ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ

ΣΧΟΛΗ
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ

Μια "Γεύση" από τη Σοκολατοποιΐα Παυλίδη

Σπουδάστριες:

Κονδυλίδου Άλκηστη
Μακρή Στέλλα

Επιβλέπων καθηγητής:

Γυφτόπουλος Σταύρος

Σύμβουλος:

Καραδήμας Κώστας

A1 Ανάλυση Περιοχής _ο άξονας της Πειραιώς

ΤΟΤΕ

2

4

5

6

10

11

13

14

12

9

7

8

3

1

1. Χρωματουργεία Πειραιώς-ΧΡΩΠΕΙ (1889)
2. Οινοπνευματοποιΐα ΗΒΗ (1884)
3. Ελαιουργία ΕΛΑΪΣ (1920)
4. Ανώνυμος Αγγειοπλαστική Εταιρεία- "Κεραμεικός" (1911)
5. ΙΟΝ (1926)
6. Χρωματουργεία Αθηνών-Adelco (1934)
7. ΕΛΒΥΝ (1929)
8. Εργοστάσιο Τσαούσογλου (1954)
9. Ελληνικά υφαντήρια Σικιαρίδη (1960)
10. ΒΙΟΣΩΛ (1940)
11. Μεταλλουργία ΧΑΛΚΟΡ (1976)
12. Φαρμακοβιομηχανία ΚΟΠΕΡ (1936)
13. Σοκολατοποιΐα Παυλίδης (1884)
14. Ελληνικό Πιλοποιείο Ηλ. Πουλόπουλου (1886)

ΤΩΡΑ

6

7

8

4

5

2

3

1

1. Το Σχολείον
2. Θέατρο Πειραιώς 260
3. Ανώτατη Σχολή Καλών Τεχνών
4. Κέντρο Πολιτισμού "Ελληνικός Κόσμος"
5. Ίδρυμα "Μιχάλης Κακογιάννης"
6. Μουσείο Μπενάκη
7. Τεχνόπολις
8. Αρχαιολογικός Χώρος Κεραμεικού

A2 Χρήσεις Γης επί της οδού Πειραιώς

A3 Επιλογή Οικοπέδου

Διαμήκης Τομή
κλίμακα 1:500

Εγκάρσια Τομή
κλίμακα 1:500

B1 Η ιστορία της Σοκολατοποιΐας Παυλίδη

1841
Ο Σπυρίδων Παυλίδης δημιουργεί τα "Γλυκοζαχαροπλεία" στην Αθήνα, στη γωνία Αιόλου και Βάσσης και προσφέρει την απόλαυση των γλυκών της εποχής (μπακλαβά, λουκούμια, καυφέτα)

1861
Η ιστορική σοκολάτα "Υγείας" δοκιμάζεται για πρώτη φορά στο κατάστημα

1871
Ο Σ.Παυλίδης εισάγει στην Ελλάδα το πρώτο ατμοκίνητο μηχάνημα παραγωγής σοκολάτας

1920
Ξεκινάει η ανακαίνιση και εκσυγχρόνιση της σοκολατοβιομηχανίας από τον διάδοχο του Σπυρίδωνα, Δημήτριο Παυλίδη

1986
Η βιομηχανία περνάει στον ελβετικό όμιλο Jacobs Suchard

1994
Ξεκινούν εκπαιδευτικές επισκέψεις στο εργοστάσιο

1852
Ο Σπυρίδων Παυλίδης ταξιδεύει στην Ευρώπη και γνωρίζει την τέχνη της "Σοκολάτας". Μετονομάζεται στον πρώτο Έλληνα σοκολατοποιό

1865
Η σοκολάτα "Υγείας" κερδίζει το πρώτο χρυσό μετάλλιο στην πρώτη διεθνή έκθεση σοκολάτας στο Παρίσι

1876
Η σοκολατοποιία Παυλίδη στεγάζεται στο εργοστάσιο της οδού Πειραιώς και αποτελεί την πρώτη βιομηχανία της Ελλάδας

1941
Το εργοστάσιο επιτάσσεται από το γερμανικό στρατό για χρήση του οποίου παράγει μαρμελάδες και φαρμακευτικά είδη

1990
Η σοκολατοποιία Παυλίδη εξαγοράζεται από την Kraft

2000
Ολοκληρώνεται η ανακαίνιση του εργοστασίου το οποίο βρίσκεται πλέον στη μορφή που το γνωρίζουμε σήμερα

Ἡ Σοκολάτα "ΥΓΕΙΑΣ ΠΑΥΛΙΔΟΥ„ ἐκυκλοφόρησε γιά πρώτη φορά στήν χώρα μας τό 1859 καί ἀπό τότε αὐτή ἡ καταφορτη ἀπό διεθνεῖς ἐπιβραβεύσεις σοκολάτα ἐπικρατεῖ ἀριαμδευτικῶς.
Κάθε ἄλλο προϊόν πού παρουσιάζεται ὡς "πραγματική σοκολάτα ὑγείας„ διόλου ἀπίδανον νά εἶναι ἀαυμασία σοκολάτα—ὅπως ἄλλωστε ὅλες οἱ Ἑλληνικές σοκολάτες—ἀλλά δέν εἶναι ποτέ δυνατόν ν' ἀποκληῖται "πραγματική„ ὑγείας, διότι τό πρότυπον

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ
ΠΑΥΛΙΔΟΥ

Εἶναι
κατατεθειμένον εἰς τήν συνείδησιν τοῦ Ἑλληνικοῦ καταναλωτικοῦ κοινοῦ ἐδῶ καί 105 χρόνια!
Ἀπό τό πρότυπον αὐτό ὅλοι, κολακεύοντες καί ἀναγνωρίζοντες τήν ἱστορία μιᾶς τόσον "παρασημοφορημένης„ σοκολάτας, δύνανται ἐλευθέρως νά δανείζωνται τόν τίτλον "ΥΓΕΙΑΣ„! Ἀλλά μόνον τόν τίτλον, διότι τό πρότυπον, καί μόναν αὐτό, δύναται ν' ἀποκληθῆ ΓΝΗΣΙΟΝ.
Κατά τά ἄλλα ἡ ἱστορία συνεχίζεται...
ΑΠΟ ΤΟ 1841

1 ΜΝΗΜΕΙΟΝ ΜΑΥΣΩΛΟΥ
2 ΦΑΡΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ
3 ΠΥΡΑΜΙΣ ΧΕΟΠΟΣ
4 ΚΟΛΟΣΣΟΣ ΡΟΔΟΥ
5 ΚΗΠΟΙ ΒΑΒΥΛΩΝΟΣ
6 ΑΓΑΛΜΑ ΟΛΥΜΠΙΟΥ ΔΙΟΣ
7 ΝΑΟΣ ΑΡΤΕΜΙΔΟΣ
ΤΑ 7 ΘΑΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΤΑ 8 ΝΕΑ ΘΑΥΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ
1 TRADITION
2 CÉLESTE BLEU
3 BONBON BLEU
4 RAFRAICHISSANTE
5 MARQUISE
6 MOKKA
7 CÉLESTE VERT
8 BONBON VERT
ΠΑΥΛΙΔΟΥ

B2 Από την Αιόλου στην Πειραιώς

«Με βανίλιαν, η οκά 8 δρχ, Υγείας, η οκά 6 δρχ. Γεμιστή με πραλίνα, με πιστάκι, εις παστίλαις, κρυσταλλυμένους».

-Γραμμή Παραγωγής

Υπάρχουσα κατάσταση του εργοστασίου και διάταξη λειτουργιών

-Χώροι Διοίκησης
-Αποθηκευτικοί Χώροι
-Αποδυτήρια

-Χώροι Διοίκησης
-Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις

B3 Στάδια παραγωγής σοκολάτας

1_ Παραλαβή πρώτων υλών

- βανιλίνη
- λεκιθίνη
- ζάχαρη
- κακαόμαζα
- βούτυρο κακάο

2_ Ανάμιξη

- μεταφορά κακαοπολτού στους αναμεικτήρες
- προσθήκη ζάχαρης,γάλακτος και βουτύρου
- ανάμιξη έως ότου επιτευχθεί ομοιογενές μείγμα

3_ Κυλίνδρισμα

- μεταφορά του μείγματος στους πεντακύλινδρους
- μετατροπή του σε σκόνη

4_ Κονσάρισμα

- μεταφορά της σκόνης στις "κόνσες"
- ρευστοποίηση

5_ Μορφοποίηση

- μεταφορά μείγματος σε ειδικά μηχανήματα
- χύτευση σε φόρμες πλακιδίων

6_ Συσκευασία

- μεταφορά πλακών σε συσκευαστικές μηχανές
- τύλιγμα σε φύλλα κασσίτερου

7_ Αποθήκευση

- αποθήκευση σε κλιματιζόμενους χώρους

Η ιστορία της σοκολάτας

600 μ. Χ.

Οι Μάγια καλλιεργούν κακάο στο Μεξικό

1200

Η φορολογία από τους λαούς που είναι υποτελείς στους Αζτέκους πληρώνεται σε κακάο

1585

Το πρώτο φορτίο κακάο, για εμπορική χρήση, φτάνει στην Ισπανία

1728

Το πρώτο εργοστάσιο σοκολάτας ξεκινά τη λειτουργία του στο Μπρίστολ της Αγγλίας

1795

Η εφεύρεση της πρώτης ατμοκίνητης μηχανής για την άλεση των κόκκων του κακάο διευκολύνει τη μαζική παραγωγή της σοκολάτας

1848

Το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολατινίων ανοίγει στη Γαλλία

1000

Οι κόκκοι του κακάο χρησιμοποιούνται ως χρήματα από τους κατοίκους της Κεντρικής Αμερικής

1502

Ο Χριστόφορος Κολόμβος αφού δοκιμάζει ρόφημα σοκολάτας το φέρνει στην Ευρώπη

1657

Το πρώτο κατάστημα πώλησης σοκολάτας ανοίγει στο Λονδίνο από ένα Γάλλο

1732

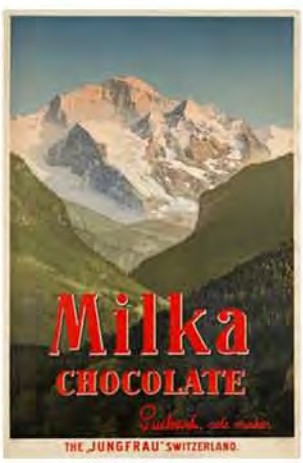
Ο Γάλλος Ντιμπουσόν δημιουργεί τον πρώτο επιτραπέζιο μύλο καβουρδίσματος κόκκων κακάο, που επιτρέπει στους εργάτες να αυξάνουν την παραγωγικότητα της εργασίας

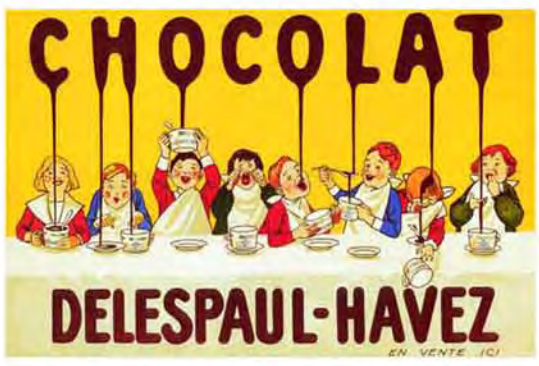
1828

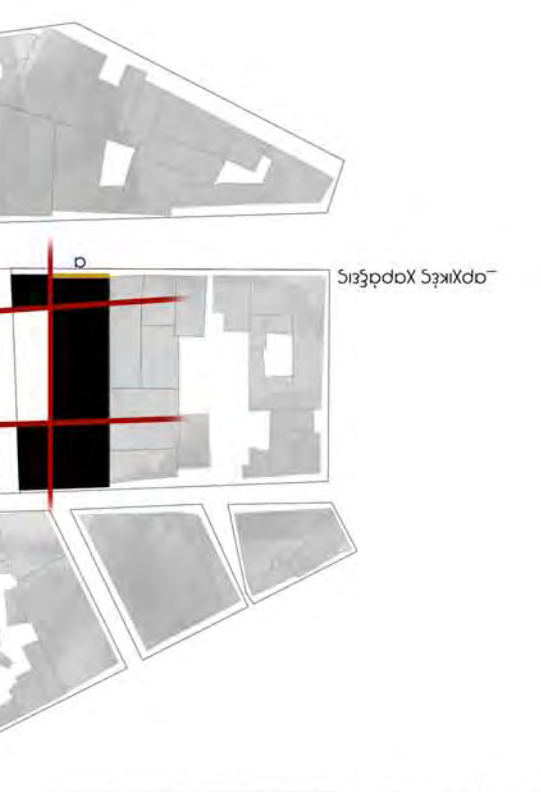
Η πρώτη μέθοδος αποχωρισμού του κακάο από τη σοκολάτα εφευρίσκεται στην Ολλανδία

1852

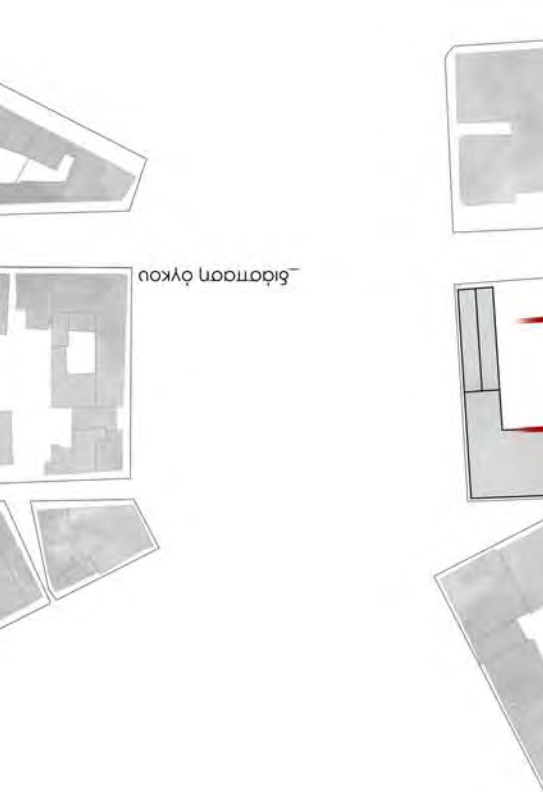
Η πρώτη ελληνική σοκολάτα παρασκευάζεται στο εργαστήριο του "Γλυκισματοποιείου" του Σπυρίδωνα Παυλίδη ως ρόφημα



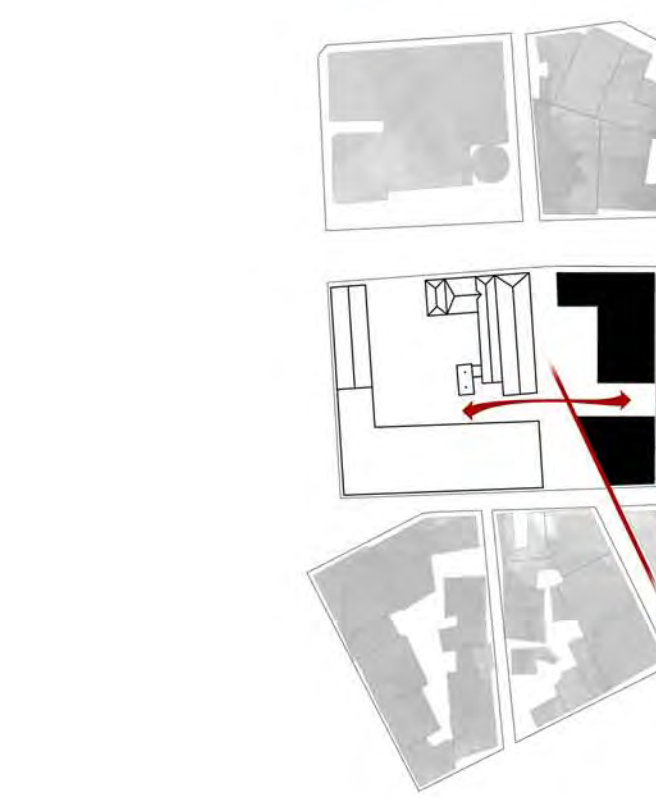




_αναζήτηση άξονα κίνησης



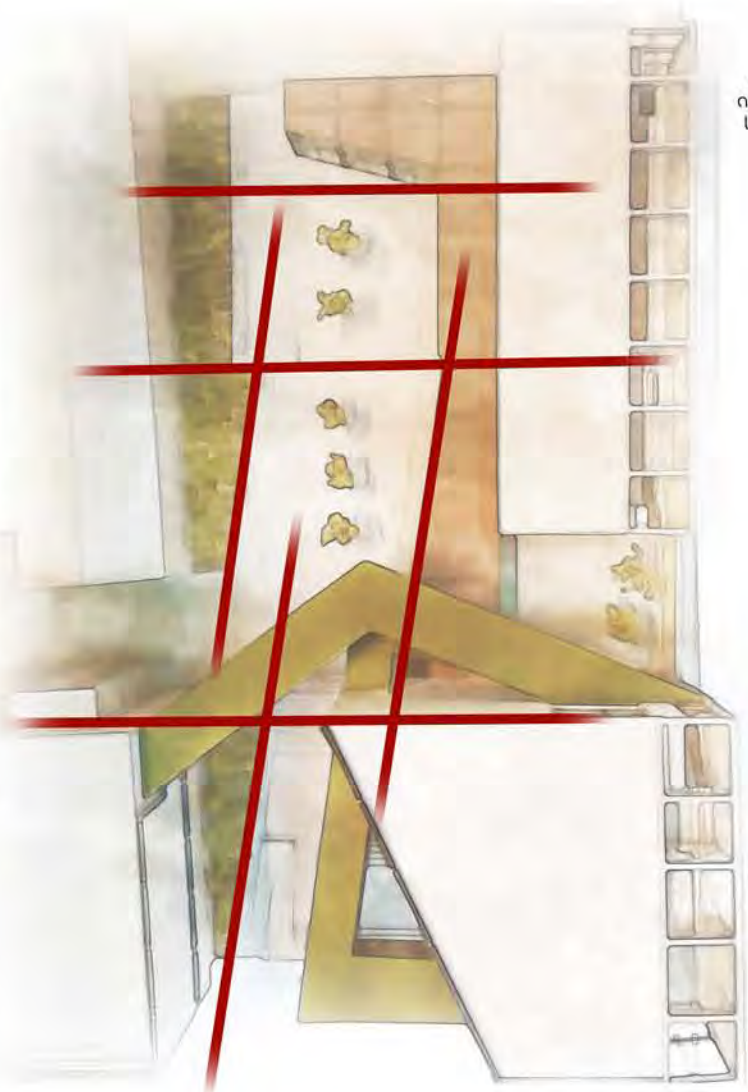
_δημιουργία συνεχούς και περιστροφικής κίνησης



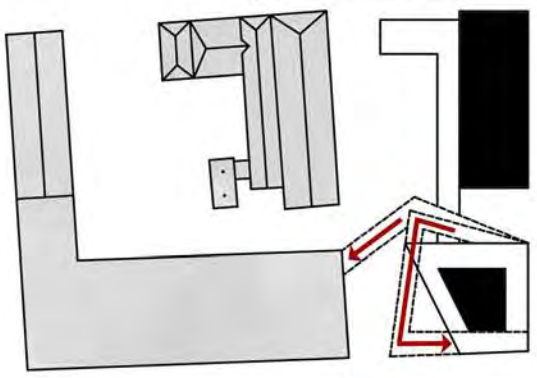
_περιστροφή βραχίονα σύνδεσης

_αρχικές χαράξεις

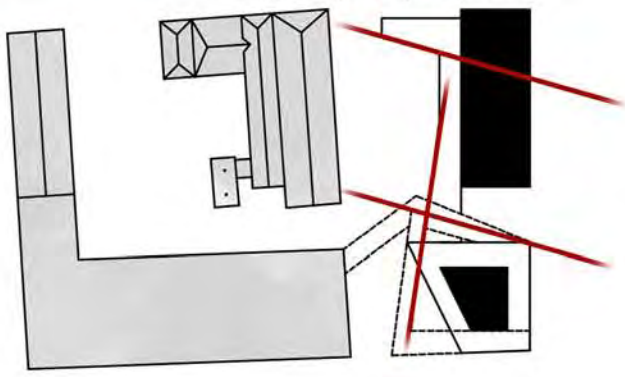
_διάταση όγκου



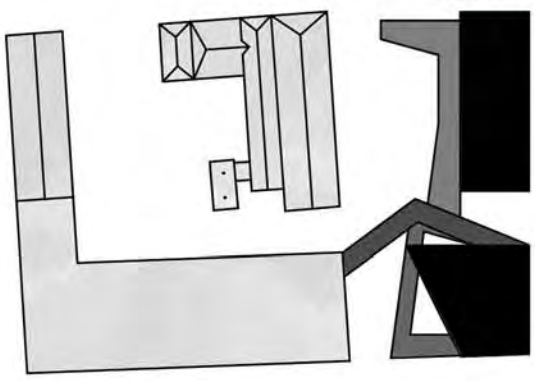
_υπολοιπόμενα διαμερίσματα
_ενοποίηση πεζοδρομίου
_δημιουργία περιπάτου



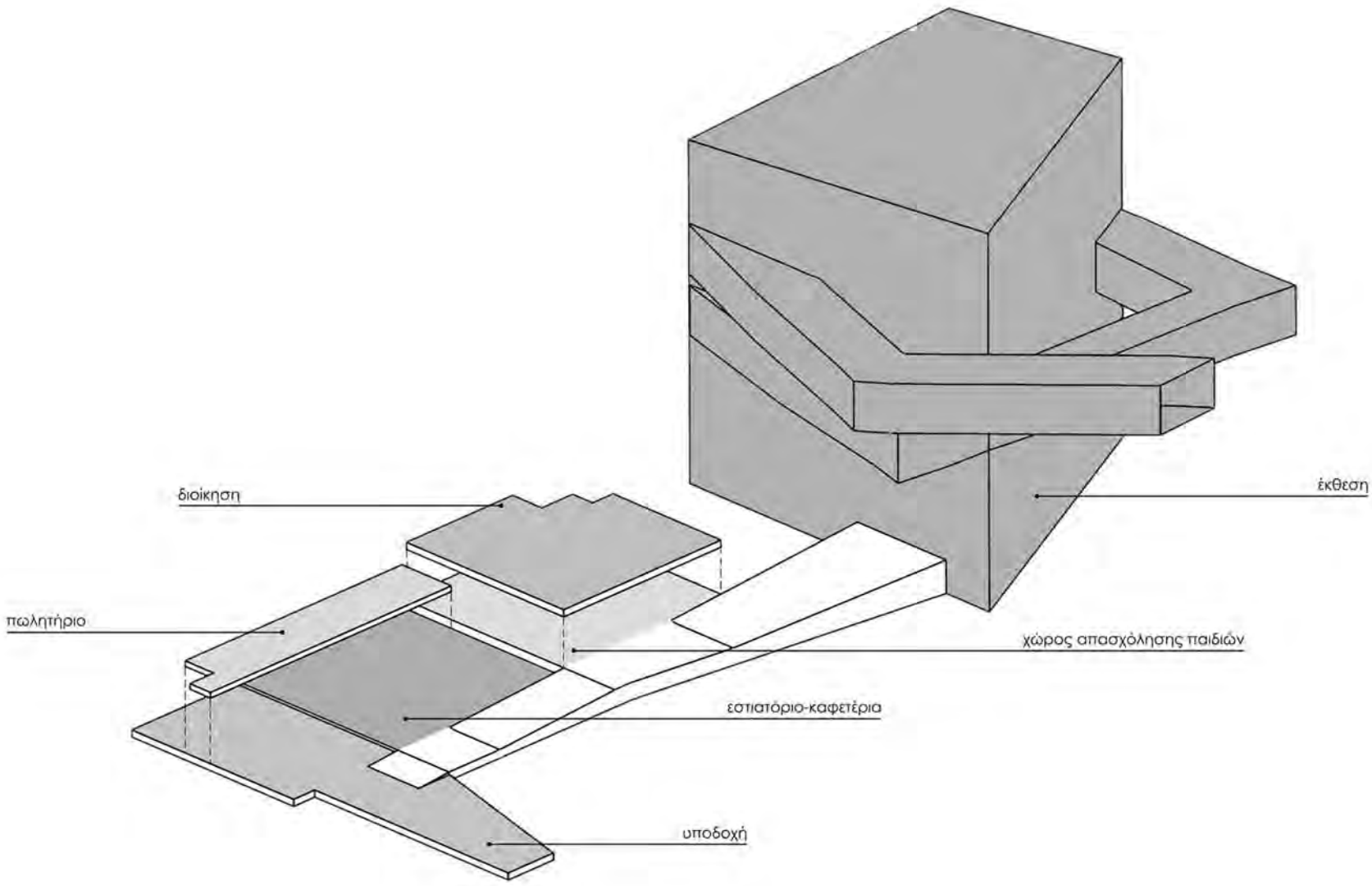
_ενοποίηση με την εσωτερική κίνηση
_σύνδεση με το εργοστάσιο



_επαναπροσδιορισμός χαράξεων
γραμμικής κίνησης



_τελική ιδέα



Κτηριολογικά Πρόγραμμα

α_ Χώροι Κοινού

Υποδοχή-πληροφορίες	68 τ.μ.
Έκδοση εισιτηρίων-βεστιάριο	109 τ.μ.
Εστιατόριο-καφετέρια	157 τ.μ.
Πωλητήριο	57 τ.μ.
Χώροι υγιεινής	40 τ.μ.

β_ Χώροι Δραστηριοτήτων

Δημιουργική απασχόληση παιδιών	118 τ.μ.
Χώρος παρασκευής και δοκιμής γλυκισμάτων	70 τ.μ.

γ_ Εκθεσιακοί Χώροι

Υποδοχή αμφιθεάτρου	70 τ.μ.
Αμφιθέατρο	138 τ.μ.
Έκθεση παλαιών μηχανημάτων	135 τ.μ.
Έκθεση συσκευασιών και διακρίσεων	55 τ.μ.
Προσομοίωση παραγωγής	177 τ.μ.
Χώρος περιοδικών εκθέσεων	220 τ.μ.
Έκθεση διαφημίσεων	155 τ.μ.
Έκθεση παλαιών σκευών και ειδών σοκολάτας	155 τ.μ.
Χώροι υγιεινής	45 τ.μ.

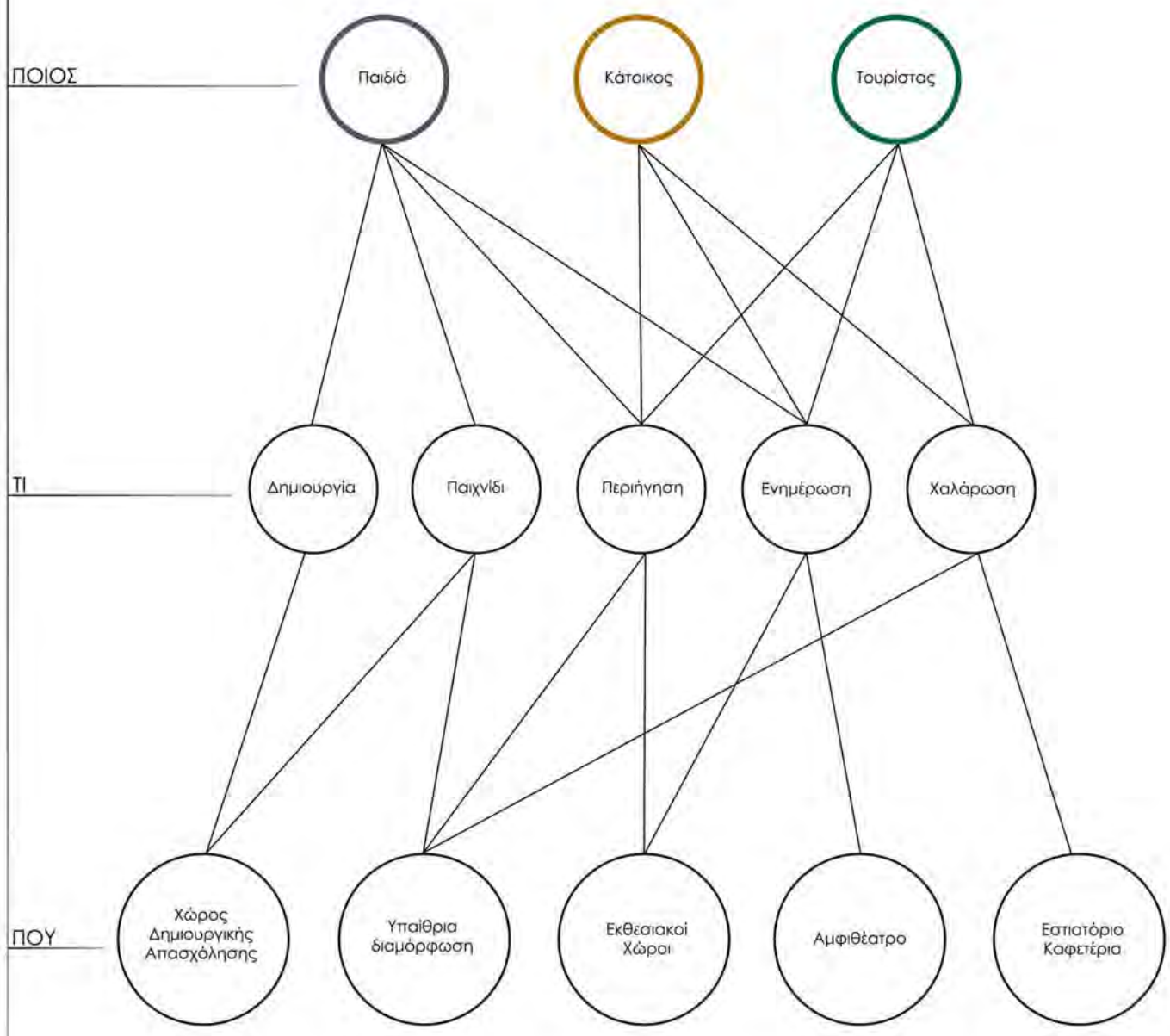
δ_ Χώροι Διοίκησης

Υποδοχή διοίκησης	40 τ.μ.
Αίθουσα συσκέψεων	40 τ.μ.
Γραφείο διεύθυνσης	30 τ.μ.
Γραφεία προσωπικού	45 τ.μ.
Καθιστικό- χώρος αναμονής	30 τ.μ.
Χώροι υγιεινής	20 τ.μ.

ε_ Βοηθητικοί Χώροι

Αποθήκες	312 τ.μ.
Χώροι ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων	274 τ.μ.

Σύνολο 2588 τ.μ.



Δ3 Η Έκθεση

α_ Πρώτη Φάση περιήγησης
προβολή βίντεο
συνοπτική παρουσίαση της ιστορίας της σοκολατοποιΐας

β_ Δεύτερη Φάση περιήγησης
έκθεση παλαιών συσκευασιών και διαφημίσεων

γ_ Τρίτη Φάση περιήγησης
έκθεση παλαιών μηχανών παρασκευής σοκολάτας

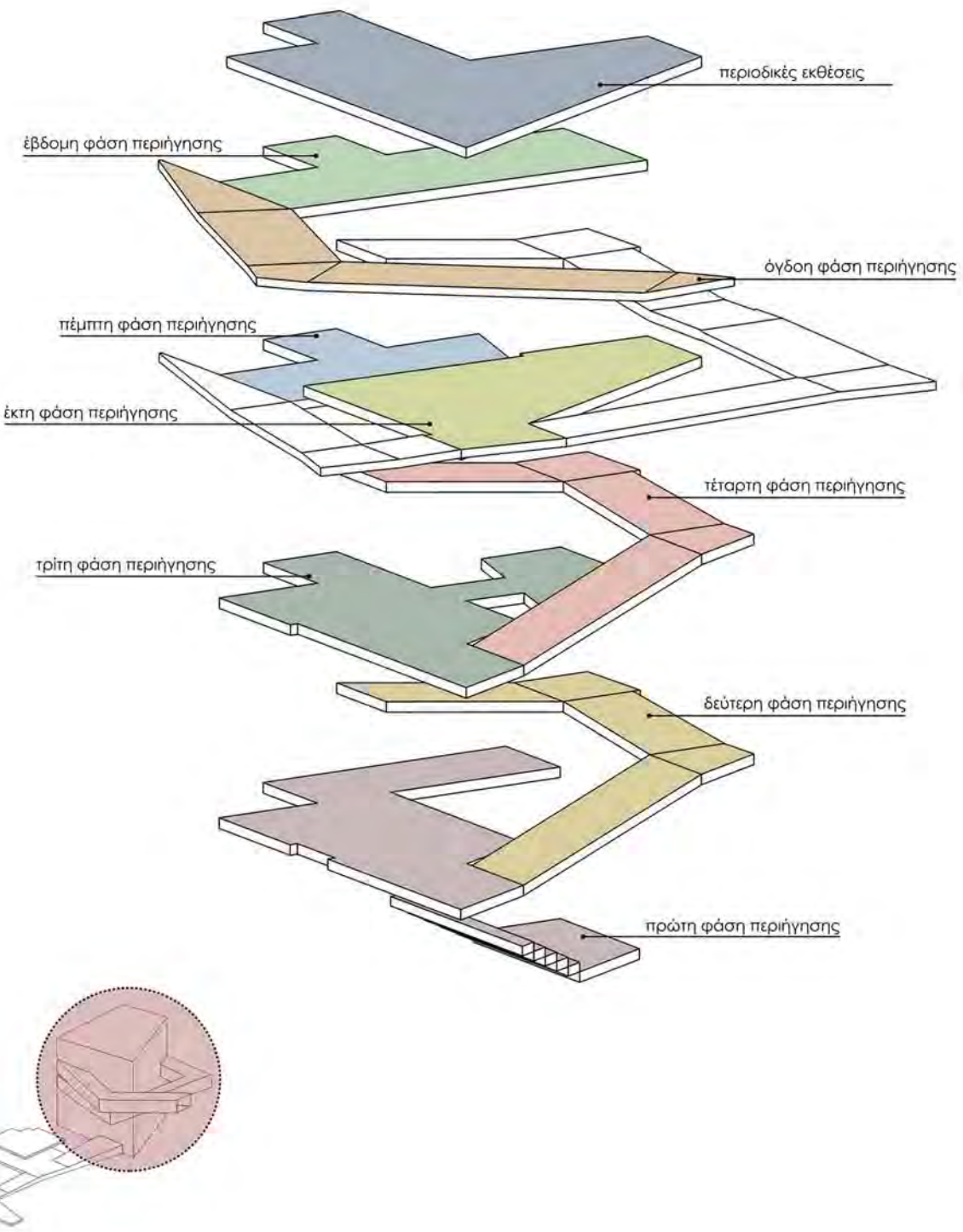
δ_ Τέταρτη Φάση περιήγησης
έκθεση παλαιών σκευών, εξαρτημάτων και ειδών σοκολάτας

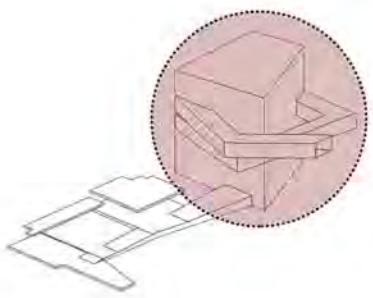
ε_ Πέμπτη Φάση περιήγησης
έκθεση μεταλλίων και νεότερων συσκευασιών

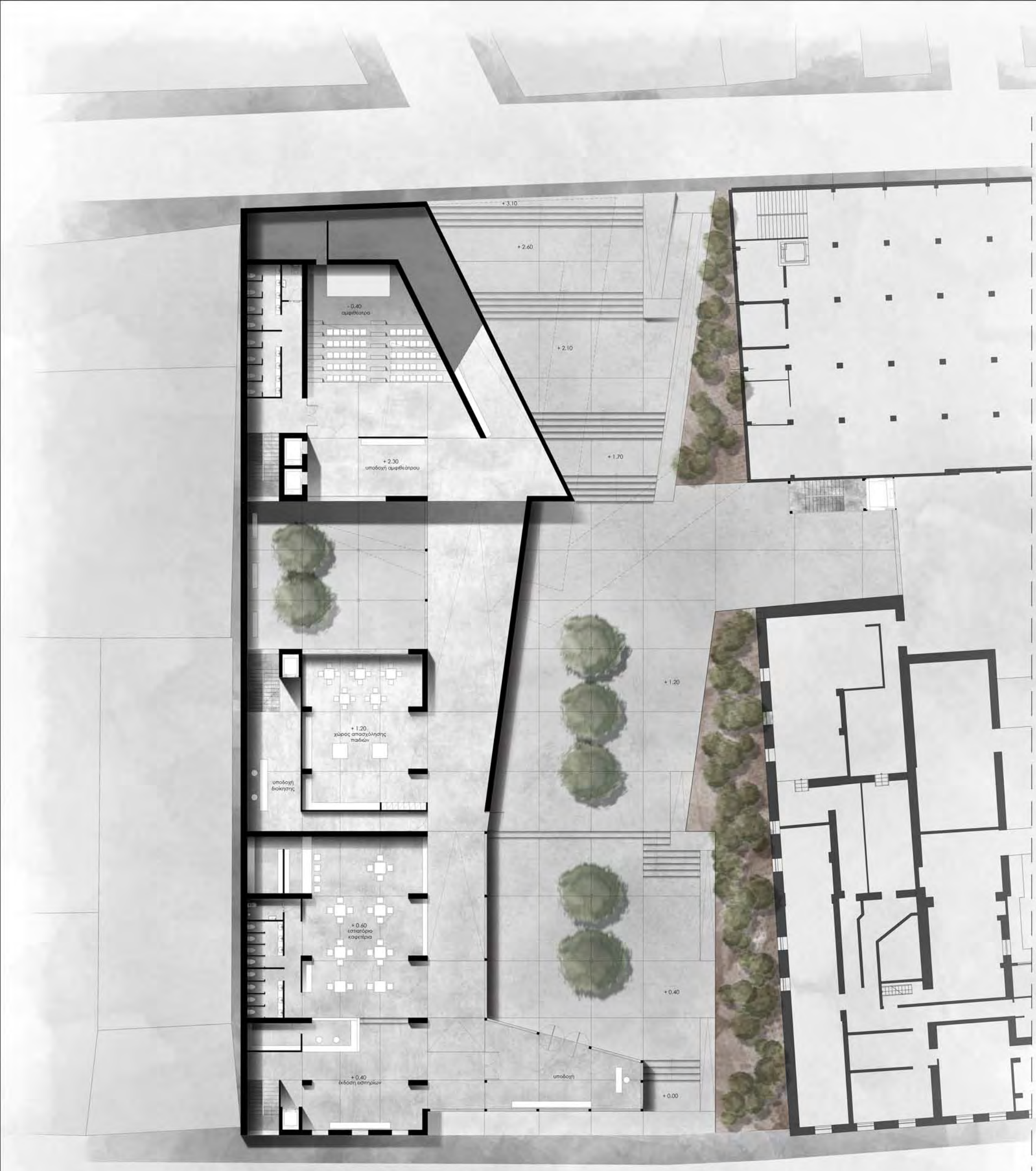
στ_ Έκτη φάση περιήγησης
προσομοίωση παραγωγής σοκολάτας "ΥΓΕΙΑΣ"
οπτικοακουστικό υλικό

ζ_ Έβδομη Φάση περιήγησης
παρασκευή και δοκιμή γλυκισμάτων

η_ Όγδοη Φάση περιήγησης
είσοδος στο εργοστάσιο-παρατήρηση γραμμής παραγωγής

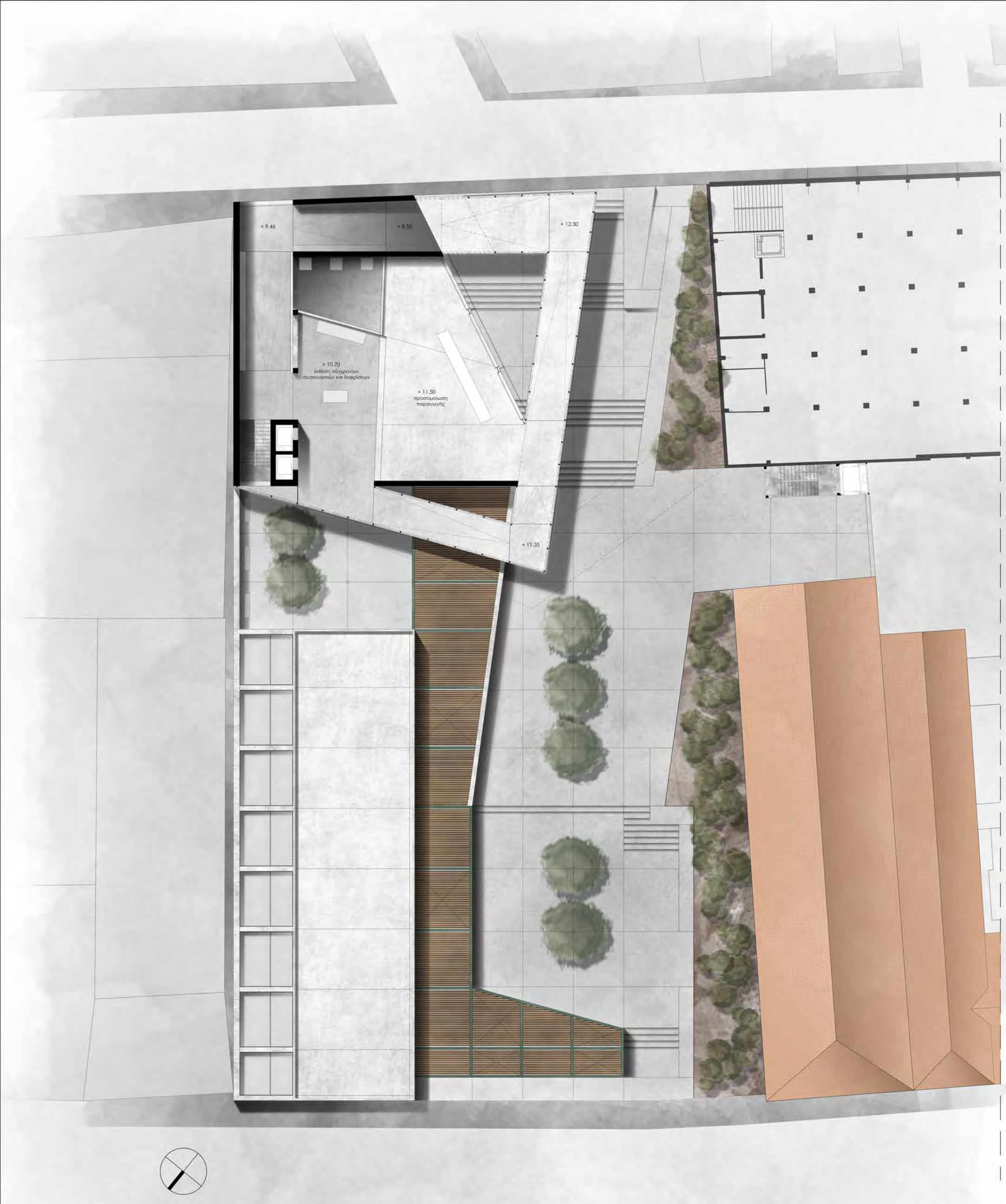




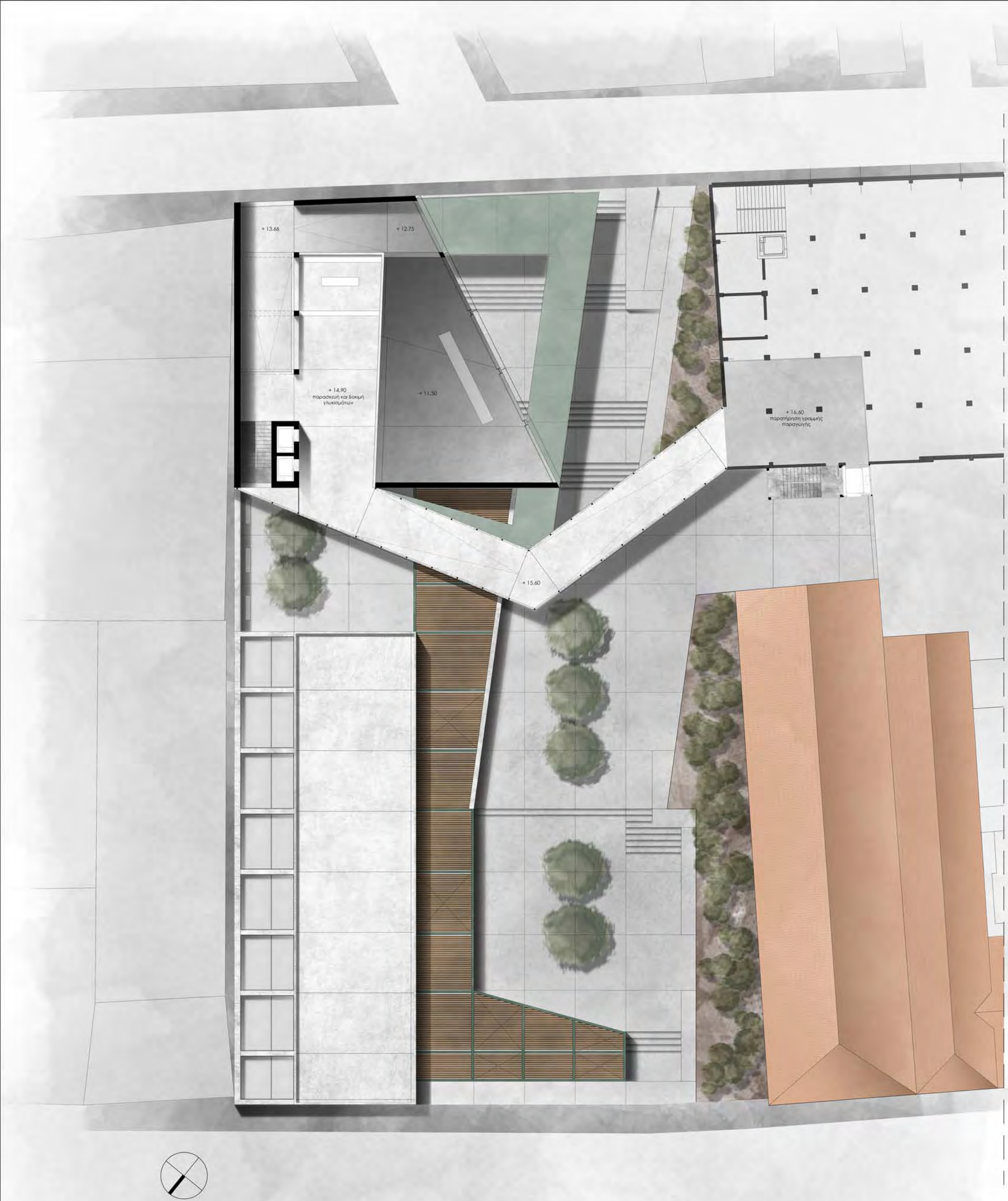


Κάτοψη Α'
κλίμακα 1:100

Κάτοψη Β'
κλίμακα 1:100



Κάτοψη Γ'
κλίμακα 1:100



Κάτοψη Δ'
κλίμακα 1:100

Κάτοψη Ε'
κλίμακα 1:100

Κάτοψη Δωμάτων
κλίμακα 1:100

Κάτοψη Υποψηφίου
κλίμακα 1:200

- 3,00
Χώρος Η/Μ

αποθηκευτικός
Χώρος

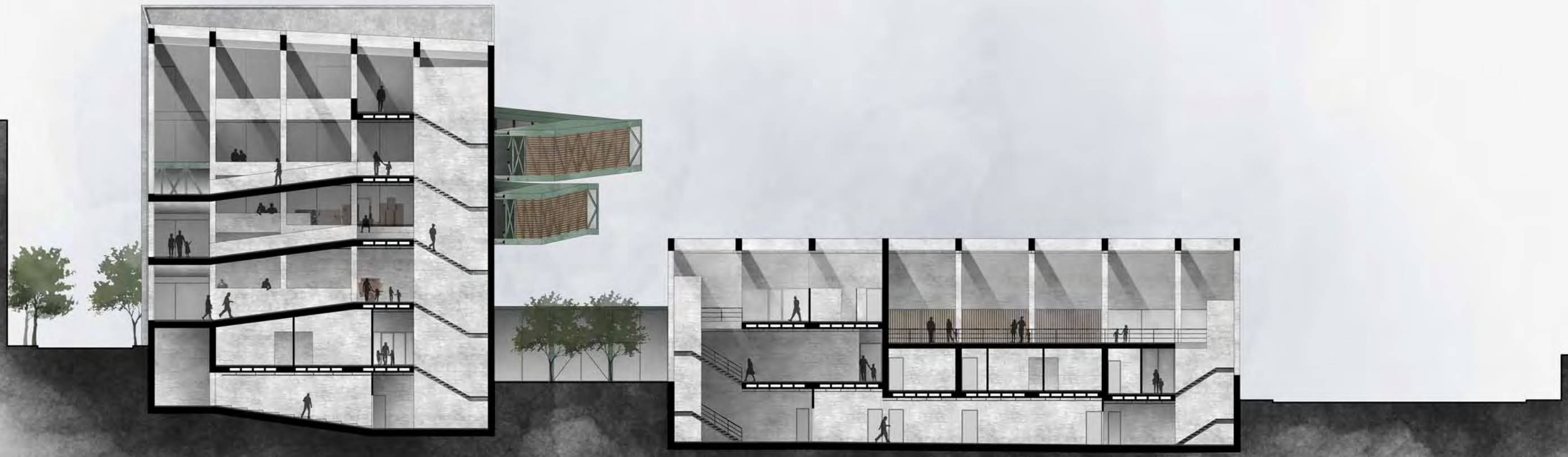
αποθηκευτικός
Χώρος

αποθηκευτικός
Χώρος

- 2,80
Χώρος Η/Μ

- 1,90
Χώρος Η/Μ

- 0,40
αποθηκευτικός Χώρος



Όψη τομή A-A'
κλίμακα 1:100

Όψη τομή B-B'
κλίμακα 1:100

Όψη τομή Γ-Γ'

κλίμακα 1:100

Όψη τομή Δ-Δ'
κλίμακα 1:100

Όψη τομή E-E'
κλίμακα 1:100

Νοτιοανατολική Όψη
κλίμακα 1:100

Βορειοδυτική Όψη
κλίμακα 1:100