

Masterarbeit

Studiengang Architektur

Fachgebiet Baukonstruktion
Technischer Ausbau Entwerfen

Traumräume - Infrastrukturgebäude

Alcaidesa - Costa del Sol Gibraltar

Prof. Dipl. Ing. Wolfgang Kergassner

Telefon 0631 37 24 600

Telefax 0631 37 24 444

wolfgang.kergassner@fh-kl.de

bueru@kergassner.com

SS 2010

15. März 2010

67659 Kaiserslautern Fachhochschule Kaiserslautern Fachbereich Bauen + Gestalten Schoenstraße 6

1.0. Einführung / Vorgaben

Ihre Planungsaufgabe befindet sich in Südspanien an der Costa del Sol und umfaßt die Konzeption und Entwicklung des **zentralen Infrastrukturgebäudes** einer Clubanlage für Paare, Familien, Alleinreisende, Alleinreisende mit Kids & Teens.

Im Zentralgebäude werden die Urlaubsgäste empfangen. In diesem Gebäude befinden sich das Foyer, die Rezeption, die Verwaltung, das Hauptrestaurant mit seinen dienenden Nebenflächen, die Hauptbar und weitere soziale Nebenflächen.

Das Grundstück liegt in Alcaidesa direkt am Meer und ermöglicht den Blick auf den berühmten Felsen von Gibraltar. Das Grundstück gliedert sich in drei Makrobereiche.

Der Sport- und Freizeitbereich, Liegeflächen und Rückzugsbereiche im Freien sind dem Strand zugeordnet. Diese Bereiche müssen nicht bearbeitet werden.

Im Filetbereich des Areals befindet sich unser Baugebiet und in der angrenzenden Grundstücksfläche sind die Hotelzimmer der Gäste und des Personals organisiert.

Ziel ist es eine **Architektur für Menschen** zu formulieren, in dessen **zwangloser Atmosphäre** sich Menschen aus der ganzen Welt treffen und sich wohl fühlen sollen !

Die Entwicklung einer Raumkonzeption geht über das bloße Abbild eines Raumprogramms hinaus. Filigrane Transparenz, die Ausformulierung der Übergänge von innen nach außen, die Integration des Außenraumes, das leichte Zusammenspiel von Materialien unterstützt dieses konzeptionelle Planungsziel. Das sich permanent verändernde Lichtspiel in Abhängigkeit der Tageszeit, die Wechselwirkungen zwischen Licht und

Schatten sorgt für ständig wechselnde visuelle Erlebnisse und beeinflusst die Wahrnehmung des Raumes.

Der Entwurf muß ganzheitlich bearbeitet werden, dies bezieht auch die Darstellung und Einbindung der Außenanlagen mit den Poolanlagen mit ein, sowie die Integration regenerativer Systeme.

2.0. Aufgabe

Entwerfen Sie das zentrale Infrastrukturgebäude und integrieren Sie diesen Entwurf spannungsvoll im Landschaftsraum.

3.0. Raumprogramm

3.0.0. Vorfahrt

- Hier sollen die Gäste ihr Gepäck wettergeschützt ein- und ausladen können.
- Der Transferbus soll vorfahren können.

3.0.1. Eingangshalle 250 m² Nettogrundfläche

- Der Halle ist eine Klimaschleuse (Windfang, automatische Schiebetüren) vorzuschalten
- Die neuen Gäste werden begrüßt, die Halle vermittelt den ersten Eindruck des Hauses
- Stauzonen und Wartezonen trennen , ca. 20 Sitzplätze (einchecken, bezahlen der Rechnung, warten auf den Ausflugsbus)
- Gepäcksammelraum beim Eingangsbereich vorsehen
- Kofferweg vom Gästeweg nach Möglichkeit trennen
- In der Halle werden Counter für Mietwagen, Ausflüge und Sportaktivitäten wie Golf sowie Internet aufgestellt

3.0.2. Empfang / Rezeptionstresen 50 m² Nettogrundfläche

- Dieser Bereich muss leicht auffindbar und einsehbar für die Gäste sein
- Bereich soll einsehbar vom Front Office aus sein

3.0.3. Front Office 45 m² Nettogrundfläche

- Das Front Office hinter dem Empfang besteht aus:
- Einem Back Office (18 m²) und einem Raum für Planung und Verwaltung (18 m²), der für die Gäste direkt begehbar sein soll (Front Office Manager)
- Die Rezeption/Empfang und Back Office sollen einsehbar sein
- Ausgang Tresen/Halle vorsehen

3.0.4. Gepäck Sammelraum 30 m² Nettogrundfläche

- Liegt in unmittelbarer Nähe zur Rezeption und Vorfahrt

3.0.5. WC- Raum D / H / Beh. 30 m² Nettogrundfläche

- Für Gäste, jeweils mit Wickelraum- fläche

3.0.6. Putzraum 5 m² Nettogrundfläche

- 3.1.0. Büros der Direktion 54 m² Nettogrundfläche**
- Sollen in der Nähe der Rezeption liegen:
 - Clubchef (24 m²), Eingang nur über das Sekretariat
 - Sekretariat/Warteraum (15 m²), soll am Eingang der Verwaltung liegen, damit ein Überblick über den Personenkreis besteht, der die Verwaltung besucht
 - Direktionsassistent (15 m²), Eingang nur über Sekretariat
- 3.1.1. Büros der Verwaltung 95 m² Nettogrundfläche**
- Alle Büros haben einen Service-Eingang, der den Gästen nicht zugänglich ist
 - Controller (15 m²)
 - Buchhaltung (26 m²)
 - Meetingraum (15 m²)
 - Archiv (12 m²)
 - Teeküche (15 m²)
 - WC`s (12 m²)
 - Dem Verwaltungsbereich wird eine Wartezone für Besucher zugeordnet (ca. 4 Sitzplätze), die in den Korridoren untergebracht wird
- 3.1.2. Verwaltung Personal 20 m² Nettogrundfläche**
- 3.1.3. Verwaltung Wareneinkauf 55 m² Nettogrundfläche**
- In der Nähe der Anlieferungsrampe und Küche
 - Einblick auf den Lieferantenhof
 - Einkäufer (15 m²)
 - Warenannahme (8 m²)
 - F + B Manager (16 m²)
 - Cost Controlling (16 m²)
- 3.2.0 Hauptrestaurant 1300 m² Nettogrundfläche**
- Das Restaurant erhält einen Gästehaupteingang
 - Verschiedene kleinere Räume vermeiden den Halleneindruck, durch Patios und herausnehmbare oder versenkbare Fensterflächen soll der Eindruck geschaffen werden, im Freien zu sitzen
 - Kapazität: 700 Plätze Bestuhlung an 8er und 4er Tischen
 - Nach Möglichkeit keine Niveausprünge
 - Die Buffets müssen direkt von den Räumen und vom Haupteingang aus zu erreichen sein
 - In der Eingangszone (außerhalb des Restaurants) sind Toilettenräume vorzusehen, Wickelstation bei den Toilettenräumen (D + H)
- 3.2.1. Buffetflächen 350 m² Nettogrundfläche**
- „Front Cooking“ – Kochen vor dem Gast
 - Lichte Höhe unter den Abzugshauben 2,20m
 - Rutschfeste Bodenbeläge
 - Zone nach Möglichkeit zum Restaurant offen gestalten
- 3.2.2. Außenterrassen Restaurant 700 m² Nettogrundfläche**
- ca. 400 Sitzplätze an 8er und 4er Tischen
 - Mit Sonnenschutz und Beleuchtung
 - Möblierung wetterfest vorsehen

- 3.2.3. Kinderrestaurant 60 m² Nettogrundfläche**
- Kindergerecht möbliert
 - Kapazität: 35 Plätze
 - Mit kleiner Buffetzone
 - Separater Kellnerzugang zum Restaurant
 - Kleiner Spielplatz mit Sonnenschutz
- 3.2.4. Lager für Dekorationsmaterial 100 m² Nettogrundfläche**
- In der Nähe der Buffets
 - Nur für Kleindekoration
- 3.3.0. Küche Allgemein**
- Muss auf gleichem Niveau wie Restaurants und soll auf gleichem Niveau wie Hauptlager liegen
 - Ausreichend Tageslicht einplanen
- 3.3.1. Hauptküche 350 m² Nettogrundfläche**
- Achsmaß Stützen mindestens 7,00 m
 - Lichte Höhe unter der Lüftungsdecke 3,00m
 - Lichte Höhe unter den Abzugshauben 2,20m
 - Installationshöhe über der Lüftungsdecke ca. 1,60m
 - Die Spülküche ist eine eigenständige Einheit, die in der Nähe der Hauptküche liegt, Lüftungsdecke erforderlich
 - Der Müllweg von der Spülküche zum Abfallraum darf nicht über die Hauptküche führen
- 3.3.2. Vorbereitungsküche 50 m² Nettogrundfläche**
- Der Hauptküche zugeordnet
- 3.3.3. Kühlräume 150 m² Nettogrundfläche**
- Lichte Höhe ca. 2,20 m über Fußboden, ohne Schwelle mit Küche ausführen (bodengleich), lichte Maße Tür 190/90 cm, Kühlzellen sind als Fertizellen auszuführen:
 - Tiefkühler Fleisch 15 m²
 - Tiefkühler Patisserie 6 m²
 - Tiefkühler Fisch 6 m²
 - Fleischkühlhaus 18 m²
 - Fischkühlhaus 4 m²
 - Gemüse/Obst 20 m²
 - Molkereiprodukte 10 m²
 - Patisserie 8 m²
 - Tageskühlhaus 12 m²
 - Frühstück 10 m²
 - Getränke 10 m²
 - Gardemanger 12 m²
 - Sonstiges 19 m²
- 3.3.4. Lager Lebensmittel, Getränke, Papier, Porzellan, Reinigungsmittel 250 m² Nettogrundfläche**
- Die Lager sollen über die Warenkontrolle an eine Laderampe anbinden
 - Sollen auf gleichem Niveau wie Hauptküche liegen oder durch einen Lastenaufzug mit ihr verbunden sein
 - Alle Lagertüren haben eine mind. lichte Breite von 1,00 m
 - Lichte Raumhöhe mindestens 3 m

- Aufteilung:
 - Porzellan, Glas, etc.
 - Trockenlager Food
 - Getränkelager (Kisten, Pre- oder Postmix)
 - Fass- und Weinkühlhaus
 - Spirituosen
 - Putzmittellager
 - Papierlager
- 3.3.5. Müllraum, trocken 25 m² Nettogrundfläche**
- mit Müllpresse, Anfahrbarkeit LKW erforderlich
- 3.3.6. Müllraum, nass u. gekühlt 25 m² Nettogrundfläche**
- mit Waschplatz
- 3.3.7. Lagerflächen für Leergut 30 m² Nettogrundfläche**
- ggf. wettergeschützt, in der Nähe der Anlieferungsrampe und abschließbar
- 3.3.8. Lieferantenhof Nettogrundflächen richten sich nach Wendekreis LKW - Schleppkurve beachten!**
- schließt an das Hauptlager an
- Rampen überdacht
- Tiefe der Rampe mindestens 2,50 m
- Höhe der Rampen nach Möglichkeit mindestens 90 cm
- 3.4.0 Technische Zentrale**
- Die verschiedenen Betriebseinrichtungen sollen zentralisiert sein. Alle angegebenen Flächen sind Richtwerte:
- 3.4.1. Trafo-Station (Hochspannung) 30 m² Nettogrundfläche**
- 3.4.2. Schaltzentrale Elektroanschluss 20 m² Nettogrundfläche**
(Niederspannung)
- 3.4.3. Notstromgenerator 20 m² Nettogrundfläche**
- 3.4.4. Heizungsanlage 150 m² Nettogrundfläche**
- 3.4.5. Wasseraufbereitung - Druckerhöhung 100 m² Nettogrundfläche**
- Pumpen und Kompressoren
- Wassertanks für Kalt- und Warmwasser
- Automatische Chlorierung
- 3.4.6. Zentrale Klimaanlage luftgekühlt 90 m² Nettogrundfläche**
- Standort im Freien, umzäunt, besonders lärmgeschützt bei dezentralen Systemen oder auf dem Dach
- 3.4.7. Brauchwassertank 500 m² Nettogrundfläche**
- Tank wird für Trinkwasserqualität beschichtet
- 3.4.8. Elektrowerkstatt mit Lager 50 m² Nettogrundfläche**
- 3.4.9. Lager für Möbel + Maler 150 m² Nettogrundfläche**

- 3.4.10. WC Anlage / Duschen / Umkleiden** **30 m² Nettogrundfläche**
- 3.4.11. Büro Hausingenieure** **20 m² Nettogrundfläche**
In der Nähe der Werkstätten
- 3.4.12. Archiv** **10 m² Nettogrundfläche**
- 3.5.0 Poolarea**
- Ist der zentrale Treffpunkt in der Anlage und bildet das Zentrum der Aktivitäten.
 - Diese Zone besteht aus Poolbar, Poolterrasse und Außenpool; (sowie Theater, dies ist nicht Gegenstand der Masterarbeit).
- 3.5.1. Poolterrasse** **600 m² als Freifläche**
- Rutschfeste Beläge rund um den Pool verwenden
 - Einen Teil der Terrasse mit Sonnenschutz (teilweise mit festem Sonnenschutz) versehen (Liegezone)
 - Die Liegezonen sind windgeschützt anzuordnen; ist bei der Planung der Außenanlagen (Pflanzkonzept) zu beachten
- 3.5.2. Zentrale Toilettenräume** **60 m² Nettogrundfläche**
- Die Räume sind in der Nähe der Poolbar zu platzieren
 - Die Räume sollen nach Möglichkeit Tageslicht haben
 - Zwischen Damen- und Herren WC wird ein Babywickelraum mit Waschbecken und Wickelplatz vorgesehen
 - 1 Toiletten für Behinderte
- 3.5.3. Poolbar** **250 m² Nettogrundfläche**
- Kapazität an der Bar: 30 Sitze auf Barhockern
 - Kapazität: 50 Stehplätze an Stehtischen
 - 100 Plätze an 4-er Tischen
- 3.5.4. Terrasse - Poolbar** **400 m² Nettogrundfläche als Freifläche**
- Kapazität: 150 Sitze unter festem Sonnenschutz an 4er Tischen,
 - 100 Sitze im Freien unter Sonnenschirmen an 4er Tischen
- 3.5.5. Außenpools Wasserfläche** **600 m² Nettogrundfläche Minimum**
- Der gesamte Poolbereich wird als Badelandschaft konzipiert
 - Maximale Beckentiefe 1,50 m.
 - Die Pools erhalten einen umlaufenden Revisionsgang (Breite 1,00 m/Höhe 1,40 m, lichte Maße)
 - Die Pools erhalten eine Überlauf- und Bodenrinne als Ablauf
 - Vorrichtung für Wasserball vorsehen, einen Teil des Beckens für Schwimmer auslegen, nach Möglichkeit 25 m Bahnen
 - 3 Duschen mit Umkleidekabinen in Poolnähe

3.5.6. Kinderpool 70 m² Nettogrundfläche

- Maximale Tiefe 40 cm
- Mit Sonnenschutz
- Mit Liegemöglichkeiten für Erwachsene (ca. 30 m²)

3.5.7. Nebenräume für Pooltechnik 150 m² Nettogrundfläche

4.0. geforderte Leistungen

Der Entwurf muß ganzheitlich bearbeitet werden, das bezieht die Darstellung und Einbindung der Außenanlagen mit ein. Zu entwerfen und darzustellen sind:

4.0.1. Lageplan M.: 1:500

- mit Darstellung der Außenanlagen, Erläuterungstext (max. 1 DIN A4 Seite) wesentliche Konzeptskizzen zur Erschließung, zum stat. System, zur Konstruktion, Material, Licht, etc.

**4.0.2. alle zum Verständnis des Entwurfs! M.: 1:200
erforderlichen Grundrisse und Dachaufsichten**

- ausgearbeitet inkl. Möblierung, mit prinzipiellen Angabe zu den inneren und äußeren Schichten.
- Qualifizierte Darstellung der Außenanlagen und Einbindung in das Höhengefüge des Ortes!
- Schnittführungen der verlangten Querschnitte sind einzutragen.

4.0.3. 2 wesentliche Ansichten M.: 1:200

4.0.4. 1 Längsschnitt- ansichten M.: 1:200

4.0.5. 1 Querschnitt- ansichten M.: 1:200

4.0.6. Atmosphärischer Schnitt M.: 1:50

- ... durch das Restaurant, Terrasse,... damit die erzeugten räumlichen Atmosphäre nachvollzogen werden können. Hilfreich ist es im Schnitt sowohl die technischen Schichten wie auch die „architektonischen Bekleidungen“ darzustellen.

4.0.7. Abgabemodell M.: 1:500

- Gewünscht wird ein feines, ausgearbeitetes Modell, mit exakter Darstellung und höhengerechter Einbindung. Das Entwurfskonzept muß thematisch am Modell erkennbar herausgearbeitet werden.

4.0.8. Planunterlagen

- Die maximale Plangröße wird auf **DIN A 0** festgelegt.
- Die Anzahl der Planunterlagen wird auf **max. 6 DIN A 0 Pläne** beschränkt.

4.0.9. Eidesstattliche Erklärung – Verfassererklärung

4.0.10 Alle Planunterlagen, Modellfotos zur Dokumentation auf CD im pdf- Datenformat

5.0. Übergebene Planunterlagen

- Lageplan mit eingetragenen Höhenlinien als digitales Dokument. Steht als Download auf der Homepage des Aufgabensteller unter www.kergassner.com - Lehre zur Verfügung.

6.0. Semesterablauf - Terminstruktur

KW	Bezeichnung	Datum
11	Ausgabe der Aufgabenstellung	17.03.2010
13	Meldefrist zur Masterarbeit	31.03.2010
17	Beratungstag	27.04.2010
25	Abgabe Masterarbeit	23.06.2010
26	Präsentation	30.06.2010
27	Bekanntgabe der Benotung	09.07.2010

Viel Glück und viel Erfolg
gez. Prof. Wolfgang Kergassner

/ Zweitkorrektor Prof. Dipl. Ing. Andreas Gierer