

NÖVÉNYSZAPORÍTÓ ÜZEM

tervezési program

Tervezési feladat az adott helyszínre növények szaporítására szakosodott létesítmény az alább megadott helyiségekkel és paraméterekkel. Az üzemben laboratóriumi körülmények között végzik a növények osztását és előnevelését, azok később elszállításra vagy növényházba kerülhetnek utónevelésre. Gondolni kell az épület esetleges későbbi bővíthetőségére (oltószobák, fényszobák) és az utónevelés kapacitásának növelhetőségére. A technológia szerinti anyagmozgatás irányában a min. nyílásméret 180/300 cm. Az akadálymentes közlekedés alapkövetelmény.

1. ELŐKÉSZÍTÉS

1.1. Raktár [25 m²]

Vegyszerek és a technológia során alkalmazott eszközök tárolására szolgál. Az anyagok mozgatása kézi targoncával történik. Közvetlen tehergépjármű hozzáállást kell biztosítani, rámpával. A vegyszerek részére külön zárható tárolórészt kell kialakítani, melyhez csak az erre jogosult dolgozók férhetnek hozzá.

1.2. Táptalaj előkészítő [50 m²]

Itt a növények mesterséges táptalajának előkészítését és kiadagolását végzik. Zárt és pormentes helyiség. Berendezése 1 db kéttálcás mosogató (120*60 cm), 1 db kézmosó és 1 fali zuhany, 8 db munkaállás (80 cm széles, 100 cm mély, ebből 40 cm munkaasztal), célszerűen a tér közepére helyezett manipulációs munkaasztalok (2x) 75 cm szélességben, 2 db hűtő (90*90 cm).

1.3. Táptalaj-főző [60 m²]

A táptalaj főzését, sterilizálását végzik ebben a helyiségben, valamint itt történik a pihentetés is. Biztonsági okból nem kerülhet közvetlenül az oltószoba mellé. Berendezései 1 db kéttálcás mosogató (180*90 cm), 2 db steril box (100*100 cm), 1 db kézmosó és 1 db fali zuhany, manipulációs munkaasztalok (2x) 75 cm szélességben, szekrénysor. A táptalaj-főzőhöz kapcsolódóan önálló helyiségben (kb. 10 m²) kell elhelyezni 2 db autoklávot (75*100 cm) és 2 db fali tartályt (d=50 cm, h=75 cm).

1.4. Mosogató [40 m²]

A technológia során felhasznált edények mosására szolgál. A táptalaj-főző helyiség közelébe célszerű telepíteni. A mosásra váró eszközök száma különösen nagy. Berendezései: 2 db 3 tálcás mosogató (300*100 cm), 1 db hőlégbefúvó (100*100 cm), 1 db szárító (100*100 cm), 2 db autokláv (d=70 cm), asztalok, 4 db tárolószekrény (60*90 cm).

2. NÖVÉNYSZAPORÍTÁS

2.1. Oltószoba (2 db) [60 m²] x2

A növények osztását végzik itt. Laboratóriumi munkahely. Berendezései: 12-15 db steril box munkahely (100*100 cm). Két steril boxhoz egy gördülő állvány tartozik, az elvégzett részfeladat után ezen továbbítják a növényeket (pl. a fényszobába, vagy onnan vissza, stb.) Oltószobaként el kell helyezni 1 db kézmosót és 1 db fali zuhanyt.

2.2. Fényszoba (3 db) [75 m²] x3

Közvetlenül az oltószobából nyílik. A növényeket itt gördülő polcrendszerre helyezik és mesterséges fénnel szabályozottan, ideális körülmények között nevelik. A növényeket innen vagy az oltószobák valamelyikébe visszaviszik kezelésre, vagy az utónevelési szakaszba kerülnek. A polcrendszer mellett kb. 2.0 méter közlekedősáv indokolt.

3. UTÓNEVELÉS, ÁRUKIADÁS

3.1. Előkészítő [45 m²]

A növények mosását, áthelyezés előtti előkészítését végzik. Közvetlen kapcsolata van a növényházzal és a készáru raktárral. Berendezései: 1 db kézmosó, 1 db kéttálcás mosogató (180*90 cm), munkaasztalok és polcok tárolás céljára.

3.2. Készáru raktár, árukiadó [80 m²]

A növények átmeneti tárolására és a rakatok szállításra történő felkészítésére szolgáló helyiség. A tehergépjárművel történő elszállítás érdekében rakodórámpára van szükség.

3.3. Hűtőkamra [25 m²]

Közvetlenül az előkészítőhöz kapcsolódik. A növények tárolását itt is a fényszobákhoz hasonlóan, gördülő polcrendszeren oldják meg.

3.4. Árukiadó iroda [15 m²]

Adminisztrációs munkahely, az árukiadást ellenőrzi és bonyolítja le.

3.5. Növényház

A növények a természetes időjáráshoz történő szoktatás érdekében az előkészítőből (célszerűen rövid útvonalon) a növényházba kerülhetnek.

4. ADMINISZTRÁCIÓ, SZOCIÁLIS HELYSÉGEK

4.1. Előcsarnok

Az üzem (reprezentatív) előtere, a dolgozók kulturált érkeztetésére szolgál. Szélfogó és előtető szükséges.

4.2. Iroda [20 m²]

Itt az üzemhez kapcsolódó adminisztrációs és igazgatási tevékenységeket végzik.

4.2. Öltözők, mosdók

A dolgozói létszámnak megfelelően: egy műszakban 30 női és 15 férfi dolgozó részére. Az öltöző: C-típusú kettős szekrényes. A műszakváltások miatt célszerű lehet 3 db egyforma méretű öltöző kialakítása. A vizes csoportok és a közlekedési útvonalak tervezésénél gondolni kell arra, hogy az üzemben mozgássérült dolgozók és látogatók is lehetnek.

4.4. Üzemi vizes csoport

Az üzemi dolgozók munkahelyeihez tartozó, azokhoz közel eső vizes csoport.

4.5. Szociális helyiség [40 m²]

Pihenőhely teakonyhával. Berendezései: étkezőasztalok, kéttálcás mosogató, hűtők, mh. sütő..

4.6. Dohányzó [10 m²]

Dohányzásra kijelölt helyiség.

4.7. Takarítóeszköz tároló [5 m²]

A szociális helyiségek takarításához szükséges eszközök és tisztítószeres tárolására szolgál.

5. GÉPÉSZET

6.1. Szellőző gépház [25 m²]

A mesterséges szellőzést igénylő helyiségek levegőellátását biztosítja. (Pl.: fényszobák..)

6.2. Kazán [25 m²]

Gázüzemű kazán, külső kettősfalú hőszigetelt fémkéménnyel. Gázfogadó külső megközelítéssel.