

Potravinářské haly z pohledu současnosti

Ekonomický růst uplynulých let otvírá prostor novým obchodním a podnikatelským příležitostem. Úspěch v rozjezdu nových podnikatelských záměrů však zaznamenají jen ti, kteří se včas zorientují a dokážou reagovat na potřeby trhu rychleji než ti ostatní.



Obsadit trh horkou novinkou znamená nejen včas vyřešit obchodní stránku věci, ale také včas zajistit vhodné prostory pro spuštění provozu. Pro zdánlivě rychlé a jednoduché řešení tohoto problému lze pořídit již existující provozní prostory. To však zpravidla naráží na řadu legislativních překážek, realizačních kompromisů a v neposlední řadě i nejistotu ve výši investic do stavebních úprav objektu.

Vhodnější alternativou pro zajištění prostor bývá často stavba nového objektu s lépe odhadnutelnými investičními náklady a možností dispozičního řešení dle konkrétních potřeb plánovaného provozu. Investice jsou tak vynaloženy mnohem efektivněji a ekonomičtěji. K řešení však zůstává zcela klíčová otázka, kterou je volba správného typu stavby. Zde hraje roli řada faktorů, ale tím nejdůležitějším argumentem pro rozhodnutí je **cena a rychlost stavby**.

Výše uvedené skutečnosti jsou odpovědí na otázku, proč v posledních letech **zaznamená-**

váme stále větší zájem o stavbu montovaných hal. Realizace montovaných hal s ocelovou konstrukcí přesně reaguje na současné potřeby trhu a nabízí nejen rychlost, variabilitu a nízké pořizovací náklady, ale mnohdy **také jediné dostupné řešení pro provozy se specializovanými požadavky** na technologii a povahu prostředí.

Takovými specializovanými provozy jsou i haly určené pro potravinářské provozy. Výčet konkrétních odvětví potravinářských provozů je široký. Všechny však spojuje jeden společný faktor, kterým je požadavek na dodržení požadavků Směrnice EU o hygieně a potravinách (10883/92). To v praxi znamená, že vnitřní prostory těchto provozů musejí umožňovat zajištění trvalé čistoty prostředí. Povrchy proto musejí být neporézní, omyvatelné, odolné vůči vlhkosti a bez zbytečných zákoutí a spár, kde by se mohly usazovat nežádoucí nečistoty a bakterie.

Příkladem potravinářských hal jsou **mlékárny,**

pekárny, pivovary, čokoládovny, ale i haly pro zemědělské účely, jako jsou vinařství, sklady obilí apod. Zvláštní kategorií potravinářských hal jsou **chladírenské haly**, určené pro provozy s požadavkem na udržení trvale nízké teploty. K těmto halám patří zejména haly pro masný průmysl. Zde je z důvodu minimalizace energetické náročnosti chlazení požadováno opláštění s vysokým parametrem tepelného odporu. K zajištění tohoto parametru jsou pro opláštění chladírenských hal využívány panely s výjimečnými tepelně izolačními vlastnostmi, které jsou definovány koeficientem prostupu tepla $U = 0,11 \text{ W/m}^2\text{K}$. V mokřích provozech lze s výhodou využít i možnosti speciální povrchové úpravy, jež je kombinací polyamidového a polyuretanového laku v tloušťce 55 μm . Tyto povrchy slibují nepřekonatelnou odolnost a životnost.

Zvláštní specialitou chladírenských hal jsou provozy s požadavkem na zabezpečení vysoce specifických podmínek prostředí, kdy musí být

zajištěn nejen vysoký tepelný odpor stěn, ale také **vysoká úroveň plynotěsnosti haly**. Z tohoto důvodu jsou spoje opláštění haly opatřeny speciálními těsnicími páskami. Splnění tohoto požadavku je nezbytné především u potravinářských hal využívajících **ULO technologii** pro skladování zemědělských plodů.

Metoda skladování ULO technologií spočívá v uměle vytvořeném prostředí skladování, kdy je v prostorách udržována nejen nízká teplota cca 2 °C, ale také velmi nízký obsah O₂ (1,2 %) a CO₂ (3 %). Výsledkem je výrazné prodloužení skladovatelnosti zemědělských produktů.

Společnost UNIHAL s.r.o. má v dnešní době za sebou již několik úspěšných realizací různých typů hal pro potravinářské účely.

Pro Vinařství Ludwig firma Unihal s.r.o. realizovala v roce 2015 montovanou zateplenou halu v Bořeticích na jižní Moravě. Hala o rozměrech 24,5 x 66 x 4,6 m je navržena s rámovou ocelovou konstrukcí se sedlovou střechou. Primární ocelová konstrukce je natřena speciálním protikorozním nátěrem HEMPELS SPEED-DRY ALKYD 43140 v tloušťce 100 µm. Nátěr je vhodný do agresivního prostředí a garantuje tak dlouhou životnost konstrukce. K hlavní ocelové hale byly přistaveny dva boční přístřešky po obou stranách haly k uskladnění lahví. Barevně hala koresponduje s firmními barvami investora – žlutá a bílá se odráží v celém areálu vinaře.

Na jaře roku 2016 firma dokončila novou montovanou halu na výrobu Tom's pizzy pro společnost Tanetgastro s.r.o. Hala o rozměrech 16 x 34 x 4,6 m je umístěna v průmyslové zóně v Lukově u Zlína, kde vyniká díky pestrobarevnému architektonickému návrhu mezi ostatními standardně šedými halami. Je tvořena kom-



binací ocelové haly a vestavěných chladírenských, mrazírenských a SDK přiček, které tvoří kompletní celek pro výrobu pizzy od základních surovin až po hotové zamražené polotovary.

V červenci 2016 firma Unihal s.r.o. zrealizovala v Lounkách montovanou chladírenskou halu o velikosti 13 x 24 x 6 m pro uskladnění kořenové zeleniny.

Chladírenská hala je doplněna o moderní chladírenský box a izolační chladírenské dveře.

Zemědělská hala je zateplená vysoce kvalitním sendvičovým panelem české výroby s nystandardními tepelnými vlastnostmi. Střecha haly – panel v imitaci tašek v tl. 160 mm v barvě Terracota. Stěny haly – IPN panel v tloušťce 120 mm v nevěšdní kombinaci imitace dřeva - zlatý dub doplněné o 3 řady panelů v barvě

slonové kosti. Tato nevěšdní kombinace dokonale zapadá do okolního rázu venkovské krajiny a byla doporučena a schválena místními úřady.

V roce 2016 vyrostl také provoz pro montované vinařství Lubal Velké Pavlovice. Hala o rozměru 21 x 48 x 5,5 m je z ocelové konstrukce Unihal, opláštěné sendvičovými panely vysoké kvality.

Montované vinařství je dispozičně členěno na administrativní a provozní část haly s podsklepenými prostory. Administrativní prostory investora jsou děleny na dvě patra. Provozní část v přízemí haly je dispozičně členěna na lisovnu, kvasný a školicí sklep a sklad hotových výrobků.

Montovanému vinařství vévodí přední víceméně prosklený štít dle architektonického návrhu investora, který jsme dále rozpracovávali a barevně vyladovali.

Během roku 2017 se firma Unihal s.r.o. podílela i na výstavbě největšího ULO skladu ve střední Evropě s celkovým objemem uskladněného ovoce 20 000 m³. Tato hala je k vidění v obci Žernov (okr. Semily). Rozměry haly jsou 48 x 60 x 11,5 m a člení se na 21 skladových komor s využitím ULO technologie. Hala slouží jako sklad jablek a jiného ovoce ze soukromých sadů investora.

V zimě roku 2017 jsme se podíleli také na rekonstrukci starého kravína, který nyní slouží jako chladírenský sklad paprik soukromého zemědělce Loděnice s.r.o. Původní zděná hala byla opláštěná izolačním panelem jak zevnitř, tak zvenčí. Na vnitřní stěny haly byly použity panely v tl. 70 mm a 100 mm z vnější strany, na stropy se dodávaly panely v tl. 200 mm. Převíslé okapní římsy byly zateplené izolačním 50mm panelem v barvě žluté RAL 1021.

