

Karta informacyjna przedsięwzięcia

zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 3.10.2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. nr 199, poz. 1227 z późn. zm.)

Inwestor:

Zakład Usług Budowlanych „MYTYCH” Sp. z o.o. ul. Żyrardowska 83c, 82-300 Elbląg

Nazwa przedsięwzięcia:

Budowa Budynku Centrum Szkoleniowego z Minibrowarem Restauracyjnym.

Adres:

ul. Studzienna 34-35, 82-300 Elbląg, dz. nr 12/2

stan projektowany – przed wydaniem decyzji pozwolenia na budowę

Elbląg, grudzień 2011r.

Wprowadzenie

Zgodnie z zapisami rozporządzenia z dnia 9 listopada 2010r. Rady Ministrów w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, budowa **budynku Centrum szkoleniowego z minibrowarem restauracyjnym** może być zakwalifikowana do inwestycji opisanych w § 3 ust.1 pkt 99, ponieważ w części gastronomicznej budynku zlokalizowano minibrowar. Również, co określono dalej, działający po wybudowaniu **obiekt** nie będzie miał wpływu na tereny NATURA 2000.

Rozpatrywane przedsięwzięcie należy do inwestycji, dla których zostaje wszczęta procedura postępowania w sprawie oddziaływania na środowisko, a przed wydaniem pozwolenia na budowę istnieje konieczność uzyskania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji inwestycji.

1. Rodzaj, skala i usytuowanie przedsięwzięcia

Budynek Centrum szkoleniowego z minibrowarem restauracyjnym zlokalizowany będzie przy ul. Studziennej 34-35 w Elblągu, na działce nr 12/2 na Starym Mieście.

Obiekt będzie budynkiem całkowicie podpiwniczonym. Jego obrys jest wyznaczony przez zewnętrzną linię murów wykopalisk archeologicznych, zgodnie z zaleceniami *Miejscowego planu zagospodarowania Przestrzennego*.

Budynek jest sześciokondygnacyjny plus podpiwniczenie.

Obiekt jest trzybryłowy. Śłada się z wysokiej części głównej o sześciu kondygnacjach nadziemnych równoległej do ulicy oraz z dwóch niższych oficyn od podwórza o dwóch kondygnacjach nadziemnych połączonych jednokondygnacyjnym łącznikiem.

Do projektowanego **budynku Centrum szkoleniowego z minibrowarem restauracyjnym** z dwóch stron przylegają kamienice o numerach **33 oraz 36..**

Budynek usytuowany jest na terenie uzbrojonym, na którym w latach poprzednich znajdowała się tymczasowa zieleń miejska niska i średnia. Przed 1945 rokiem teren ten był zwartą zabudową miejską Starego Miasta. Znajdowały się tu kamienice, które w trakcie działań wojennych zostały zniszczone. Elewacja frontowa bryły głównej będzie rekonstrukcją elewacji frontowych dwóch średniowiecznych kamienic mieszczańskich, na podstawie wytycznych konserwatorskich.

Projektowany budynek znajduje się w obrębie Starego Miasta Elbląga i wchodzi w zakres szerokiego planu rewitalizacji tego miejsca.

W bezpośrednim sąsiedztwie terenu objętego inwestycją znajdują się tereny zabudowy szeregowej mieszkalno- usługowej (kamienice). Od północy, po drugiej stronie ulicy Kuśnierskiej znajduje się zabytkowy budynek gotycki mieszczący Galerię „El”, a od zachodu graniczy z terenami bulwaru nad rzeką Elbląg.

Rzeźba terenu w granicach działek jest mało urozmaicona. Rzędne terenu wahają się od 3,30 do 3,50 m n.p.m.

Na terenie pod projektowaną budowę, znajdują się odgruzowane fragmenty dawnych murów zabudowy miejskiej. Prace związane z odkrywkami archeologicznymi zostały na terenie działki zakończone.

Sieci uzbrojenia przebiegają w granicach pasa drogowego ulicy Studziennej oraz Kuśnierskiej.

Program ogólny inwestycji:

Budynek wielobryłowy jest podzielony na dwa zespoły pomieszczeń o różniącym się programie użytkowym.

I zespół pomieszczeń - o funkcji szkoleniowej oraz gastronomii wraz z minibrowarem.

Zespół składa się z sal restauracyjnych, z których jedna ma charakter wielofunkcyjny i będzie wykorzystywana jako sala konferencyjna. W zespole tym znajdują się również szatnie, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, klatki schodowe, korytarz, zaplecze kuchenne, pomieszczenia techniczne, podręczne pomieszczenia magazynowe, dwa małe dźwigi do transportu posiłków.

Zespół ten rozlokowany na części parteru i w piwnicy.

Zespół posiada trzy własne wejścia z zewnątrz. Główne wejście dla uczestników szkoleń oraz klientów restauracji jest z przedproża od strony ulicy Studziennej. Przedproże przynależy do zespołu pomieszczeń minibrowaru gastronomicznego. Dwa wejścia zapleczerw zlokalizowane są od strony ulicy Kuśnierskiej.

DANE LICZBOWE DLA I ZESPOŁU

Powierzchnia użytkowa	405 m²
-----------------------	--------------------------

II zespół pomieszczeń - o funkcji domu wycieczkowego.

Zespół pomieszczeń spełniający wymagania, jak dla domu wycieczkowego składający się z pokoi gościnnych z własnym węzłem higieniczno-sanitarnym, recepcji z zapleczem socjalnym, z sali do przygotowania posiłków we własnym zakresie i ich spożywania, przechowalni bagażu, klatki schodowej, korytarzy, dźwigu osobowego, pomieszczeń gospodarczych.

Zespół posiada odrębne wejście od ulicy Kuśnierskiej.

Zespół ten rozlokowany jest na części parteru oraz pięciu wyższych kondygnacjach.

DANE LICZBOWE DLA II ZESPOŁU

Powierzchnia użytkowa	520 m²
-----------------------	--------------------------

DANE LICZBOWE SUMARYCZNE DLA CAŁEGO BUDYNKU

Powierzchnia zabudowy	450 m²
Powierzchnia użytkowa	925 m²
Kubatura	6600 m³

Budynek będzie administrowany w całości przez jednego zarządcę, w związku z tym posiada wspólne przyłącza i pomieszczenia techniczne.

Budynek będzie zasilany w energię elektryczną z sieci operatora poprzez przyłącze energetyczne. Zaopatrzenie w wodę będzie z istniejącej miejskiej sieci wodociągowej, ścieki odprowadzane będą przez istniejącą komunalną sieć kanalizacyjną do miejskiej oczyszczalni ścieków. Budynek ogrzewany będzie z miejskiej sieci ciepłowniczej. Gaz ziemny doprowadzony będzie do kuchni zespołu gastronomicznego. Odpady stałe gromadzone będą w miejscu do tego przeznaczonym, dostępnym dla służb zajmujących się ich wywożeniem. Wody opadowe będą odprowadzane z połąci dachu za pośrednictwem rynien i rur spustowych do istniejącej miejskiej kanalizacji burzowej.

2. Powierzchnia zajmowanej nieruchomości, a także obiektu budowlanego oraz dotychczasowy sposób ich wykorzystania i pokrycia szatą roślinną

We władaniu inwestora znajduje się działka o numerze 12/2.

Zgodnie z ustaleniami „Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Starego Miasta w Elblągu”, uchwalonego uchwałą nr XXIX/525/97 Rady Miejskiej w Elblągu z dnia 27.11.1997r. (ogłoszonego w Dz.U. Woj. Elbląskiego nr 18, poz. 152 z dnia 15.12.1997r.)- działka na której realizowane będzie przedmiotowe przedsięwzięcie, zawarta jest w jednostkach bilansowych oznaczonych symbolami: **MU-2.1** (tereny zabudowy mieszkalno-usługowej).

Teren działki 12/2 wynosi 1 500 m².

Teren objęty inwestycją jest to część działki 12/2 o powierzchni **512 m²** w tym **powierzchnia zabudowy** wyniesie **450 m²**.

Zieleń na terenie inwestycji nie występuje. Została usunięta w czasie prowadzenia prac odkrywkowo- archeologicznych.

Teren ten jest obecnie niezagospodarowany, z odkrytymi fragmentami starych murów zabudowy szeregowej Starego Miasta. Obszar, na którym ma powstać nowy obiekt stanowi obecnie nieużytek. Nie stwierdza się kolizji planowanej rozbudowy z zasobami przyrodniczymi, nie planuje się żadnej wycinki drzew.

Na terenie objętym inwestycją nie projektuje się zieleni ze względu na brak przestrzeni. Takie rozwiązanie jest zgodne z wymaganiami MPZP dla tej jednostki bilansowej, przeznaczonej pod zwartą zabudowę śródmiejską Starego Miasta.

3. Rodzaj planowanej technologii

Budynek będzie wzniesiony w technologii tradycyjnej ze stropami, kłatkami schodowymi, szybami dźwigów żelbetowymi monolitycznymi. Dach stromy, kryty dachówką ceramiczną typu „mnich-mniszka”. Elewacja z cegły „gotyckiej”. Elewacja ściany frontowej od ulicy Studziennej jest rekonstrukcją zgodnie z wytycznymi konserwatorskimi.

Zespół I – Sala wielofunkcyjna, pomieszczenia konsumpcyjne, pomieszczenia zaplecza kuchennego, minibrowaru, węzłów sanitarnych oraz pomieszczeń pomocniczych będą posiadały wentylację mechaniczną o wydzielonych układach. Urządzenia chłodzące oraz skraplacze i część central wentylacyjnych umieszczone będą na części IV piętra. Urządzenia

będą posiadały zabezpieczenia przeciw przenoszeniu drgań i hałasu na sąsiednie pomieszczenia oraz tłumiki ograniczające przedostawanie się hałasu do środowiska. Zakłada się, że w pomieszczeniach restauracyjnych znajdować się będzie 105 miejsc konsumpcyjnych. Godziny otwarcia lokalu od 8.00 do 24.00 codziennie a w dni wolne do godz. 4.00.

W zapleczu kuchennym w całości przygotowywane będą wszystkie posiłki.

Opis technologii produkcji piwa w minibrowarze.

Zestawienie operacji produkcyjnych:

- 1) Przyjęcie słodu w workach do magazynu położonego na poziomie piwnicy.
- 2) Ważenie słodu.
- 3) Śrutowanie słodu.
- 4) Transport śruty słodowej workach przy pomocy wózka do warzelni.
- 5) Przygotowanie wody do zacierania.
- 6) Proces zacierania:
 - wsypanie słodu do kotła zaciernego (warzelnego) 52°C, ilość wody około 2,0 hl
 - przerwa białkowa
 - podgrzewanie do temperatury 63°C z prędkością maksymalną 0,5 °C/min
 - przerwa cukrowa
 - podgrzewanie do temperatury 70-72°C z prędkością maksymalną 0,5 °C/min
 - scukrzanie do całkowitego scukrzenia skrobi
 - podgrzewanie do temperatury 76°C z prędkością maksymalną 0,5 °C/min.
- 7) Nagrzewanie kadzi filtracyjnej wodą o temperaturze 70°C.
- 8) Przepompowanie zacieru do kadzi filtracyjnej.
- 9) Filtracja brzezki przedniej i wysładzanie wodą.
- 10) Usuwanie wysłodzin z kadzi filtracyjnej.
- 11) Podgrzewanie brzezki w kotle warzelnym.
- 12) Gotowanie brzezki z chmielem (proces hermetyczny).
- 13) Wybicie – przepompowanie brzezki do kadzi osadowej.
- 14) Przerwa sedymentacyjna osadów gorących.
- 15) Chłodzenie brzezki do temperatury nastawnej.
- 16) Napowietrzanie brzezki i zadanie drożdży.
- 17) Uzupełnienie brzezki w fermentorze – chłodzenie brzezki całej drugiej i trzeciej warki.
- 18) Fermentacja – czas około 3-8 dni, kontrolowanie stopnia odfermentowania, temperatura do 21 °C.
- 19) Chłodzenie młodego piwa do temperatury około 3-4 °C.
- 20) Przepompowanie młodego piwa do zbiornika leżakowego.
- 21) Zbiór drożdży z fermentora do kadek drożdżowych.
- 22) Leżakowanie około 21 dni w temperaturze: 2-4 °C.
- 23) Po procesie leżakowania piwo będzie kierowane:
 - do rozlewu beczkowego (beczki typu „keg”);
 - do rozlewu konsumpcyjnego w części restauracyjnej.

Zespół II – W skład zespołu wchodzi pokoje gościnne z własnymi węzłami sanitarnymi, komunikacja pionowa i pozioma, recepcja z zapleczem socjalnym, sala do przygotowania posiłków we własnym zakresie i ich spożywania, przechowalnia bagażu. Pomieszczenia będą posiadać wentylację grawitacyjną. Dla części pomieszczeń przewidywana jest możliwość zastosowania wentylacji mechanicznej wyciągowej.

4. Ewentualne warianty planowanego przedsięwzięcia

Inwestor nie przewiduje wariantowości w realizacji całego obiektu. Specyfika obiektu sprowadza się do realizacji poszczególnych procesów związanych z eksploatacją budynku i użytkowaniem pomieszczeń zgodnie z założonym przeznaczeniem. Obiekt będzie służył celom szkoleniowym, gastronomicznym i turystycznym a realizacja inwestycji będzie zgodna z przyjętymi założeniami użytkowymi obiektu. Zatem wariantowość sprowadza się jedynie do możliwych sposobów realizacji przyjętych rozwiązań architektoniczno - budowlanych obiektu.

5. Przewidywane ilości wykorzystanej wody i innych wykorzystywanych surowców, materiałów, paliw oraz energii

Woda

KUCHNIA/RESTAURACJA/MINIBOWAR

Założenia 250 konsumentów średnio na dobę.

Zapotrzebowanie na wodę technologiczną kuchni 50l/ konsument/doba

$$250 \text{ kons.} \times 50 \text{ l} = 12,5 \text{ m}^3$$

Zapotrzebowanie na cele technologiczne minibrowaru 5l wody na 1l wyprodukowanego piwa: dziennie 500l piwa $\times$ 5l wody = 2,5m³

Zapotrzebowanie na wodę do celów porządkowych 1,5 l/doba/m²

$$405 \text{ m}^2 \times 1,5 \text{ l} = 0,6 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

Łączne zapotrzebowanie wody dla I zespołu: $12,5 + 2,5 + 0,6 = 15,6 \text{ m}^3/\text{dobę}$

DOM WYCIECZKOWY

Przewidywane jest 60 miejsc noclegowych.

Zapotrzebowanie na wodę jednostkowe 150l/ j.os./doba

$$60 \times 150 \text{ l} = 9 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

Zapotrzebowanie na wodę ogółem dla całego obiektu:

$$15,6 + 9,0 = 24,6 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

Łączne zapotrzebowanie wody ciepłej o temp. 50-60°C wynosi 50% zużycia zimnej wody.

Ścieki sanitarne

KUCHNIA/RESTAURACJA/MINIBROWAR

Ścieki technologiczne stanowią 90% zapotrzebowania wody $15,0 \text{ m}^3 \times 0,9 = 13,5 \text{ m}^3/\text{dobę}$

Ścieki porządkowe i sanitarne (100% zapotrzeb. wody): $0,6 + 9,0 = 9,6 \text{ m}^3/\text{dobę}$

Ścieki sanitarne ogółem dla całego obiektu: 23,1 m³/dobę

(w tym 2,3 m³/dobę ścieków z technologii minibrowaru).

Zapotrzebowanie na energię elektryczną

KUCHNIA/RESTAURACJA/MINIBROWAR

Zapotrzebowanie na energię elektryczną kuchni oraz restauracji wyniesie 90 kW.

Zapotrzebowanie na energię elektryczną części noclegowej wyniesie = 50 kW.

Łączne zapotrzebowanie na energię elektryczną wyniesie 140 kW.

6. Rozwiązania chroniące środowisko

Do rozwiązań chroniących środowisko przedsięwzięcia: **budowa budynku Centrum szkoleniowego z minibrowarem restauracyjnym** należy zaliczyć:

- zastosowanie energooszczędnych źródeł światła,
- zaopatrzenie w wodę z sieci komunalnej,
- zaopatrzenie w ciepło z sieci komunalnej,
- odprowadzenie ścieków do komunalnej sieci kanalizacji sanitarnej i dalej na oczyszczalnię ścieków,
- odprowadzenie wód opadowych głównie z dachu do komunalnej sieci burzowej,
- zastosowanie separatorów tłuszczowych w technologii gastronomii,
- zastosowanie hermetycznych procesów warzenia piwa w technologii minibrowaru,
- ograniczenie poziomu dźwięku do wartości dopuszczalnych poprzez zastosowanie nowoczesnych cichych urządzeń wentylacyjnych.
- zastosowanie rekuperatorów w układzie wentylacji mechanicznej.

7. Rodzaj i przewidywana ilość wprowadzanych do środowiska substancji lub energii przy zastosowaniu rozwiązań chroniących środowisko

Ścieki sanitarne w ilości 23,1 m³/dobę.

8. Możliwe transgraniczne oddziaływanie na środowisko

Odległość w linii prostej do granicy z Rosją wynosi 38 km natomiast do morza 23 km. Najbliższa granica będąca granicą Polski z Rosją (obwód Kaliningradzki), jest zbyt odległa na to, aby jakiegokolwiek negatywne oddziaływanie mogące wystąpić w skali lokalnej (hałas, zanieczyszczenie atmosfery), dotarły do innego państwa .

9. Obszary podlegające ochronie na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 2004r. o ochronie przyrody, znajdujące się w zasięgu znaczącego oddziaływania na środowisko planowanego przedsięwzięcia

W zasięgu oddziaływania inwestycji nie występują leśne kompleksy promocyjne oraz brak jest obszaru parku narodowego, ochrony uzdrowiskowej i terenów na których znajdują się pomniki historii wpisane na "listę dziedzictwa światowego".

Najbliższe obszary podlegające ochronie z tytułu Natura 2000 znajdują się:

- obszar specjalnej ochrony „Zalew Wiślany” (kod obszaru: PLB280010) w odległości ok. 6 km, w kierunku północno- wschodnim .
- specjalny obszar ochrony Natura 2000 „Zalew Wiślany i Mierzeja Wiślana” (kod obszaru: PLH280007) w odległości ok.6,0 km w kierunku północno- wschodnim,

- obszar specjalnej ochrony Natura 2000 „Jezioro Drużno” (kod obszaru: PLB280013) w odległości ok.3 km w kierunku południowym,
- specjalny obszar ochrony siedlisk Natura 2000 „Jezioro Drużno” (kod obszaru: PLH280028) w odległości ok.3 km w kierunku południowym.

Najbliższe obszary chronione, znajdują się w kierunku północno- wschodnim i jest to „Obszar chronionego Krajobrazu Wysoczyzny Elbląskiej” oraz „Obszar Chronionego Krajobrazu Rzeki Nogat”. Ze względu na odległość i lokalny charakter emisji powodowanej działalnością Zakładu, brak jest bezpośredniego wpływu Zakładu na stan środowiska na tym terenie.

W bezpośrednim sąsiedztwie analizowanego przedsięwzięcia nie występują żadne pomniki przyrody, użytki ekologiczne i zespoły przyrodniczo- krajobrazowe, na które może oddziaływać negatywnie instalacja przedmiotowego gospodarstwa.