

BARANKOVICS ISTVÁN IRODAHÁZ FŐZŐKONYHA-TERÜLET FELÚJÍTÁS TERVEZÉSI MUNKÁI

1054. Budapest, Széchenyi rkp. 19.

Tervezési Program

A meglévő főzőkonyha bemutatása:

A Barankovics István Irodaházban (BIIH) – jelenleg mintegy 300 adagos – főzőkapacitással üzemelő főzőkonyha biztosítja az épületben munkát végző Országgyűlési képviselők, valamint a parlamenti frakciók és az Országgyűlés Hivatala munkatársainak étkeztetését.

A körülbelül 230 m² alapterülettel rendelkező főzőkonyha közel 30 éves, folyamatosan üzemeltetési állapota és a vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés tekintetében jelentős kihívásokkal küzd.

A ház adottságaihoz mérten a jelenlegi terület jelentős tagoltsággal, zavaros kialakítással rendelkezik. Ez a kialakítás befolyással van az ott dolgozók hatékonyságára.

Ez a kialakítás az, előírások szerinti, elkülönített használatú öltöző- és szociális résznek, valamint a jól elkülöníthető raktározásnak sem felel meg.

A háttér kapacitások (előkészítők, raktárak, hűtők) területe, és a főzőterülettel való megfelelő funkcionális kapcsolataik alapvetően befolyásolják az elkészíthető adagok számát.

A jelenlegi áruszállítás csak az épület egyéb részein keresztülhaladva tud történni.

A főzőkonyha 2024. évi nyári leállása alatt több területrészen kisebb feltárásokat és javításokat kellett elvégezni, melyeknek a tervezési munkákhoz kapcsolódó adatait, műszaki tapasztalatait a következőkben foglaljuk össze:

- A hidegburkolattal rendelkező válaszfalak 6-12 cm vastagságúak, mely eredményezi a terület jelentős széttagoltságát.
- A hidegburkolattal rendelkező, 30-50 cm vastagságú főfalakba vannak csatlakoztatva a felette lévő emeletek tartógerendái, továbbá a pillérek eltakarása is 6-12 cm-es téglaválaszfalakkal történt.
- A padlósínt alatti födém szerkezet nem egységes, a födémek terhelhetősége is korlátozott.
- A feltárások alapján a hidegburkolattal ellátott terület vízszigetelése nem készült el vagy erősen hiányos.
- A víz- csatornahálózat többnyire falba süllyesztett kialakítással valósult meg, viszont a pillérek több helyen csak falon kívüli vezetékezést és szerelvényezést tettek lehetővé.
- Az elhasznált technológiai víz kezelése jelenleg lokálisan valósul meg, egyedül a feketemosogató lefolyóvezetékebe kötött zsírleválasztó berendezés felel meg a konyhatechnológiai előírásoknak.
- A lefolyóhálózat anyaga és technológiája vegyesen PVC, Geberit PE és SLM Öntöttvas vezetékekből tevődik össze.
- Az elektromos hálózat vegyesen falon kívül és falba süllyesztve lett kiépítve. A berendezéseket ellátó elosztószekrény az étterem főbejáratától balra található helyiségben lett kiépítve.
- A főzőkonyha területén csak és kizárólag elektromos üzemű berendezésekkel dolgoznak.

- A konyhatechnológiai berendezések műszaki állapota erősen változó. Mellékelt lista szerint szükséges az állapotfelmérésük, javításuk és/vagy cseréjük.
- A konyha-étterem területét kiszolgáló fan-coil berendezések és légkezelők külön elektromos megtáplálással rendelkeznek.
- A zsíros levegő elszívását szolgáló légtechnikai rendszer az elmúlt években felújításra került, amelynek egységeit a lehetőségekhez mérten tartanánk meg.
- A légtechnikai rendszer három fő részből tevődik össze.:
 1. éttermi részben önálló légkezelő-egység befűvése
 2. főzőkonyha területén önálló légkezelő-egység befűvése
 3. főzőkonyha területén kiépített zsíros levegő elszívása, melyet függőleges légcsatornán keresztül a padlástéren lévő elszívóventilátor vezet ki a szabadba.
- A konyha-étterem területe és az oda be-, vagy kilépő vezetékek (elektromos, víz-, csatorna, légtechnika) nincsenek ellátva megfelelő tűzgátló zárással. A Terület tűzvédelmi kialakítása nem felel meg a hatályos OTSZ-előírásoknak.
- A főzőkonyha területén kiépítésre került a tűzjelző rendszer, melyet a felújításhoz kapcsolódóan újra kell tervezetni és kivitelezni. A tűzjelző-rendszer telepítése hatósági engedélyhez kötött.
- Tervező a feladat során köteles megvizsgálni a betervezett eszközöknél és berendezéseknél a megújuló energiaforrások használatának lehetőségeit.

Meglévő állapot összefoglalása:

Egy korszerű, a hatályos jogszabályoknak és előírásoknak megfelelő főzőkonyha kialakításához szükséges a jelenlegi állapotok teljes felszámolása, csupasz téglákig és földépig való visszabontása. A rendelkezésre álló terület (amennyiben a dolgozói öltöző, vizesblokk és gépészeti területet nem számítjuk bele) a jelenleginél akár kétszer nagyobb kapacitású korszerű konyhaüzem kialakítására is lehetőséget biztosít.

Ennek legfőbb akadálya, hogy jelenleg a főzőterülethez közvetlenül kapcsolódó előkészítő helyiségek és raktárak kialakítása nem megfelelő.

Fentiekől függetlenül a főzőkonyha területének felújítása és a raktárak, szociális rész bővítésének igénye a jelenlegi adagszám mellett is fennáll ahhoz, hogy a konyhaüzem működése minden hatályos jogszabálynak és előírásnak megfeleljen.

A tervezett főzőkonyha bemutatása:

A konyha-étterem éves üzemében egyedül a nyári hónapokban, a parlamenti ülőszak szünetében tervezhető egy hosszabb, mintegy 3 hónapos leállás. Ezen idő alatt szükséges a felújítási munkákat maradéktalanul elvégezni, a meglévő és az újonnan beszerzett konyhatechnológia berendezéseket beszerezni és beüzemelni. Ez jelen esetben 2025. június-augusztusi kivitelezési szükségleteket feltételez!

Fenti kivitelezési munkák szakszerű előkészítéséhez és a kapcsolódó jogszabályi előírások betartásához elengedhetetlen a főzőkonyha felújításának megtervezetése.

A tervezési feladatoknak magában kell foglalnia a felújításhoz kapcsolódó összes szakági, valamint a tűzvédelmi és konyhatechnológiai tervezést is.

A kiviteli tervdokumentáció alapvetően a jelenlegi, circa 300 adagos konyhai főzőkapacitást kiszolgálását kell tartalmaznia azzal a követelménnyel, hogy ezt az adagszámot a főzőkonyha területének és vezetékhálójának újbóli megbontása, a vezetékháló bővítése nélkül, a meglévő és vagy megtervezendő konyhatechnológiai gépparkhoz kapcsolódó, kapcsolható bővítéssel egészen 600 adag kiszolgálásáig lehessen növelni.

A tervezés során a meglévő főzőkonyhai területet a melléklépcsőház irányába van lehetőség bővíteni, a jelenlegi alaprajzon látható M13-as, és részben az M15-ös számú helyiségek felhasználásával. Az M15-ös számú helyiséget két részre bontva, arányosan 2/3 részben lehet a tervezési területbe bevonni. A terület tervezési feladatainál figyelembe kell venni az épületrész adottságait, elektromos és közművezetékekkel való ellátottságát is.

A főzőkonyha felújítása és jövőbeni kialakítása működési engedélyhez kötött, így a tervezési munkákat is csak a vonatkozó konyhatechnológiai, egészségvédelmi és szociális jogszabályi útmutatások szerint lehet elvégezni, valamint villamos-, gépészeti-, tűzvédelmi-, és egyéb előírást is be kell tartani.

A műszaki leíráshoz kapcsolódóan mellékeljük a jelenlegi főzőkonyha alapterületének vázlatát, valamint külön mellékletként szerepel a megrendelői oldalról jóváhagyott tartószerkezeti elrendezési tervanyag is.

Továbbá tervezési feladatok mellékleteként szereplő, meglévő konyhatechnológiai berendezések listája alapján van lehetőség az új berendezések paramétereit meghatározni.

A főzőkonyha kivitelezésekor beépített eszközöknél és berendezéseknél elvárás az Országgyűlés Hivatala részéről a minél hosszabb élettartam, valamint az üzembiztos működés.

Tervezőnek a betervezett elektromos és gépészeti szerelvények, eszközök kiválasztásánál figyelembe kell vennie a minimum – 2 éves – élettartami elvárást.

Főzőkonyha felújításához kapcsolódó tervezési feladatok összefoglalása.:

- Konyha-főzőtér komplett felújítás és a mögötte lévő helyiségek (volt pingpong-, és tornahelyiség) öltözőkké való átalakítása. Tervezési terület meghatározása, a jelenleg üzemelő főzőkonyha területi bővítéssel (lásd mellékletek).
- A jelenlegi konyha-éttermet üzemeltető által megadott berendezéslista szerinti konyhai gépek állapotának felülvizsgálata és javítása, vagy cserére ítélt berendezések kiváltása (mellékelve).
- Tervezett konyhai berendezések integrálása a tervdokumentációba, mely során figyelembe kell venni az esetleges főzőkapacitás bővíthetősége miatt a konyhai berendezések sorolhatóságát. A konyhai gépek, berendezések az építési beruházástól külön is kezelhetők!
- A főzőkonyha területének átalakítása során optimalizálni kell az öltöző-, és raktárterülettel való kapcsolatot.
- A tervezési feladatok során felmerülő fal-, és födémáttörések kialakítása, valamint a terület funkcionális átalakítása érintheti az épület tartószerkezetét, ezért szükséges statikus szakág bevonása.
- A konyhát ellátó áruszállítási és árubevételi útvonal leválasztása az egyéb használattal is rendelkező közlekedőktől.
- Dolgozók által használatos öltöző és vizesblokki rész kialakítása maximum 10 fő részére (ellenőrizendő a jogszabályi megfeleltethetőség max. 600 adagos konyha üzemeltethetőségére).
- Öltöző-, és raktárterület kialakítása kapcsán a területen lévő gépészeti berendezések és kapcsolódó vezetékek átpozicionálása, optimális helyre történő elhelyezése.
- Légtechnikai rendszerek szükséges átalakítása a konyhatechnológiai berendezések újrapozicionálása és a vonatkozó előírások szerint.
- Zsíros levegő elszívását szolgáló gyűjtővezeték újbóli méretezése és cseréje. Zsíros levegő elszívását biztosító, padlástéri ventilátor cseréje.
- Légtechnikai rendszerek légszállítási paramétereinek optimalizálása, érintett berendezések és vezetékek átalakításakor figyelembe kell venni a főzőkonyha és az éttermi rész légállapotának kapcsolatát (befűvés-elszívás).
- Légtechnikai hálózat tűzcsappantyúkkal való ellátása, tűzvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Aktív oltórendszer tervezése, vagy tervezés szükségességének vizsgálata.
- Főzőkonyha területet ellátó víz-, csatorna- és elektromos, valamint tűzjelző hálózatoknak az előírások és az esetleges adagszám bővítés lehetőségét figyelembevételével való áttervezése. Önálló, teljesen új gépészeti és tűzvédelmi hálózat az igény!

- A konyhai berendezések villamos teljesítményének összehangolása a főelosztószekrény és konyhai elosztószekrény villamos teljesítményével. A villamos tervezési feladatokat ezzel összhangban kell elvégezni. Önálló, teljesen új villamos hálózat az igény!
- Előírásoknak megfelelően a felújítási terület világításának és biztonsági világításának tervezése a konyhai berendezések elrendezési terve alapján. Önálló, teljesen új világítási hálózat az igény!
- Lefolyóvezetékekbe csatlakozó padlóösszefolyók cseréje, valamint csatlakoztatása az újonnan kialakítandó vízszigetelő réteghez. Önálló, teljesen új lefolyó hálózat az igény!
- Főzés és ételkészítés, valamint mosogatás során keletkező használt technológiai víz kezelése, zsírfogók vagy zsírfogórendszer kiépítésének tervezése. Önálló, teljesen új hálózat az igény!
- A vezetékhálózatokra vagy ahhoz kapcsolódó csatlakozási pontokra az üzemeltetést segítő fogyasztásmérők (almérók) betervezése.
- Parapet-oldalfalon lévő és mennyezeti fűtési-hűtési készülékek cseréje, valamint a terület gépészeti rendszereit ellátó épületautomatikai hálózat szükség szerinti felújítása/átalakítása, a meglévő, megmaradó hőtermelő központ és lehetőségek teljes figyelembe vételével, és az azokhoz való kapcsolódás maximális igényével. **Figyelem:** az épület meglévő, egyéb területeken megmaradó épületfelügyeleti, épületautomatika hálózatához az új rendszert integrálni kell!
- Az érvényes szabványok betartása mellett a konyha berendezések megtáplálását biztosító elektromos hálózat elosztói megtáplálásának felülvizsgálata, valamint a hűtőgépeknek ún. karbantartói betáplálási vezeték kiépítés-tervezése.
- Az érvényes tűzvédelmi előírások szerinti kialakítás, mely tűzvédelmi tervező bevonását is igényli. **Figyelem:** az épület meglévő, egyéb területeken megmaradó tűzjelző hálózatához az új rendszert integrálni kell!
- A tervdokumentáció jogszabályok szerinti kialakításához kapcsolódóan a szükséges hatósági- és közműengedélyek, elvi nyilatkozatok beszerzése, kivitelezésére kiadandó tervdokumentáció engedélyeztetése.
- Árazatlan költségvetés készítése.
- Árazott költségbecslés készítése. A megtervezett dokumentációnak alkalmasnak kell lennie a Megrendelő által elvárt pályázati követelményeknek is (a beruházás költségkerete egyeztetendő!)
- Tervdokumentáció részeként tervezőnek át kell adni a betervezett, nagyértékű eszközök, berendezések gyártói adatlapját is.
- A konyhatechnológiai-, és egyéb szakági berendezések, rendszerek kiválasztásánál a megfelelő ár-érték arány mellett szükséges a szállítási határidőket is meghatározni (kiemelten a konyhatechnológiai berendezésekre értve).
- Konyhatechnológiai berendezéseket a tervdokumentációban kiemelten szerepeltetni kell, valamint a kapcsolódó költségvetésben különálló fejezetként kell feltüntetni.
- Elkészített tervdokumentáció megfeleltetése az aktuális jogszabályok és szabványok szerinti előírásoknak.
- A Tervdokumentáció vonatkozó szakági részének ki kell térnie a helyiségek funkcionális kapcsolatának akadálymentesítésére is.

Összegzés:

A programban megvalósítandó - elérendő cél: Egy modern, energiatakarékos, (jogszabályi környezetnek is megfelelő) üzemi konyha (és a későbbiekben egy erre rákapcsolhatóan felújítandó, de jelenleg a meglévő-megmaradó étteremhez kapcsolódás) megvalósítása meghatározott kivitelezési átfutással (2025. június-augusztus), meghatározható pénzügyi keretből, amely végeredményében mind a tulajdonos, mind az üzemeltető és a végfelhasználó számára is egy hosszú távú korrekt és kulturált (konyha – büfé - étterem funkciójú), XXI. századi megoldást jelenthet.

A főzőkonyhát nagy igénybevételnek kitett, I. osztályú minőségben kell megtervezni, ami alapján megrendelő hasonló követelményeket támaszthat a nyertes kivitelező céggel szemben.

Mellékletek.: 1. sz. meglévő konyhai terület
2. sz. tervezési területet érintő tartószerkezeti tervanyag
3. sz. jelenlegi konyhai berendezések listája

BIIH konyhai jelenlegi berendezéslista

Infrastruktúra Képviselői Irodaház						
Sorszám	Berendezés, szoftver megnevezése	Típus	Mennyiség	Felhasználó	Dátum	Gépkönyv, karbantartás
2	Melegentartó pult 3 medencés, kézi feltöltésű RM, 500*50	Melegentartó	1	Fehérház Étterem		van
3	Melegentartó pult 2*3 GN 1/1 medencés, vízbekötéses, Bain Marie	Melegentartó	1	Fehérház Étterem		van
4	Display hűtővitrin, Arneg	Hűtővitrin	1	Fehérház Étterem		van
5	Hűtőpult, két szekrényes, Ambach Classic GRV03	Hűtőpult	1	Fehérház Étterem		van
6	Rieber Bankettszekrény, kétajtós, GN 1/1*200	Melegentartó	1	Fehérház Étterem		van
7	Fagyasztóláda Gorenje	Fagyasztó	1	Fehérház Étterem		van
8	Mélyhűtőpult Polaris Algeo KTA	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
9	Hűtőszekrény INOX SCH-1400	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
10	Raktári mázsáló 300kg, elektromos	Mérleg	1	Fehérház Étterem		van
11	Hűtőszekrény, RM, 700 l	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
12	Hűtött munkaasztal, 2 ajtóval	Hűtőpult	1	Fehérház Étterem		van
13	Ételfőző üst, elektromos	Főzőüst	1	Fehérház Étterem		van
14	Elektromos tűzhely, 6 lapos, BERTOS	Tűzhely	1	Fehérház Étterem		van
15	Mosogatógép kalapos, Electrolux+vízlágyító	Mosogatógép	1	Fehérház Étterem		van
16	Kombi gőzpároló 10*GN 1/1, Electrolux	Sütő-gőzpároló	1	Fehérház Étterem		van
17	Főzőszámoly, elektromos, Gasztrometál	Főzőszámoly	2	Fehérház Étterem		van
18	Hűtőszekrény, kétajtós, Electrolux	Hűtőberendezés	3	Fehérház Étterem		van
19	Grill sütőlap, elektromos, Electrolux	Főzőlap	1	Fehérház Étterem		van
20	Fagyasztószekrény, 2 ajtós, Electrolux	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
21	Olajsütő, 2 medencés, Electrolux	Olajsütő	1	Fehérház Étterem		van
22	Keverő, habverő, KitchenAid	Habverő	1	Fehérház Étterem		van
23	Univerzális konyhagép, Gasztrometál+segédgépek	Univerzális konyhagép	1	Fehérház Étterem		van
24	Mobil főzőlap, indukciós, Sirman	Főzőlap	1	Fehérház Étterem		van
25	Hűtőszekrény, kétajtós, Mawi	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
26	Főzőszámoly, elektromos	Főzőszámoly	2	Fehérház Étterem		van
27	Asztali termosz, elektromos	Termosz	1	Fehérház Étterem		van
28	Szalamander	Szalamander	1	Fehérház Étterem		van
29	Hűtőszekrény, 300 l, Morgan	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
30	Merülő mixer, FIMAR	Botmixer	1	Fehérház Étterem		van
31	Dallmayer Barista kávéfőző	Kávégép	2	Fehérház Étterem		van
32	Hűtőszekrény, Coca Cola, 1 ajtós	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
33	Szeletelőgép, VINTO	Szeletelőgép	1	Fehérház Étterem		van
34	Kutter	Aprítógép	1	Fehérház Étterem		van
35	Melegentartó pult 2 medencés, 6*GN 1/1	Melegentartó	1	Fehérház Étterem		van
36	Mélyhűtőláda, Zanussi, 210 l	Hűtőberendezés	1	Fehérház Étterem		van
37	Mikrohullámú sütő, otthoni	Mikrohullámú sütő	2	Fehérház Étterem		van
38	Sütő-gőzpároló, Lainox	Sütő-gőzpároló	1	Fehérház Étterem		van
39	Kávégép 2 karos, Dallmayer	Kávégép	1	Fehérház Étterem		van
40	Kávédaráló, Dallmayer	Kávédaráló	1	Fehérház Étterem		van
	2-3 medencés rozsdamentes állómosogatók	Mosogató	4	Fehérház Étterem		van
	Mechanikus, rozsdamentes munkapultok	munkaasztal	6	Fehérház Étterem		van
	Edénytároló polcok	tároló	4	Fehérház Étterem		van

MEGLÉVO" ÁLLAPOT 1:100

