte variate programe auxiliare, în funcție de conceptul abordat. Se recomandă a fi incluse și:

* echipamente sportive (piscine, fitness, yoga etc), interioare sau exterioare;
* săli *business* și de conferințe,
* facilități derelaxare și spa, *loisir*, zone de agrement *indoor* și *outdoor*;
* funcțiuni culturale*,* galerii expo sau muzeale, săli de audiții și / sau proiecții;
* foyere media și de informare, tehnologii de comunicare accesibile permanent
* comerț tematic;
* servicii bancare minimale;
* design de peisaj, cu mobilier urban specific;
* tehnologii sustenabile, prietenoase cu mediul.

Lista poate continua, în cadrul fiecărui atelier, prin creionarea fiecărui concept dezvoltat.

**SPAŢII TEHNICE ŞI ANEXE**

* **Spaţii anexe**: birouri administrative (hol primire zonă administraţie cu birou informare, birou director, secretariat, sală şedinţe, birou director adjunct, birou organizare evenimente, birou director comercial, contabilitate, birou rezervări, cameră calculatoare, camera securitate, cabinet medical), spălătorie, spaţii pentru personalul hotelului (camera control acces şi pază, birou director personal, arhive şi depozite, vestiare şi grupuri sanitare, sală mese personal), spaţii tehnice de întreţinere (ateliere de întreţinere, birou asistenţă tehnică, depozit aparatură tehnică);
* **Spaţii tehnice**: amplasate preponderent în subsol, vor cuprinde: post transformare, grup electrogen, bazin de retenție, rezervă de apă, staţie de pompe, centrală termică, centrală ventilaţie şi climatizare, cameră ascensoare;
* **Parcare**: hotelul va beneficia de parcări şi accesuri auto pentru clienţi şi de serviciu, supraterane și subterane – calculate și dimensionate conform normelor (autoturisme şi autocare).

**CIRCULAŢII**

* **Nod principal**

Nodul principal este compus din ascensoare (**min. 2**) şi scară (cu o lăţime a rampei de min. **1,40 m**); este destinat doar publicului, pentru circulaţie. Scara, în măsura în care îndeplineşte condiţiile normate, este folosită drept cale de evacuare. O deosebită atenţie trebuie acordată configurării holului de etaj, acesta trebuind să permită atât circulaţia persoanelor care aşteaptă liftul cât şi a celor care coboară din lift.

Normele de evacuare în caz de incendiu prevăd ca **distanţa dintre două noduri verticale de evacuare să nu depăşească 30,00 m** (măsurată pe axul culoarului).

* **Nod secundar (de serviciu)**

Este folosit de către personalul hotelului pentru curăţenia camerelor şi *room-service*. Scara (cu o lăţime a rampei de min. **1,20 m**), în măsura în care îndeplineşte condiţiile normate, este folosită drept cale de evacuare.

În oficiu este adusă mâncarea din bucătărie pentru serviciul la cameră cu ajutorul unui *montcharge*. Nodul secundar mai cuprinde o depozitare pentru rufe murdare / curate, tubul de gunoi şi un grup sanitar. Ascensorul de serviciu (**min. 1**) este folosit pentru transportul rufelor la / de la spălătorie, a consumabilelor şi a obiectelor de inventar.

Ascensorul *şi montcharge*-ul, precum şi scara de serviciu, trebuie să corespundă în planul bucătăriei în vecinătatea zonei oficiului pentru a se putea efectua cu uşurinţă serviciul la cameră. Numărul oficiilor pentru personalul de serviciu se calculează astfel: minimum 1 oficiu pentru 20-25 camere.

* **Circulaţiile orizontale** de pe nivelurile de cazare vor avea o lăţime minimă de **1,40 m**. Normele de evacuare în caz de incendiu prevăd ca distanţa de la cea mai îndepărtată cameră la un nod de circulaţie verticală să fie de max. 15,00 m (măsurată pe axul culoarului). Se recomandă ca circulaţiile să aibă tavan suspendat.

**PARCAJE**

* Parcaj auto propriu:

Numărul locurilor de parcare pentru autoturisme se va calcula ţînând cont de următoarele normative:

* + Hotel: 1 loc de parcare / 60 mp de suprafață utilă + 20% locuri destinate vizitatorilor + 10% locuri destinate angajaţilor.
  + Restaurant: 1 loc de parcare / 20 mp de suprafață construită + 10% locuri destinate angajaţilor.

***NOTĂ***

*Studenţii au libertatea de a nuanța anumite componente funcţionale programului, justificând soluţia propusă.*

*Proiectul va fi realizat în echipe de 2 studenți la Faza 1 și individual la Faza 2.*

**CONȚINUT PREDARE**

FAZA 1: 4 săptămâni (lucru în echipe de 2 studenți)

1. **Diagrame conceptuale / schițe / scheme / exemple notabile 2 planşe**
2. **Analiză multicriterială amplasament 5-6 planşe**
3. **Plan de încadrare în zonă 1/2000**
4. **Plan reglementări urbanistice (tip PUD / PUZ)**  **1/500**
5. **Scheme de partiuri PARTER, MEZANIN (după caz), NIVEL CURENT 1/500**
6. **Secțiuni 1/500**
7. **PROPUNERI VOLUMETRICE 3D – cu ilustrarea contextului**

FAZA 2: 6 săptămâni (lucru individual)

1. **Plan de situație 1/500**
2. **PLANURI (ale tuturor nivelurilor subterane și supraterane diferite) 1/200**
3. **SECŢIUNI CARACTERISTICE (min. 2) 1/200**
4. **FAȚADE 1/200**
5. **DETALIU UNITATE DE CAZARE 1/20**
6. **DETALIU TEHNIC TRAVEE prin zona de CAZARE 1/20, 1/5**
7. **PERSPECTIVE (exterior și interior)**
8. **MACHETĂ fizică cu reprezentarea contextului 1/200**

**Toate piesele desenate vor fi predate şi în format electronic (conform indicațiilor de la Departament, pe *drive*).**

**PREDAREA ELECTRONICĂ** (fișiere JPG)

* Formatul electronic complet al proiectului pentru susținere la panou / proiecții și arhivare va fi .jpg cu rezoluția de 150 pixeli / inch, corespunzător unei lungimi de A3 la 2500 pixeli;
* Formatul electronic va fi încărcat la adresa specificată, in folderul grupei, prin crearea unui subfolder de tipul NUME\_Prenume (student);
* Numele fișierelor va fi de tipul: NUME\_L1\_xx.jpg, unde xx este numărul planșei;

**CRITERII DE EVALUARE ȘI NOTARE:**

* Prezența și participarea activă a studentului la corecturi pe parcursul proiectului (minim 50%);
* Calitatea demersului urbanistic;
* Calitatea demersului conceptual, expresivitatea ansamblului, integrarea în sit;
* Calitatea parcursului arhitectural (din punct de vedere funcțional și al expresivității spațiale);
* Asimilarea corectă și aplicarea în proiect a normelor și legilor în vigoare în domeniul hotelier;
* Redactarea proiectului;
* Expresivitatea și coerența reprezentării spațiului prin imagini, machetă, paginare, discurs de susținere.

**BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ**

BROTO, C., GEORGE, W., & ROJALS, M. (2007). *Hotel design*. Barcelona, Carles Broto i Comerma

LĂZĂRESCU, C. (1971). *Construcții hoteliere*. Bucureşti, Editura Tehnică

LĂZĂRESCU, C. (1972). *Arhitectura construcțiilor turistice moderne din România*, București, Ed. Meridiane.

NEUFERT, E., & NEUFERT, P. (2004). *Manualul arhitectului: elemente de proiectare și de construcție baze, norme, prescripții pentru amplasament, construcție, conformare, necesarul de suprafețe, relațiile dintre spații, dimensiuni pentru clădiri, încăperi, amenajări, echipamente având omul drept unitate de măsură și scop; un manual pentru profesioniști, comanditari, învățământ și studii*, Miercurea Ciuc, Alutus

PLUNKETT, D., & REID, O. (2013). *Detail in contemporary hotel design*. London, Laurence King.

\* colecția revistei „El Croquis”

\* colecția revistei „Detail”

**ACTE NORMATIVE**

- Ordin MDRT nr. 1296 din 15 aprilie 2010 - pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice;

- P 118/99 - Normativ de siguranţă la foc a construcţiilor;

- Norme tehnice privind proiectarea și executarea adăposturilor de protecție civilă în subsolul construcțiilor noi;

- NP 051-2012 - Normativ privind adaptarea clădirilor civile și spațiului urban la nevoile individuale ale persoanelor cu handicap;

- NP 24-2022 - Normativ pentru proiectarea parcajelor;

**WEBOGRAFIE SELECTIVĂ**

<https://www.archdaily.com/806434/hotel-proverbs-taipei-ray-chen-plus-partners-architects?ad_source=search&ad_medium=projects_tab>

<https://www.archdaily.com/800416/bombom-boutique-hotel-architecture-studio-yein>

<https://www.archdaily.com/229413/hotel-me-barcelona-dominique-perrault-architecture?ad_source=search&ad_medium=projects_tab>

<https://www.archdaily.com/896433/morpheus-hotel-zaha-hadid-architects?ad_source=search&ad_medium=projects_tab>

<https://www.archdaily.com/937179/hotel-urban-creme-prague-ra15-as?ad_source=search&ad_medium=projects_tab>

Glosar termeni turism:

<https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>

<https://www.xotels.com/en/glossary/four-star-hotel>

<https://www.xotels.com/en/glossary/room-type>

Criteriile de clasificare ale hotelurilor:

<https://lege5.ro/gratuit/hezdmmi/criterii-minime-pentru-clasificarea-pe-stele-a-hotelurilor-hotelurilor-apartamente-si-motelurilor-criteriu?dp=gizdkojxgq3do>

<https://legeaz.net/ordin-1051-2011-turism/anexa-nr-1>

**Autori temă:**

**Atelier gr. 42 Atelier gr. 45**

conf. dr. arh. Mihai Duțescu conf. dr. arh. Radu Petre Năstase

șef lucrări dr. arh. Mihaela Zamfir șef lucrări dr. arh. Flavia Roșu

șef lucrări dr. arh. Alexandru Crișan asist P.O. dr. arh. Gabriel Petropol

**Verificat și aprobat:**

Director de Departament,

conf. dr. arh. Magdalena Stănculescu