

GZO Spital Wetzikon Gesamtsanierung Küche U1/U3 | Wetzikon



Spezialitäten des Projektes | Highlights

Die Küche im Spital Wetzikon entsprach nicht mehr den Anforderungen an eine moderne Produktionsküche sowohl aus betriebstechnischer als auch aus haustechnischer Sicht. In Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft und einem Gastroplaner wurde ein neues Konzept erarbeitet. Bei der Sanierung der Küche wurden auch die Räumlichkeiten der Zentralsterilisation berührt, da dieser Bereich über die Lüftungsanlage der Küche belüftet wurde. Nebst den Anpassungen der Haustechnik in der Küche selbst sind auch die Luftaufbereitungsgeräte und alle Energiezulieferer saniert bzw. ersetzt worden. Während dem Umbau ist eine provisorische Produktionsküche im Aussenbereich eingerichtet worden.

Auftrag | Tätigkeiten TGP

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Expertise | Teilleistung (SIA108 2003): |
| <input type="checkbox"/> Energiekonzept | <input type="checkbox"/> 11 (Strategie) |
| <input type="checkbox"/> Gesamtplaner (HLKSE) | <input type="checkbox"/> 21 (Machbarkeit) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Heizungstechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 31 (Vorprojekt) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Luft-/Klimatechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 32 (Bauprojekt) |
| <input type="checkbox"/> Entrauchung | <input checked="" type="checkbox"/> 33 (Baubewilligung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kältetechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 41 (Ausschreibung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> MSRL-Technik GA | <input checked="" type="checkbox"/> 51 (Ausführungsplanung) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sanitär- Med.-gastechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 52 (Fachbauleitung) |
| <input type="checkbox"/> Elektrotechnik | <input checked="" type="checkbox"/> 53 (IBS, Abnahme) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koordination | <input type="checkbox"/> 61 (Betriebsoptimierung) |

Technische Daten

Gebäude

Umbaute Fläche: ca. 700 m²

Lufttechnik

Arbeiten: Neue Klimaanlage für Küche, Zentralsterilisation, neue Zentrale WRG variabel

Luftmengenregelung:

Heizungstechnik

Arbeiten: Anpassungen Wärmeverteilung

Wärmeerzeugung: bestehend

Kältetechnik

Arbeiten: Neue Kältegruppen für Luftaufbereitung

Temperaturniveau: 6/12 °C