



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**


WYDZIAŁ ARCHITEKTURY

Imię i nazwisko studenta: Krzysztof Wojewódka
Nr albumu: 159714
Studia drugiego stopnia
Forma studiów: stacjonarne
Kierunek studiów: Architektura
Specjalność: Architektura (studia w j. polskim)

PRACA DYPLOMOWA MAGISTERSKA

Tytuł pracy w języku polskim: Przywrócenie tożsamości kulturowej miejsca na przykładzie kompleksu budynków tradycyjnych rzemiosł spożywczych dawnego Gdańska

Tytuł pracy w języku angielskim: Restoring the cultural identity of the place on the example of the complex of buildings of traditional food crafts from the former Gdańsk

Potwierdzenie przyjęcia pracy	
Opiekun pracy  <i>podpis</i>	Kierownik Katedry/Zakładu (pozostawić właściwe) <i>podpis</i>
dr inż. arch. Magdalena Podwojewska	
Recenzent: dr inż. arch. Wojciech Targowski	

Data oddania pracy do dziekanatu:



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ ARCHITEKTURY

**OŚWIADCZENIE dotyczące pracy dyplomowej zatytułowanej:
Przywrócenie tożsamości kulturowej miejsca na przykładzie kompleksu
budynków tradycyjnych rzemiosł spożywczych dawnego Gdańska**

Imię i nazwisko studenta: Krzysztof Wojewódka
Data i miejsce urodzenia: 07.02.1996, Starogard Gdański
Nr albumu: 159714

Wydział: Wydział Architektury
Kierunek: architektura
Poziom kształcenia: drugi
Forma studiów: stacjonarne

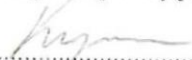
Świadomy(a) odpowiedzialności karnej z tytułu naruszenia przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. 2018 poz. 1191 z późn. zm.) i konsekwencji dyscyplinarnych określonych w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668 z późn. zm.),¹ a także odpowiedzialności cywilnoprawnej oświadczam, że przedkładana praca dyplomowa została opracowana przeze mnie samodzielnie.

Niniejsza praca dyplomowa nie była wcześniej podstawą żadnej innej urzędowej procedury związanej z nadaniem tytułu zawodowego.

Wszystkie informacje umieszczone w ww. pracy dyplomowej, uzyskane ze źródeł pisanych i elektronicznych, zostały udokumentowane w wykazie literatury odpowiednimi odnośnikami zgodnie z art. 34 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych.

Potwierdzam zgodność niniejszej wersji pracy dyplomowej z załączoną wersją elektroniczną.

Gdańsk, dnia 21.09.2020


.....
podpis studenta

¹ Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce:

Art. 312. ust. 3. W przypadku podejrzenia popełnienia przez studenta czynu, o którym mowa w art. 287 ust. 2 pkt 1–5, rektor niezwłocznie poleca przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego.

Art. 312. ust. 4. Jeżeli w wyniku postępowania wyjaśniającego zebrany materiał potwierdza popełnienie czynu, o którym mowa w ust. 5, rektor wstrzymuje postępowanie o nadanie tytułu zawodowego do czasu wydania orzeczenia przez komisję dyscyplinarną oraz składa zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

STRESZCZENIE

Przedmiotem pracy jest projekt kompleksu budynków rzemiosł spożywczych znajdujących się przy ulicy Starowiślnej w Gdańsku, dzielnicy Nowy Port. Zakres opracowania architektonicznego, poszerzonego o rozwiązania urbanistyczne oraz krajobrazowe.

Problematyka pracy skupia się na przywróceniu tożsamości kulturowej dawnego Gdańska oraz na podkreśleniu istoty połączenia miasta z szklakiem wodnym.

W myśl dewizy Politechniki Gdańskiej „Historia mądrością, przyszłość wyzwaniem”, obiekt zaprojektowano korzystając z najnowszych rozwiązań materiałowo-technologicznych, nie zapominając o wartościach, które napotkany teren projektowy posiadał.

Opracowanie powinno spełniać wymogi prawne obowiązujące w Rzeczypospolitej Polskiej oraz wytyczne do realizacji prac dyplomowych Politechniki Gdańskiej.

Słowa kluczowe:

browar, ukształtowanie terenu, szkoła gastronomiczna, piwowarstwo, technologia chemiczna, ciąg pieszo jezdny, ściana kurtynowa, sad, rolnictwo, gastronomia, rewitalizacja,

Dziedzina nauki i techniki zgodnie z wymogami OECD:

2.1. inżynieria architektury

Abstract

The subject of the work is the design of a complex of food craft buildings located at Starowiślna Street in Gdańsk, Nowy Port district. The scope of an architectural study, extended with urban and landscape solutions.

The subject of the work focuses on restoring the cultural identity of former Gdańsk and on emphasizing the essence of connecting the city with a waterway.

According to the motto of the Gdańsk University of Technology "History with wisdom, the future a challenge", the object was designed using the latest material and technology solutions, not forgetting the values that the project area had.

The study should meet the legal requirements in force in the Republic of Poland and the guidelines for the implementation of diploma theses of the Gdańsk University of Technology.

Keywords:

brewery, landform, gastronomic school, brewing, chemical technology, pedestrianized route, curtain wall, orchard, agriculture, gastronomy, revitalization,,

Scientific classification code due to the "OECD classification":

2.1 architecture engineering.

SPIS TREŚCI

1. Wstęp i cel pracy

- 1.1 Przedmiot pracy projektowej....
- 1.2 Stan browarnictwa w Polsce

2. Część problemowa

- 2.1. Historia Gdańska
- 2.2. Spichlerze – Wyspa Spichrzów
- 2.3. Gdański port
- 2.4. Ludność Gdańska
- 2.5. Historia Browarnictwa
- 2.6. Rozkwit i upadek gdańskiego browarnictwa
- 2.7. Browarnictwo Gdańskie w czasach współczesnych
- 2.8. Ród Heweliuszów
- 2.9. Życie browaru
- 2.10. Etapy produkcji gdańskiego piwa
- 2.11. Gatunki piw gdańskich
- 2.12. Kultura spożywania piwa

3. Część koncepcyjna

- 3.1. Założenia wstępne do projektu.....
- 3.2. Studium problemu projektowego.....
 - 3.2.1. Dostępność i położenie.....
 - 3.2.2. Występująca zieleń.....
- 3.3. Analiza tematu.....
 - 3.3.1. Opis planu zagospodarowania.....
 - 3.3.2. Dwór Fischera
 - 3.3.3. Wodny Gdańsk
 - 3.3.4. Miejsca wspólne
- 3.4. Koncepcja bryły
 - 3.4.1. Budynek restauracyjny
 - 3.4.2. Budynek produkcyjno-magazynowy
 - 3.4.3. Dojazdy
 - 3.4.4. Główna oś urbanistyczna
 - 3.4.5. Materiały elewacyjne
 - 3.4.6. Rozwiązania proekologiczne

4. Część projektowa

- 4.1. Dane ogólne.....
 - 4.1.1. Przedmiot i zakres opracowania.....
 - 4.1.2. Informacje ogólne.....
- 4.2. Opis planu zagospodarowania terenu.....
 - 4.2.1. Stan istniejący zagospodarowania terenu.....
 - 4.2.2. Stan projektowany.....
 - 4.2.2.1. Podział geodezyjny.....
 - 4.2.2.2. Parametry techniczne projektu.....
 - 4.2.3. Miejscowy Plan Zagospodarowania Przestrzeni.....
- 4.3. Opis budowlany
 - 4.3.2. Opis konstrukcji
 - 4.3.4. Schematy konstrukcyjne.
 - 4.3.5. Opis materiałów elewacyjnych
 - 4.3.6. Ochrona przeciwpożarowa
 - 4.4.7. Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami.

5. Wykaz literatury i źródeł.

- 5.1. Akty prawne.....
- 5.2. Literatura przedmiotu.....
- 5.3. Wykaz ilustracji
- 5.4. Spis tabel
- 5.5. Źródła internetowe

6. Załączniki graficzne

7. Weryfikacja dyplomu magisterskiego

1. WSTĘP I CEL PRACY

1.1 Przedmiot pracy projektowej

Przedmiotem pracy jest projekt kompleksu budynków rzemiosł spożywczych znajdujących się przy ulicy Starowiślnej w Gdańsku, dzielnicy Nowy Port. Zakres opracowania architektonicznego, poszerzono o rozwiązania urbanistyczne oraz krajobrazowe oraz szereg analiz.

Celem projektu jest stworzenie miejsca upamiętniającego kulturę dawnych rzemiosł spożywczych dawnego Gdańska. W szczególności produkcję historycznych, pomorskich gatunków piw. W tym także wyrobu gdańskiego specjału – piwa jopejskiego. Posiłkując się ocenami dawnych znawców zagranicznych trunków ten uchodził za „króla europejskich piw jęczmiennych”¹.

Jednym z głównych założeń była próba projektowego ożywienia komunikacji wodnej miasta Gdańska. Z przeprowadzonych analiz wynika, że obecny stan i promocja tego rodzaju komunikacji nie oddaje swojego potencjału. Nie dowartościowanie tego aspektu prowadzi do zaniedbań poznawania miasta związanego z wodą od jego najistotniejszej struktury.

Szczególny nacisk nałożono na potrzeby społeczne oraz ekonomiczne projektowanej przestrzeni. Kompleks powinien być dostępny dla każdego, a w szczególności dla mieszkańców Nowego Portu. Założenie projektowano w myśl zasadom zrównoważonego rozwoju, zwracając uwagę szczególnie na rozwiązania proekologiczne.

1.2. Stan browarnictwa w Polsce

Aktualnie w Polsce czynnych jest 265 warzelní komercyjnych², z czego 4 największe grupy piwowarskie są w posiadaniu 18 browarów produkujących ok. 90% piw na rynek. Browary regionalne o średnim rocznym wybiciu zaopatrują 9% gospodarki, a najliczniejsze browary rzemieślnicze około 1%³.

¹ Z. Gach, *Z piwem przez wieki*, Gdańsk 2007, s.35

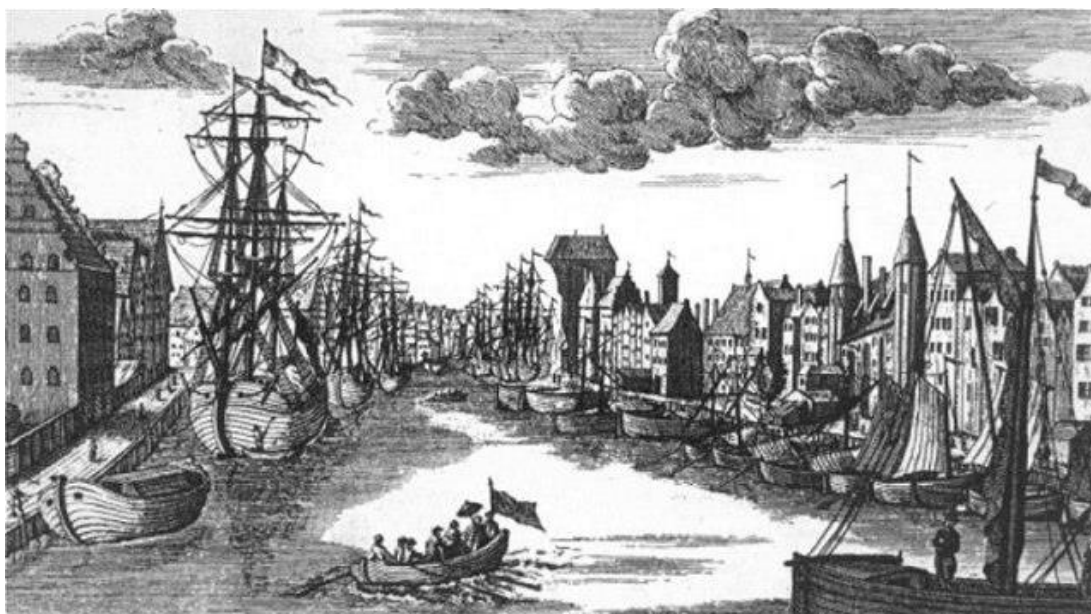
² Piwna mapa Polski - zaznaczone browary na mapie Google – stan na 09-19-20 [dostęp 19.09.2020]

³ https://pl.wikipedia.org/wiki/Browary_w_Polsce [dostęp 19.09.2020]

2. CZĘŚĆ PROBLEMOWA

2.1. Historia Gdańska

Historia Gdańska sięga roku 997. Tożsamość tego miasta kształtowała się pod wpływem różnych kultur. Gdańsk był największym miastem Rzeczypospolitej Obojga Narodów, a w XVI wieku najbogatszym miastem Rzeczypospolitej, miastem królewskim i hanzeatyckim. Gdańszczanie mieli przywilej czynnego uczestnictwa w wyborze króla. To także ważny ośrodek kulturalny, nie był jednak miejscem jednorodnym kulturowo i to właśnie stanowiło o jego wyjątkowości.



Ilustracja 2.1.1 rycina - Gdańsk wiek XVII (fot. forum-gdansk.mojeosiedle.pl)

Niepodważalna jest jego rola jako miejsca prowadzącego do spotkania z całym praktycznie światem. Był miejscem, gdzie morze, port, naturalne szlaki transportowe, wiodące z południa Europy na północ, powodowały ciągle przepływ mas ludzkich. Na ulicach rozbrzmiewały rozmowy w różnych językach, chociaż dominującym przez wieki był język niemiecki, którym posługiwała się gdańska elita.

Swój rozwój miasto zawdzięczało położeniu u ujścia Wisły. Od X wieku rzeka ta stanowiła najdogodniejszą handlową drogę wodną, którą spławiano nad Bałtyk towary produkowane w Polsce i krajach ościennych.

W piastowskiej Polsce rzeki, płynące ku Bałtykowi, ułatwiały wymianę towarów między północną i południową Europą. Wisłą spławiano różne towary, głównie zboże, które docierało do Gdańska. Zboże składano w spichrzach i wysyłano je za granicę. Dzięki temu bogaciła się polska i litewska szlachta. Zwolnienie szlachty w 1496 roku przez króla Olbrachta z opłat za przewożone towary przyczyniło się do rozpowszechnienia transportu rzeczno-żeglarskiego jako najbardziej korzystnego sposobu przewozu.

Nuncjusz Apostolski Juliusz Ruggieri w swoim tekście „Sprawozdanie ze stanu Królestwa Polskiego złożone świętemu Piusowi V Papieżowi na dworze Zygmunta Augusta za swoim powrotem z Polski r. p. 1568[1]” bardzo pochlebnie wyraził się o handlu Polski i roli, jaką sprawował w tym czasie Gdańsk.

„Polska prowadzi handel nie tylko z sąsiadami, lecz i z odleglejszymi krajami [...]. Cały prawie handel skupiony jest w Gdańsku, porcie nad Morzem Bałtyckim, należącym do króla polskiego. W sierpniu odbywa się tu wielki jarmark św. Dominika [...] i wtedy do portu zawija przeszło 400 okrętów naładowanych winem francuskim i hiszpańskim, jedwabiem, oliwą, cytrynami, konfiturami hiszpańskimi, korzeniami⁴portugalskimi, cyną i sukniem angielskim.

Zastają w Gdańsku magazyny pełne pszenicy, żyta i innego zboża, lnu, konopi, wosku, miodu, potażu⁵, drzewa do budowy, solonej wołowiny [...], którymi kupcy rozładowane swoje okręty na powrót ładują [...] Zboże zaś i inne płody spławiają [szlachta polska] do Gdańska na wiosnę i sprzedają [...] kupcom gdańskim, którzy składają je w swoich magazynach na następny jarmark, a że oni sami tylko mogą prowadzić ten handel, są niezmiernie bogaci i nie masz miasta, z którego by król polski mógł mieć więcej pieniędzy [...].

W Gdańsku, pełniącym funkcję największego polskiego magazynu, nie mogło zabraknąć spichlerzy. Do dzielnicy spichrzowej - Wyspy Spichrzów, czyli swoistej „wyspy skarbów”, bronił dostępu zwodzony Most Zielony (przy Zielonej Bramie). W średniowieczu nosił nazwę Most Kogi, łączącym dzielnicę spichrzową z Głównym Miastem.

Gdańszczanie zaczęli budować spichlerze nad Motławą (naprzeciw Głównego Miasta), przy ulicy Stągiewnej i ulicach do niej równoległych (Spichrzowa, Zarzewie) już ponad 600 lat temu. Pierwszym znanym obiektem była założona w 1331 roku rzeźnia nad Motławą (Kuttelhof, przy obecnej ul. Chmielnej 39–45. W XVI wieku było ich ok. 340. Przed spichlerzami położonymi nad brzegami rzeki zbudowano specjalny drewniany pomost służący do załadunku lub wyładowywania towarów.

⁴ korzenie – tu: przyprawy np. cynamon, imbir, wanilia, pieprz

⁵ potaż – substancja pochodząca ze spalania drewna, służyła do wyrobu m.in. mydła i szkła

2.2. Spichlerze – Wyspa Spichrzów

Wyspa Spichrzów, magazynowa część gospodarczego serca Gdańska, jakim był jego port na Motławie, była miejscem, gdzie spotykali się przedstawiciele różnych kultur i narodów w związku z rozległymi handlowymi kontaktami Gdańska. Zrozumiałe jest więc, że również tu pojawiają się wielokulturowe odniesienia. Nazwy spichlerzy nawiązywały często do odległych krajów ich mieszkańców. Były zatem spichlerze: Holandia, Jerozolima, Lubeka, Węgier i Turek. Inną grupę nazw stanowiły nawiązania do egzotycznej fauny i flory takie jak: Papuga, Słoń, Nosorożec, Wieloryb, Biały Niedźwiedź, Małpa, Drzewo Kawowe, Żółty Lew, Trzy Cytryny, Drzewo Palmowe i Pelikan, "Szara Gęś", Niedźwiedzi Taniec", "Wielbłąd", "Królowa nocy".

Dzisiejsza ulica Spichrzowa nosiła niegdyś nazwę Judengasse ("Żydowska"). Nazwę tę, nosiła uprzednio dzisiejsza ul. Stągiewna. Nazwa ulicy przetrwała aż do 1936 r., kiedy ze względu na "niearyjskość", decyzją hitlerowskich władz Gdańska zmieniono ją na Speichergasse (Spichrzowa).



Ilustracja 2.2.2 rycina – Wyspa Spichrzów, 1765 r. (fot. wikipedia.pl)

Ciekawostką stanowi fakt, iż przy dzisiejszej ulicy Owsianej (dawnej Mäusegasse - "Mysiej") pod numerem 7 znajdował się spichlerz o nazwie "Czerwona Mysz". W 1939 r. posłużył hitlerowcom jako punkt koncentracji schwytanych w Gdańsku Żydów i pełnił niechlubną rolę getta.

Gdańskie spichlerze to duże magazyny, przestronne, z wieloma piętrami, zbudowane z drewna, cegły, gliny, kamieni. Nie posiadały numerów, jednak budowniczowie często na ścianie umieszczali godło spichlerza, będące ilustracją jego nazwy - mogło mieć ono formę znaku, rzeźby. W spichlerzach przechowywano przeróżne towary, np. zboże przywożone do Gdańska Wisłą przez polskich flisaków, chmiel, drewno, konopie, len, wosk, sukno i jeszcze wiele innych, często luksusowych towarów. Niektóre z tych "cennych skarbów" wysyłano drogą morską do krajów Europy Zachodniej. Handel kwitł, miasto się rozwijało i bogaciło wraz ze swoimi mieszkańcami. Gdańsk stał się bardzo ważnym portem handlowym Bałtyku.

Jedną z głównych ulic na wyspie była ul. Stągiewna. Na końcu wyspy dawniej istniał Dwór Popielny i Smolny, gdzie specjaliści urzędnicy kontrolowali jakość popiołu i smoły.

Drogą dojazdową do wielu spichlerzy była ulica Chmielna. Tu w środkowej części wyspy w XIV w. zakładano pola drzewne, na których przechowywano przewiezione Wisłą i Motławą drewno.

Nieopodal znajduje się Brama Krowia, zamykająca ulicę Ogarną od strony Motławy. Ulicą Ogarną i przez Krowi Most pędzono psy, które strzegły spichlerzy przed nieproszonymi gośćmi. Towary zgromadzone w magazynach były cenne dla właścicieli, a drewniane spichlerze często narażone na pożar i rabunek, dlatego też po zmroku podnoszono zwodzone mosty na Motławie, nie wolno było rozpalać ognia, a wyspy strzegły psy. Mimo tych wszystkich zakazów nie zawsze udało się ochronić spichlerzy przed pożarami, które wielokrotnie wybuchały na wyspie, niszcząc cenne towary wraz z magazynami.

Pod numerem 53 stoi spichlerz "Błękitny Baranek" (zwany także "Wisłoujście"), jedyny, który ocalał z wojennej pożogi. Ten duży, siedmiopiętrowy budynek, z dobrze zachowaną drewnianą konstrukcją mieści obecnie Centrum Edukacji Archeologicznej. Nieco dalej przy Chmielnej 59- cztery duże, ale niestety zaniedbane spichlerze-"Gdańsk", "Elbląg", "Toruń" i "Pod Koroną". Na krańcu wyspy zbudowano dworzec kolejowy i poprowadzono tory wzdłuż całej ulicy Chmielnej. Na kolejnej gdańskiej wyspie rzecznej, czyli Ołowiance, dawniej przechowywano ołów. W średniowieczu, teren ten zwano Szafarnią, był on własnością Krzyżaków. Tu znajdowały się krzyżackie magazyny i warsztaty ciesielskie służące m.in. do naprawy krzyżackich statków.

Na Ołowiance możemy odnaleźć trzy murowane spichlerze- "Panna", "Miedź" i "Oliwski". "Panna" zawdzięcza swą nazwę figurze, która kiedyś stała na szczycie spichlerza, w "Miedzi", przechowywano miedź, a spichlerz "Oliwski", nazwę wziął od zakonników z Oliwy- cystersów. Teraz spichlerze są siedzibą Centralnego Muzeum Morskiego.

Przy nich znajduje się Spichlerz Królewski (dziś jest w nim hotel), zaplanowany przez Kazimierza Jagiellończyka w XVw., ale powstał dopiero na początku XVII. Budynek jest murowany, zdobiony i ma dużo okien, jak przystało na spichlerz należący do władcy.

Ciekawe jest w nim to, iż jego dłuższe ściany biegną wzdłuż nabrzeża, a nie w poprzek, jak u innych gdańskich spichlerzy.

Kolejny spichlerz znajduje się na ulicy Grodzkiej- jest to spichlerz "Pod Jeleniem", co symbolizuje figurka jelenia na szczycie budynku.

2.3. Gdański port

Na rozwój nadmotławskiego portu złożyło się kilka przyczyn. Dzięki swojemu umiejscowieniu, Gdańsk stał się zapleczem polskich dworów i pałaców. Dostarczał towarów najbardziej pożądanych. Były to kosztowne tkaniny, koronki, wino oraz egzotyczne owoce, przyprawy i korzenie. Kolejną przyczynę stanowiły skutki wielkich odkryć geograficznych, kiedy to nastąpiło załamanie starych potęg handlowych i ekspansja nowych: Antwerpii, Amsterdamu i portów położonych nad Bałtykiem. Do rozwoju nadbałtyckich miast portowych przyczynił się też rozwijający na Zachodzie Europy przemysł, który zmienił nieodwracalnie oblicze rolnictwa. W krajach tych zaczęto wytwarzać za mało żywności w stosunku co do potrzeb mieszkańców. „Zboże i inne produkty rolnicze stały się w tym czasie towarami bardzo poszukiwanymi na rynkach Holandii, Anglii i innych państw Europy Zachodniej. Fakt ten zaciążył silnie na gospodarce krajów Europy Wschodniej, a dla Gdańska stał się na wiele dziesiątków lat źródłem ogromnej potęgi i dobrobytu.”⁶

O poważnej roli Gdańska w handlu bałtyckim na przełomie XV i XVI w. świadczy najlepiej fakt, że w r. 1497 na 795 okrętów, które przepłynęły przez Sund, 113, a więc niemal 15%, pochodziło z tutejszego portu. W latach 1578-1618 około 50% statków płynących przez Sund na Zachód stanowiły okręty wychodzące z Gdańska.

Sezon żeglarski w XVI-XVII w. łączył się z ożywionym ruchem na Motławie. Przybijały tu statki z Anglii i Szkocji, Francji i Niderlandów, Skandynawii. Często były to całe flotylle, liczące nawet po kilkadziesiąt statków. Oprócz tego Wisłą odbywał się spływ zboża, na które czekały holenderskie okręty.

⁶ M. Bogucka, Życie w dawnym Gdańsku, wyd. Trio, Warszawa 1997, s.9.



Ilustracja 2.3.3 rycina Petera Willera – Żuraw nad Motławą, 1638 - 1642. Rycina ilustrowała księgę Reinholda Curicke "Historyczny opis miasta Gdańska" ("Der Stadt Dantzick historische Beschreibung") 1638-1642.

Wyładunek i załadunek towarów wspomagał dźwig portowy, zbudowany w XIV wieku, zwany Żurawiem. Przy pomocy Żurawia osadzano maszty na statki, ale także dokonywano załadunku towarów ciężkich i trudnych do podniesienia, czyli beczek z winem i piwem, kamieni młyńskich itp. Urządzenie to podnosiło ciężar do dwóch ton. Na początku XVII wieku zbudowano kolejny, mniejszy dźwig portowy.

2.4. Ludność Gdańska

Gdańsk już w okresie średniowiecza stanowił prawdziwy tygiel kulturowy, gdzie ścierały się, ale też wzajemnie od siebie czerpały różne nacje. W połowie XV wieku Gdańsk zamieszkiwało około 20 tysięcy ludności, jednak już w XVI wieku liczba ta podwoiła się. XVII-wieczny Gdańsk rozrasta się do miasta liczącego 60-70 tysięcy mieszkańców, sięgającym nawet 100 tysięcy ludności. Z całą pewnością znaczną część Gdańszczan stanowili kupcy, marynarze i robotnicy portowi, jednak prawie połowa to rzemieślnicy różnych branż i specjalności. W każdym zakątku miasta natknąć się można było na warsztaty rzemieślników. Informowały o tym malowane godła. W pogodne dni życie toczyło się na dworze. Niektóre ulice starego Gdańska były szczególnie ulubione przez niektóre zawody i stąd brały swa nazwę. Do dzisiaj można w Gdańsku przejść się ulicą Rzeźniczą, Garbarską, Tkacką czy Kaletniczą. Wyroby wyprodukowane w mieście pokrywały nie zaspakajały tylko wewnętrznego rynku, ale wędrowały po całym kraju, a nawet za granicę.



Ilustracja 2.4.4 "Portret kobiety" autorstwa Peetera Danckersa de Rij, około 1640r.

Za najstarsze i najliczniejsze grupy rzemieślnicze uważa się rzeźnictwo, piekarnictwo i browarnictwo.

Dzięki wciąż rosnącemu zapotrzebowaniu na ogromne ilości chleba, mięsa i piwa rzemiosła te rozwijały się niezwykle szybko. Mięso było skupywane z całego Pomorza, a nawet Mazowsza czy z głębi Polski bydlę do uboju. O warunkach uboju określały przepisy cechowe. Ciekawostką jest to, że już wtedy ważne było, aby niepotrzebnie nie męczyć zwierząt. Świeże mięso sprzedawano w istniejących 166 jatkach. Dodatkowy dochód stanowiło solone mięso. Które załadowywano na okręty.

Podobnie piekarze, dzielący się na specjalistów od wypieku chleba żytniego i pieczywa pszennego brali udział w zaopatrywaniu żeglarzy, sprzedając im pieczywo oraz barylki sucharów. Jakość tego pieczywa była powodem kłótni i sprzeczek.

Wiele niepochlebnych opinii zdobyło sobie też piwo dostarczane na statki, jednak było to spowodowane nieuczciwymi praktykami szyprów, ponieważ piwo gdańskie było bardzo cenione, także za granicą, szczególnie piwo „gdańskie” oraz „jopejskie”.

W ścisłej zależności z gdańskim browarnictwem i handlem związane było bednarstwo, istniała bowiem konieczność opakowania towaru. Pod koniec XIV wieku w Gdańsku było kilkudziesięciu majstrów należących do tego cechu.

Wiek XVI i początek wieku XVII przyniósł rozkwit rzemiosł spożywczych. Wiązało się to z ogólnym rozwojem i rozrostem miasta. Wyodrębniły się nowe grupy piekarzy, wypiekających nowe gatunki pieczywa, m.in. poszukiwany był chleb holenderski, słodkie bułki, ciastka, strucle, obwarzanki itp. Apetyt szybko bogacącej się ludności miasta zaspokajali miodosytnicy, pasztetnicy, producenci wódek i likierów.

Liczną grupę zawodową stanowili także skórnicy, czyli garbarze, szewcy i futrzarze. Pojawili się paśnicy, rymarze, siodlarze, rękawicznicy, kaletnicy, biało- i czerwonoskórnicy, wyprawiający kolorowe skóry z zamszu.

Podobnie rozwijał się przemysł drzewny. Bogaci kupcy chętnie zaopatrywali się w pięknie rzeźbione schody, szkatułki, meble (stoły i szafy gdańskie znane w całej Polsce).

Wiek XVI przyniósł postęp techniczny w grupie rzemiosł metalowych. Należeli do nich ślusarze, kowale okrętowi, gwoździarze, zegarmistrzowie, druciarze i konwisarze.

Na uwagę zasługuje też gdański przemysł włókienniczy. Do XV wieku dziedzina ta była słabo rozwinięta, były tu dwie gałęzie produkcji: tkactwo lniane i wełniane. W ciągu niespełna pół wieku Gdańsk zmienił się w wielki ośrodek produkcji sukna, tkanin bawełnianych, jedwabnych, płótna, filcu. Obok rozwijały się warsztaty wyrabiające kosztowne tkaniny: adamaszek, aksamit, złotogłowie.

Równolegle do prężnie rozwijających się rzemiosł rzeźniczych i piekarnictwa rozwijał się w Gdańsku wyrób piwa i innych trunków, a od XIII wieku gdańscy browarnicy wymieniani są w gronie najważniejszych grodowych zawodów – tuż obok piekarzy i rzeźników.

2.5. Historia Browarnictwa

Historia Gdańska i Pomorza nierozdzielnie związana jest z historią browarnictwa. Na obszarze Starego Miasta w księgach miejskich występują browarnicy już w roku 1342, ale z pewnością musieli zasiedlić te tereny jeszcze wcześniej. Przywilejem prawa warzenia piwa cieszył się już Gdańsk od wczesnego średniowiecza. W XV wieku cech piwowarów był jednym z najpotężniejszych w mieście, a roczna produkcja piwa wynosiła prawie 250 tys. beczek rocznie. O skali zapotrzebowania na ten trunk niech świadczy fakt, że prawie czterystu rzemieślników spośród ponad tysiąca działających w Gdańsku zajmowało się warzeniem piwa. Z powodu konieczności dokonywania inwestycji przy produkcji piwa już w drugiej połowie XIV wieku między wytwórcami piwa dokonał się podział. Jedną grupę stanowili najemni piwowarzy- fachowcy, którzy założyli w 1363 roku swój cech, kolejną byli browarnicy, czyli przedsiębiorcy, organizujący produkcję. Rozłam między tymi grupami powiększał się z biegiem lat, głównie bogacili się browarnicy. Piwo stanowiło wtedy jeden z podstawowych elementów diety oraz środek płatniczy. Ich znaczenie dla rozwoju miasta było tak duże, że w 1363 roku browarnicy założyli pierwszą browarniczą organizację cechową, która miała nie tylko dbać o cechowe interesy, ale też pilnować jakości warzonego piwa. „Lista podatkowa z 1377-1378 r. drukowana przez Keysera zawiera obok nazwisk browarników także nazwiska słodowników ; pozwala to wnioskować o istnieniu specjalizacji w obrębie tego rzemiosła.”⁷

W tym też czasie pojawiła się oddzielna grupa piwowarów. Byli to najemni fachowcy, których zatrudniano bezpośrednio w produkcji (tzw. Schóppenbrewere) W 1363 roku zawiązali oni bractwo duchowne, a w rok potem uzyskali ołtarz w kościele N M P. W cech zorganizowali się też browarnicy-przedsiębiorcy. W związku ze wzrastającym się znaczeniem i bogaceniem tej grupy już w 1378 roku nastąpiło powstanie browarników przeciwko Radzie Miejskiej, która zezwoliła na sprowadzenie do miasta konkurencji w postaci piwa z Wismaru. Mimo stłumienia tego buntu, Rada była zmuszona cofnąć pozwolenie na import. Bez wątplenia zdarzenie to świadczy o wpływach, jakie zdołali sobie w XIV w. zapewnić na terenie Gdańska browarnicy.

⁷ M. Bogucka, Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku, wyd. PWN, Warszawa 1962, s.18

2.6. Rozkwit i upadek gdańskiego browarnictwa

Okres rozkwitu browarnictwa przypada w Gdańsku na wiek XV i początek XVI. Według spisów z r. 1416 na samym tylko Prawym Mieście mieszkało ich 378. W tym czasie sąsiedni, równie świetnie rozwijający się Toruń miał zaledwie 57 browarników.⁸

Browary gdańskie skupiały się głównie wokół kilku następujących ulic: Ogarnej (Hundegasse), Ław Chlebowych (Brotbankengasse), Św. Ducha (H. Geistgasse), Szerokiej (Breitegasse), Świętojańskiej (Johannissgasse) i Browarniczej (dzisiejsza Straganiarska — niem. Hókergasse). W początku XV w. poza Prawym Miastem przemysł browarniany był słabiej rozwinięty. Na Starym Mieście funkcjonował początkowo tylko jeden browarnik, na Nowym Mieście źródła milczą o nich zupełnie. Liczba browarów w Gdańsku z okresu hanzeatyckiego jest trudna do ustalenia, ponieważ w XV wieku wielu z nich nie było właścicielami całych zakładów, a miało jedynie ich części. Z drugiej strony byli bogacze skupiający w swych rękach więcej niż jeden browar. Nie ulega jednak wątpliwości fakt, że w XV, a także w początkach XVI w. liczba browarów wzrastała. Wkrótce po rozwoju browarnictwa na Prawym Mieście nastąpił silny jego rozkwit na Starym Mieście, gdzie w pierwszej połowie XVI w. pojawiło się wiele zakładów produkujących piwo. Zlokalizowane one były głównie na ulicy Obszernej, okolicach ul. Korzennej i Stolarskiej, Piwnej, Chlebnickiej i Św. Ducha. Nowe browary powstały także na Przedmieściu i w innych punktach miasta. Obok budowy nowych i rozbudowy starych zakładów warzelnianych także inne zjawiska świadczą o rozkwicie gdańskiego browarnictwa. Rosnące w związku z rozwojem miasta zapotrzebowanie na piwo różnych gatunków spowodowało znaczne wydoskonalenie i zróżnicowanie tutejszej produkcji. Niektóre rodzaje gdańskiego piwa zastępnęły szeroko w kraju i za granicą. Rozmiary wytwórczości są imponujące. Zawdzięczało je browarnictwo bez wątpienia głównie szerokim możliwościom eksportowym, które sprzyjały rozwojowi tej gałęzi produkcji i wysuwały ją na czoło innych rzemiosł.



Ilustracja 2.6.6 Rycina z mężczyzną nalewającym piwo z beczki. (slaskie.travel)

⁸ M. Bogucka, Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku, wyd. PWN, Warszawa 1962, s.19.

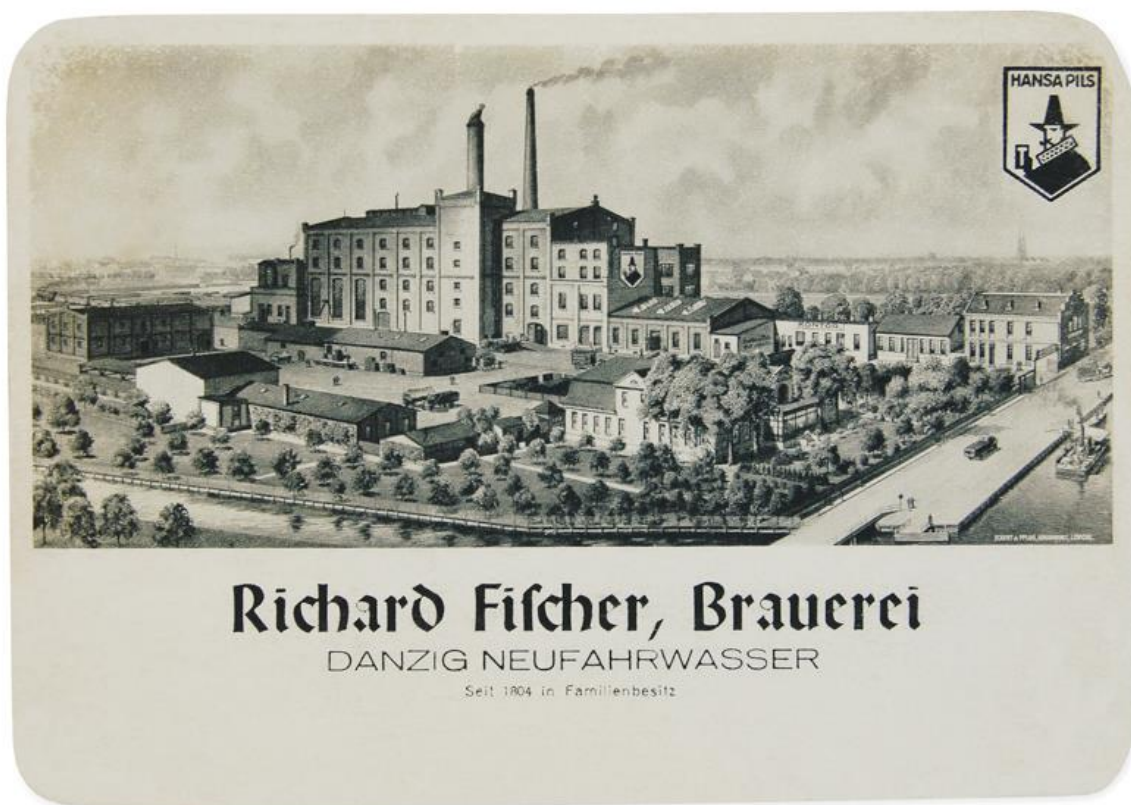
Jednak po okresie świetnego rozkwitu w XV i początkach XVI w. następuje powolny upadek tej gałęzi produkcji. Rzemieślnicy zaczęli oprócz produkcji uprawiać handel. Browarnicy i piekarze spekulowali zbożem i mąką, zaczyna się potajemnie prowadzić szynki, aby można taniej wypić dzban piwa czy wina. W katalogu browarników sporządzonym w XVII w. zamieszczono wyciąg z listu Rady Gdańskiej do księcia pruskiego z 11 II 1559 r. (w sprawie wywozu piwa gdańskiego za granicę) informację, że w mieście jest „...kilkuset browarników, którzy utrzymują się z wyrobu piwa”.⁹ Znajdujący się w tymże katalogu odpis innego listu Rady z 29 VIII 1567 r. skierowanego do sekretarza Mateusza Radeke, wspomina już tylko o 150 browarnikach (w Toruniu było ich 83). Z każdym rokiem spadała jednak liczba rzemieślników trudniących się wyrobem piwa. Ciągłe zmniejszała się liczba wydawanych koncesji na otwieranie nowych przedsiębiorstw tej branży. W połowie XVII w. liczba członków cechu browarniczego spadła do zaledwie 54. Wiek XVII przynosi kryzys produkcyjny w tej dziedzinie produkcji. Nieco może dziwić fakt, iż pozostałe rzemiosła spożywcze rozwijały się prężnie. Przyczyn tego regresu było kilka. Istotną przyczynę stanowiły kosztowne walki, jakie cech browarników toczył z patrycjatem. Kolejnym powodem były wysokie podatki, nałożone na cech przez Radę Miejską. Nie pomogło zrzućcie opłat na konsumentów. Niebagatelny wpływ na zmniejszenie się ilości browarów miały zamieszki wojenne w XVII w, które miały też wpływ na zahamowanie rozwoju Gdańska. Ogromny wpływ na upadek browarnictwa miało zmniejszenie handlu i żeglugi, którym wcześniej zawdzięczał swój rozkwit. Konkurencją okazały się też piwa importowane oraz zwiększająca się popularność wódki.

Naczelną jednak przyczyną kryzysu była konkurencja piwa wytwórców niecechowych, pochodzącego spoza Gdańska, głównie z różnych wsi i miasteczek pomorskich, które wyparło gdańskie z rynków całego Pomorza, ale także w samym mieście wzrastała jego konsumpcja. Od drugiej połowy XVI w. poważnym konkurentem okazała się wieś pomorska. Największe ośrodki powstały w osadach zarządzających przez władzę kościelną: Stare i Nowe Szkoty, Biskupia Górka, Święty Wojciech., Chełm, Chmielniki Oruńskie. O tych wytwórcach pogardliwie mówiło się „partacze”, „fuszerzy” albo „szturarze”. Główną zaletą piwa wiejskiego, produkowanego przez szlachtę i bogatych chłopów, była niższa cena ze względu na niższe podatki. Sprawą drugorzędną był fakt, że było ono gorsze jakościowo. Osłabiony cech browarników nie był w stanie zmusić władz miejskich do wprowadzenia zakazu importu. Sprowadzano piwa angielskie, niderlandzkie, Sundzie, lubeckie, rostockie, brunszwickie, wismarskie, szczecińskie, gryfińskie, trzebiatowskie, kołobrzeskie i królewieckie.

⁹ M. Bogucka, Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku, wyd. PWN, Warszawa 1962, s.24.

XVII-wieczny kryzys nie został przewyżniony przez większość browarników, a w następnym stuleciu uległ jeszcze pogłębieniu. Liczba oficjalne działających browarów wynosiła 26. W 1705 roku Rada uchwaliła rozporządzenie, które miało uchronić miasto od „gniewu i kary bożej”. Zakazano w niektóre dni wszelkiej produkcji oraz handlu. Wprowadzono także zakaz otwierania wyszynków przed dziesiątą, a w niedziele i święta mogły być otwierane po godzinie 17.00. produkcji pozacechowej nie osłabiły wyburzenia na Biskupiej Górcie, które spowodowane były przygotowaniami Gdańska do obrony podczas wojny północnej oraz pożary zabudowań w Starych Szkotach, Chełmie i Siedlcach. Zniszczenie zostały natychmiast odbudowane, więc w dalszym ciągu mógł trwać przemysł na teren miasta. Kolejne pogorszenie funkcjonowania gdańskiego ośrodka browarniczego nastąpiło po I rozbiórce w 1772 roku.

Dopiero po wielkiej europejskiej rewolucji piwowarskiej na terenie Gdańska powstało kilkanaście nowych browarów. Największe to: w Nowym Porcie (Neufahrwasser), nazywany „drewnianym” oraz we Wrzeszczu (Langfuhr).



Ilustracja 2.7.7. Browar Richarda Fischera w Nowym Porcie (muzeumpomorza.pl)

2.7. Browarnictwo Gdańskie w czasach współczesnych

Wzrastający popyt na piwo spowodował, że na początku XX wieku utworzono we Wrzeszczu spółkę Danziger, w którą zainwestowano około dwa miliony marek. Największy wkład wniosła rodzina Meyerów. Początkowo zatrudniano tam 100 pracowników. Browar produkował 60 tysięcy hektolitrów piwa. Dwanaście pozostałych browarów zatrudniało 286 osób, produkując około 140 tysięcy hektolitrów. W 1927 roku w Gdańsku funkcjonowały zaledwie trzy browary, a w 1937- dwa: we Wrzeszczu i w Nowym Porcie. Ekskluzywną specjalnością tych browarów była produkcja wspomnianego „Jopenbier”. Piwo to eksportowano głównie do Anglii i Szwecji. W latach trzydziestych wytwarzano w Langfuhr dziewięć gatunków piwa, między innymi: Artus-Brau (z krawatką w języku polskim i niemieckim), Artus- Pils, Caramel, Uhrbock, Putziger, Bankenbrau oraz to najsłynniejsze i najlepsze, czyli Jopen- Quell-Hell, zaopatrzonych w złociste kapsle).

Wybuch wojny spowodował znaczne zmniejszenie produkcji piwa. Po zakończeniu działań wojennych w 1945 roku większa część zarządu i wykwalifikowanych pracowników uciekła do Niemiec. Pozostali nieliczni pracownicy średni. Pierwsze powojenne piwo „Jasne” powstało jeszcze z zapasów niemieckich i rozlano do beczek 14 maja 1945 roku. Następnie produkowano piwa „Jasne Lekkie”, „Słodowe” oraz w niewielkich ilościach „Porter” i „Jasne Pełne”. Do końca 1946 roku browar wrzeszczański przymusowo dostarczał piwo dla radzieckich żołnierzy. Lata sześćdziesiąte to okres renowacji i rozbudowy browaru. Wprowadzono na rynek piwa o nazwach: „Morskie”, „Eksportowe”, „Specjal”, „Krzepkie”, „Jasne Pełne” i „Karmelowe”.

W kolejnych latach zaczęto produkcję piwa „Hevelius”, które zdobyło w 1985 roku I miejsce w rankingu Instytutu Przemysłu Piwowarskiego. Od 28 stycznia 1988 roku w 301 rocznicę śmierci wielkiego astronoma nadano wrzeszczańskiemu browarowi imię Jana Heweliusza.

W 1991 roku po wykupieniu większościowego pakietu akcji browar wykupili Australijczycy i Holendrzy. Nowa nazwa to Hevelius Brewing Company Ltd. . zakład wyprodukował w 1994 roku 400 tysięcy hektolitrów, ale nie zaspokajał potrzeb Trójmiasta i województwa. W 1997 roku gdański browar stał się trzecim browarem koncernu Elbrewery Company Ltd. z siedzibą w Elblągu. W listopadzie 2000 roku podjęto decyzję o likwidacji jedyne istniejącego browaru w Gdańsku.

2.8. Ród Heweliuszów

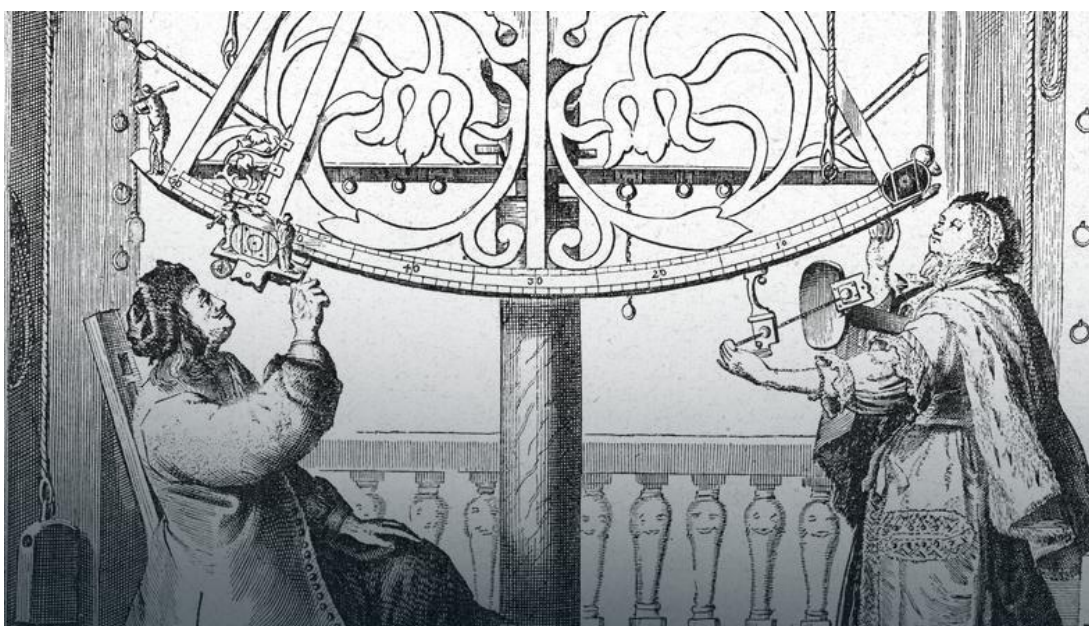
XVII-wieczne wojny szwedzkie przyczyniły się do upadku większości małych browarów w Gdańsku. Zahamowanie rozwoju miasta, ogólne zubożenie ludności miały wpływ na lokalne browarnictwo. Wyjątek stanowiła wąska grupa browarników, która dzięki produkcji piwa luksusowego rozwijała się znakomicie. Do tej elity należał już od drugiej połowy XVI wieku ród Heweliuszów (Hevelke), posiadający w Gdańsku 12 browarów, w tym największy- przy Dritter Damm (Grobla III), którego parcela sięgała do ulicy Lawendowej (Lawendelgasse).

W drugiej połowie XVII wieku najśłynniejszym gdańskim browarnikiem był Jan Heweliusz, który dzięki wpływom z browarów mógł rozwijać swoją pasję. Korzystając z kosztownych przyrządów prowadził obserwacje astronomiczne, a ich wyniki drukował we własnej drukarni. Jan oczywiście kontynuował dzieło swojego pradziada Mikołaja, dziada Michała oraz ojca Abrahama. Wyrabiali oni między innymi słynne piwo „Jopenbier”.

Jan Heweliusz wstąpił do cechu browarników w 1636 roku, a siedem lat później został wybrany starszym korporacji.

W 1648 roku scalił dwa przedsiębiorstwa browarnicze przy ulicy Korzennej (Pfefferstadt). Jedno z nich wniosła w posagu jego pierwsza żona, a drugie otrzymał w spadku po ojcu. Aż do śmierci w 1687 roku pełnił szaczną funkcję rajcy Starego Miasta. Na dachach swoich trzech kamienic zorganizował obserwatorium astronomiczne.

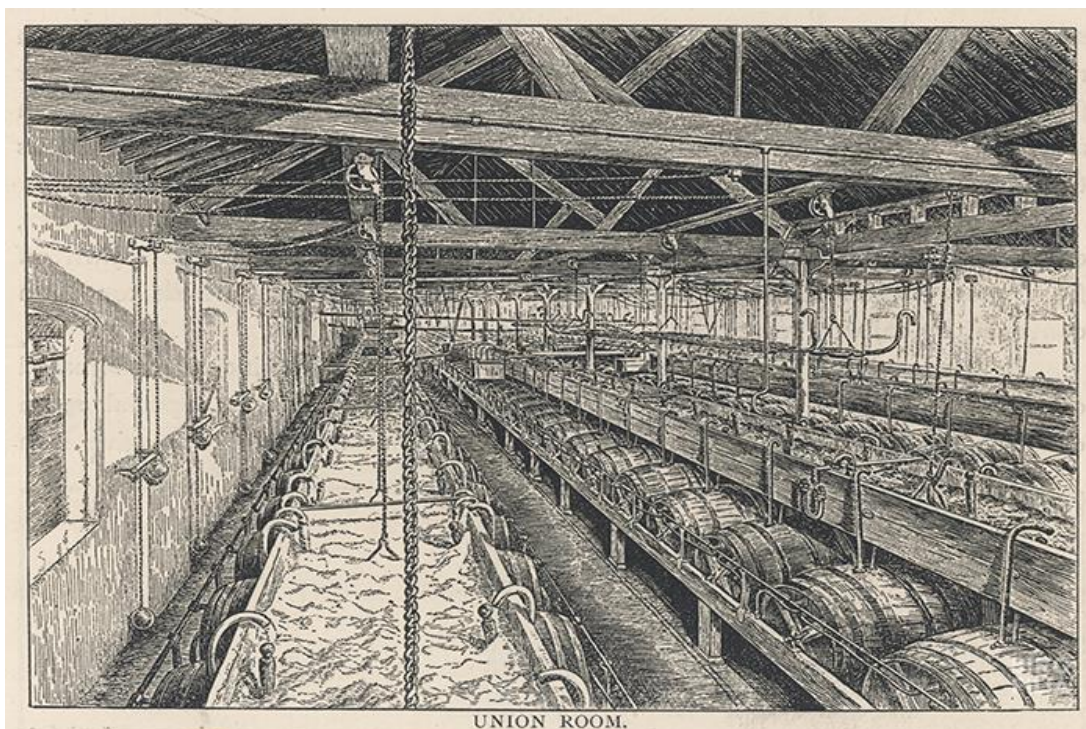
Ruiny tych budynków zostały rozebrane w 1953 roku. Obecnie na ich miejscu, przy zbiegu ulic Korzennej i Heweliusza znajduje się knajpka piwna „Cafe pro Musica” oraz sklep z artykułami muzycznymi.



Ilustracja 2.8.8. Jan Heweliusz z Elżbietą Koopman (polimaty.pl)

2.9. Życie browaru

Nie zachowały się żadne wzmianki historyczne na temat gdańskich browarów działających w XIV i XV wieku. Typowy browar gdański w XVI-XVII w. składał się z kompleksu budynków i urządzeń: właściwego browaru, składu na drzewo, stajni (u zamożniejszych mających własne konie), studni oraz różnych drobnych przybudówek i składzików. Najważniejsze urządzenia były w budynku głównym: słodownia, warzelnia, izba do fermentacji oraz piwnice. Nie zachował się dokładny inwentarz wyposażenia browaru.¹⁰ Na wyposażenie składały się: piec, jedna, dwie lub więcej wmurowanych miedzianych panwi oraz panwie przenośne, kadzie zacierowe, miedziane koryta do moczenia słoju lub do przygotowywania zacieru, kadzie do chmielu, sita, rynny, czerpaki, wiadra, konwie, dźwigi i kołowroty, miechy, szufle, beczki, wory do słoju, fartuchy ochronne dla robotników itp. Piwo składowano w drewnianych beczkach, głównie dębowych. Kotły warzelniarne wykonywano z brązu lub miedzi. Takie wyposażenie było kosztowne, składały się na nie też kanwie, koryta, kadzie zacierne, worki oraz miary pojemności- korce i achtele. Na poszczególnych etapach produkcji dbano o utrzymanie naczyń w czystości. Nauczeni praktyką browarnicy wiedzieli, że zakwas w kadzi może zniweczyć ich plany na sprzedaż i zarobek. Wszystkie sprzęty dokładnie wyparzano i szorowano popiołem.



Ilustracja 2.9.9. Rycina z 1889 r. Browar Ind Coope w Burton-on-tren (birofilia.org)

¹⁰ M. Bogucka, Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku, wyd. PWN, Warszawa 1962, s.35.

Piwo, które fermentowało zbyt gwałtownie, robiło się obrzazłe, czyli mdłe, jeśli natomiast fermentacja trwała zbyt długo w „nektarze ze zboża” robiły się grudki, które czyniły je nieklarownym, dodatkowo powodowały dyskomfort jelitowy.

Piwo, które miało być poddane „fermentacji wtórnej” wlewano do kufy. Leżakowało tam od dwóch do dwunastu tygodni.

Browar i browarnictwo to oczywiście zatrudnieni tam pracownicy. Już w XV w. poszczególne browary były dużymi zakładami, w których pracowało sporo ludzi. W XVI i XVII wieku w browarze zatrudniano co najmniej 10 robotników, wśród których istniał podział pracy i specjalizacja. Grupę najwyższej kwalifikowanych robotników stanowili piwowarowie (Schoppenbrewere). Byli to specjaliści od produkcji różnych gatunków piwa, zatrudnieni zwykle po dwu w jednym browarze. Praca ich polegała na kierowaniu procesem produkcji. W browarze pracowali słodownicy, zajmujący się przygotowywaniem jęczmienia i przeróbką go na sód, robotnicy zatrudnieni przy przetrucaniu i przewiewaniu siodu, starsi czeladnicy pomagający piwowarom oraz zwykli niewykwalifikowani robotnicy i dziewczki. Przy pracach pomocniczych zatrudnieni byli tracje i drwale, woźnice oraz tragarze. Zamożniejsi browarnicy zatrudniali specjalnych faktorów dla skupu jęczmienia, chmielu i drzewa oraz prowadzenia interesów handlowych.



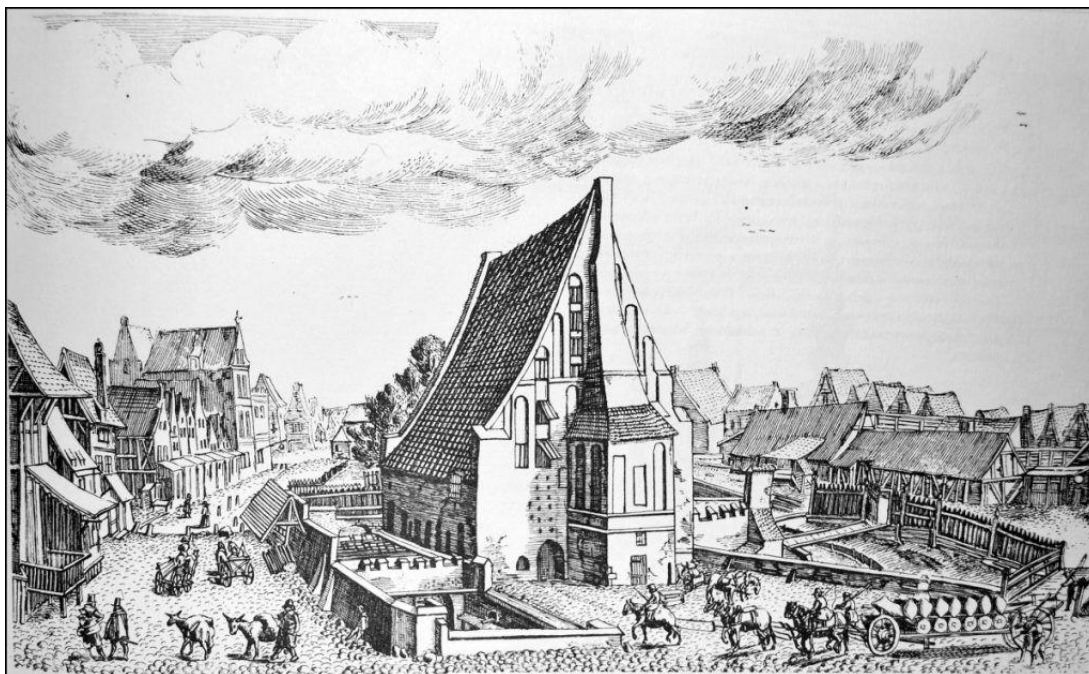
Ilustracja 2.10.10. Browar we Wrzeszczu - Gdańsk (piwolucja.pl)

2.10. Etapy produkcji gdańskiego piwa

Technika produkcji piwa w dawnym Gdańsku nie została dokładnie zbadana. Powodem są niezbyt dokładne informacje źródłowe. Receptura znana była tylko nielicznym gdańskim browarnikom.

Pierwszym etapem w produkcji piwa jest przygotowanie słodu. Otrzymuje się go przez zwilżenie i doprowadzenie do skielkowania ziaren doborowego jęczmienia, a następnie osuszenie ich ciepłym powietrzem. W tym celu zapewne w słodowni, znajdującej się przy każdym browarze, rozpościerano jęczmień na podłodze, po czym robotnicy skrapiali go wodą. Kielkujące ziarno było następnie — również ręcznie — poruszane szuflami w celu uniknięcia zaparzenia. Słód osuszano paląc w piecach słodowni, przy czym prawdopodobne jest, że w celu przyspieszenia tego procesu używano także miechów, które wymienione są w źródłach wśród sprzętów stanowiących wyposażenie browaru. Czynności te powtarzano kilkakrotnie, cały proces trwał około tygodnia.

Dostatecznie przerobiony i wysuszony słód „przewiewano“ łopatkami i odwożono do młyna miejskiego, gdzie dokładnie go rozcierano i mielono, po czym wracał do browaru, gotów do użycia w następnym etapie produkcji.



Ilustracja 2.11.11. Wielki Młyn – śrutowano w nim słód jęczmienny na potrzeby produkcji piwa (gdanskstrefa.com)

Kolejnym etapem było przygotowanie zacieru i gotowaniu tzw. brzezki. Zajmowali się tym owi wykwalifikowani w piwowarstwie robotnicy, tzw. Schoppenbrewere. Pod ich nadzorem zalewano słód wrzącą wodą, intensywnie przy tym mieszając i podgrzewając otrzymany roztwór, tak aby wszystkie grudy zostały rozrzucone, a cała masa doszła do temperatury 70-75°. Otrzymany w ten sposób zacier ulegał scukrzeniu, po czym cedzono go przez specjalne sita i czysty przesącz gotowano wraz z dodatkiem chmielu. Zakończenie procesu fabrykacji piwa stanowiło precedens oraz ostudzenie brzezki i jej fermentacja odbywająca się często już w beczkach, do których rozlewano otrzymany produkt. Oczywiście schemat ten ulegał różnym drobnym zmianom w zależności od tego, jaki gatunek piwa właśnie warzono. Przy wyrobie niektórych piw używano np. w Gdańsku słodu pszenicznego z dodatkiem żyta, a czasem owsa. Niekiedy warzono chmiel oddzielnie, w innym niż brzezkę kotle, lub dodawano go w ogóle w bardzo nieznacznej ilości. Pewne wyobrażenie o tych i innych sposobach dają nam trzy przepisy na wyrób piwa, jakie zanotował w XVII w. w swym dzienniku gdańszczanin G. Schroder. Technika produkcji gdańskiego browarnictwa wskazuje na jej wysoką jakość. Jej rozwój dokonał się głównie w XV i początkach XVI w., w okresie największego rozkwitu browarnictwa. W tym właśnie czasie gdańskie browary udoskonaliły się i rozrosły w duże przedsiębiorstwa. Ale i w okresie późniejszym, będącym schyłkiem świetności tej gałęzi przemysłu, mamy do czynienia ze zjawiskami świadczącymi, że technika produkcji na tym odcinku nie obumarała, a nawet zdradzała tendencje rozwojowe. Z czasem udoskonalenia objęły budowę panwi oraz sposób jej wmurowania. W rezultacie zmniejszono żar buchający na robotników oraz skrócono o połowę czas potrzebny do wywołania wrzenia w panwiach. W związku z tym znacznemu przyspieszeniu uległ cały proces produkcji, a piwo, otrzymywane nową metodą, pozbawione zostało posmaku spalenizny.

2.11. Gatunki piw gdańskich

Rozwój techniki browarniczej umożliwił różnicowanie produkowanych piw i dostarczanie na rynek rozmaitych gatunków. Nad Motławą produkowano co najmniej 30 gatunków piw.

Wytwarzano kosztowne, mocne trunki, ale również tani cienkusz przeznaczony głównie dla niższych warstw społeczeństwa i biedoty miejskiej. O gatunkach piw produkowanych w Gdańsku w XIV i XV w. mamy mało wiadomości. W XVI i XVII w. browary gdańskie produkowały głównie trzy następujące rodzaje trunków: piwo tzw. „Danzigerbier” („piwo gdańskie“), Tafelbier (stołowe) oraz „Krolling, będący właściwie podpiwką. Taksy piwne wydawane przez Radę Miejską również wymieniają tylko te trzy odmiany piwa. Najprawdopodobniej więc produkcja innych była niewielka. Piwo „gdańskie“, był to mocny napój (otrzymywany w ilości 16 beczek z 1,5 łasztu słodu jęczmiennego 172), wyrabiany na eksport i na potrzeby zamożnego mieszczaństwa. Cena jego była wysoka, w 1492 r. 1 beczka kosztowała np. 35 gr, w XVI w. wahała się od 3 do 6 gr., w XVII w. doszła do 7-15 fl. Odmienny charakter miał

„Tafelbier“, należący do piw ciemnych średniego gatunku. Z 1,5 łasztu słodu wywarzano 30 beczek tego napoju i 2 beczki „Krollingu“. Cena 1 beczki wynosiła mniej więcej pół ceny beczki piwa gdańskiego. Był to więc trunek obliczony na szeroki zbył wśród niezbyt zamożnej ludności Gdańska i jego okolic, a częściowo także na eksport. Masowa produkcja tego gatunku stanowiła podstawę gdańskiego browarnictwa w XVI w. . Obok „Tafelbieru“ wyrabiano w Gdańsku liche cienkusz, konsumowany przez biedotę miejską oraz w porcie, tzw. „Krolling“. Był to napój słaby, wodnisty, powstający z popłuczyn — z 1,5 łasztu słodu otrzymywano ponad 60 beczek tego specjału. Cena za beczkę wynosiła w pierwszej połowie XVI w. 6-18 gr, w drugiej połowie tego stulecia od 15 do 20. Prócz tych gatunków warzono w Gdańsku także słynny „Jopenbier“, który Hirsch, a za nim Glimm i inni badacze utożsamiają niesłusznie z piwem „okrętowym“. W źródłach z XVI i XVII w. te gatunki występują jednak jako dwa oddzielne rodzaje mocno różniące się jakością.

Etymologia nazwy piwo „Jopenbier“ ma dwie hipotezy. Być może pochodzi od średniowiecznej chochli czerpakowej. Bardziej prawdopodobna jest jednak wersja, że piwo to miało swoje właściwości rozgrzewające i łączy się je z kaftanem (niem. Joppe). Dzisiejsza ulica Piwna od połowy XV wieku nosiła nazwę Joppengasse (ulica Jopejska), dzięki mieszkającym tam browarnikom, którzy warzyli to piwo. Skomplikowana była także produkcja tego piwa. Brzeczkę gotowano ponad dziesięć godzin, dzięki czemu, bardzo się zagęszczała. Później poddawano ją powietrznej fermentacji, podczas której „atakowały“ trunek dzikie drożdże i pleśniaki.

To właśnie średniowieczni gdańszczanie odkryli, że pleśnie nadają piwu stęchłego smaku i zapachu, ale wtedy, gdy zostają umieszczone w niedomytych naczyniach. Pleśniaki z powietrza wytwarzają na powierzchni brzeczeki gruby kożuch i podatne są do fermentacji alkoholowej. Dzięki temu zabiegowi piwo „Jopenbier“ posiadało wyjątkowy smak, zbliżony do smaku wina porto.



Ilustracja 2.12.12. Piwo jopejskie – etykieta holenderska – lek dla dzieci chorych na anemię... (trójmiasto.pl)

„Jopenbier” było napojem dubeltowym, czyli do produkcji jednej beczki zużywano dwa razy więcej słodu niż przy piwie pełnym, czyli 6 korców. (Korzec pruski mieścił 54,6 litra słodu, czyli 30,5 kg. Do produkcji jednej beczki Jopenbier zużywano 183 kg słodu jęczmiennego. Zachwyłt budziła ciemnorumiana, prawie smolista barwa napoju. Często dodawano je do innych piw, aby poprawić ich smak. Niektóre odmiany tego napitku miały konsystencje syropu. Wydłużało to możliwość przechowywania tego gatunku. Obok wyżej wymienionych w źródłach występuje jeszcze piwo zwane „Mumme”, „Bitterbier”, różne rodzaje piwa jasnego, ciemne piwo tzw. „Groszowe”, wreszcie jakieś bliżej nieokreślone cienkusze. Na szeroką skalę produkowano także piwo tzw. dubeltowe, a nawet podwójnie dubeltowego. Rozmiary produkcji piwa zmieniały się na przestrzeni wieków (z ogromnych ilości w XV w. (około 250 tys. beczek rocznie) i w pierwszej połowie XVI w. (około 200 tys. beczek) produkcja w tej gałęzi spadła w drugiej połowie XVI stulecia do około 130-160 tys. beczek, a w XVII w. wahała się od 50 do 100 tys. beczek rocznie.¹¹ Tak radykalne zmniejszenie rozmiarów wytwórczości dowodzi postępującego w tym czasie upadku gdańskiego browarnictwa.

2.12. Kultura spożywania piwa

Produkcja tak ogromnej ilości piwa różnych gatunków i jakości wynikała z popytu na ten złocisty trunek. Najważniejsze sprawy dotyczące Gdańska i gdańszczyzn, rozwiązywano oczywiście w ratuszu, który stanowił swoisty mózg miasta. To właśnie tutaj uchwalano m.in. podatki. Miejscowi browarnicy skupieni w cechu bywali tam częstymi petentami, prosząc o obniżkę akcyzy od słodu lub piwa. Tuż obok ratusza Głównego Miasta wznosił się wspaniały budynek stanowiący centrum życia towarzyskiego kupców i atrakcje dla przyjezdnych- Dwór Artusa.

Gościli tu także członkowie rodzin królewskich, np. królewicz Władysław (później Władysław IV), Jan Kazimierz. Do bractw Dworu Artusa należeć mogli przedstawiciele patrycjatu i bogatego mieszczaństwa. Surowo zabroniony był tam wstęp rzemieślnikom, drobnym kramarzom, szynkarzom i zatrudnionym jako najemcy. Wieczorami odbywały się tam dysputy bogatych kupców z gośćmi z zagranicy. Nieodłącznym atrybutem tych rozmów był kufel dobrego, warzonego w Gdańsku piwa. Biesiadujący z góry opłacali swój rachunek- początkowo 4 szylingi, w XVI wieku 3 grosze. W XVII wieku pobyt potaniał- wynosił 3 szylingi. Poza tym nie pobierano już żadnych opłat. Celem spotkań w Dworze Artusa miało być poznanie interesujących ludzi oraz wypoczynek. W tej bogato zdobionej sali było zawsze gwarno. Gdańszczanie chętnie słuchali przy kuflu piwa plotek z miasta, zagranicznych nowin, rozmawiali o polityce, cenach zboża, drzewa, omawiano tu również sprawy handlowe.

¹¹ M. Bogucka, Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku, wyd. PWN, Warszawa, s.39.

Przy mocnym piwie rozluźniająca się atmosfera często sprowadzała rozmowy na tematy intymne. Dwór zamykano o godzinie 22.00, potem o północy.

Amatorów chmielowego trunku nie brakowało. W Dworze Artusa podawano początkowo tylko piwo, dostarczane z piwnicy mieszczącej się pod dworem przez wykwalifikowaną w tym zakresie służbę, która dbała, aby nikomu nie zabrakło napoju. Skłonności do konsumpcji dostrzegł szesnastowieczny podróżny Ogier twierdząc: „Każdy tu może pić piwa, ile wlezie”.¹² Obowiązujące było spełnianie pucharu czy ogromnej szklanicy do dna, a toasty spełniane były często. Największą zaletą biesiadnika było posiadanie mocnej głowy. Na jednym z kielichów piwnych pochodzących z 1593 roku widniał napis: „Kto wychyli mnie tuzin razy, ten otrzyma odpust od św. Rajnolda”. Nie dziwi więc, że obcokrajowcy często byli zbulwersowani i zgorszeni pijaństwem Gdańszczan. Wysoko ocenia jednak wspomniany Ogier usługi, kulturę i wygląd służby napełniającej kubki.

Nie samym piwem żył bywalec Dworu Artusa. Do piwa podawano zakąskę w postaci śledzia, szprotki, ciastek czy owoców w cukrze. Z okazji specjalnych uroczystości urządzano ucztę, początkowo proste- jednodaniowe, później rozrastające się do wielogodzinnych biesiad. Na stołach gościły wtedy wyszukane potrawy z ryb i mięsa, wina i słodyczne. Te spotkania trwały do późnej nocy.

Bywalcy Dworu Artusa rzeczywiście przekraczali czasem granice przyzwoitości. Nadmiar alkoholu powodował hałaśliwe zachowanie, bijatyki, często połączone z uszkodzeniami ciała. Za niestosowne uważano wyrzekanie na złą jakość piwa w obecności starszyny, a za zabicie naczynia obowiązywała kara 2 grzywien.

Kary nakładane na rozswawolonych gości niewiele pomagały. Nie zawsze jednak gościnne drzwi Dworu Artusa były otwarte dla gości. W 1626 roku chwilowo zamknięto ten przybytek Bachusa. W XVIII wieku czas beztroskich pijatyk i kosztownych uczt zakończył się nieodwracalnie. W 1742 roku Dwór przemianowano na giełdę, rezygnując z rozrywki w tym lokalu. W czasie II wojny światowej zniszczeniu uległa znaczna część pięknych sklepień. Dzisiaj, wchodząc w odrestaurowane podwoje Dworu Artusa ma się wrażenie, jakby duch przeszłości tego miejsca cały czas czekał na swoich gości.

Podobną do Dworu Artusa rolę dla reszty ludności miasta spełniały bractwa, cechy, gildie i ich domy. Cechy rzemieślnicze zajmowały się w tamtych czasach nie tylko sprawami produkcji, nadzorem wyrobów, cenami i sposobami wytwarzania towarów, ale stanowił rodzaj religijnego bractwa. Z funduszy cechowych dokonywano zakupu świec, kielichów do kościołów, a z okazji świąt kościelnych lub w razie śmierci jednego z członków cechu należało obowiązkowo uczestniczyć w uroczystości. Karą za nieobecność na tej ceremonii były kary- kamień wosku, grzywna pieniężna lub pół beczki piwa.

¹² M. Bogucka, *Życie w dawnym Gdańsku*, wyd. Trio, Warszawa 1997, s.104.

W domu cechowym raz na kwartał lub co miesiąc odbywały się zebrania. Ze względu na grubiaństwo i gwałtowny charakter rzemieślników zachowanie na tych spotkaniach opatrzone było szeregiem przepisów. Chcąc ograniczyć rozlew krwi i kłótnie zabroniono używania wulgaryzmów, bójek i niszczenia sprzętów i naczyń. Za rozlanie większej ilości piwa niż dało się zakryć dłonią groziła grzywna. Za rozmaite niedociągnięcia stawiało się właśnie piwo. Takie zebrania najczęściej składały się z dwóch części: oficjalnej, na której omawiano istotne dla cechu sprawy oraz towarzyskiej, na którą zapraszano także żony i dzieci rzemieślników. Starsze dzieci często pomagały w roznoszeniu poczęstunku i piwa. Zabawa kończyła się o północy, kiedy strażnik miejski ogłaszał obowiązek wygaszania świateł.

Kto był pełnoprawnym członkiem cechów? Oczywiście byli nimi właściciele warsztatów, jednak o sile rzemiosła stanowili w dużej mierze czeladnicy (towarzysze) oraz terminatorzy-uczniowie.

Czeladnik był jednym z etapów wspinania się po drabinie cechowej w celu uzyskania tytułu mistrza. Czas wolny spędzał w gospodzie, gdzie głównymi rozrywkami były gra w kości i piwo. Starając się o uzyskanie tytułu mistrza pracownik najemny musiał przedstawić świadectwo prawego o wolnego urodzenia, świadectwo ukończenia nauki. Kandydat musiał zdobyć prawa miejskie i zakupić zbroję. Na stanowisku czeladnika musiał odbyć staż trwający od kilku miesięcy do kilku lat. Musiał także wzorowo przejść przez tzw. lata majsterskie. Miało to uniemożliwić szybki awans na mistrza. Po „zapowiedziach” czeladnik musiał przejść próbę umiejętności zawodowych. Za błędy przedłużano okres stażu, a także zobowiązywano do ufundowania cechowi beczki piwa. Po szczęśliwie zdanym egzaminie czeladnik musiał uiścić wysokie opłaty, a następnie wyprawić ucztę dla wszystkich członków cechu. Przepisy regulowały menu takiej ucztę. Nie mogło na niej oczywiście zabraknąć piwa.

Piwo stosowano również w celach medycznych, a jego lecznicze właściwości wspomagane przez różne dodatki uśmierzały wiele schorzeń m.in.

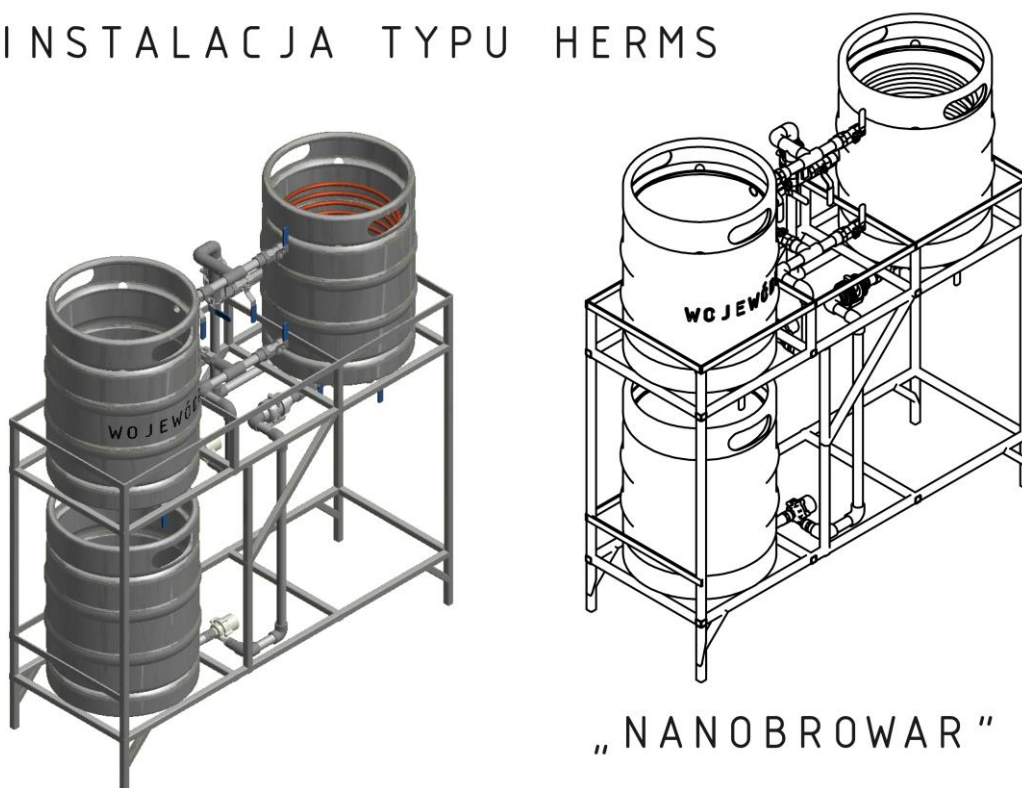
- piwo z koprem włoskim na kaszel i choroby oczu
- piwo „wierzbowe” na choroby nerek
- piwo z kminkiem na trawienie, kolkę i gazy
- piwo z rozmarynem na serce i regularne miesiączki u kobiet
- piwo z piołunem i rdestem na robaki
- słody piwne na opuchlizny, wrzody i guzy¹³

¹³ <https://www.gdanskstrefa.com/o-piwie-sredniowiecznym-gdansku/>

Trudno wyobrazić by było sobie inne ważne wydarzenia w życiu gdańszczan bez udziału zacnych trunków. Podczas zaślubin patrycjuszy podawano dziczyznę, kurczęta, słodkie ciasta i owoce obficie zakrapiane południowymi winami lub doskonałym dubeltowym piwem gdańskim. Niższe warstwy społeczne zadowalały się uboższym menu. Nie wolno było podawać wina, więc zadowalano się piwem. Także podczas pogrzebów podawano wyszukane potrawy oraz znaczne ilości piwa, a stypa zamieniała się w rodzinną biesiadę. Śmiało więc można stwierdzić, że piwo w Gdańsku towarzyszyło jego mieszkańcom od narodzin aż do śmierci.

Czas pokazał, że tradycja spożywania piwa w Polsce nie skostniała, a wręcz przeciwnie- przeżywa swój kolejny renesans. Rodzimi smakosze, po latach zachwytu nad importowanymi trunkami nauczyli się doceniać to, co polskie, tradycyjne i lokalne. Browarnie z ogromnym zapałem poszukują sprawdzonych receptur piw sprzed setek lat i nieustannie je doskonalą. Współcześni browarnicy eksperymentują, łącząc różne gatunki chmielu, urozmaicając je różnymi dodatkami czy aromatami. Prawdziwi smakosze piwa nie muszą już sprowadzać swoich ulubionych trunków z Niemiec czy Belgii, ponieważ efekt dynamicznego rozwoju polskich browarni potrafi zaspokoić nawet najbardziej wybredne gusta. Statystyki mówią, że co roku na naszym rynku debiutuje około 100 rodzajów piw. Każdy koneser „złocistego trunku” może znaleźć produkt dla siebie. Czas więc przywrócić także miastu nad Motławą bogatą tradycję browarnictwa w nowoczesnym wydaniu.

INSTALACJA TYPU HERMS



Ilustracja 2.13.13. Instalacja typu HERMS do domowej produkcji piwa – autorzy Przemysław i Krzysztof Wojewódka

3. CZĘŚĆ KONCEPCYJNA

3.1. Założenia wstępne do projektu

Nadrzędnym nowoprojektowanym obiektem kompleksu jest budynek browaru z częścią restauracyjną. Obiekt ten rozszerzono o projekt architektoniczny.

By stworzyć kompleks budynków dawnych rzemiosł spożywczych na danej działce zaproponowano budynki uzupełniające funkcje główną gastronomiczną. Przy głównym placu znajdują się szkoła gastronomiczna oraz budynki przeznaczone na usługi z branży żywnościowej.

Prace projektowe poprzedzono wizją lokalną, dokumentacją fotograficzną oraz analizą terenu w celu najbardziej właściwego dostosowania projektowanego budynku do danej przestrzeni.

Z przeprowadzonych analiz wyniknął fakt, nie wystarczającej działalności komunikacji wodnej. Stworzenie w historycznym miejscu nowego browaru upamiętniającego rozkwit Nowego Portu ma za zadanie ożywić transport wodny. W niniejszej pracy zaproponowano reaktywację kolejnych przystanków oraz ich nowe lokalizację. Mapę z projektowanym układem komunikacji tramwaju wodnego miasta pokazują Ilustracja 3.3.8.

Projekt odpowiada na zasady zrównoważonego rozwoju w aspektach ekologicznym, ekonomicznym i społecznym. Projektowane miejsce powinno być zdrowe i przyjazne dla przyszłych użytkowników. Promować wartości związane z żywnością ekologiczną.

Projektowane obiekty jak i przestrzenie wspólne powinny być dostępne w bezpieczny sposób dla każdego odbiorcy, w szczególności dla mieszkańców Nowego Portu.

Na pobliskich działkach znajdują się: ogródki działkowe, elewatory zbożowe, rzeka „Martwa Wisła”, Park Jordanowski, Twierdza Wisłoujście, Zajezdnia Tramwajowa Nowy Port.

3.2. Studium problemu projektowego

3.2.1. Dostępność i położenie

Teren projektowy znajduje się w Nowym Porcie - dzielnicy Gdańska położonej przy ujściu Martwej Wisły. Graniczy od zachodu z Brzeźnem, od południa z Letnicą, a przez Martwą Wisłę z Przeróbką. Dzielnica ma charakter mieszkaniowo-portowy, dawniej mieszkaniowo-portowo-przemysłowy. Rozległe tereny portu Gdańsk rozciągają się wzdłuż nabrzeży .

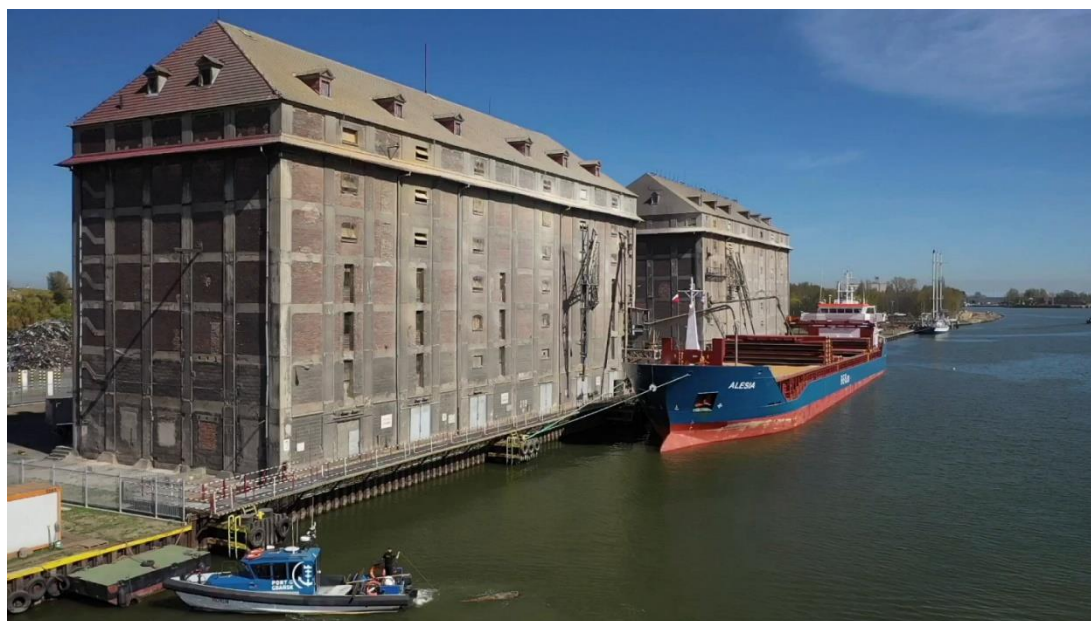
Istnieje dostępność drogowa poprzez ul. Starowiślną, dostępność piesza poprzez ul. Starowiślną, ciąg rowerowy, nabrzeże.

Na południe od projektowanej działki znajdują się dwa potężne elewatory zbożowe nr 3 i 4 (Il.2.2.1), dominują one nad brzegami Martwej Wisły, mimo, że stanowią pamiątkę historycznej potęgi gospodarczej miasta ich funkcja pozostaje niezmienna do dziś.

Od wschodu wzrok przyciąga widok Twierdzy Wisłoujście (Il. 2.2.2). Jest to zabytkowa twierdza obronna położona przy głównym wejściu do portu gdańskiego. Fort Carre jest jednym z najważniejszych zabytków Wolnego Miasta. W dalszej perspektywie projektowej należy uwzględnić odbudowę Szańca Zachodniego.

Na północ od projektowego terenu znajdują się przystanki autobusowe oraz zabytkowa XIX w. Zajezdnia tramwajowa – Nowy Port (Il. 2.2.3). Od północy teren graniczy z Aktualnie budowanym Placem Nadwodnym z dawnego basenu przystanku wodnego.

Strona zachodnia pokryta jest licznymi ogródkami działkowymi, które w przyszłości najprawdopodobniej zostaną zgodnie z planem miejscowym terenami Mieszkaniowymi. 8 min pieszej drogi w stronę zachodnią doprowadzi nas do dawnego MDK – Młodzieżowego Domu Kultury. Jest to nietuzinkowy obiekt zaprojektowany w stylu socrealistycznym, tak rzadko spotykanym w Gdańsku.



Ilustracja 3.2.1 Elewatory zbożowe nr 3 i 4 (fot. Trójmiasto.pl)



Ilustracja 3.2.2 Twierdza Wisłoujście (fot. muzeumgdanska.pl)



Ilustracja 3.2.3 Zajezdnia Tramwajowa – Nowy Port (fot. pulsgdanska.pl)



Ilustracja 3.2.4 Morski Dom Kultury – Nowy Port (fot. wolneforumgdansk.pl)

Wybrana działka otoczona jest przez wartościowe obiekty oraz przestrzenie. Projektowy teren również posiada walory historyczne jak i krajobrazowe. Najważniejszym obiektem aktualnie znajdującym się w stanie krytycznym jest Dwór Fischera. (II.2.2.5). Jest to obiekt, który bezwzględnie należy ochronić w myśl zasad projektowania konserwatorskiego. Na straży niezapomnienia stoi miejscowy plan zagospodarowania przestrzeni oraz wpis do rejestru zabytków Dworu jak i obiektów przynależnych. MPZP normują również część kształtu ulicy Starowiślnej. W akcie prawa miejscowego podkreślony został walor powierzchni biologicznie czynnej oraz liczny drzewostan.

3.2.2. Występująca zieleń

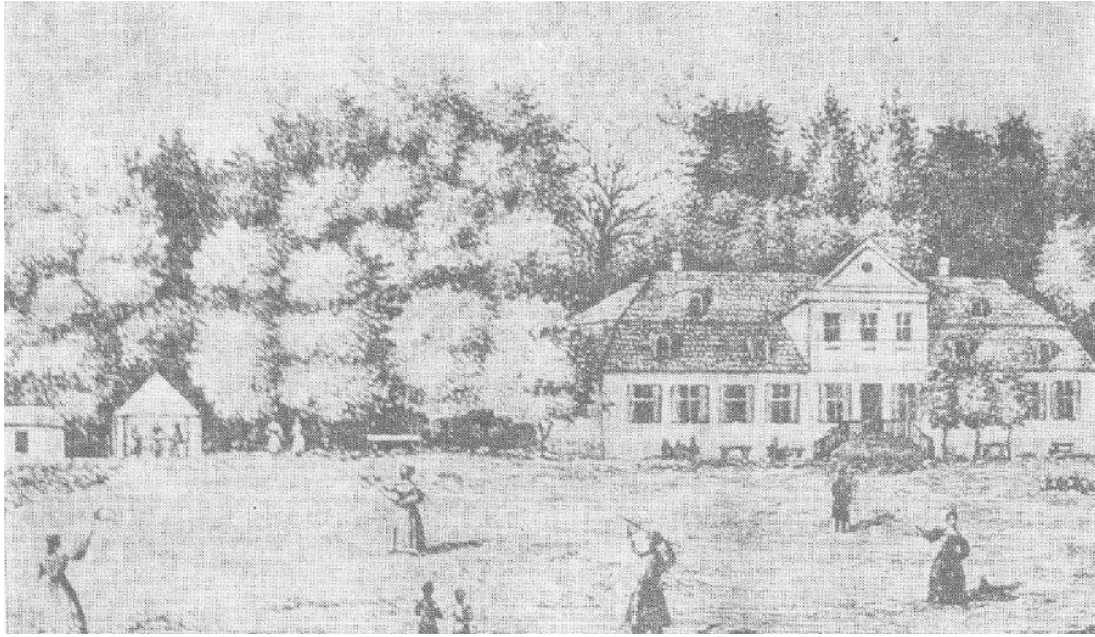
Udział terenów zielonych wydaje się duży, jednakże przeprowadzone analizy oraz wizja lokalna wykazały, iż jest to często zieleń zaniedbana i zdegradowana. Bogactwo zieleni widać zwłaszcza w drzewostanie. Zieleń dominuje w tym miejscu. Ogromne drzewa stojące w sercu działki pokazano na (Il.2.2.1). Bezwzględnie należy zastąpić roślinność uporządkować, zachowując jak największą ilość drzew. Działanie te podkreśla Miejsowy Plan Zagospodarowania przestrzeni. Ważnym aspektem jest rekonstrukcja zieleni parkowej, znajdującej się wokół dawnego Dworu rodziny Fischerów. Z zastanego układu zieleni można odczytać formę dawnego układu roślinności parkowej. Rekonstrukcje założenia należy przeprowadzić posiłkując się opisem układów zieleni innych gdańskich dworów.

Na podstawie ogrodu przy gospodzie w Stawowiu „Układ przestrzenny [...] był bardzo prosty. Przed klasycystycznym budynkiem z końca XVIII wieku urządzono trawniki, które przy dobrej pogodzie służyły jako miejsce gier i zabaw. Za budynkiem ciągnęły się zalesione zbocza, przez które poprowadzone ścieżki ułatwiające dostęp do zbudowanego na jednym ze wzgórz belwederu widokowego, otwierającego rozległy widok na morze i dalszą okolicę.¹⁴



Ilustracja 3.2.5 Dwór Fishera – Nowy Port (fot. wikipedia.pl)

¹⁴ Rozmarynowska K.: *Ogrody odchodzące...?*, Fundacja Terytoria Książki, Gdańsk 2017 str. 215



*Ilustracja 3.2.6. Gospoda w Stawowiu (Hochwasser) - goście gospody grają w serso 1 poł XIX w.
(fot. gdanskastrefa.com)*

3.3. Analiza tematu

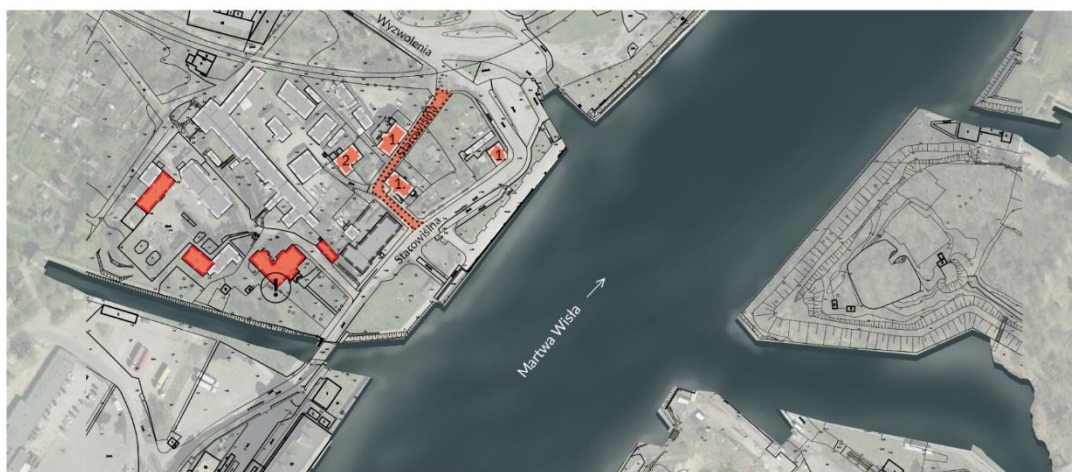
Wczesna analiza zagadnienia, jakim jest projekt budynek browaru „zakład przemysłowy w którym produkuje się różnego rodzaju piwa ze słodu, niekiedy z dodatkami, przy użyciu chmielu, z zastosowaniem drożdży piwowskich”.¹⁵ W miejscu historycznego gdańskiego obiektu, który jest obszarem o dużym potencjale kulturowym. Zapoczątkowała doprojektowanie funkcji uzupełniających kompleks.

3.3.1 Opis planu zagospodarowania.







Do projektowanego obszaru dodano szkołę gastronomiczną, obiekty restauracyjne oraz budynki produkcyjne dla potrzeb przedsiębiorstwa produkującego cydr, pozyskującego owoce między innymi z nowo nasadzonych drzew na terenie projektowym.

Z projektowanego terenu usunięto obiekty o złym stanie technicznym oraz te, które nie odpowiadały funkcją do rangi miejsca. Zachowano budynki, opisane w miejscowym planie zagospodarowania przestrzeni. Zastany stan wartości materialnej oraz opis zmian widoczny jest na Ilustracji 3.3.7.

Funkcję noclegowni brata Alberta przeniesiono w bardziej dogodne miejsce na terenie Nowego Portu.



ANALIZA WARTOŚCI SUBSTANCJI MATERIALNEJ

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
|  | Obiekty zabytkowe, pozostałości po posiadłości dworskiej |  | Funkcja obiektu do przeniesienia w inne miejsce |  | Zachowanie kształtu dawnej ulicy Starowiśniej
Renowacja nawierzchni - kostka granitowa |
|  | Obiekty o wartościach kulturowych podlegające ochronie |  | Obiekty do usunięcia - niewłaściwa funkcja / potencjału terenu - zły stan techniczny obiektów |  | Dwór Fischera, XVIII obiekt zabytkowy wpisany do rejestru zabytków |
| 1. | Obiekty mieszkalne murowane pocz. XX w. | | | | |
| 2. | Obiekty mieszkalne drewniane pocz. XX w. | | | | |

Ilustracja 3.3.7. Analiza wartości substancji materialnej

¹⁵ <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/browar;3881033.html>

3.3.2. Dwór Fischera

Obiektem o najbogatszej historii na projektowanej działce jest dwór Fischera, a właściwie pierwotnie dwór rodziny o Broschke – „Dwukondygnacyjny, nakryty dachem mansardowym, otoczony zielenią dwór wzniesiony został przez Matthiasa Broschkego pod koniec XVIII wieku [...]W 1804 posiadłość odkupili Fischerowie. Był to znany gdański ród browarników, posiadający niewielkie browary przy ul. Korzennej i na Starych Szkotach. Tu kontynuowali działalność na bazie znajdującego się obok browaru, który powstał prawdopodobnie w 1708. Od 1804 był w posiadaniu rodziny Fischer co wyraźnie podkreślano na pokrywach beczek z piwem (*seit 1804 im Besitz der Familie Fischer*).”¹⁶ Zgodnie z MPZP dwór należy bezwzględnie poddać renowacji. Aktualny stan budynku widoczny jest na Ilustracji 3.2.5. Oprócz wspomnianej wcześniej rekonstrukcji zieleni parkowej, podjęto próbę dodania reprezentacyjnego podjazdu w kształcie okręgu z centralnie umiejscowionym gazonem roślinnym na wzór dawnych polskich dworków. „Od strony północnej, czyli od ulicy, w przeszłości dziedziniec dworu zamykał płot z drewnianych sztachet, osadzonych na murowanych słupach, z żelazną bramą wjazdowo-wejściową na osi domu. Środek dziedzińca zajmował okrągły gazon z klombem kwiatowym”.¹⁷

Wygląd budynku należy doprowadzić do stanu swojej świetności, które miały miejsce w czasach funkcjonowania dawnego browaru w Nowym Porcie.

Od ulicy Starowiślniej do głównego wejścia dworu prowadzi widoczna oś. Dojście urozmaicone jest szeregiem wysokich drzew liściastych. Oś nie kończy się na budynku lecz wyraźnie przez niego przechodzi kontynuując układ szatę roślinną w głąb projektowanego terenu.

Zmieniono funkcje budynku na renomowanej klasy obiekt restauracyjny, który posługując się między innymi składnikami pochodzącymi z lokalnego browaru serwować będzie dania o najwyższej kulinarnej jakości. Doskonale sprawdzi się tu omawiane już piwo jopejskie, którego „Smakosze używali [...] w kuchni jako przyprawę do sosów, dodawali do zup i dań mięsnych z dziczyzny.”¹⁸

Wyjście z części zaplecza restauracyjnego prowadzi bezpośrednio do ogrodu ziołowego, z którego przyszli pracownicy kuchenni pozyskiwać będą potrzebne składniki do kompozycji swoich dań. Za dworem od strony południowej zaprojektowano dalszą część ogrodów warzywnych wraz z nowoczesną szklarnią wyposażoną w panele fotowoltaiczne.

Rozwiązania te sprawiają, że restauracja będzie obiektem w dużym stopniu samowystarczalnym nie tylko pod względem produkowanej żywności, ale również pod względem energooszczędności

¹⁶ https://pl.wikipedia.org/wiki/Dw%C3%B3r_Fischera

¹⁷ <http://www.muzeum-hrubieszow.com.pl/index.php?cat=siedziba> [dostęp 10.09.2020]

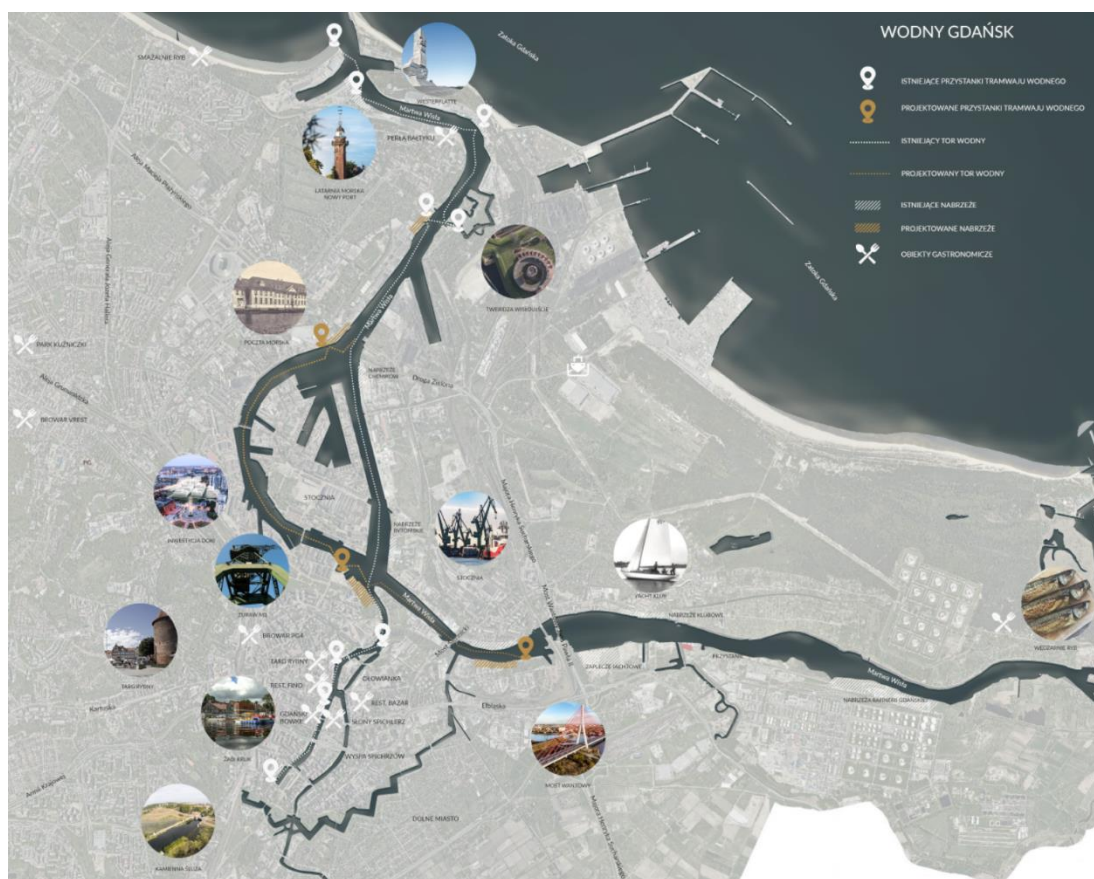
¹⁸ <https://birofilia.org/historie/piwo-jopejskie.html> [dostęp 10.09.2020]

3.3.3 Wodny Gdańsk

Gdańsk jest miastem którego historia nierozdzielnie związana jest z wodą.

Współczesny Gdańsk nie ma wyraźnie wykształconego obszaru centralnego, Szansą na zmianę tego stanu jest transformacja terenów dawnej Stoczni Gdańskiej – określanych jako historyczna jednostka urbanistyczna Młode Miasto¹⁹. Powstające inwestycje na tych terenach powinny być jednoznacznym sygnałem do powstania kolejnych przystanków tramwaju wodnego w bliskiej odległości od przyszłych terenów mieszkankowych. W projekcie zasugerowano lokalizacje przystanków z uwzględnieniem tego typu przestrzeni – ilustracja 3.3.8.

Nowopowstające przystanki powinny być lokowane w miejscach ożywionego działania społecznego. Sama zaś komunikacja wodna powinna zostać rozpropagowana, jak ma to miejsce między innymi w krajach europejskich²⁰



Ilustracja 3.3.8. Mapa wodna – lokalizacja przystanków tramwaju wodnego

¹⁹Na podstawie (Woda w krajobrazie miasta”, praca zbiorowa pod redakcją Anny Januchty – Szostak, 2009) Piotr Lorens- Kształtowanie nowego oblicza Młodego Miasta w Gdańsku

²⁰ <https://www.rynekinfrastruktury.pl/wiadomosci/polska-zegluga-srodladowa-na-szarym-koncu-europy--52705.html>

3.3.4. Miejsca wspólne

Aby stworzyć miejsce przyjazne mieszkańcom Nowego Portu, postanowiono nałożyć szczególny nacisk na miejsca wspólne, jakimi są tereny zielone. Posiłkując się roślinnością obecną na terenie projektowym. Oczywistym faktem projektowym było również posadzenie w tym miejscu dużej ilości nowoprojektowanej zieleni.

„Otaczając budynki zielenią, która odbija się w elewacjach budowli zyskuje się optyczne powiększenie roślinnej kompozycji. Mobilizuje to wykonawców do zainwestowania w małe dziedzińce biurowe lub patia.

Są to miejsca odpoczynku dla pracowników, spotkań i nabrania dystansu do problemów. Zieleń uspakaja i potrafi polepszyć nastrój.”²¹

Projektowane tereny zielone powiększą powierzchnię biologicznie czynną. „Architektura ekologiczna wyłoniła się w wyniku zjawisk związanych z pogarszaniem się kondycji naszej planety.(...)”²²



Ilustracja 3.3.9. Wspólna przestrzeń pomiędzy budynkami.

²¹ <https://sztuka-krajobrazu.pl/1912/artykul/zielen-w-nowoczesnej-architekturze>

²² W poszukiwaniu znaczenia architektury ekologicznej – ciągłość historyczna architektury współczesnej, Marcin Iwanek, 2009

Zamysłem projektu jest stworzenie przestrzeni wysokiej jakości, sprzyjającej rozwijaniu kontaktów społecznych. „Jeśli przestrzeń domowa jest marnej jakości, mają miejsce jedynie zachowania konieczne. Jeśli przestrzeń ta jest wysokiej jakości, zachowania konieczne zachodzą w przybliżeniu z tą samą częstotliwością – jednak czas ich trwania wyraźnie się wydłuża, ponieważ warunki fizyczne są lepsze. Ponadto występuje również szeroki zakres do zatrzymania się, siedzenia, jedzenia, zabawy itp.”²³.

Przestrzeń wspólna – Publiczny plac pokazany został na ilustracji 3.3.9.

3.4.Koncepcja bryły

Ukształtowanie bryły uwarunkowane zostało przez układ budynków istniejących. Celem pracy było niezaburzenie dawnego rozmieszczenia, lecz jego rozwinięcie. Projekt umożliwia skorzystanie z potencjału natury.

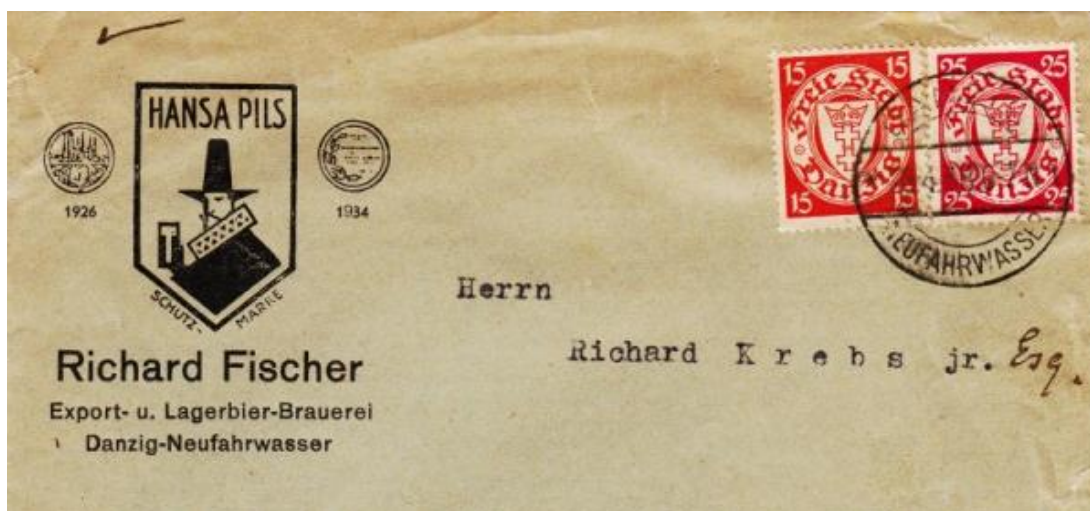


Ilustracja 3.4.10. Widok na elewację z logotypem Browaru Nowy Port

²³ Życie między budynkami, Jan Gehl, Wydawnictwo RAM, Kraków, 2009

3.4.1. Budynek restauracyjny

Główny nowoprojektowany budynek kompleksu domyka istniejącą oś urbanistyczną, która zakończona jest głównym wejściem do budynku. Na parterze dodano miejsce na browar restauracyjny, część produkcyjną zakładu gastronomicznego wraz z zapleczem socjalnym oraz kilka przestrzeni restauracyjnych. Niewielki Browar widoczny jest również od zewnątrz odsłaniając miedziany kolor osobom przemierzającym się przez projektowaną działkę. Elementem zbliżonym formą oraz kolorem do kadzi warzelniczych i fermentacyjnych są spiralne schody prowadzące do ostatniego poziomu restauracji - przestrzeni widokowej. Rozprzestrzenia się z niej widok na Martwą Wisłę oraz dwór Fischera. Część elewacji na tej kondygnacji pokrywa logo przyszłego browaru – Ilustracja 3.4.10., którego odświeżona forma została zaczerpnięta historycznego logo zakładów Fischera. Ilustracja 3.4.11



Ilustracja 3.4.11. Koperta z logiem dawnego browaru Fischera

Kondygnacja druga, na którą dostać się można również poprzez schody zewnętrzne od strony północnej, posiada kilka sal restauracyjnych wraz z salami spotkań biznesowych. Przestrzenie te uzupełniono o pion sanitarny z dopasowaną liczbą ustępów. Ważnym elementem przestrzeni jest możliwość wejścia przez kładkę nad drogą zewnętrzną do budynku produkcyjnego. Z pierwszego piętra goście restauracji mają możliwość uczestniczenia w procesie produkcji piwa poprzez oglądanie z góry, będąc jednocześnie oddalonym i zabezpieczonym. W zachodniej części zlokalizowano przestrzeń pracy w raz z pionem sanitarnym oraz salą kinową z przeszkloną ścianą na halę produkcyjną.

3.4.2. Budynek produkcyjno-magazynowy

Budynek produkcyjny składa się z części socjalnej, produkcyjnej oraz magazynowej. By sprostać wymaganiom, jakie niesie za sobą produkcja piwa jopejskiego – „Powstaje w wyniku fermentacji spontanicznej. Fermentacja rozpoczyna się zwykle w lipcu – choć proces przebiega tak samo, gdy piwo jest warzone w styczniu lub kwietniu. Brzeczka jest najpierw pokrywana grubą białą-zieloną pleśnią. Gdy zarodniki pleśni są w wystarczającej ilości, przechodzą do brzeczki i przekształcają się w bardzo charakterystyczne drożdże, rozpoczynając fermentację, która ustępuje w końcu września, aż piwo staje się klarowne i może być odprowadzone. W tym okresie odfermentowanie wynosi około 19 °Blg.”²⁴ Zaprojektowano pomieszczenie do fermentacji otwartej specjalnie do potrzeb produkcji tego gatunku alkoholu.

Zakład posiada dwie kadzie zacierno-filtracyjne o pojemności 25 m³ każda oraz 14 kadzi fermentacyjnych o pojemności 20 m³ każda. Pozwala to na roczne wybicie 18250 hl piwa, co klasyfikuje przedsiębiorstwo jako browar o średniej mocy produkcyjnej.²⁵ Odpady w postaci wygotowanego słoju oraz chmieliny gromadzone są w kontenerach na biomasę poza budynkiem. (więcej informacji w części rozwiązania proekologiczne). Etapy produkcji piwa widoczne są na Ilustracji 3.4.12.



Ilustracja 3.4.12. Etapy produkcji piwa (<https://pl.freepik.com>) Schemat na planszy nr 3 opracowano na podstawie powyższego źródła

²⁴ G.E. Habich, Schule der Bierbrauerei, Spamer, Lipsk 1865, s. 402-403 – tłumaczenie Wikipedia.org [dostęp 10.09.2020]

²⁵ Piwna mapa Polski - zaznaczone browary na mapie Google – stan na 09-19-20 [dostęp 19.09.2020]

3.4.3 Dojazdy

Dojazd do garażu podziemnego budynku jest możliwy poprzez nowoprojektowaną ulicę dochodzącą do ulicy Wyzwolenia. Garaż połączony jest z 3 budynkami oddzielnymi przedziałkami pożarowymi od pomieszczenia garażu. W przestrzeni tej zlokalizowano również pomieszczenia techniczne między innymi wentylatornie.

Dojazd towarów do zaplecza restauracyjnego możliwy jest poprzez ten sam wjazd na działkę projektową.

Dojazd samochodów ciężarowych do magazynów zakładu piwowarskiego możliwy jest z nowoprojektowanej ulicy dochodzącej do ulicy Wyzwolenia, dojazd zakończono placem manewrowym. Dojazdy do pozostałych budynków zlokalizowano z ulicy Starowiśnej.

Układ komunikacyjny widoczny jest na ilustracji 3.2.13.



Ilustracja 3.4.13. Układ komunikacyjny - ulice zaznaczono na szaro, ciągi pieszo jezdne – kolor kremowy

3.4.4. Główna oś urbanistyczna

Analizując istniejący układ oraz naturalne walory projektowanej działki stworzono oś widokową biegnącą od przystanku tramwaju wodnego do głównego wejścia nowoprojektowanego budynku browaru restauracyjnego. Obiekt zamykający oś urbanistyczną zaprojektowano jako dominantę architektoniczną. Lokalizację danego przystanku wykorzystano jako zaproszenie w głąb projektowanego kompleksu. Obok przystanku zaproponowano obiekt, służący promocji restauracji oraz lokalnym wyrobom. Projekt ukazujący historię tej części Gdańska z zapewnianiem usług restauracyjnych, szkoleniowych, kulturoznawczych oraz dodatkowymi atrakcjami ma na celu ożywienie funkcjonowania wodnej komunikacji publicznej Gdańska.

Opisywaną oś pokazano na ilustracji 3.1.3. służy ona podkreśleniu wagi połączenia wody z głównym obiektem kompleksu.



Ilustracja 3.4.14. Główna oś urbanistyczna – zaznaczona na niebiesko

Kierunek naprowadzenia po wejściu do budynku dalej widoczny jest wewnątrz poprzez ukształtowanie schodów terenowych prowadzących na drugie piętro.

W celu podkreślenia głównej osi do głównego budynku dodano kondygnację widokową.

3.4.5. Materiały Elewacyjne

Budynek magazynowo produkcyjny od strony wspólnego dziedzińca wyróżnia się dużą powierzchnią przeszklonych ścian kurtynowych. Mają one za zadanie doświetlić główną halę oraz być elementem pokazowym (promocyjnym) całego przedsiębiorstwa. W fazie projektowej uznano, formę elementów instalacji browarniczych za ważny wyróżnik estetyczny projektu. Zachowując spójność z budynkiem restauracyjno-biurowym, który również posiada przeszklone elementy ukazujące mini browar wraz ze schodami spiralnymi,

Na wykończenie zewnętrzne budynku od strony głównego placu wybrano ryflowane okładziny włókno cementowe w kolorze czarnej cegły, Słupy oraz rygle ścian osłonowych wykonano z aluminium malowanego proszkowo w czarnym kolorze.

Pozostałe ściany obiektu oraz ściany budynku magazynowo produkcyjnego pokryto włókno cementem w kolorze szarym. Kolorystyka obiektów widoczna jest na Ilustracji 3.4.15.



Ilustracja 3.4.15. Materiały elewacyjne.

3.4.6. Rozwiązania proekologiczne

Zasady zrównoważonego rozwoju wdrożono od początku fazy projektowej na danym terenie.

Aspekt ekologiczny był jednym z głównych powodów licznych nasadzeń drzew liściastych w granicach projektowanej działki. Liczne tereny biologicznie czynne tj. trawniki zieleńce, gazony, sady, czy parkingi o strukturze technicznej umożliwiającej uzupełnienie powierzchni biologicznie czynnej mają za zadanie zadbanie o równowagę przyrodniczą. „Zieleń odgrywa podstawową rolę w kształtowaniu jakości i stanu środowiska, zwłaszcza w mieście. Posiada ona zdolność do przeprowadzania wymiany jazowej w środowisku atmosferycznym, pozytywnie modyfikuje warunki klimatyczne, kształtuje stosunki ekologiczno-biocenotyczne, a także wpływa korzystnie na stosunki wodne w glebie oraz na warunki hydrologiczne cieków powierzchniowych obszaru miasta.”²⁶

Główny budynek browaru z częścią gastronomiczną wyposażono w panele fotowoltaiczne znajdujące się na dachu. „Wsparcie dla fotowoltaiki nabiera szczególnego znaczenia w kontekście wysiłków zmierzających do znaczącej redukcji emisji CO₂, do czego Polska jest zmuszona na podstawie międzynarodowych zobowiązań. [...] Instalacja niewielkich systemów fotowoltaicznych nie wymaga długotrwałych przygotowań, ich zastosowanie na dużą skalę umożliwiłoby łatwe przyspieszenie przyrostu mocy zainstalowanej w odnawialnych źródłach energii.”²⁷ Projektowane miejsce na zespół paneli fotowoltaicznych pokazano na ilustracji 3.4.16.

Systemy fotowoltaiki zastosowano również na dawnym obiekcie gospodarczym obsługującym historyczny dwór rodzinny Fiszerów zagospodarowanym na szklarnie wspomagającą ogrody zielone i warzywne obiektów restauracyjnych.

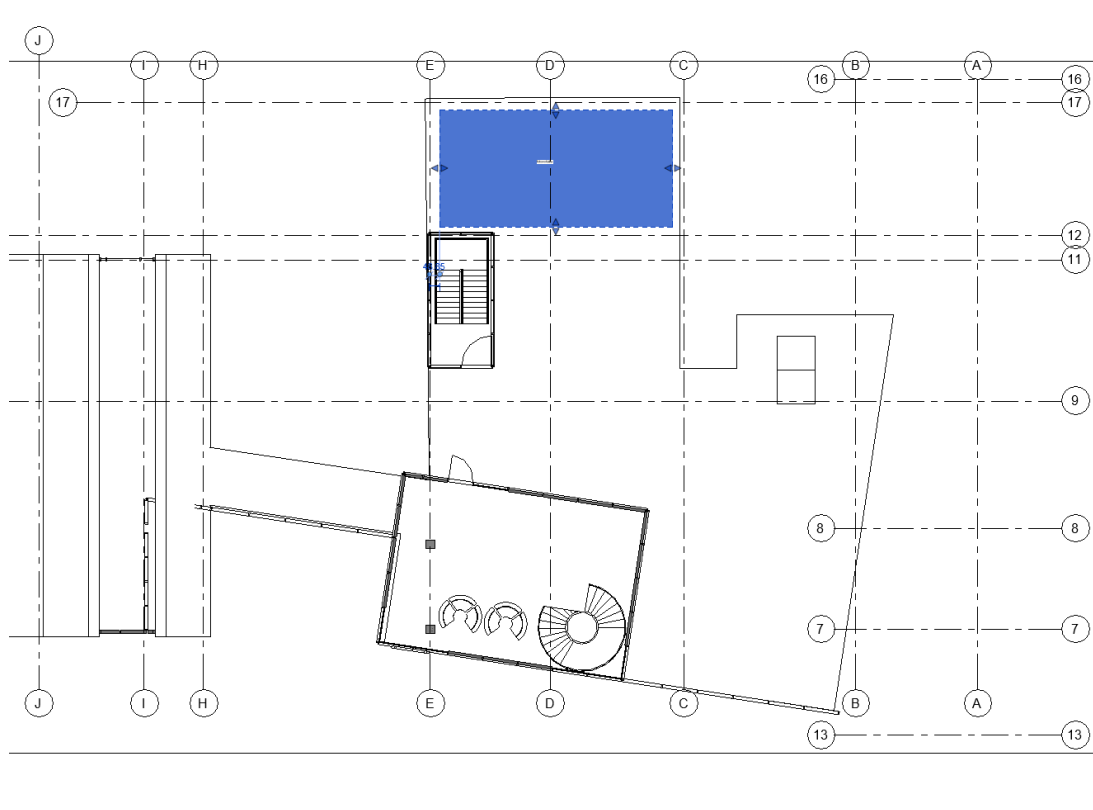
Znaczną część budynku pokrywają ściany osłonowe, których konstrukcja nośna wykonana jest z aluminium które „dzięki swej trwałości (75% wyprodukowanego kiedykolwiek aluminium jest nadal użytkowane) oraz dzięki temu, że w 100% nadaje się do recyklingu jest metalem ekologicznym”²⁸

²⁶ Teresa Mądry, Krzysztof Słysz, Powierzchnie biologicznie czynne w planowaniu przestrzennym miast

²⁷ Stanowisko polskiej społeczności fotowoltaiki w sprawie projektu „Polityki energetycznej Polski do 2030 roku”

²⁸ reynaers.pl/pl-PL/strategia-energetyczna [dostęp 10.09.2020]

Odpady browarnicze po etapie zacierno-warzelniczym gromadzone są w kontenerze na biomasę znajdującym się na zewnątrz budynku produkcyjno-magazynowego. Ze zgromadzonej biomasy, dostarczonej następnie do biogazowni, otrzymywana jest energia odnawialna.



Ilustracja 3.4.16. Projektowane miejsce na panele fotowoltaiczne – zaznaczono kolorem niebieskim

4. Część PROJEKTOWA

4.1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt architektoniczny kompleksu budynków browaru regionalnego wraz z planem zagospodarowania terenu.

1.2. Informacje ogólne

Nazwa inwestycji: Browar Nowy Port

Adres działki projektowej: ul. Starowiślna / Dwór Fischera

Projektant: Krzysztof Wojewódka

Katedra dyplomowa: Katedra Architektury Miejskiej i Przestrzeni Nadwodnych

4.2. Opis planu zagospodarowania terenu



Ilustracja 4.2.1. PZT wraz z sylwetkami terenowymi

4.2.1. Stan istniejący zagospodarowania terenu

Teren przeznaczony pod inwestycję znajduje się na terenie Gdańska przy ul. Starowiślniej. Działka graniczy od strony północnej z ogródkami działowymi, od strony wschodniej ze terenami komunikacji publicznej, od strony zachodniej z obszarem przemysłowym. Strona południowa ograniczona jest przez Martwą Wisłę,

4.2.2. Stan projektowany

Zgodnie z załączonym rysunkiem sytuacyjnym – plansza 2, plan zagospodarowania terenu w skali 1:500 załączony do niniejszego opracowania.

Na terenie projektowym uwzględniono projekt architektoniczny budynku wraz z 4 drogami wjazdowymi i 6 drogami dojścia (od zachodniej). Dojścia i dojazdy pokazano na Ilustracji 3.4.13.

4.2.2.A. Główne wejście do obszaru projektowanego znajdują się od ulicy Starowiślniej od strony południowej.

4.2.2.1. Podział geodezyjny

nr stref 31 oraz 52

Obręb ewidencyjny: 0061

Powierzchnia według stref MPZP

Nr strefy 31 – 2,43 ha

Nr strefy 52 – 0,36 ha

4.2.2.2. Parametry techniczne projektu

- Bilans powierzchni założenia projektowego.
- powierzchnia działki - 2,79 ha 27.943m² – (scalenie działek strefy 31 oraz 52)
- powierzchnia zabudowy proj. – 5191 m²
- powierzchnia całkowita zabudowy - 14644 m²
- powierzchnia terenów utwardzonych - 5887 m²
- powierzchnia terenów zielonych - 15081 + (471+173 +516+201+209+172+30+12)/2 m² = 15922 m²
- powierzchnia biologicznie czynna - 56,98 % - wymagana min. 40 %

- Miejsca parkingowe naziemne - 102
- Miejsca parkingowe podziemne - 97
- Miejsca parkingowe łącznie - 199
- Minimalna liczba miejsc parkingowych obliczonych według wytycznych MPZP -191

4.2.3. Miejscowy Plan Zagospodarowania Przestrzeni

KARTA TERENU DO MIEJSCOWEGO PLANU ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO

NOWY PORT – ZACHÓD W MIEŚCIE GDAŃSKU NR PLANU 0404

NUMER TERENU 002 - nr strefy 31

POWIERZCHNIA - 2,43 ha

FUNKCJE WYŁĄCZONE JAKO NIEPOŻĄDANE

- 1) małe hurtownie,
- 2) usługi generujące znaczny ruch samochodowy,
- 3) obiekty handlowe o powierzchni sprzedażowej powyżej 2000 m².

WARUNKI WYNIKAJACE Z OCHRONY ŚRODOWISKA KULTUROWEGO

- 1) teren znajduje się częściowo w strefie ochrony archeologicznej, jak na rysunku planu – obowiązuje nadzór archeologiczny przy wszelkich pracach ziemnych,
- 2) ustala się rekompozycję istniejącej zabudowy zespołu zabytkowego (ochrona historycznego podziału parcelacyjnego, jak na rysunku planu),
- 3) ustala się rekompozycję obiektów o wartościach kulturowych, oznaczonych na rysunku planu.

WARUNKI WYNIKAJACE Z OCHRONY ŚRODOWISKA PRZYRODNICZEGO

- 1) ustala się wymóg utrzymania 40% terenów jako biologicznie czynnych, w tym przeznaczenie 20% całości terenu pod zadrzewienia,
- 2) ustala się zachowanie wartościowego drzewostanu,
- 3) ustala się dla parkingu powyżej 10 miejsc postojowych wprowadzić zadrzewienia wg wskaźnika 1 drzewo – 5 miejsc postojowych.

inne zapisy stanowiące:

- a) dopuszcza się lokalizację stacji transformatorowej 15kV/0,4kV,
- b) ustala się wymóg ukształtowania zabudowy w sposób odpowiadający ekspozycji od strony Twierdzy Wisłoujście.

2) postanowienia wynikające z przepisów szczególnych:

- a) teren położony w granicach zabytkowego zespołu urbanistycznego osady portowej w Nowym Porcie wpisanego do rejestru zabytków woj. Gdańskiego decyzją nr 846 Wojewody Gdańskiego z dn. 8.06.82, w strefie A pełnej ochrony konserwatorskiej. - W strefie obowiązuje: priorytet wymagań konserwatorskich,
- b) w strefie znajduje się dawny dworek Broschków przy ul. Starowiśniej 2, wpisany do rejestru zabytków decyzją konserwatorską nr 420 Wojewody Gdańskiego z dn. 30.10.1971,
- c) teren położony w granicach portu Gdańskiego ustalonych rozporządzeniem Ministra Transportu i Gospodarki Morskiej z dnia 23.XI. 98r. w sprawie ustalenia granicy od strony lądu portu morskiego w Gdańsku (Dz. U. Nr 146 poz. 960),
- d) teren w granicach 1000m strefy ochronnej PPH „Siarkopol” ustalonej decyzją nr GP-II-440/1765/72 z dnia 14.05.1972r. PWRN w Gdańsku, Wydz. Gospodarki Przestrzennej i Ochrony Środowiska obowiązującą do 2005 roku.

3) zalecenia nie będące podstawą wydawania decyzji administracyjnych:

nie ustala się.

NUMER TERENU 001 - nr strefy 31

POWIERZCHNIA - 0,36 ha

FUNKCJE WYŁĄCZONE JAKO NIEPOŻĄDANE

Nie ustala się

WARUNKI WYNIKAJACE Z OCHRONY ŚRODOWISKA KULTUROWEGO

- 1) teren znajduje się częściowo w strefie ochrony archeologicznej, jak na rysunku planu – obowiązuje nadzór archeologiczny przy wszelkich pracach ziemnych,
- 2) ustala się nachylenie 45 stopni dachów zabudowy dopuszczalnej w strefie.

WARUNKI WYNIKAJACE Z OCHRONY ŚRODOWISKA PRZYRODNICZEGO

ustala się wymóg utrzymania 20% terenów jako biologicznie czynnych w tym przeznaczenie 10% całości terenu pod zadrzewienia.

inne zapisy stanowiące:

ustala się wymóg ukształtowania dopuszczalnej zabudowy w sposób odpowiadający ekspozycji od strony Twierdzy Wisłoujście.

2) postanowienia wynikające z przepisów szczególnych:

- a) teren leży w obszarze wpisanym do rejestru zabytków woj. Gdańskiego decyzją nr 846 Wojewody Gdańskiego z dn. 8.06.82r., w strefie **A** pełnej ochrony konserwatorskiej. Obejmuje obszar szczególnie wartościowy – do bezwzględnego zachowania; priorytet wymagań konserwatorskich,
- b) teren położony w granicach portu Gdańskiego ustalonych rozporządzeniem Ministra Transportu i Gospodarki Morskiej z dnia 23.XI. 98r. w sprawie ustalenia granicy od strony lądu portu morskiego w Gdańsku (Dz. U. Nr 146 poz. 960),
- c) teren w granicach 1000m strefy ochronnej PPH „Siarkopol” ustalonej decyzją nr GP-II-440/1765/72 z dnia 14.05.1972r. PWRN w Gdańsku, Wydz. Gospodarki Przestrzennej i Ochrony Środowiska obowiązującą do 2005 roku.

3) zalecenia nie będące podstawą wydawania decyzji administracyjnych:

- a) zaleca się wytworzenie obszaru przywodnego tworzącego wraz z terenami nr 003-62, 007-62 zielone tereny rekreacyjne dzielnicy.

4.3. Opis budowlany

4.3.1. Dane ogólne budynku restauracyjnego połączonego z produkcyjno-magazynowym

Zaprojektowany obiekt składa się z 2 kubatur połączonych kładką. Budynek restauracyjny posiada dodatkowo kondygnację widokową. Część produkcyjno-magazynowa zaprojektowano w formie hali z częścią biurowa na kondygnacji wyższej wraz z sala kinową. Obiekt posiada 2 klatki schodowe pełniące funkcję klatek ewakuacyjnych.

- Liczba kondygnacji naziemnych – 3, - Liczba kondygnacji podziemnych – 1

- Powierzchnia zabudowy netto – 4287 m²

- Zestawienie pomieszczeń

Poziom	Numer	Nazwa	Powierzchnia	Wykończenie posadzki
Poziom -1	0.1	Hala garażowa	2093 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.2	Przedsiónek 1.1	5 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.3	Przedsiónek 1.2	8 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.4	Wentylatornia 1	61 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.5	Przedsiónek 2.1	6 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.6	Magazyn gastronomii	34 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.7	Magazyn gastronomii	21 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.8	Pom. tech.	26 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.9	Przedsiónek 5.1	8 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.10	Przedsiónek 3.1	10 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.11	Przedsiónek 4.1	13 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.12	Wentylatornia 2	44 m ²	beton utwardzony
Poziom -1	0.13	Wentylatornia 3	15 m ²	beton utwardzony
Poziom 1	1.1	Główna Sala Restauracyjna z komunikacją	313 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.2	Browar restauracyjny z barem	92 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.3	Tapas bar	16 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.4	WC damskie	10 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.5	WC NP	5 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.6	WC męskie	10 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.7	Kuchnia	45 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.8	Rozdzielnia czysta	5 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.9	Rozdzielnia brudna	8 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.10	Zmywalnia	6 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.11	Przygotownia ryb	4 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.12	Komunikacja	15 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.13	Pom. socjal.	10 m ²	plytki ceramiczne

Poziom 1	1.14	WC	2 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.15	Wiatrołap	2 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.16	Pom. śmietnika	10 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.17	Wiatrołap	3 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.18	Szatnia damska	5 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.19	Szatnia męska	4 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.20	WC z natryskiem	3 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.21	WC z natryskiem	3 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.22	Pom. socjalne	19 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.23	Fermentacja + Warzelnia	253 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.24	Pom. Gromadzenia odpadów	6 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.25	Główny piwowar	10 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.26	Laboratorium	11 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.27	Bank drożdży	6 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.28	WC	3 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 1	1.29	Butelkownia	24 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.30	Magazyn produktów gotowych	80 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.31	Pom. Tech.	9 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.32	Pom. Tech.	9 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.33	Magazyn surowców	35 m ²	żywica syntetyczna
Poziom 1	1.34	Pom. do fermentacji w kadzi otwartej	8 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.1	Główna sala restauracyjna	323 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.2	Pomieszczenie biurowe	14 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.3	WC męski	12 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.4	WC NP	5 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.5	WC damski	9 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.6	Pomieszczenie obsługi	8 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.7	Rozdzielnia czysta	5 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.8	Rozdzielnia brudna	6 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.9	Pomieszczenie biurowe 2	90 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.10	Antresola	83 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.11	Komunikacja	57 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.12	WC damskie	8 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.13	WC NP	4 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.14	WC męskie	7 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.15	Sala konferencyjna	95 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.16	Pom. Tech.	13 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.17	Sala Kinowa	42 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 2	2.18	Sala konferencyjna	26 m ²	plytki ceramiczne
Poziom 3	3.1	Kondygnacja widokowa	94 m ²	plytki ceramiczne

Tabela 1 – Zestawienie Pomieszczeń

4.3.2 Opis konstrukcji

Ustrój konstrukcyjny budynku

W budynku przyjęto głównie ustrój szkieletowy. Maksymalna rozpiętość to 8.11 m. Część produkcyjno-magazynowa zaprojektowano ustrój mieszany ścianowo szkieletowy. W części gastronomicznej obiektu znajdują się słupy, opisane w POZ 3.5.4. Konstrukcja garażu opiera się na słupach. Kładka łącząca budynek restauracyjny z budynkiem produkcyjno-magazynowym opracowana została w technologii kratownic stalowych. Rozpiętość kładki to 10.70 m.

4.3.4 Schematy konstrukcyjne.

Płyty stropowe oparte są jedno i dwukierunkowo.

4.3.5. Opis materiałów elewacyjnych

Budynek pokryto dużą ilością przeszklonych ścian kurtynowych opartych na profilach aluminiowych malowanych proszkowo w kolorze RAL 9011. Maksymalna rozpiętość profili to 1,80 m.

Pozostałe ściany części restauracyjnej zaprojektowano jako wykończone ryflowanymi panelami włókno cementowymi w kolorze ciemnej cegły wpiętymi pola ścian kurtynowych.

Pozostałe ściany wykonano jako wykończone włókno cementem w technologii tradycyjnej na podkonstrukcji aluminiowej mocowanej do warstw żelbetu.

4.3.6. Ochrona przeciwpożarowa

Budynek projektowany dla potrzeb restauracyjnych jak i produkcyjno-magazynowych musi spełniać ściśle określone wymagania.

Obiekt restauracyjny jest obiektem użyteczności publicznej. Zgodnie z warunkami technicznymi, projektowany budynek zaklasyfikowano do klasy ZL III. Główna sala restauracyjna oraz pomieszczenia biurowe znajdujące się na kondygnacji 2 zakwalifikowano jako ZL 1. Klasyfikacja ta wymusiła zachowanie wytycznych już na etapie koncepcji.

Obiekt produkcyjno-magazynowy oraz Garaż zaklasyfikowano jako strefę PM.

4.4.7. Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami.

Główne wejście do budynków zostało umiejscowione na zakończeniu osi urbanistycznej, w celu między innymi ułatwienia lokalizacji dostępu osobom z ograniczeniami.

Budynek restauracyjny posiada dwie windy dostosowane do przewozu osób niepełnosprawnych.

Łazienki dostosowano dla osób niepełnosprawnych na dwóch kondygnacjach budynku.

4.4.8. Rozwiązania proekologiczne,

Budynek zaprojektowano w myśl zasad zrównoważonego rozwoju.

Część restauracyjną wyposażono w szereg paneli fotowoltaicznych znajdujących się na dachu budynku.

Budynek wyposażono w wentylację mechaniczną z rekuperacją (odzyskiem ciepła) w celu zmniejszenia strat wymiany ciepła. Wentylatornie umiejscowiono w kondygnacji garażu dla potrzeb części restauracyjnej. Wentylatornia obiektu produkcyjno-magazynowego znajduje się pomiędzy kondygnacją parteru i pierwszego piętra nad pomieszczeniami głównego piwowara i laboratorium.

Zastosowano zbiorniki na wodę deszczową. Magazynowana woda posłuży do podlewania okolicznej roślinności.

Ściany osłonowe części restauracyjnej oraz budynku produkcyjno-magazynowego wykonano z aluminium, które jest materiałem w 100 % recyklingowym.

Przegrody budowlane projektowane są zgodnie z najnowszymi wymaganiami Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Odpady produkcyjne:

-główny odpad - młóto po procesie warzelnym piwa gromadzone jest w specjalnie przygotowanych kontenerach na biomasę w celu późniejszej produkcji energii odnawialnej lub wykorzystywana jako pasza dla zwierząt hodowlanych. Wykorzystywana przez rolników w postaci świeżej, suszonej lub kiszonki.

-gęstwa drożdżowa- jako odpad mocno oddziaływający na wodę nie może trawić do ścieków (ma wysokie ChZT). W procesach gnilnych powstaje duża ilość gazów. Gęstwa jest odbierana przez zakłady farmaceutyczne i producentów pasz dla zwierząt.

- Ziemia krzemkowa może być wykorzystana jako nawóz (dodatkowo spulchniający glebę) lub jako dodatek przy produkcji betonu lub cegieł.
- Tektura, folie z opakowań (np. worki po słodach, chmielach) poddawane są segregacji i oddawane do ponownego przetworzenia
- Stłuczka szklana powstająca na rozlewni również oddawana jest do przetworzenia- jako wsad do pieców hut szkła
- Odpady z myjki do butelek (głównie pozostałości etykiet ale też części metalowe, drewniane, plastikowe słomki) najczęściej nie są segregowane i trafiają na wysypiska śmieci.²⁹

²⁹ <https://www.piwo.org/> [dostęp 10.09.2020]

5. WYKAZ LITERATURY I ŹRÓDEŁ

5.1. Akty prawne

1. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę dróg pożarowych,
2. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 07 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów,
3. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 16 czerwca 2003 r. w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz. U. nr 119 poz. 998 z późn. zm.),
4. Ustawa Prawo Budowlane Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie,
5. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – z późniejszymi zmianami.
6. Miejscowy Plan Zagospodarowania Przestrzennego nr 0404, *Nowy Port – Zachód*.
<https://www.gdansk.pl/zagospodarowanie-przestrzenne/04-nowy-port,a,5020>
[dostęp: 26.04.2020]
7. Ustawa z dnia 24 kwietnia 2012r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.
<http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20030800717/T/D20030717L.pdf>
[dostęp: 26.04.2020]

5.2. Wykaz literatury:

1. Neufert : *Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego*, Wydawnictwo: Arkady 2011
2. Barbara Koziorowska, *Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych*, Wydawnictwo SGGW Warszawa 1998
3. Sławomir Manikowski, Włodzimierz Błądek i Zenon Błądek, *Hotele: programowanie, projektowanie, wyposażenie*, Warszawa 2001
4. Fiell Charlotte, Fiell Peter, *Design Historia projektowania*, Wydawnictwo: Arkady
5. Jan Gehl, *Życie między budynkami*, Wydawnictwo RAM, Kraków, 2009
6. opracowanie K. Belzerowska, *Zbiór normatywów i przepisów formułujących program funkcjonalno – użytkowy hotelu*, Wydział Architektury Politechniki Gdańskiej, Katedra Architektury Służby Zdrowia, Gdańsk 1996
7. Rozmarynowska K.: *Ogrody odchodzące...?*, Fundacja Terytoria Książki, Gdańsk 2017.
8. Marcin Iwanek, *W poszukiwaniu znaczenia architektury ekologicznej*, 2009
9. M. Bogucka, *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*, wyd. PWN, Warszawa 1962
10. M. Bogucka, *Życ w dawnym Gdańsku*, wyd. Trio, Warszawa 1997.
11. G. Danielewicz, *Gdańsk- Wrzeszcz, co odszedł w przeszłość*, Gdańsk 2010
12. Z. Gach, *Z piwem przez wieki*, Gdańsk 2007
13. praca zbiorowa pod redakcją Anny Januchty – Szostak *Woda w krajobrazie miasta*, Gdańsk 2009
14. Teresa Mądry, Krzysztof Słysz, Powierzchnie biologicznie czynne w planowaniu przestrzennym miast
15. Stanowisko polskiej społeczności fotowoltaiki w sprawie projektu „Polityki energetycznej Polski do 2030 roku”
16. Jackobs J.: *Śmierć i życie wielkich miast amerykańskich*, Fundacja Centrum Architektury, Warszawa 2014.
17. Piotr Lorens, *Obszary poportowe – problemy rewitalizacji*, Fundacja Instytut Studiów regionalnych, Szczecin 2013
18. praca zbiorowa pod redakcją Mieczysława Kochanowskiego
Współczesne metamorfozy miast portowych, Wydaw PG, Gdańsk 1998
19. praca zbiorowa pod redakcją Anny Januchty – Szostak, *Woda w krajobrazie miasta*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2009

5.3. Wykaz ilustracji:

Ilustracja 2.1.1 <http://forum-gdansk.mojeosiedle.pl/viewtopic.php?t=88570>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.2.2 https://pl.wikipedia.org/wiki/Wyspa_Spichrz%C3%B3w

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.3.3 https://muzeumpomorza.pl/resource/5291_gdansk-zuraw.html

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.4.4 <https://kultura.trojmiasto.pl/Portrety-XVII-wiecznych-gdanzczan-trafily-do-Muzeum-Narodowego-n53280.html>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.6.6 <https://www.slaskie.travel/article/1010490/piwnym-szlakiem-przez-slaskie-dozwolone-od-lat-osi>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.7.7. https://muzeumpomorza.pl/resource/3552_gdansk_-browar-fischera-w-nowym-porcie.html

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.8.8. <http://polimaty.pl/2016/12/od-piwa-do-gwiazd/>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.9.9. <https://birofilia.org/historie/piwo-to-w-95-woda.html>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.10.10. <https://piwolucja.pl/felietony/historia-browaru-w-gdanskich-kuzniczkach-we-wrzeszcz>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.11.11. <https://www.gdanskstrefa.com/o-piwie-sredniowiecznym-gdansku/>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.12.12. <https://www.trojmiasto.pl/wiadomosci/Czy-uda-sie-wskrzesc-gdanskie-piwo-sprzed-stuleci-Piwowarzy-i-naukowcy-chca-oswoic-dzikiem-drozdze-n96665.html>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 2.13.13. Ilustracja własna

Ilustracja 3.2.1 <https://www.trojmiasto.pl/wiadomosci/Nietypowe-Budowle-Trojmiasta-Elewatory-zbozowe-w-Nowym-Portcie-n144944.html>

[dostęp 2020.09.02]

Ilustracja 3.2.2 <https://muzeumgdansk.pl/oddzialy-muzeum/twierdza-wisloujscie/>

[dostęp 2020.09.02]

Ilustracja 3.2.3 <https://pulsgdanska.pl/artukul/zajezdnia-nowy-port-dom-dla-najstarszych-tramwajow/1020979>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 3.2.4 <http://wolneforumgdansk.pl/viewtopic.php?t=2062>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 3.2.5. https://pl.wikipedia.org/wiki/Dw%C3%B3r_Fischera

[dostęp 2020.02.15]

Ilustracja 3.2.6. <https://www.gdanskstrefa.com/hochwasser-zespol-palacowo-parkowy-na-stawowiu/>

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 3.3.8. Ilustracja własna

Ilustracja 3.3.9. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.10. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.11. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.12. https://pl.freepik.com/darmowe-wektory/izometryczny-schemat-blokowy-browaru_3796797.htm

[dostęp 2020.08.22]

Ilustracja 3.4.13. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.14. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.15. Ilustracja własna

Ilustracja 3.4.16. Ilustracja własna

Ilustracja 4.2.1. Ilustracja własna

5.4. Spis tabel

Tabela 1 – Zestawienie pomieszczeń

5.5. źródła internetowe.

1. https://pl.wikipedia.org/wiki/Dw%C3%B3r_Fischera [dostęp 2020.02.22]

2. <http://sztuka-krajobrazu.pl/1912/artykul/zielen-w-nowoczesnej-architekturze>
[dostęp 2020.02.22]

3. archello.com
[dostęp 2020.02.22]

4. <https://innpoland.pl>
[dostęp 2020.02.22]

5. Archdaily.com
[dostęp 2020.02.22]

6. <https://www.gdanskstrefa.com/o-piwie-sredniowiecznym-gdansku/>
[dostęp 2020.08.22]

7. <http://ibedeker.pl/u-przyjaciol/osobowosci/nowy-port-matthias-broschke-%E2%80%93-od-sztauera-do-milionera/>
[dostęp 2020.08.22]

8. <http://polimaty.pl/2016/12/od-piwa-do-gwiazd/>
[dostęp 2020.08.22]

9. <http://www.muzeum-hrubieszow.com.pl/index.php?cat=siedziba>
[dostęp 10.09.2020]

10. <https://birofilia.org/historie/piwo-jopejskie.html>
[dostęp 10.09.2020]

11. reynaers.pl/pl-PL/strategia-energetyczna
[dostęp 10.09.2020]

12. https://www.propertydesign.pl/wyposazenie/139/podloga_w_browarze_wybor_odpowiedniej_posadzki,28221.html [dostęp 10.09.2020]

13. browar.biz

[dostęp 11.09.2020]

14. piwo.org

[dostęp 11.09.2020]

15. <https://enoshop.pl/produkty/automatyczny-monoblok-euro-920-sn/>

[dostęp 11.09.2020]

16. <https://www.kbprojekt.pl/1252/budynek-produkcyjno-uslugowy-browar-sala-konferencyjno-koncertowa-sklep>

[dostęp 11.09.2020]

6. ZAŁĄCZNIKI GRAFICZNE

SPIS ZAŁĄCZNIKÓW:

- plansza 1 projektu dyplomowego
- plansza 2 projektu dyplomowego
- plansza 3 projektu dyplomowego
- plansza 4 projektu dyplomowego
- plansza 5 projektu dyplomowego
- plansza 6 projektu dyplomowego
- plansza 7 projektu dyplomowego
- plansza 8 projektu dyplomowego
- płyta CD

7. WERYFIKACJA DYPLOMU MAGISTERSKIEGO

WERYFIKACJA DYPLOMU MAGISTERSKIEGO

POD WZGLĘDEM ZGODNOŚCI Z WYTYCZNYMI DYPLOMOWANIA NA WYDZIALE ARCHITEKTURY PG ORAZ ZGODNOŚCI Z ZARZĄDZENIEM REKTORA nr 22/2018 z 20 czerwca 2018 r. ODNOŚNIE WYTYCZNYCH I WYMAGAŃ EDYTORSKICH DLA AUTORÓW PRAC DYPLOMOWYCH LUB PROJEKTÓW DYPLOMOWYCH REALIZOWANYCH NA STUDIACH WYŻSZYCH NA POLITECHNICE GDAOSKIEJ

Nazwisko Imię dyplomanta..... *Krzysztof Wojewodko*

KRYTERIA	Spełnione / BEZ UWAG	Nie spełnione / UWAGI
Część I – strona tytułowa, wymagania formalne		
Tytuł pracy w języku angielskim	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wskazanie promotora i jego podpis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wskazanie recenzenta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oświadczenie o prawach autorskich i dysponowaniem utworem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Część II – część opisowa dyplomu		
STRESZCZENIE w języku polskim	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ABSTRACT w języku angielskim	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spis treści	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wstęp i cel pracy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Studium problemu 10 -15 stron – min 40 tys. znaków	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Opis koncepcji	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bibliografia - przegląd literatury naukowej i zawodowej, wykaz literatury przedmiotu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UWAGI: charakter naukowy pracy, struktura pracy jako artykułu przeznaczonego do publikacji	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> komentarz pod tabelą
Część III – część graficzna dyplomu		
Zawartość - min. 8 plansz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
W tym - min. 2 plansze (urbanistyka w dypl. architektonicznych; architektura w urbanistycznych)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UWAGI: odnośnie zawartości merytorycznej plansz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> komentarz pod tabelą

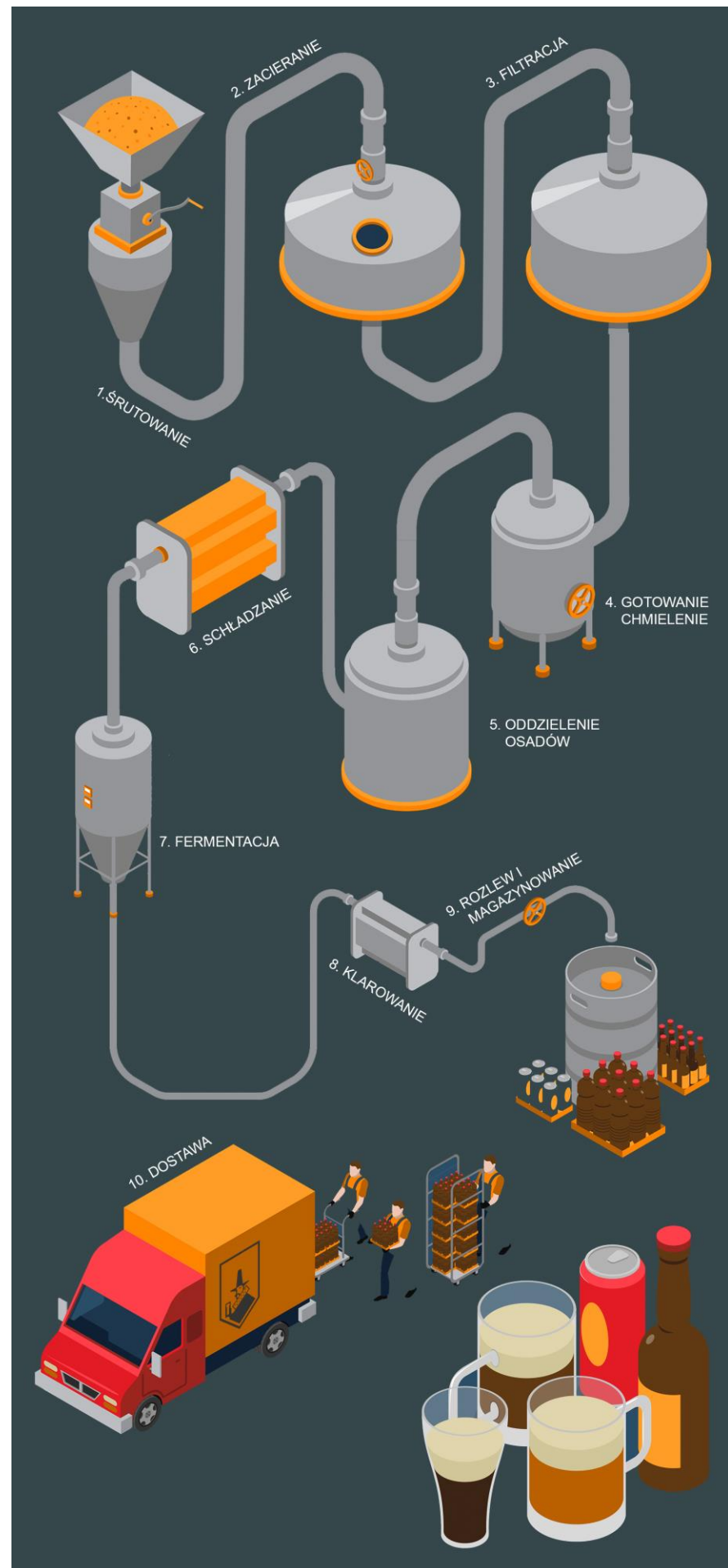
Uwagi *Z*

Data .. *27.10.2020* .. Podpis opiekuna pracy..... *J.M.*





AUTOR: INŻ. ARCH. KRZYSZTOF WOJEWÓDKA, PROMOTOR: DR INŻ. ARCH. MAGDALENA PODWOJEWSKA, RECENZENT: DR INŻ. ARCH. WOJCIECH TARGOWSKI



BROWAR NOWY PORT
 - roczna moc produkcyjna - 18.250 hl
 - roczna liczba butelek - 3.650.000 x 0,5l

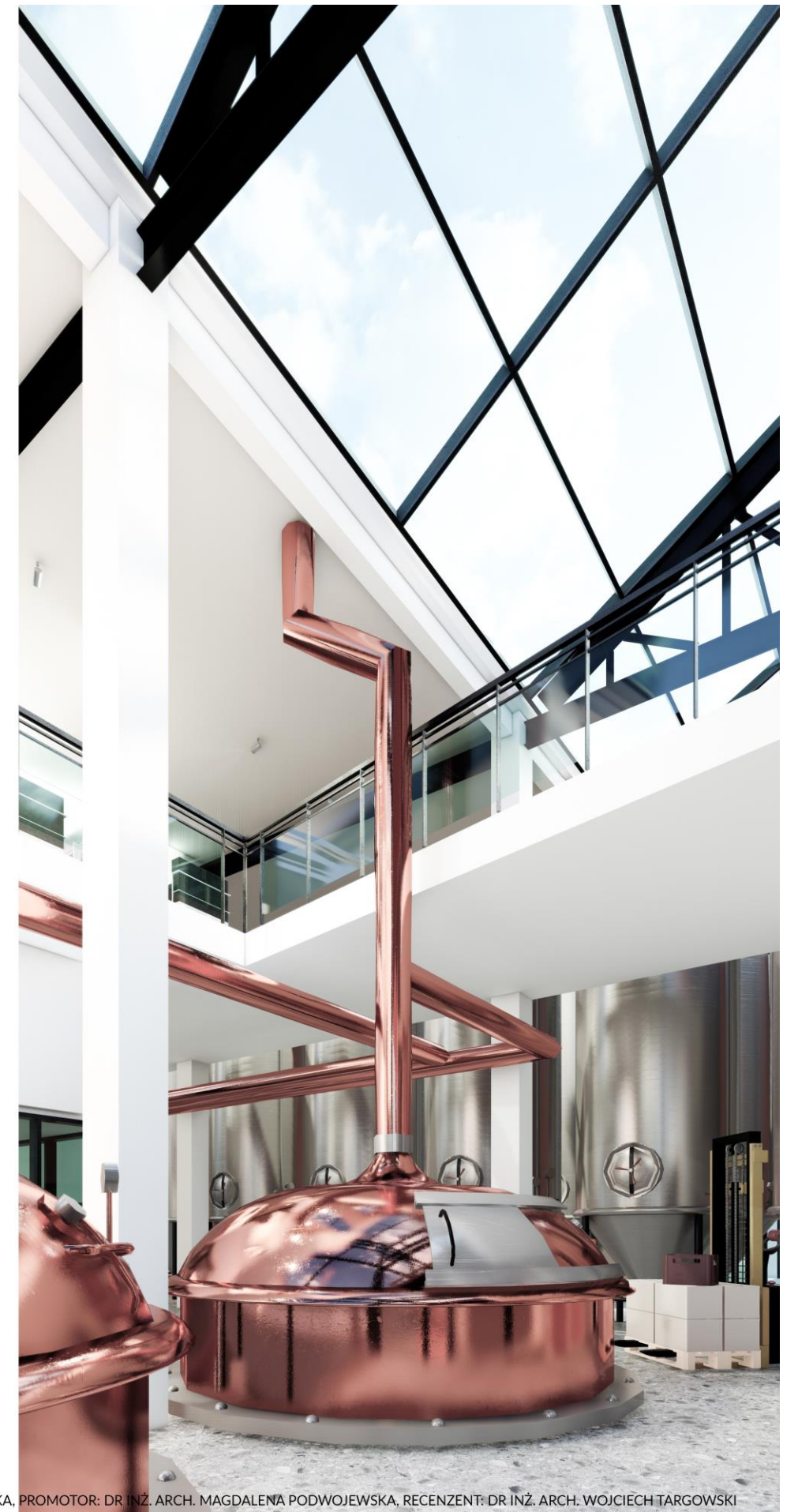
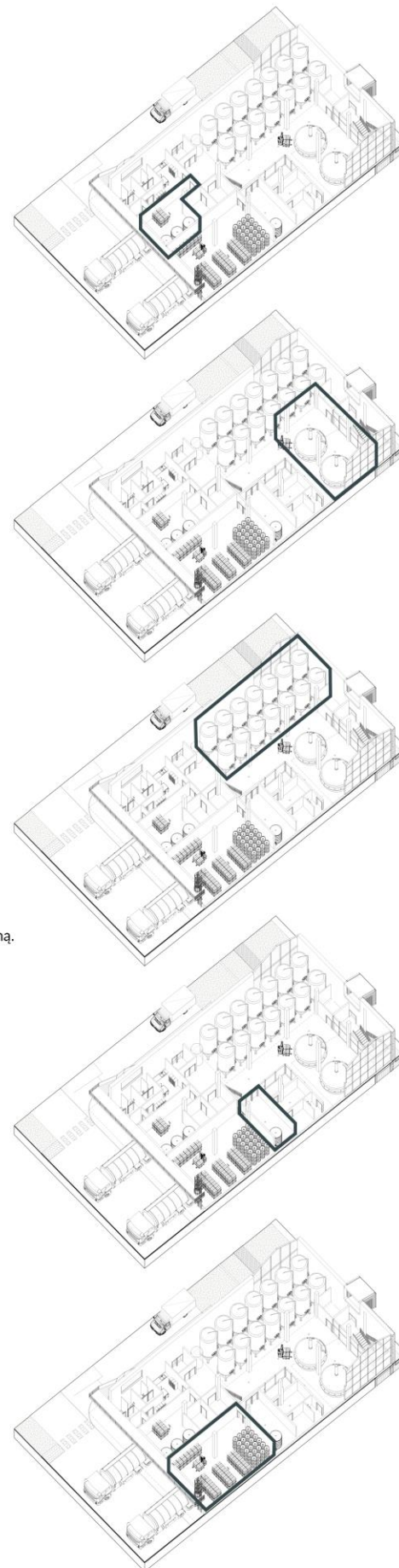
DOSTAWA SUROWCÓW
 Pneumatyczny transport słodów do silosów umiejscowionych w magazynie surowców. Surowce małtonażowe przechowywane są na regałach technicznych. Młyn w magazynie śrutiuje stody.

WARZELNIA
 Warzelnia dwunaczyniowa wykorzystująca kadź zacierno-warzelną ze zintegrowanym systemem Whirlpool oraz kadź filtracyjną, całość uzupełnia przeciwprądowy płytowy wymiennik ciepła o mocy 500kW. Wybiecie dzienne warzelni wynosi 200hl z możliwością zwiększenia do 600hl. Wystudki po procesie filtracji i wysładzania oddawane są jako biomasa.

FERMENTACJA
 Prowadzona w tankofermentorach o poj. 200hl. Fermentory wyposażone są w system automatycznej kontroli temperatury oraz aparaturę umożliwiającą odbiór drożdży. Mieszanie realizowane jest metodą konwekcyjną.

BUTELKOWANIE
 Transport gotowego piwa z tankofermentorów do stacji rozlewu odbywa się przez system rurociągów. Nagazowanie piwa realizowane jest w trakcie rozlewu przez saturację CO2

MAGAZYNOWANIE
 Zabutelkowane / zakegowane piwo transportowane jest do magazynu produktów gotowych, gdzie oczekuje na odbiór przez kontraktorów

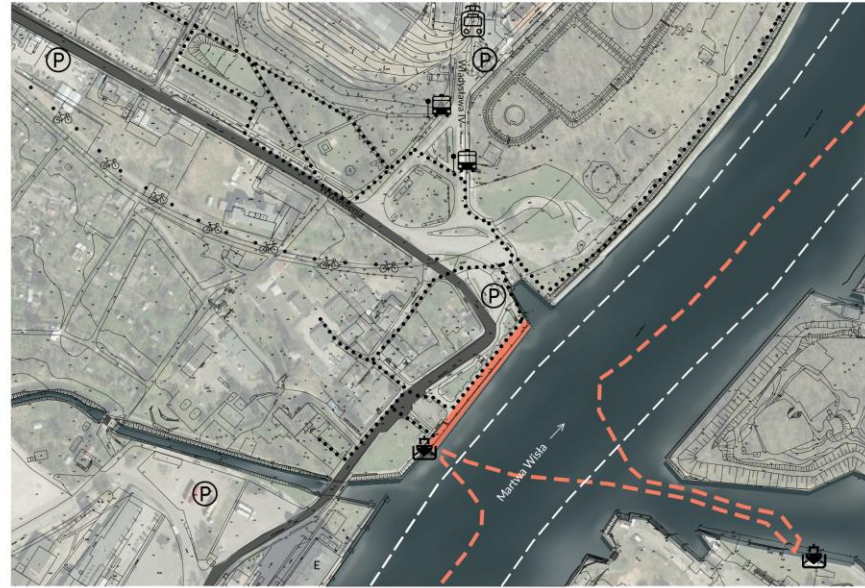


AUTOR: INŻ. ARCH. KRZYSZTOF WOJEWÓDKA, PROMOTOR: DR INŻ. ARCH. MAGDALENA PODWOJEWSKA, RECENZENT: DR INŻ. ARCH. WOJCIECH TARGOWSKI

BROWAR NOWY PORT



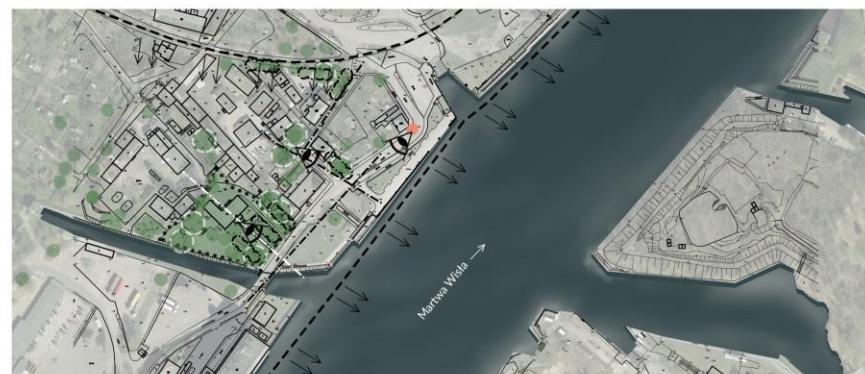
AUTOR: INŻ. ARCH. KRZYSZTOF WOJEWÓDKA, PROMOTOR: DR INŻ. ARCH. MAGDALENA PODWOJEWSKA, RECENZENT: DR INŻ. ARCH. WOJCIECH TARGOWSKI



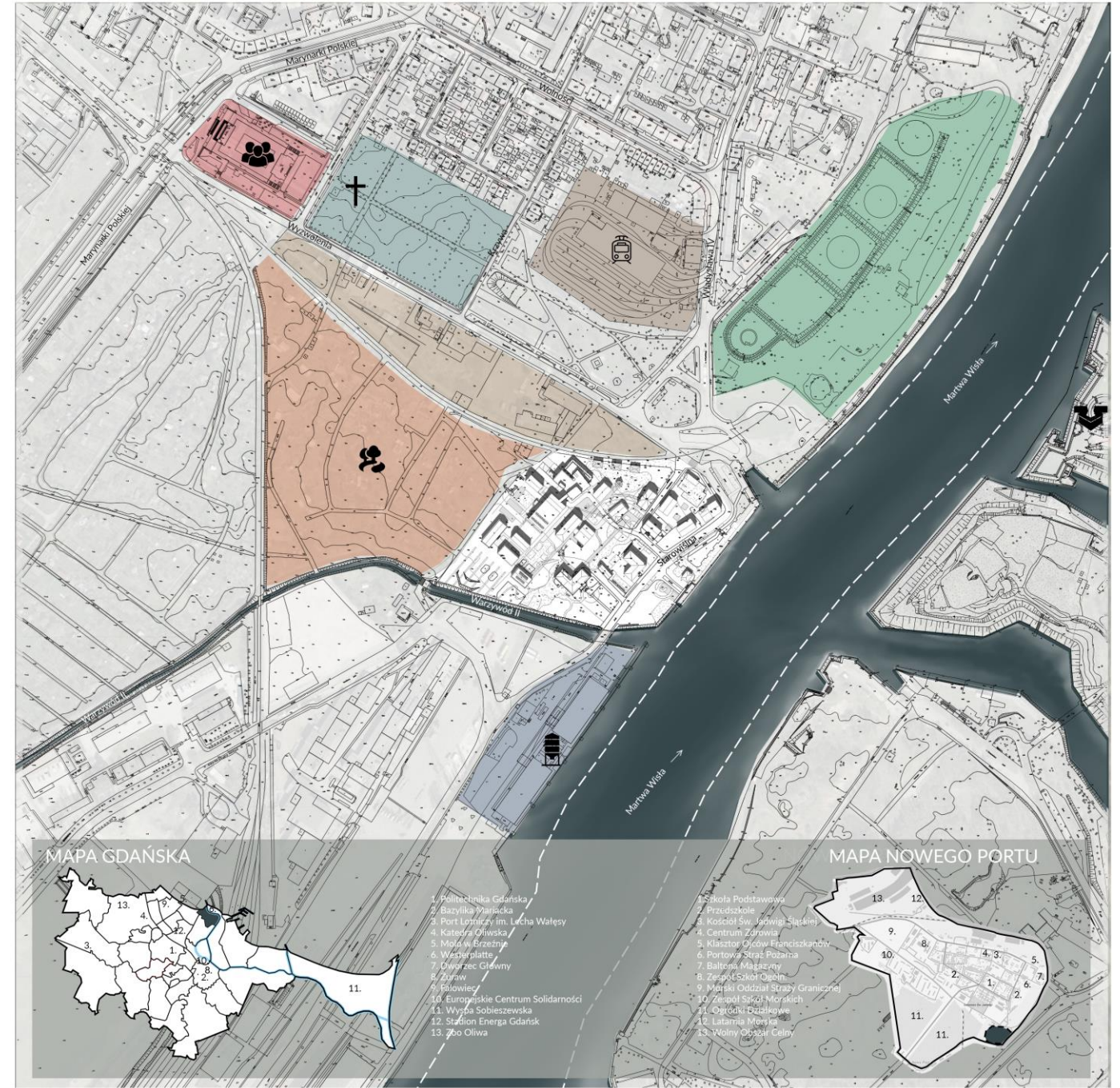
- ANALIZA UKŁADU KOMUNIKACYJNEGO I DOSTĘPNOŚCI**
- Ulica Starowidnia droga do elewatorów zbożowych
 - Trasa tramwaju wodnego
 - Przystanek autobusowy
 - Miejsca parkowania samochodów osobowych
 - Droga rowerowa
 - Tor wodny
 - Przystanek tramwaju wodnego
 - Przystanek tramwajowy
 - Clągi piesze
 - Nabrzeże istniejące



- ANALIZA WARTOŚCI SUBSTANCJI MATERIALNEJ**
- Obiekty zabytkowe, pozostałości po posiadłości dworskiej
 - Funkcja obiektu do przeniesienia w inne miejsce
 - Zachowanie kształtu dawnej ulicy Starowidnia - Renowacja nawierzchni - kostka granitowa
 - Obiekty o wartościach kulturowych podlegające ochronie
 - Obiekty do usunięcia - niewłaściwa funkcja / potencjału terenu - zły stan techniczny obiektów
 - Dwór Fischera, XVIII obiekt zabytkowy wpisany do rejestru zabytków
 - 1. Obiekty mieszkalne murowane pocz. XX w.
 - 2. Obiekty mieszkalne drewniane pocz. XX w.



- ANALIZA KOMPOZYCJI URBANISTYCZNEJ - ELEMENTY KRAJOBRAZOWE**
- Zieleń wysoka
 - os widokowa
 - Szpalery drzew
 - Dominanty
 - os dworu
 - Clągi widokowe
 - Zieleń parkowa
 - Punkt widokowy
 - Otwarcia widokowe



PLAN ZAGOSPODAROWANIA TERENU

- LEGENDA:**
- Zakres opracowania szczegółowego
 - Tor wodny
 - 1:2000
- WYTYCZNE PROJEKTOWE DLA TERENÓW SĄSIEDNICH**
- Istniejąca Zajezdnia po renowacji - usługi komunikacyjne
 - Twierdza Wisłoujście - zabytkowa twierdza morska
 - ROD im. Obrońców Westerplatte
 - Baza paliwowa CPN (opuszczona) częściowo zdegradowany teren poprzemysłowy
 - Sugerowane zmiany projektowe: -ograniczenie funkcji komunikacyjnej -wprowadzenie funkcji rzemieślniczej, dodatkowej funkcji usługowej
 - Sugerowane zmiany projektowe: -zakreślenie ciągów widokowych po przeciwległej stronie na Twierdzy
 - Sugerowane zmiany projektowe: -Przeźrezi na nowe zespoły mieszkaniowe -Poldery
 - Sugerowane zmiany projektowe: -zaakcentowanie istnienia Szańca Zach. -wprowadzenie zieleni o podwyższonych wartościach oczyszczających -stworzenie parku rekreacyjnego
 - Elewatory zbożowe nr 3 i 4 -funkcja magazynowa
 - Morski Dom Kultury -aktualnie Wyższa Szkoła
 - Zakłady naprawy samochodów, obiekty mieszkalny, ogródki działkowe
 - Sugerowane zmiany projektowe: -wprowadzenie funkcji rzemieślniczej, dodatkowej funkcji usługowej
 - Sugerowane zmiany projektowe: -przenieść noclegownie do części budynku -biblioteka
 - Sugerowane zmiany projektowe: -Ujednolicenie przeznaczenia terenu na: Usługi gospodarcze z terenami parkowymi
 - Kaplica cmentarna
 - Cmentarz Świętej Jadwigi
 - Sugerowane zmiany projektowe: -Wymiana nawierzchni -Zadbanie o zieleni

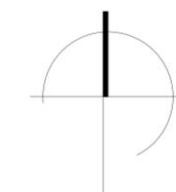
AUTOR: INŻ. ARCH. KRZYSZTOF WOJEWÓDKA, PROMOTOR: DR INŻ. ARCH. MAGDALENA PODWOJEWSKA, RECENZENT: DR INŻ. ARCH. WOJCIECH TARGOWSKI

PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU

SKALA 1:500

LEGENDA:

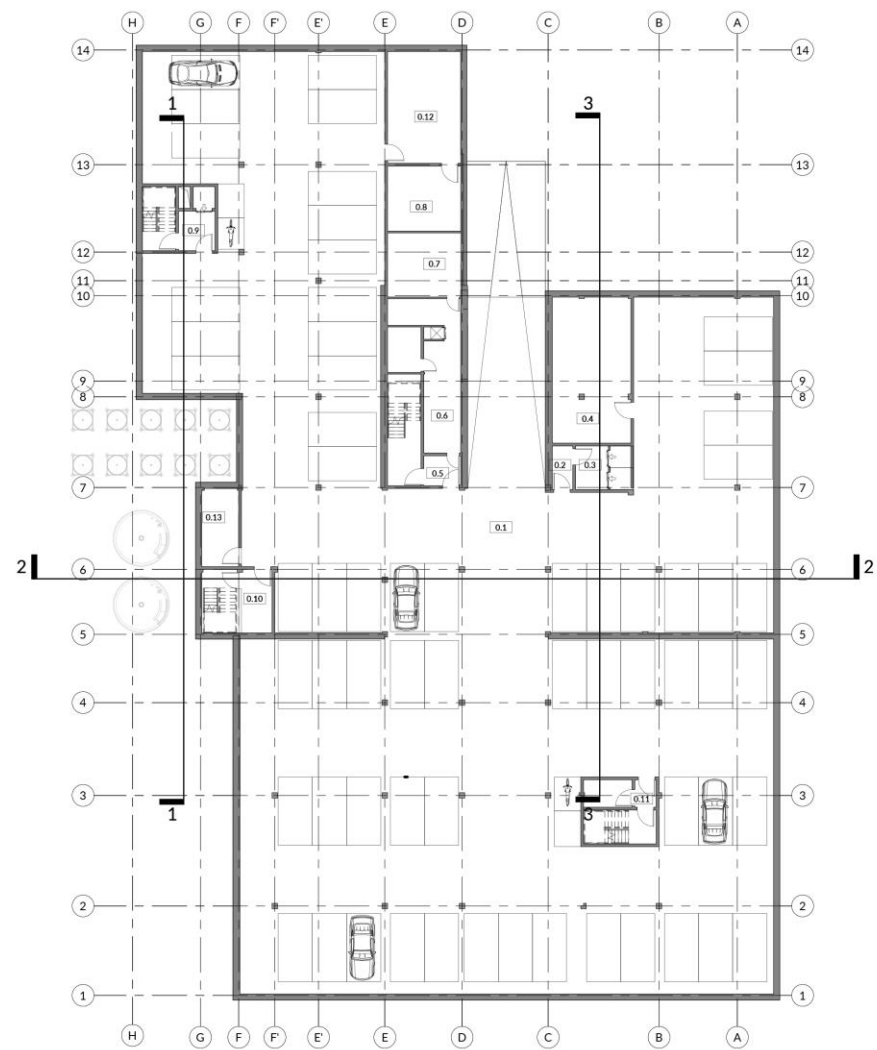
- | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|--|
| | | | | | | | | 1. Główna restauracja z pomieszczeniami konferencyjnymi | 10. Sklep ze zdrową żywnością | Min. liczba mp wytyczne MPZP -191
Miejsca parkingowe projektowane :
Miejsca parkingowe naziemne - 102
Miejsca parkingowe podziemne - 97
Miejsca parkingowe łącznie - 199 |
| | | | | | | | | 2. Budynek browaru produkcyjno-magazynowy | 11. Restauracja kaszubska | |
| | | | | | | | | 3. Biurowiec - browaru Nowy Port | 12. Budynek wielorodzinny | |
| | | | | | | | | 4. Budynek produkcji cydru | 13. Parking podziemny wraz z parkingiem rowerowym | |
| | | | | | | | | 5. Magazyn owoców | 14. Budynek wielorodzinny ze sklepem piwnym | |
| | | | | | | | | 6. Budynek gospodarczy - sad | 15. Hotel - Dwór Fischera | |
| | | | | | | | | 7. Restauracja - Dwór Fischera | 16. Budynek przystani | |
| | | | | | | | | 8. Budynek gospodarczy - Dwór Fischera | 17. Przystanek tramwaju wodnego | |
| | | | | | | | | 9. Szkoła gastronomiczna | | |



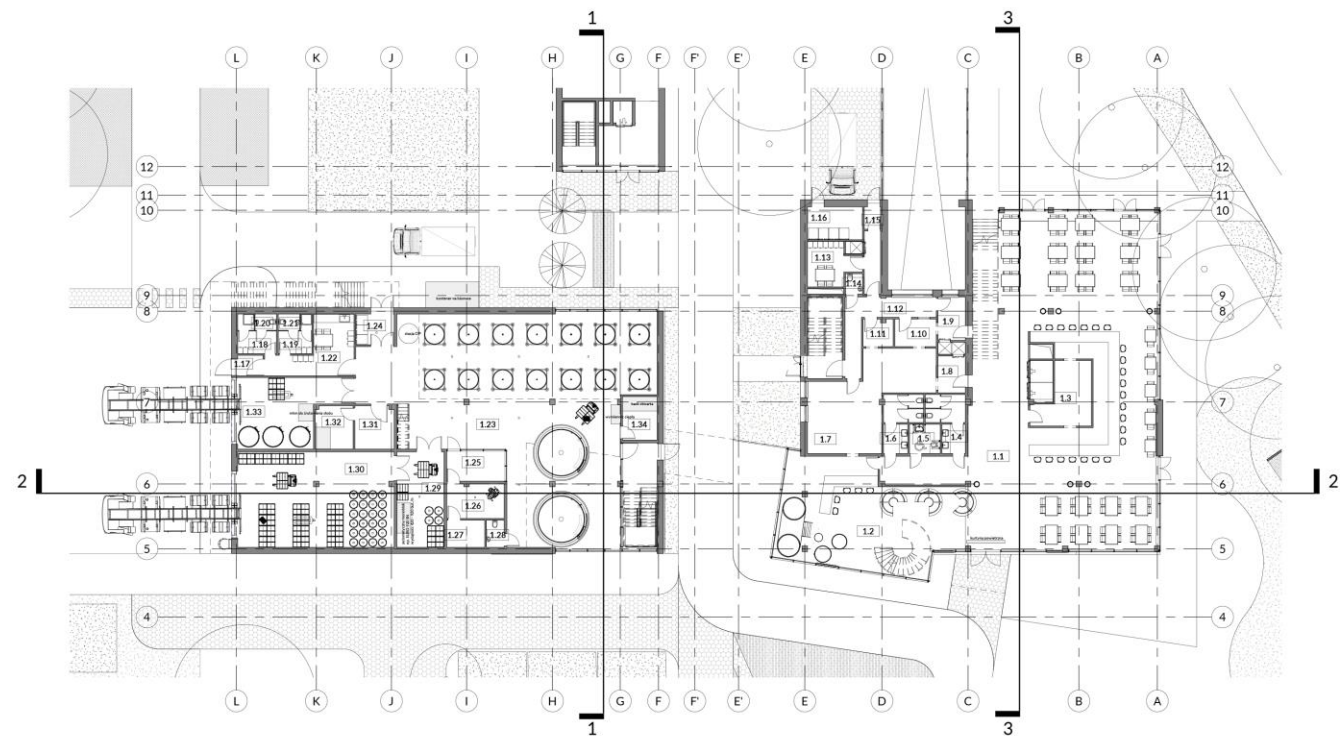
Sylweta 1-1



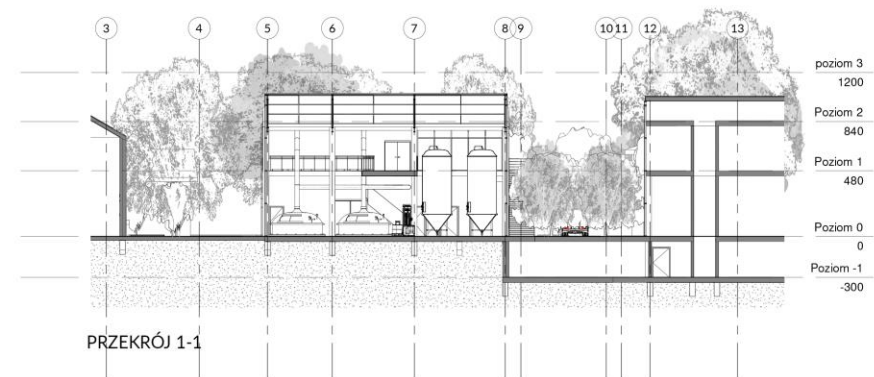
Sylweta 2-2



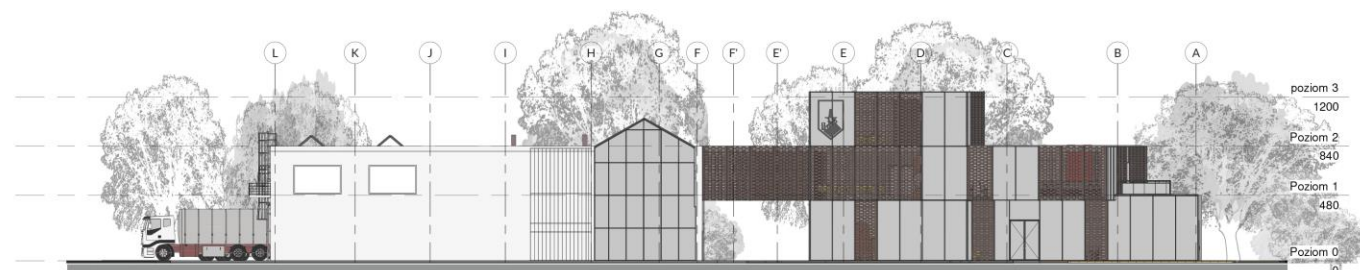
RZUT GARAŻU - POZIOM -1 - skala 1:200



RZUT PARTERU - POZIOM 0 - skala 1:200



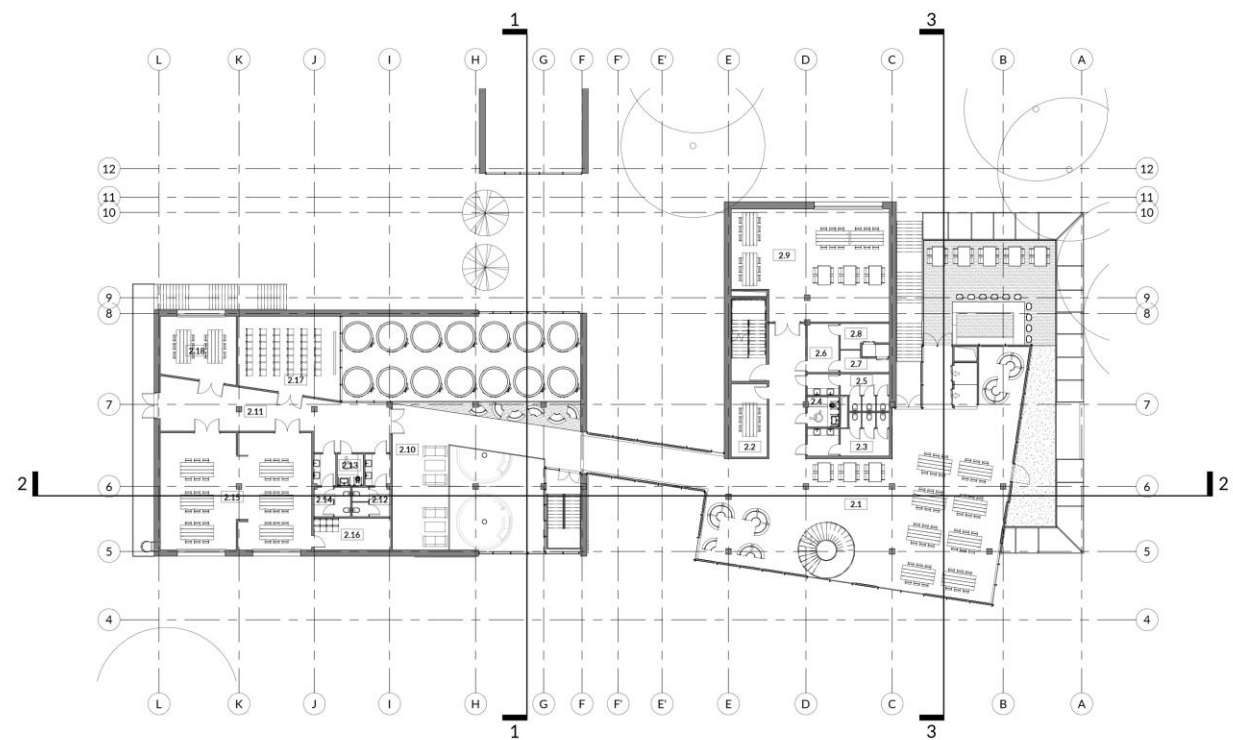
PRZEKRÓJ 1-1



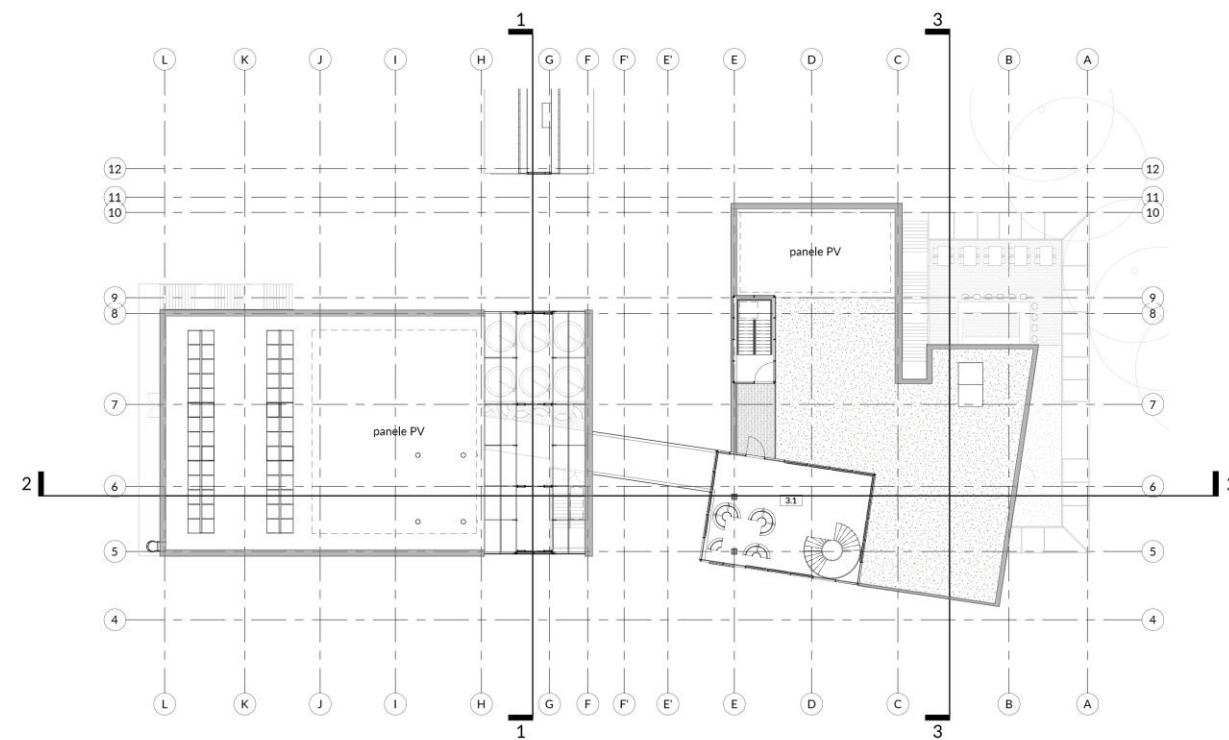
ELEWACJA POŁUDNIOWO - WSCHODNIA



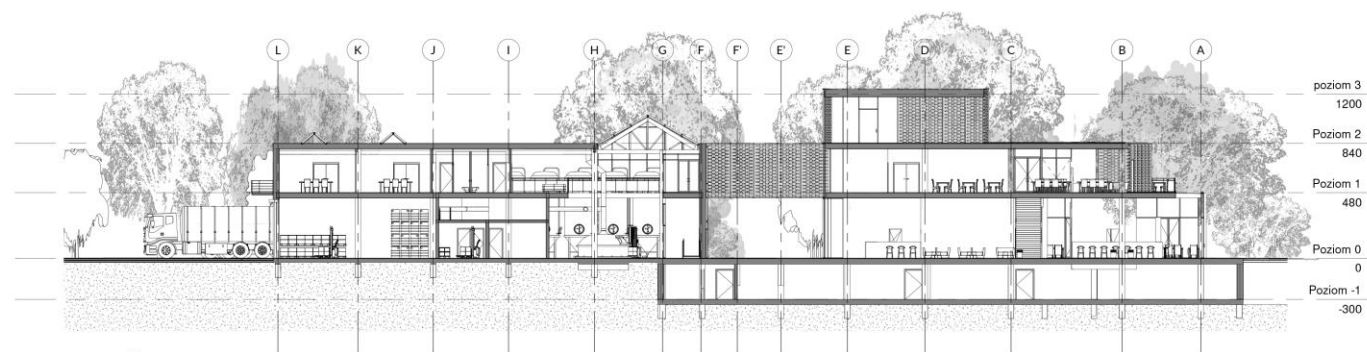
ELEWACJA POŁUDNIOWO - ZACHODNIA



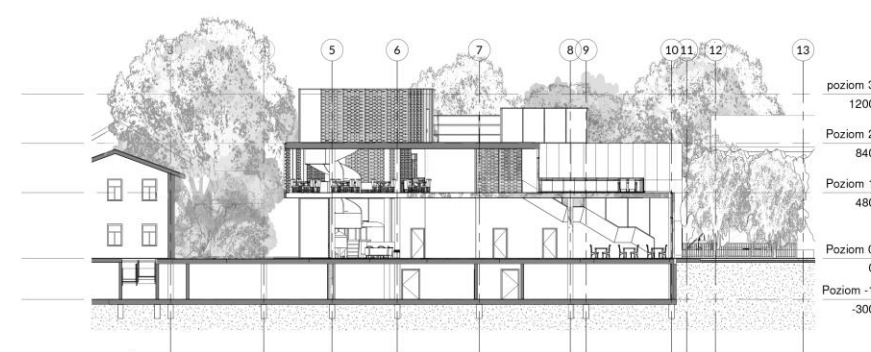
RZUT PIETRA 1 - POZIOM 1 - skala 1:200



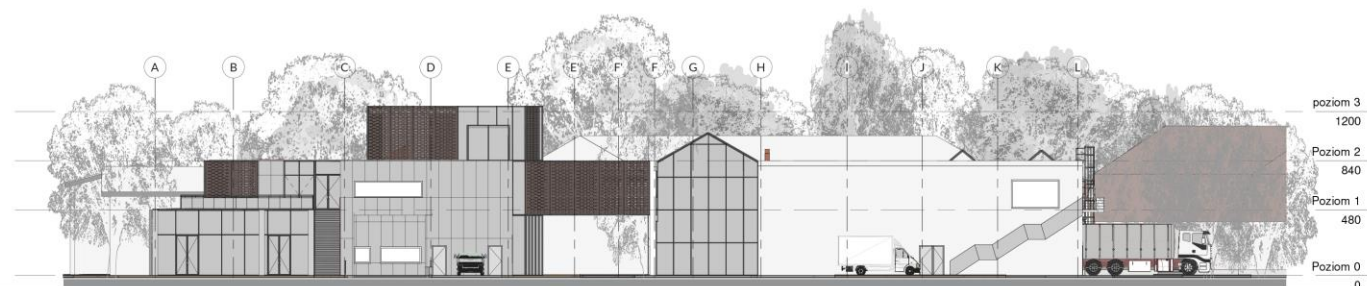
RZUT PIĘTRA 2 - POZIOM 2 - skala 1:200



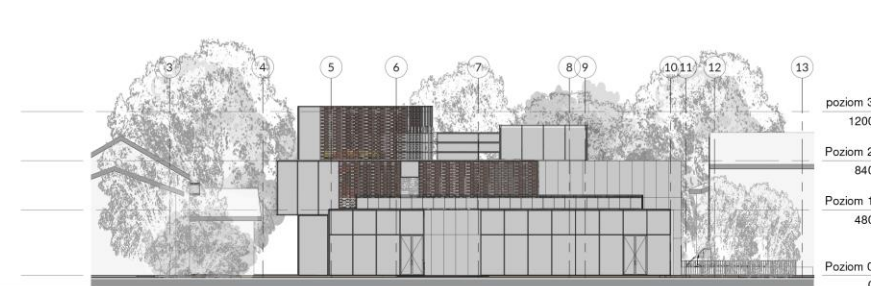
PRZEKRÓJ 2-2



PRZEKRÓJ 3-3



ELEWACJA PÓŁNOCNO - ZACHODNIA



ELEWACJA PÓŁNOCNO - WSCHODNIA