

# Création d'une extension de l'Hôtel "Au Lion Rouge" - Bartenheim



<b>Mandataire</b>	BRIOT-GOMEZ
<b>Maître d'Ouvrage</b>	M et Mme KOENIG
<b>Année de Construction</b>	2014 - 2016
<b>Usage</b>	Hôtellerie
<b>Type de Travaux</b>	Extension
<b>Mission</b>	BASE - EXE

Etiquette énergétique et Empreinte carbone GES			
Date:	25/07/2014		
Projet:	Extension Hôtel Restaurant "Au Lion Rouge"		
Lieu:	Bartenheim		
	<i>Etude K Ingénierie</i>	<i>Etude Réglementaire</i>	<b>Etiquette Energétique</b>
Classe A: $\leq 50$ kWhep/(m <sup>2</sup> .an)			A
Classe B: de 51 à 90 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)			B
Classe C: de 91 à 150 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)			C
Classe D: de 150 à 230 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)		160,50 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)	D
Classe E: de 230 à 330 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)	264,25 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)		E
Classe F: de 330 à 430 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)			F
Classe G: $> 430$ kWhep/(m <sup>2</sup> .an)			G
	<i>Etude K Ingénierie</i>	<i>Etude Réglementaire</i>	<b>Empreinte Carbone GES</b>
Classe A: $\leq 5$ kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)			A
Classe B: de 6 à 10 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)			B
Classe C: de 11 à 20 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)			C
Classe D: de 21 à 35 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)		26,05 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)	D
Classe E: de 36 à 50 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)	43,82 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)		E
Classe F: de 50 à 80 kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)			F
Classe G: $> 80$ kgéqCO <sub>2</sub> /(m <sup>2</sup> .an)			G

## Données techniques

<b>Production:</b>	Chaudière gaz à condensation au sol 109% / Inox 316 Ti et forte capacité en eau / Groupe froid VRV
<b>Ventilation:</b>	CTA DF - VMC SF Hygro B - Extracteurs spécifiques pour les locaux à pollution spécifique
<b>Emetteurs:</b>	Ventilo-Convecteurs Gainables et Murales, Planchers Chauffants et Radiateurs
<b>ECS:</b>	Echangeur instantané 316 Ti avec stockage primaire
<b>Régulation</b>	Sonde Extérieure - robinet thermostatique - régulateur d'ambiance - GTC avec Superviseur - - Suivi Energétique

## Calcul

<b>RT:</b>	RT 2012
<b>Ubât:</b>	
<b>Bbio:</b>	121,80 Points
<b>Cep:</b>	162,70 kWhep/(m <sup>2</sup> .an)
<b>Cep / Cep<sub>Max</sub>:</b>	0,84
<b>Label:</b>	-

## Financier

<b>SHON:</b>	511,00 m <sup>2</sup>
<b>Coût Total Travaux</b>	2 500 000 € HT
<b>Coût Lot CVC</b>	590 000 € HT
<b>Coût Lot PS</b>	185 000 € HT
<b>Coût Lot RD</b>	68 000 € HT
<b>Coût Lot Cuisine</b>	
<b>Coût Lot CF/Cf</b>	452 000 € HT
<b>Coût Lot en +</b>	

**Stade du Projet** Réceptionné 2018

