

Stegreifentwerfen M 6

Studiengang Architektur

Fachgebiet Baukonstruktion
Technischer Ausbau Entwerfen

STE 1 - Strandrestaurant

Prof. Dipl. Ing. Wolfgang Kergassner

Telefon 0631 37 24 46 00
Telefax 0631 37 24 44 44

wolfgang.kergassner@hs-kl.de
w@kergassner.com

SS 2016

67659 Kaiserslautern Hochschule Kaiserslautern Fachbereich Bauen + Gestalten Schoenstraße 6

Das Strandrestaurant öffnet um 9:00Uhr und liegt in Aussichtslage am Fußweg zum Strand, d.h. die Gäste versorgen sich mit Wasser, Eis, genießen einen ersten Espresso, Saft ... auf dem Weg zum Strand.

Mittags steht ihnen das Hotelrestaurant zur Verfügung oder sie nutzen das Angebot des naheliegenden Strandrestaurants für eine entspannte Mittagspause mit freiem Blick über das Meer.

Das Strandrestaurant hat im Gastbereich keine Fassade, es ist quasi ein überdeckter Freiraum. Der Küchenbereich ist natürlich, aus hygienischen Gründen allseitig umschlossen und in Massivbauweise erstellt.

Das Restaurant ist ab ca. 11:30Uhr die zentrale Anlaufstelle für Kommunikation und Konversation, für Kinder und Jugendliche um sich zwischendurch mit Eis, Schokolade, Limonade ... zu versorgen. Für die Erwachsenen gibt es Getränke aller Art, sowie das klassische Kaffee und Kuchenangebot. Die erhabene Lage über dem Meer lädt zum Verweilen ein.

Das Strandrestaurant wird tagsüber als Selbstbedienungsrestaurant mit Abräumservice betrieben. Es bietet den Gästen in der Mittagszeit die Möglichkeit auf kurzem Weg das Mittagessen im Freien, mit Blick über das Meer zu genießen.

Der Gastraum wird überdeckt / überdacht.

Abends kann das Restaurant separat durch die Hotelgäste gebucht werden, d.h. jeder Platz ist abends max. einmal belegt.

Durch das Raum- und Möblierungskonzept wird die Kommunikation beeinflusst, daher werden 8er-Tische (1.40m x 1.40m) bevorzugt. Bitte organisieren Sie zwan-

zig 8er-Tische (160 Personen) im Restaurantlayout und einen kleinen Cafeteriabereich mit ein paar 4er- Tischen.

Es sind zwei Servicestationen für das Abräumpersonal, (Zwischenlagerung von Schmutzgeschirr, Entsorgung von Speiseresten) vorzusehen. Diese Situationen sind geschickt im Raumkonzept / Tragwerk zu integrieren, so dass sich nicht der funktionale Zwang aufdrängt.

Die Tektonik von Taliesin West, Scottsdale Arizona ist sehr hilfreich, um die Einbindung in den Hang zu bewältigen und um die körperhaften, dienenden Bereiche (Küche inkl. Nebenräume) auszuformulieren.

Anmutungen im Sinne Frank Lloyd Wrights sind g e f o r d e r t !!!

Weitausgreifende Stützkonstruktionen (halbarchitektonische Elemente) verweben das Gebäude mit dem Landschaftsraum.

Das Baugrundstück befindet sich ca. auf dem 36sten Breitengrad. Die Konstruktion ist so auszulegen, dass im Hochsommer min. 80% der Tische durch den Dachüberstand schattiert sind. Der Nachweis kann über einfache Schnittzeichnungen geführt werden. Durch die Lage am Hang ist eine behindertengerechte Erschließung auf zwei Ebenen möglich.

Es geht neben der Funktionalität - um das Schaffen von Atmosphäre, um die Aufenthaltsqualität für Menschen die sich im Urlaub befinden, um das Sichtbarmachen von Licht und Schatten, um das Erzeugen einer Umfeldqualität die auf einer klaren Architekturvorstellung gründet.

Die Dächern/„Schattenspendern“ überspielen großzügig die „Raumgrenzen“ des Gastraumes und befreien die Dachgeometrie von der Grundrisslineatur. Die Übergänge zwischen „innen und außen“ (Gastraum und Landschaftsraum) sind thematisch herauszuarbeiten.

Die Dachkonstruktionen sind so zu entwickeln, dass sie Licht und Schatten sichtbar machen und spannende, architektonische Räume erzeugen.

Der Weg vom Hotel zum Strand führt am Restaurant vorbei und wird auch für die Andienung der Liegenschaft benutzt.

Die Andienungssituation (Wirtschaftshof) ist so geschickt zu integrieren, dass der Gast nicht durch diese Alltagsbanalität belastigt wird, gleichfalls muss die Gebrauchstauglichkeit erfüllt sein.



Taliesin West, Scottsdale Arizona - Frank Lloyd Wright, 1937

Raum- Flächenprogramm

Der Entwurf gliedert sich in unterschiedliche Bereiche; in einen bedienten Gastbereich und einen dienenden Service-, Versorgungsbereich.

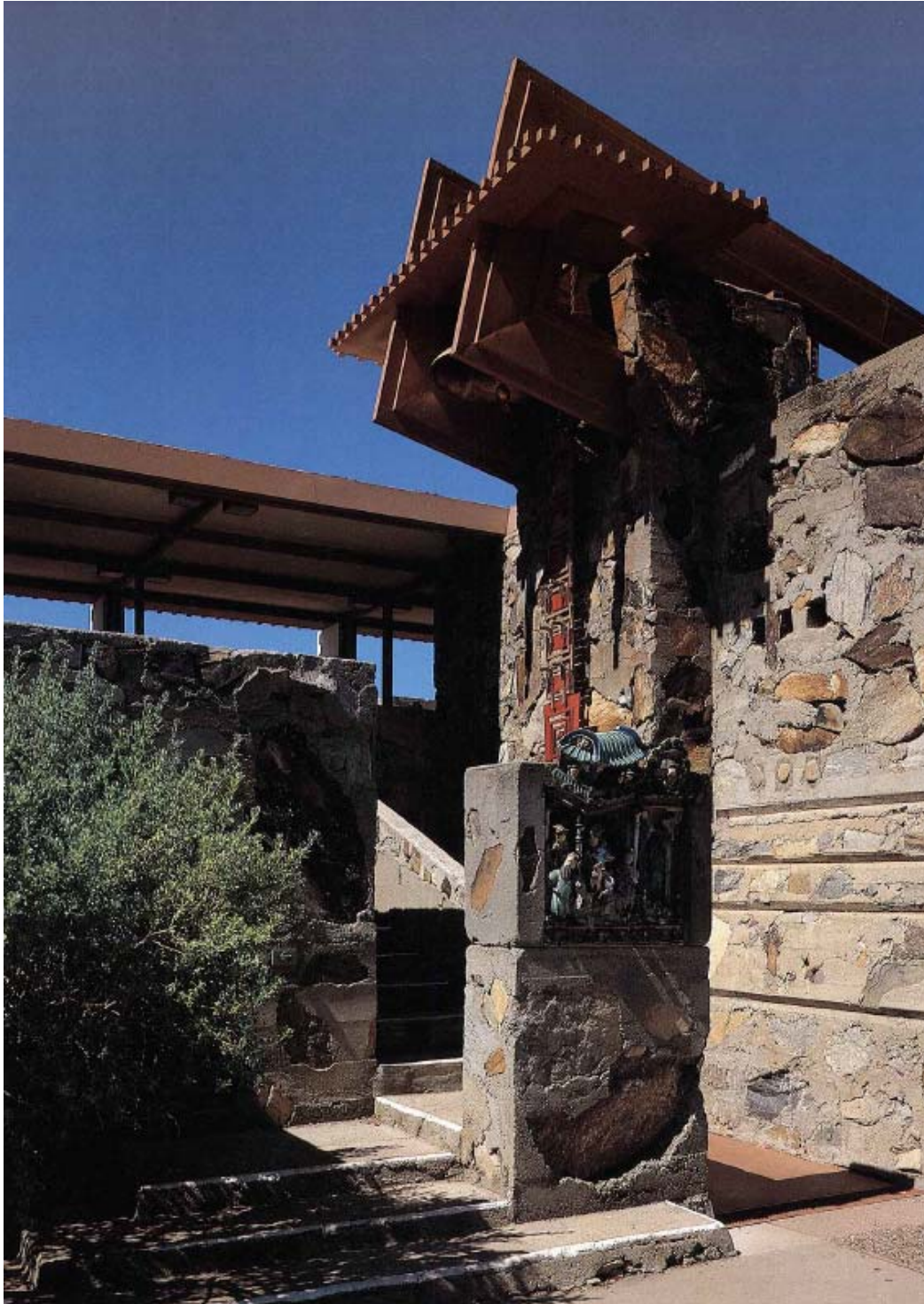
Es sollen möglichst viele Gäste in der ersten Reihe einen Sitzplatz finden (Meerblick ... Urlaub ...). Die Restaurantfläche ist ohne Stufen zu planen. Die Gebrauchstauglichkeit muss für Rollstuhlfahrer, Kinderwagen und die Putzmaschinen ohne Einschränkung gewährleistet sein.

Restaurant

Das Restaurant ist für zwanzig 8er-Tische auszulegen. Aus hygienischen Erfordernissen werden der Küchenbereich und die Sanitärräume in Massivbauweise ausgeführt.

Cafeteria

In der Nähe der Bar / zentrale Getränkeausgabe ist ein kleiner Cafebereich mit zu organisieren. Es sollen ca. 40 Sitzplätze organisiert werden. Alle Bereiche sind mit Dächern/„Schattenspendern“ überdeckt.



Taliesin West, Scottsdale Arizona - Frank Lloyd Wright, 1937

Marktbereich / Speisenausgabe

Der Speisenausgabebereich ist durch eine „Thekenlandschaft“ mit unterschiedliche Theken gegliedert. Eine Theke mit Wok- und Grillfunktion, eine Thekenanlage (gekühlt) für Vorspeisen, Salate, Dessert, Getränkezapfanlage, Suppenausgabe, Tellerspender. Besteck wird auf den Tischen zur Verfügung gestellt.

- Kalte Vorspeisen – Ausgabetheke Länge ca. 3m
 - 2 x Suppe
 - Beilagen warm 6 x GN 1/1, GN-Grundmaß 530 x 325mm
 - 2 Grillstationen (Fisch + Fleisch) + Wok
 - Bainmarie 3/1, Maße 1169 x 650 x 290mm
 - Fritteuse 2 x 12L
- Hinweis für die Schnitte: An allen Kochstellen sind Ablufthauben vorzusehen, UK. Haube +2,10m ü. OKFFB. Die Haube steht allseitig ca. 20cm über das Kochfeld
- Dessert - Ausgabetheke Länge ca. 3m
 - Getränke werden an der Bar ausgegeben

Küchenbereich

Die Produktion der Speisen erfolgt größtenteils vor dem Gast, es gibt keine abgeschlossene, klassische Produktionsküche im Rückbereich. Die Küche des Strandrestaurants wird von der großen Hotelküche aus mit vorbereiteten Produkten (Gemüse, Fisch, Fleisch,...) versorgt.

- Herd mit 6 Platten + 1 Bratofen
- Bainmarie 3/1, Maße 1169 x 650 x 290mm
- Schnellkochkessel 1 x 60l + 1 x 100L
- 2 Combidämpfer 10 x 1/1
- Lager Vollgut / Leergut / Premix-Getränke
- 4 Kühlzellen je 2 x 2m
- kleine Andienung ca. 15m zzgl. Wirtschaftshof

Die Küchenabluftanlage ist dezentral auf dem Dach angeordnet und muss bei der Gesamtgestaltfindung mit beachtet werden.

2 Ventilatoren je B.: 0,90m, T.: 0,90m, H.: 1,40m;

3 Rückkühlgeräte B.: 1,40m, T.: 1,40m, H.: 0,80m stehen ca. 1,0m über dem Dach wg. freier Anströmung und benötigen auch längs ca. 1,0m breiten, freien Zuluftquerschnitt. (Teilleistung TAB).

WC Anlagen

Die Mindeststandards der ASR. sind einzuhalten.

WC - Herren

- Vorraum mit 3 WB´s - 3 WC, 4 Urinale, 2 Duschen, 1 Umkleide inkl. Wickelfläche,

WC - Damen

- Vorraum mit 3 WB´s - 6 WC, 2 Duschen, 1 Umkleide inkl. Wickelfläche,

1 Behinderten - WC

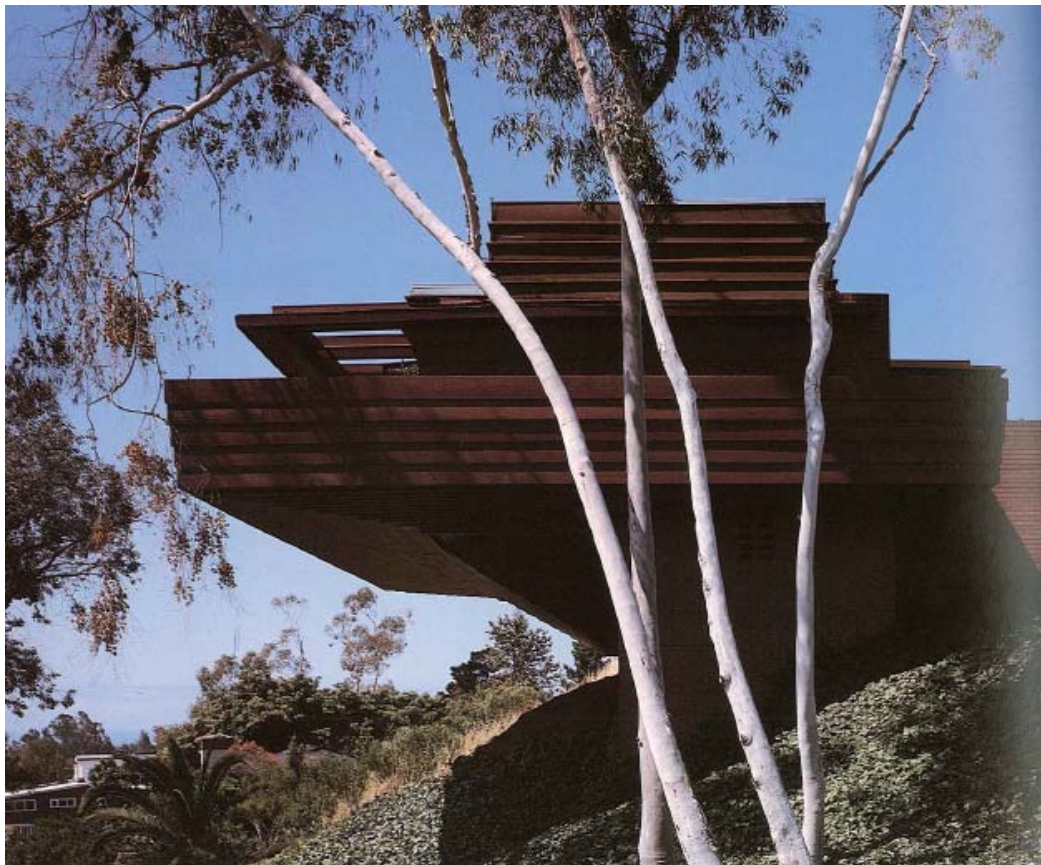
geforderte Abgabeleistungen

1. **Lageplan / Grundriss der Gesamtanlage** **M.: 1:200**
 - Lageplan der Gesamtanlage als Gestaltungsplan, einschließlich Darstellung der Außenanlagen, Integration im Landschaftsraum
 - Alle Höhenlinien sind zu entwerfen und darzustellen.
2. **Strandrestaurant** **M.: 1:200**
Grundriss(e), Schnitt(e), Schnittansicht(en), Ansicht(en)
die zum Verständnis des Entwurfs notwendig sind
3. **Querschnitt als atmosphärischer Schnitt** **M.: 1:20**
In diesem Schnitt werden alle inneren und äußeren Schichten (Übergänge Boden, Wand, Decke) zu einer architektonischen Ganzheit zusammen geführt.
4. **Abgabemodell – Format max. DIN A 1** **M.: 1:200**

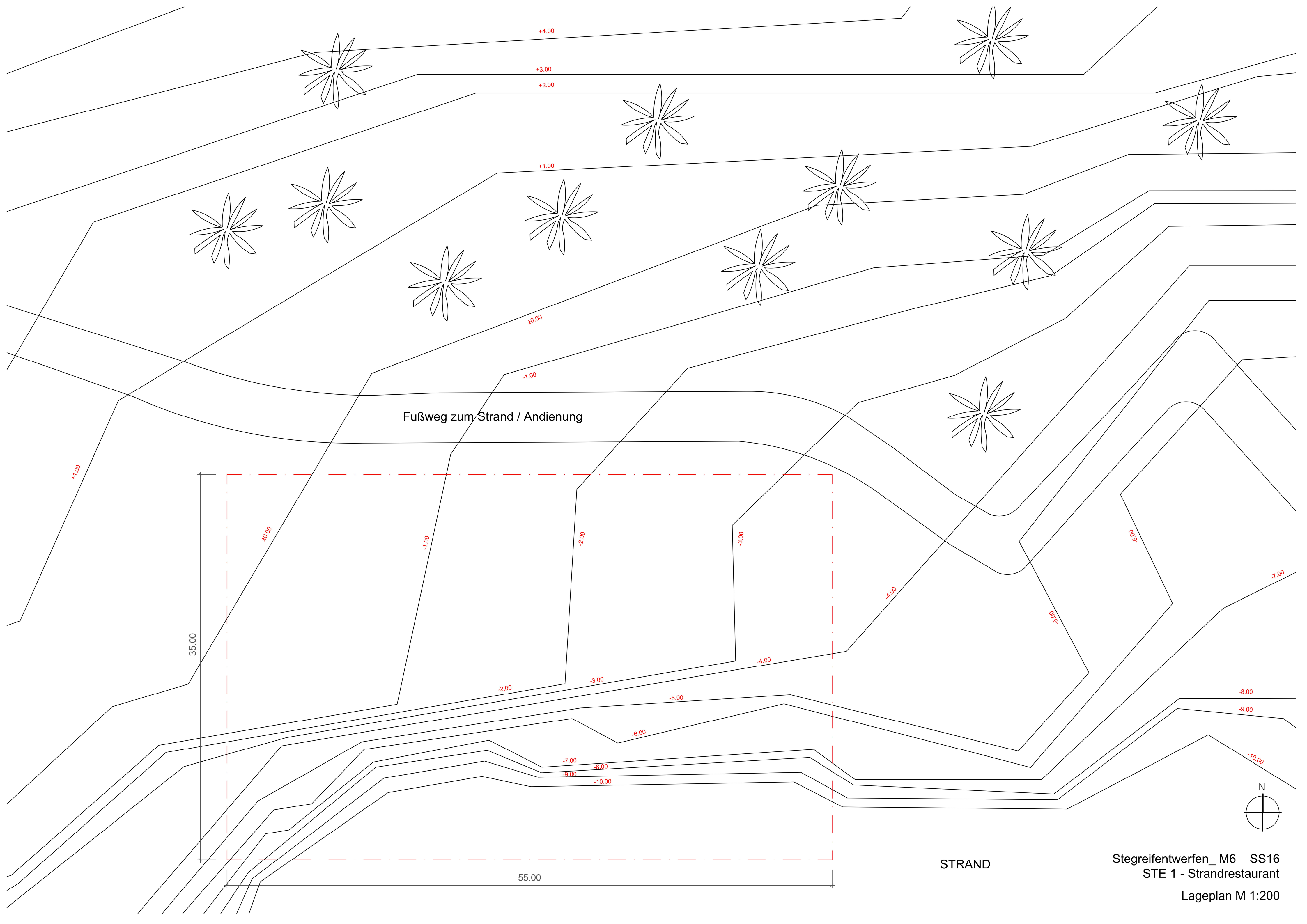
Termine / Fristen

- **Ausgabe** **11.05.2016** **ab 8:00 Uhr** steht die Aufgabenstellung inkl. Lageplan als download auf meiner Homepage www.kergassner.com zur Verfügung
- **Abgabe** **25.05.2016** **digital im pdf-Format bis 20:00Uhr** eingehend auf w@kergassner.com
- **Vorstellung** **31.05.2016** **17:30 Uhr** Präsentation der Arbeiten im Raum A 218 inkl. Modell

Viel Glück und viel Erfolg ! gez. Prof. Wolfgang Kergassner



House for Georg Struges, Brentwood Heights, Los Angeles, California - Frank Lloyd Wright, 1939



Fußweg zum Strand / Andienung

STRAND

Stegreifentwerfen_M6 SS16
STE 1 - Strandrestaurant

Lageplan M 1:200