

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС Приложение № 2 към чл. 6

I. Информация за контакт с възложителя:

1. АСЕК ООД

II. Резюме на инвестиционното предложение:

Преустройство и промяна предназначението на едноетажна офис сграда в малка фабрика за производство на бира и заведение за бързо хранене.

а) Сградата е съществуваща, свободно стояща едноетажна сграда с носеща метална конструкция и ограждащи и преградни стени, изградени от термопанели с дебелина 10см , със застроена площ 458кв.м., находяща се в ПИ с идентификатор 68134.1606.2599, с площ 1853кв.м., район Студентски, ул. Кирил Попов № 45 .Производството на пивоварната включва производство на занаятчийско пиво до 400литра на ден, разфасовано в кегове.

Обектът е захранен с необходимото количество електрическа енергия и питейна вода. Сифоните в производствените помещения ще са с хидравлични затвори.

В обекта ще бъдат обособени следните работни и обслужващи помещения:

- зона за прием на суровини и експедиция в различно време
- склад за съхранение на малца със зона за смилане на малца
- склад за съхранение на кантите със зона за миене
- работно помещение за производство на пиво със зона за пълнене
- хладилен склад за готова продукция
- зала за дегустация
- офиси
- помещение за персонал с гардероб и санитарен възел
- заведение за бързо хранене

Основните суровини за производство са малц, ечемик, царевичен грис, пшеница, овес хмел и пивоварни дрожди. Основните и спомагателни материали пристигат с автомобилен транспорт, върху палети в кашони, чували и други опаковки.

Основните суровини ще се приемат в склад за малц, в съседния склад ще се съхраняват кеглите. Преди да постъпят в работното помещение за пълнене те ще се измиват в дълбока мивка с миещи и дезинфекционни средства.

От склада за съхранение на малца малцовият шрот ръчно ще се изсипва в мелница с метални валащи. Зърното се раздробява до 1мм. Необходимото количество малц за една варка е около 100кг и се смела равномерно по време на работния цикъл, при което се намалява съществено образуване на прах и не се отделят взривоопасни смеси. Затоплянето на водата за майшуване ще става посредством електрически нагреватели в съд за топла вода.

Смленият малц се изсипва в съд за озахаряване и варене. След получаване на желаното количество пивна мъст, започва варенето, времетраенето е около 1,5ч, следващия етап е охлаждане на течността до температура на ферментацията, която протича във ферментатора. След приключване на ферментацията се извършва процеса на кегиране на пивото.

б) Няма взаимовръзка с други съществуващи и одобрени инвестиционни предложения;

в) Не се използват природни ресурси и не се експлоатират земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

г) Генерираните отпадъци са в минимални количества. Основният отпадък от процеса е малц, който се изсушава и се използва за отопление и храна на животни.

Използваните миещи и дезинфекционни разтвори са с ниска концентрация (1-3%), използват се многократно и след неутрализация се заустват в изградената канализационна система

Използваната вода за почистване на пивоварните съдове не е замърсена с опасни химикали и се изхвърля в съществуващата канализация на Софийска вода. Дневният обем на използваната вода е 0,3 куб. м.

д) При пивоварния процес няма замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

е) Няма риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

ж) Няма рисковете за човешкото здраве;

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството:

Сградата е съществуваща, едноетажна, със застроена площ 458кв.м. и се намира в парцел ,отреден за ниско строителство. За преустройството и промяна на предназначението на сградата се предвижда само вътрешно преустройство на съществуващите помещения.

3. Изходната суровина за производството на бира е малц.
Необходимото количество малц за една варка е около100кг
Останалите съставки са хмел, мая и вода.
Производствен капацитет на предприятието: 400литра пиво на ден.

Основни процеси:

- Приемане, съхранение и пречистване на малца
- Смилане на малца
- Смесване на малца с вода
- Майшуване
- Филтрация на малцовата каша
- Промиване на малцовите трици
- Варене на пивната мъст с хмел
- Охлаждане и аериране на пивната мъст
- Заквасване на пивната мъст
- Главна алкохолна ферментация
- Съзряване (избистряне)на пивото
- Кегиране пивото

Съоръжения:

- 4 броя ферментори
- 1 брой охладителен съд
- 1 брой съд за варене
- 1 брой съд за майшуване
- СІР станция за почистване

Няма налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС

4.Няма промяна пътна инфраструктура. Изградена градска, улична мрржа.

5.Строителни дейности не се предвиждат. Ще бъдат монтирани машините за производство на бира в съществуващите помещения. Предвидено е освежаване на помещенията.

6. Не се провежда строителна дейност.

7. На фона на масовото застрояване в София, Студентски град, всяко място, което предлага възможност за отдих и наслада с чаша бира е оазис за душата.

8. Няма разположени в близост елементи от Националната екологична мрежа, обекти подлежащи на здравна защита и отстояния до тях.

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение- изградена улична мрежа в градска среда

10. Около територията на обекта няма чувствителни територии, защитени зони, санитарно –охранителни зони, няма водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване , източници на минерална вода, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди, Национална екологична мрежа.

11. Няма други дейности, свързани с инвестиционното предложение, не се предвижда добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство.

12. Няма необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение – Проектът е съгласуван със СРЗИ и е издадено санитарно заключение № РД-1870-370/12.05.2022г.

III. Местоположението на инвестиционното предложение не оказва отрицателно въздействие върху околната среда.

1. Няма съществуващо и одобрено земеползване;
2. Няма мочурища, крайречни области, речни устия;
3. Няма крайбрежни зони и морска околна среда;
4. Няма планински и горски райони;
5. Няма защитени със закон територии;
6. Няма засегнати елементи от Националната екологична мрежа;

7. Няма ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;

8. Няма територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда: няма значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение.

1. Има благоприятно въздействие за запазване на културното наследство на българските пивовари.
2. Няма въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа
3. Няма риск от големи аварии и/или бедствия
4. Няма никакво въздействие върху околната среда.
5. Не се предвижда екологично въздействие в зоната на София, Студентски град. Няма
6. Няма въздействие.
7. Няма въздействие.
8. Няма въздействие и няма комбиниране с други въздействия.
9. Няма въздействия.
10. Няма въздействие.
11. Не са необходими мерки, тъй като няма въздействие.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение:

Една от най-консумираните напитки в Европа това е бирата. Може да се каже, че бирата е продукта който сплотява нацията. От друга страна, то съдържа важните за човешкия организъм минерални соли, витамини и ензими.

Допълнителни предимства от гледна точка на производството е че крафт бирата е екологично чиста, който запазва оптимално хранителните качества на използваните продукти.

Основната идея на настоящия проект е създаването на малко предприятие за производство бира. Наличието на подходящи помещения, на подходяща локация в София, обосновават избора за локализиране на предприятието.

Извършените проучвания и финансово-икономически разчети сочат, че реализирането на идеята за изграждане на предприятие за производство на бира е икономически рентабилно. Проектът е финансово стабилен, тъй като осигурява посрещане на всички плащания и гарантира положителен краен паричен баланс през

всичките години на прогнозния период. Положителният социален ефект от създаването на това предприятие ще се изразява в откриването на 4 постоянни работни места.

София 30-11-2022г.

23.12.2022

с
(