

Fakultet Tehničkih Nauka, Novi Sad
departman za arhitekturu i
urbanizam

semestralni projekt na predmetu
Arhitektonsko projektovanje 3
2011. godina

autor: **Slaven Stevanović**
konsultant na projektu:
akademik Veljko Milković

Koncept

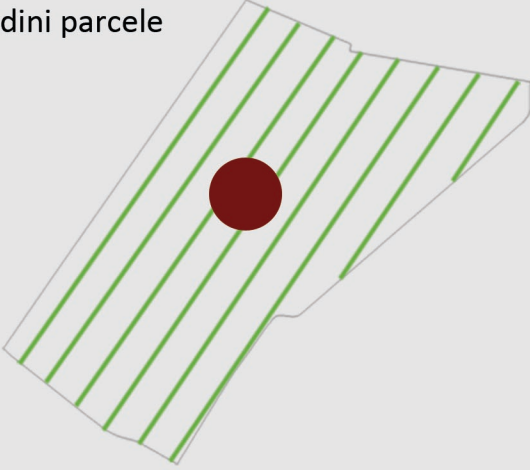
Postavka problema:
-Kako isprojektovati objekat koji bi pored zahtevane funkcije i karakterističnog tehnološkog procesa, mogao da ponudi nešto više od standardne "kutije" za proizvodnju?
Da li se arhitekturom može uticati na kvalitet proizvodnje i time uticati na kvalitet objekta?

Predlog rešenja:
-Koncept se zasniva na činjenici da je za svakog proizvođača vina najvažniji kvalitet i kvantitet njegovog vinograda odnosno vina.
Za proizvodnju kvalitetnog vina, kao i za povećanje kvantiteta vina neophodno je obezbediti što više toplote i neposrednu blizinu vode.
-U cilju ostvarivanja dodatne količine toplote korišćena su sredstva pasivne solarne arhitekture - reflektujuće površine - po patentu i konceptu samogrejne eko-kuće akademika Veljka Milkovića.

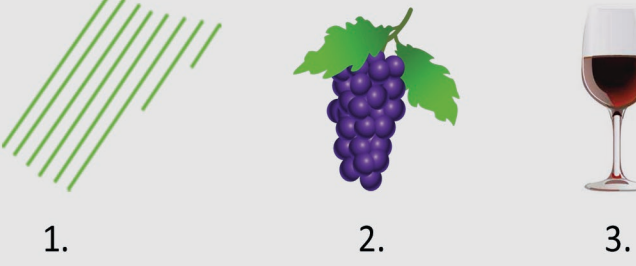
-Uz pravilnu upotrebu (sa dodatnim elementima pasivne solarne arhitekture) reflektujuće površine mogu da ostvare uštedu u zagrevanju objekta i do 85%. Ukoliko zarotiramo proces, i umesto prostorija zagrevamo spoljašnju sredinu (vinograd), sigurno možemo očekivati povećanje toplote vinograda.
-Geometrijskom analizom sunčevog zračenja za područje grada Novog Sada, utvrđeni su nagibi reflektujućih površina, i u njih su pretvoreni fasada objekta kao i vodena površina koja okružuje objekat.
-Prisustvo vode je pored funkcije zagrevanja, iskorišćeno i kao bazen za potrebe gostiju restorana vinarije, što dodatno doprinosi posećenosti objekta.
-Za ispunu zidova objekta su predviđeni ekološki materijali kao što su blokovi od presovane slame.

Dijagrami

Vinograd
sa vinarijom
na sredini parcele



Proces proizvodnje vina



Koncept (cilj)



Povećanje kvaliteta i kvantiteta

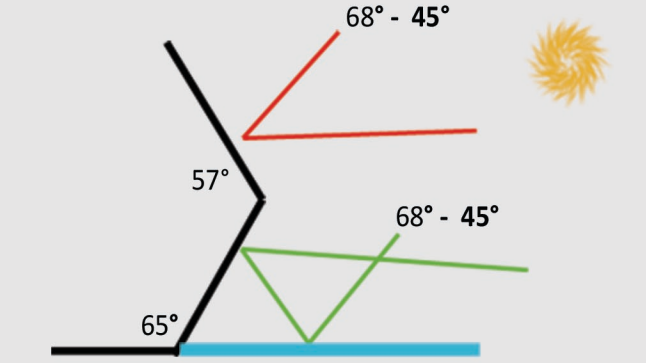


Reflektujućim površinama



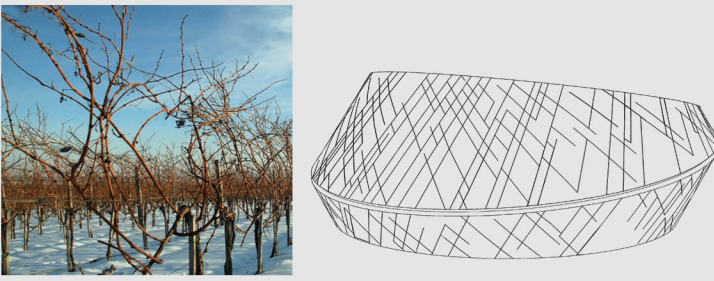
više toplote = veći kvantitet i kvalitet

Određivanje ugla reflektujućih površina



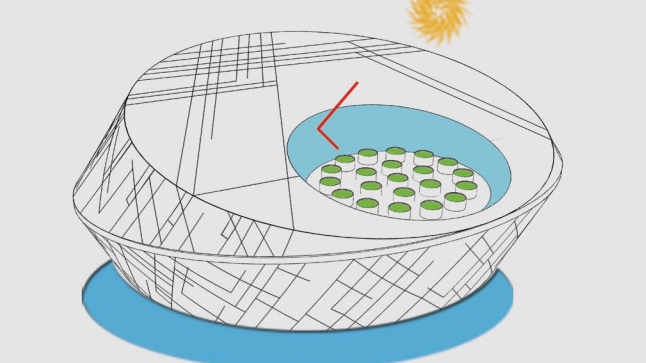
- Najvažniji period u sazrevanju između 6. i 9. meseca
- za Novi Sad visina sunca na dan 22.6. iznosi 68°
- na dan 23.9. iznosi 45°

Završna obrada fasade



po ugledu na vinovu lozu

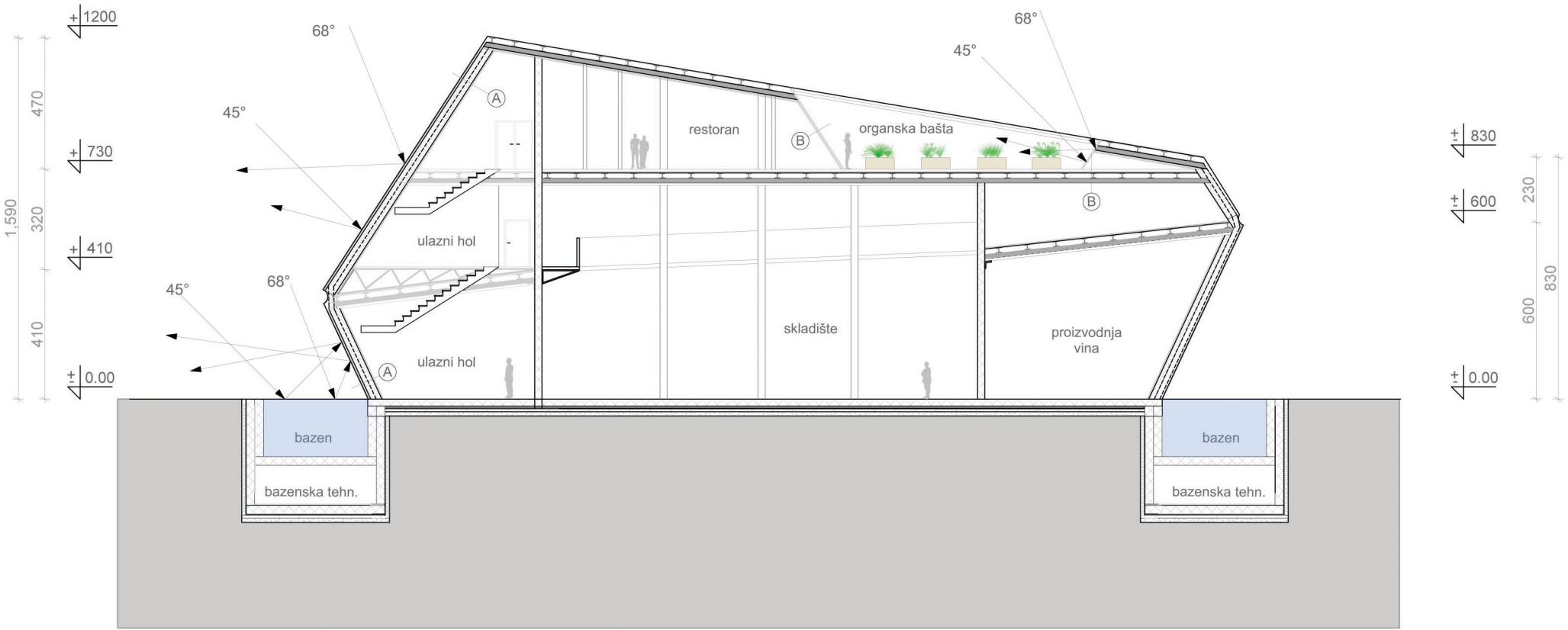
Organska bašta 2



bašta u okviru restorana sa unutrašnjim reflektujućim površinama

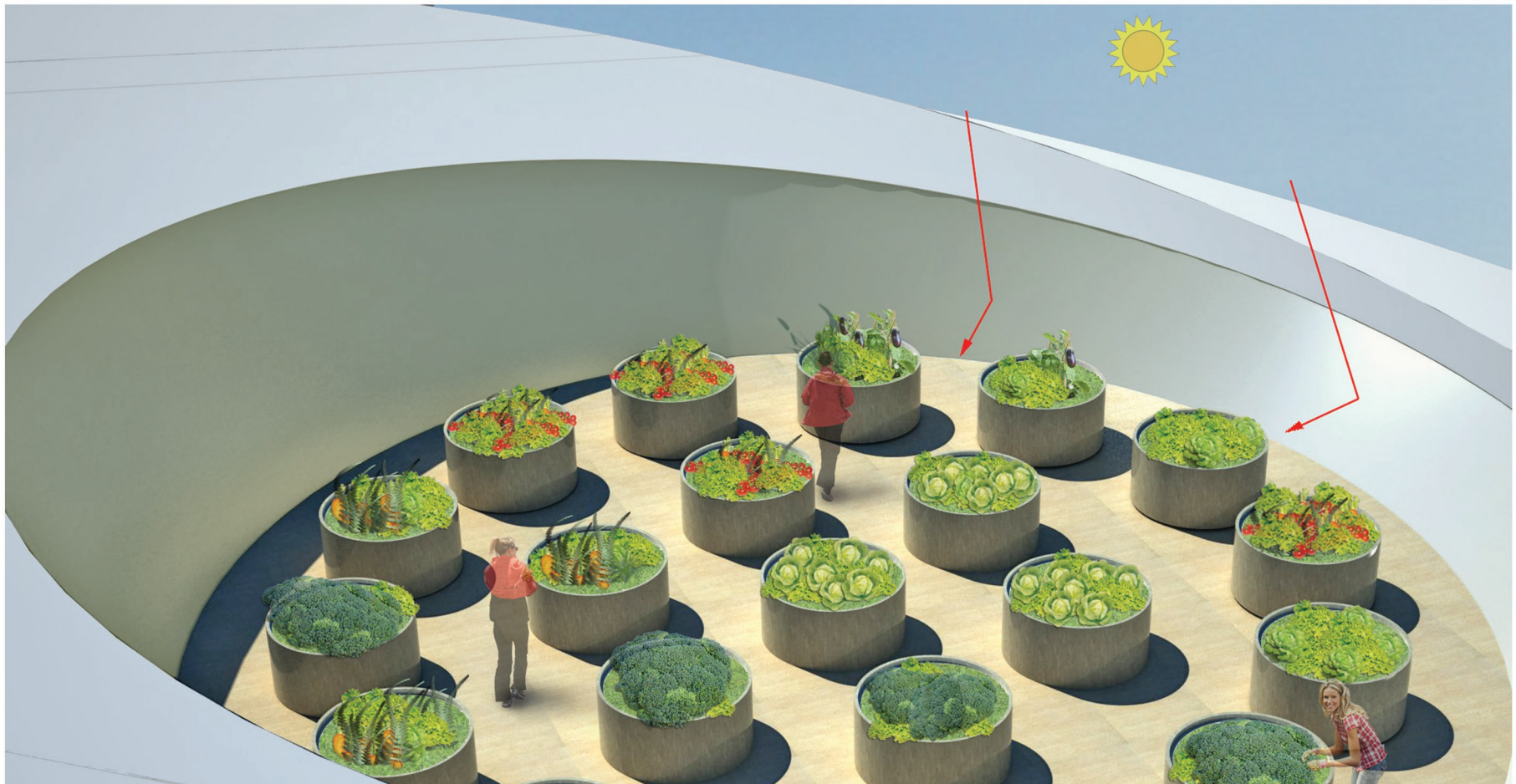
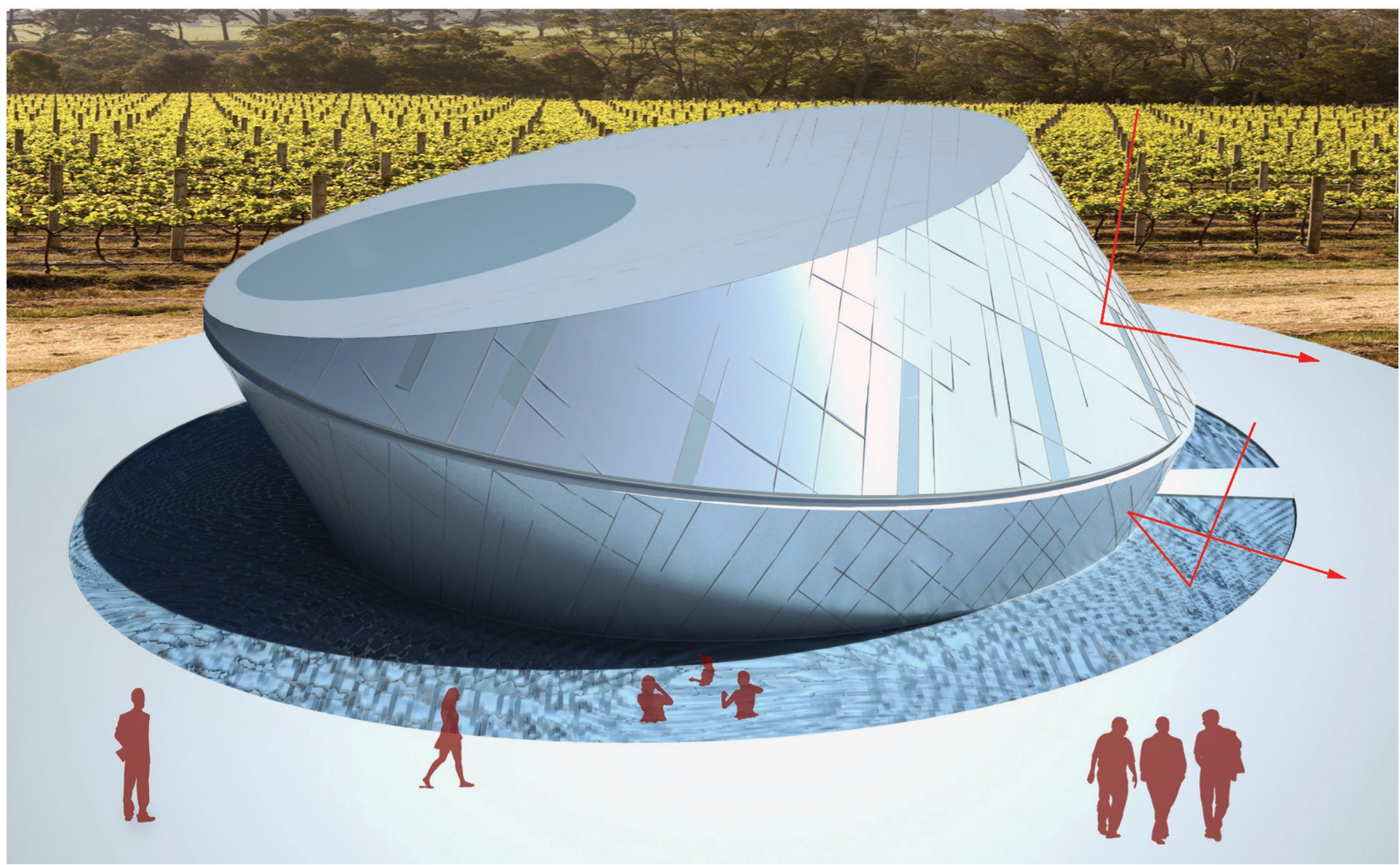
Projekat Vinarije
-po principima pasivne solarne arhitekture

Presek A-A

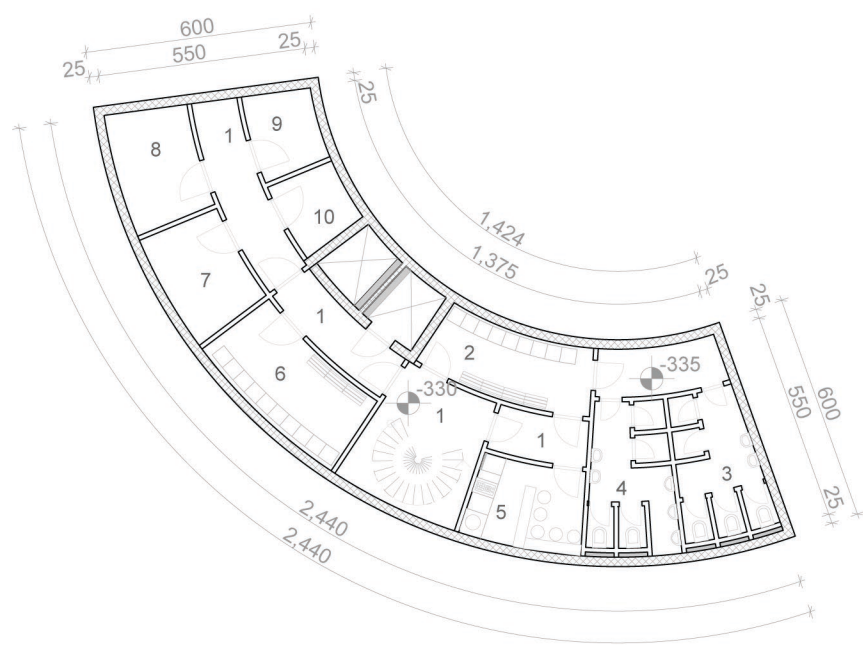


A
reflektujuće površine -
(ploče od nerđajućeg čelika) - 2.5 cm
vazdušni sloj - 5 cm - 16 cm
čelična konstrukcija
glineni malter - 2.5 cm
t.i. - presovana slama - 35 cm
barijera isparavanja
glineni malter - 2.5cm
gips kartonske ploče - 2 cm

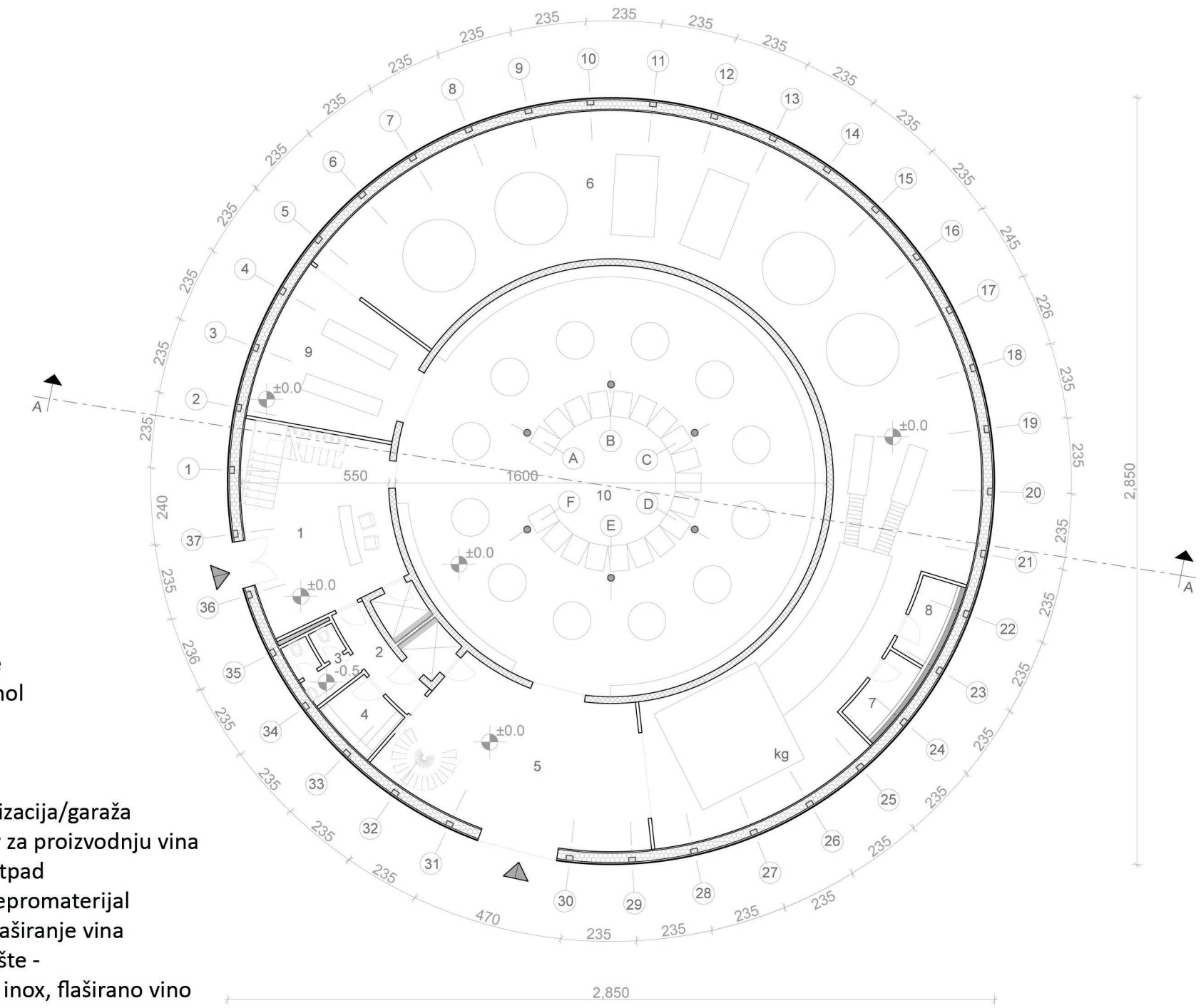
B
reflektujuće površine
vazdušni sloj - 5 cm
gips kartonske ploče - 2 cm



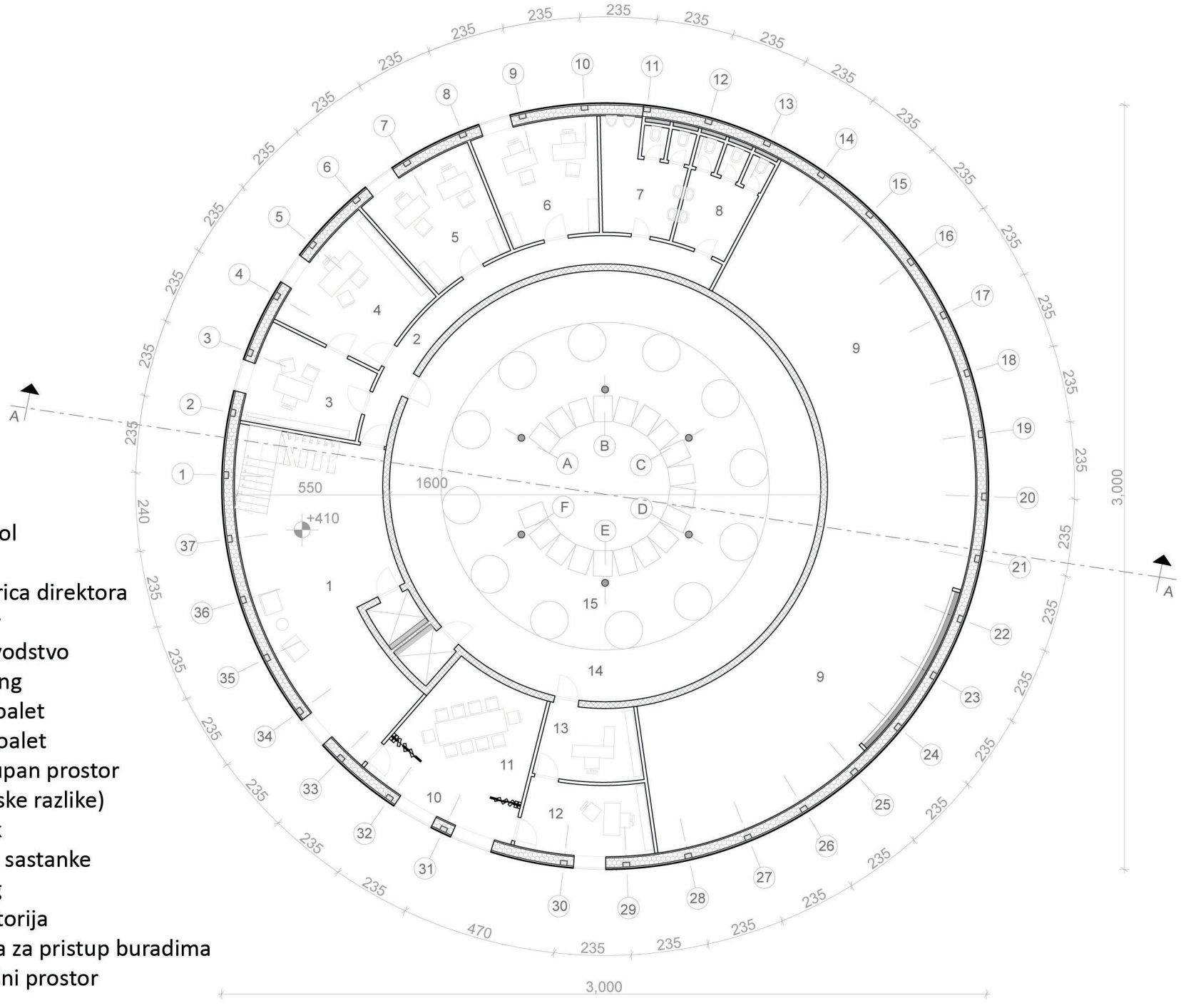
- Suteran
- 1 - hodnik
- 2 - garderoba za radnike
- 3 - ženski toalet
- 4 - muški toalet
- 5 - kantina
- 6 - garderoba za radnike u restoranu
- 7 - toplotna podstanica
- 8 - agregat za struju
- 9 - klimatizacija
- 10 - ostava



- Prizemlje
- 1 - ulazni hol
- 2 - hodnik
- 3 - toaleti
- 4 - ostava
- 5 - mehanizacija/garaža
- 6 - prostor za proizvodnju vina
- 7 - pr. za otpad
- 8 - pr. za repromaterijal
- 9 - pr. za flaširanje vina
- 10 - skladište - barik, inox, flaširano vino



- I sprat
- 1 - ulazni hol
- 2 - hodnik
- 3 - sekretarica direktora
- 4 - direktor
- 5 - računovodstvo
- 6 - marketing
- 7 - muški toalet
- 8 - ženski toalet
- 9 - nedostupan prostor (zbog visinske razlike)
- 10 - hodnik
- 11 - sala za sastanke
- 12 - enolog
- 13 - laboratorija
- 14 - galerija za pristup buradima
- 15 - vazdušni prostor



- II sprat
- 1 - ulazni hol
- 2 - predprostor/čekanje
- 3 - hodnik
- 4 - garderoba
- 5 - muški toalet
- 6 - ženski toalet
- 7 - vinoteka
- 8 - bašta sa organskom hranom
- 9 - restoran
- 10 - kuhinja
- 11 - magacin
- 12 - otpad
- 13 - toalet
- 14 - bar

