

M 3 Masterthesis M A A 1 + M A K 1

Studiengang Architektur

**Fachgebiet Baukonstruktion
Technischer Ausbau Entwerfen**

Autobahnraststätte A 61 Dannstadt

Prof. Dipl. Ing. Wolfgang Kergassner

Telefon 0631 37 24 46 00

Telefax 0631 37 24 44 44

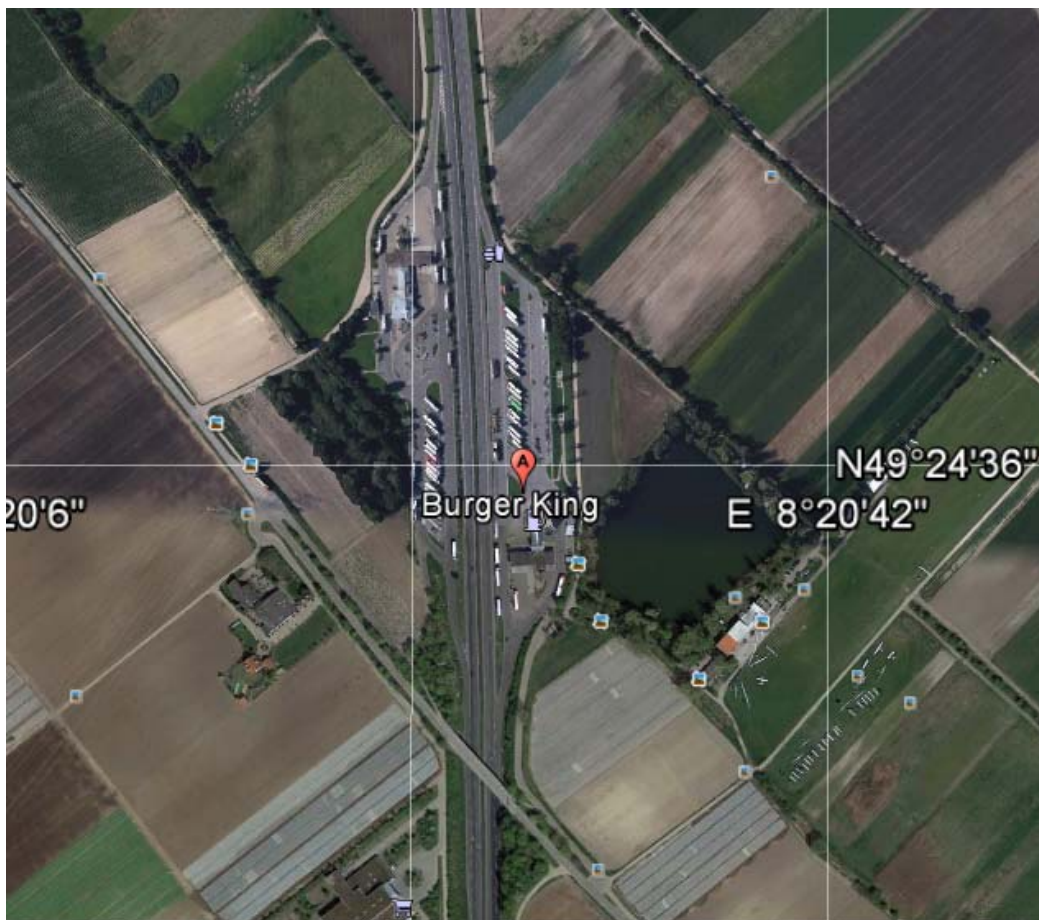
wolfgang.kergassner@hs-kl.de

w@kergassner.com

WS 2016 / 2017

67659 Kaiserslautern Fachhochschule Kaiserslautern Fachbereich Bauen + Gestalten Schoenstraße 6

Das Modul M3 umfasst die Master- Abschlußarbeit MAA 1 und das Kolloquium zur Abschlußarbeit MAK 1. Insgesamt erhalten Sie bei erfolgreichem Abschluß des Moduls (24 + 2) 26 ECTS- Punkte auf Ihrem Studienkonto verbucht.



1.0 Einführung / Vorgabe

Erkennen wir in Deutschland ein Prinzip, so neigen wir dazu dieses Prinzip undifferenziert auf alle sich bietenden Situationen zu übertragen. So sind auch mittlerweile viele Autobahnraststätten uniformiert.

Wechselnde Systemgastronomien wie McDonald's, Burger King, Subway, Nordsee, Kentucky Fried Chicken, in Kombination mit Kaffeeangeboten von Coffee Fellows, Starbucks, Lavazza oder Segafredo wechseln sich ab.

Fahre ich nach Italien, so freue ich mich schon beim überqueren der Alpen auf den ersten Espresso; wohlgemerkt für einen Euro. Der Besuch im ersten „Autogrill“ ist durch die Erwartung auf die, vor mir liegende, genussvolle Zeit geprägt. Beim Verlassen der Raststätte wird man geschickt durch einen „Himmel voller Würste“ und vorbei an appetitlichen Käseauslagen geführt.

Die Italiener lieben Ihre Lebensmittel und pflegen einen sorgsamen Umgang mit ihnen. Sie verstehen es, mit ihren Produkten ein identitätsstiftendes Marketing zu betreiben.

In Deutschland gibt es Systemgastronomie mit oft alte Bratkartoffeln und völlig überzogenen Preisen. Man hält nur, wenn man muss, fast nie freiwillig. Es gibt quasi nichts, auf das man sich freuen könnte. Man versteht es nicht, regionale Qualitäten emotional und identitätsstiftend zu vermarkten.

Die Raststätten versprühen den Charme, der wirtschaftlichen Optimierung. Es sind i.d.R keine Orte, an denen man sich aufhalten will, weil an keiner Stelle spürbar wird, dass man sich für den Gast bemüht hat.

Mein Weg nach Kaiserslautern führt immer „durch den Gemüsegarten der Pfalz“. Diese Landschaft ist eine der fruchtbarsten Regionen in Deutschland. Es gibt ein regionales, frisches Angebot von Gemüse aller Art vom Frühjahr bis in den Herbst. Frische Erdbeeren, Spargel, ab dem Spätsommer frisches Obst aus der Region. Mit Pfälzer Spezialitäten, Wein, ... das alles kann in einem Markt mit angelagerter Gastronomie vermarktet und verkauft werden. Vom Markt aus kann man die Felder sehen, auf den die verkauften Produkte geerntet werden.

2.0 Aufgabe

Der Rastplatz Dannstadt liegt an der 4-spurigen Autobahn A61 und fristet ein dristes Dasein.

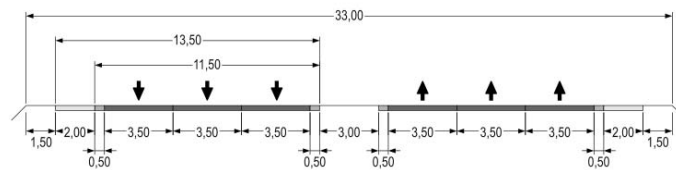
Wir aktivieren diesen Ort und entwerfen ein Brückenrestaurant über die A 61. Die Konzeption als Brücke ist so anzulegen, dass ein 6-spuriger Ausbau möglich ist. Die Konstruktion ist freitragend, ohne Mittelunterstützung.

Zwar ist die Konstruktion zunächst teurer, aber wir müssen die Restaurants und

den Markt nur einmal herstellen und nutzen sie von zwei Seiten!

RQ 33 (Breite der befestigten Fläche beträgt 2 x 13,5 Meter)

Etwas schmaler als RQ 35,5 und daher für sechsstreifige Autobahnabschnitte mit geringem Lkw-Anteil gedacht. Bis zu 80.000 Fahrzeuge pro Tag und mehr möglich.
In der RAA ersatzlos gestrichen.



Wir aktivieren Synergien beim Personaleinsatz (Schichtdienst, spürbare Effekte);
dto. bei den Energie- und Unterhaltskosten.

Wir ermöglichen an einer Autobahnraststätte Treffpunkte aus zwei Fahrtrichtungen
... und wir schaffen einen einmaligen, weithin sichtbaren Ort als „landmark“.

Das Brückenrestaurant ist in umfangreiche, zu entwerfende Außenanlagen einzu-
binden. Zu- und Abfahrtsspuren inkl. Parkieranlagen sind, im Sinne einer ganz-
heitlichen Entwurfsdurchdringung zu bearbeiten. Nach Möglichkeit sind die beste-
henden LKW- Stellplätze zu erhalten und im Gesamtkontext zu integrieren. Für jede
Fahrtrichtung sind 100 PKW Stellplätze und 20 Motorradstellplätze vorzusehen.

Die sanitären Anlagen sind so geschickt anzulegen, dass der Weg von dort n den
Markt, das Cafe, die Restaurants, der Shop naheliegend und selbsterklärend wird.

Für die LKW-Fahrer sind Duschen inkl. Umkleidemöglichkeiten zu organisieren.

3.0	Raumprogramm	Größe
3.1	Markt mit integriertem Restaurantbereich	ca. 500m ²
3.1.1	Free Flow + Vorbereitung Restaurant	ca. 80m ²
3.1.2	Spülküche Restaurant	ca. 25m ²
3.1.3	Kühlräume Restaurant ca. 4 x 6m ² zzgl. Vorkühlraum	ca. 24m ²
3.1.4	Lager Restaurant	ca. 20m ²
3.2	Schnellrestaurant (Systemgastronomie)	ca. 325m ²
3.2.1	Free Flow + Vorbereitung Schnellrestaurant	ca. 40m ²
3.2.2	Spülküche Schnellrestaurant	ca. 25m ²
3.2.3	Kühlräume Schnellrestaurant 1 x 6m ² + 1 x 12m ²	ca. 18m ²
3.2.4	Lager Schnellrestaurant	ca. 6m ²
3.3	Espressobar / Cafe	ca. 90m ²
3.3.1	Lager Espressobar / Cafe	ca. 8m ²
3.4	Sozialräume Küchenpersonal, eigenständig mit separater Erschließung (inneres "weißes Treppenhaus")	

3.4.1	Umkleide (Spinde mit s/w Trennung), WC D + H für Küchenpersonal	entwurfsabhängig
3.4.2	Pausenraum Küchenpersonal	ca. 25m ²
3.5	Shop	ca. 100m ²
3.5.1	Lager Shop	ca. 15m ²
3.6	4 Büros Verwaltung a´ ca. 15m ²	ca. 60m ²
3.6.1	Besprechungsraum	ca. 20m ²
3.7	Sozialräume Personal (Shop, Büro)	
3.7.1	Umkleide, WC D + H	entwurfsabhängig
3.7.2	Pausenraum	ca. 25m ²
3.8	Wasch- Dusch- und Umkleideräume Fernfahrer	entwurfsabhängig
3.8.1	Besucher WC - Damen	entwurfsabhängig
3.8.2	Besucher WC - Herren	entwurfsabhängig
3.8.3	Behinderten WC gemäß DIN	ca. 6m ²
3.8.4	Wickelraum	ca. 6m ²
3.9	Technikflächen – Raumhöhen $\geq 3,00\text{m}$ im Lichten Andienung Ver- und Entsorgung - Restaurant, Systemgastronomie	
3.9.1	Müllraum - Markt, Restaurant, Systemgastronomie	entwurfsabhängig
3.9.2	Raum für Fettabscheider und Naßmülltank	ca. 50m ²
3.9.3	Küchenlüftung (Lüftungsgerät steht brandschutztechnisch „in der Küche“) Andienung Ver- und Entsorgung – Shop, Non-Foodbereich Andienungen können nebeneinander liegen, müssen aber baulich getrennt sein.	ca. 120m ² entwurfsabhängig
3.9.4	Lüftung Restaurant und Marktbereich	ca. 120m ²
3.9.5	Lüftung WC- Anlagen und Nebenräume	ca. 30m ²
3.9.6	Trafo Raum - auf jeder Fahrbahnseite ein Trafo Raum a´ 15m ², Trafo ca. 80cm aufgeständert, redundante Versorgung	ca. 30m ²
3.9.7	Mittespannungsverteilung - auf jeder Fahrbahnseite ein Trafo Raum a´ 15m ², Doppelboden, Aufständerungshöhe ca. 80cm, redundante Versorgung	ca. 30m ²
3.9.8	Niederspannungshauptverteilung, nur auf einer Seite	ca. 20m ²
3.9.9	IT- Raum und Sicherheitsbeleuchtung, nur auf einer Seite	ca. 30m ²
3.9.10	Sanitärzentrale	ca. 30m ²
3.9.11	BHKW	ca. 40m ²
3.9.12	Kälteanlage	ca. 30m ²
3.9.13	Hausanschlußraum	ca. 15m ²

3.9.14	Garagen 2 x a´ ca. 20m	ca. 40m
3.9.15	Lager Hausmeister	ca. 20m
3.9.16	Geräte Hausmeister	ca. 20m
3.9.17	Werkstatt Hausmeister	ca. 15m
3.9.18	Büro Hausmeister	ca. 15m

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:

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 4.1 | 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. | |
| 4.2 | Grundrisse, Schnitte, Ansichten | M.:1:200 |
| | alle zum V e r s t ä n d n i s !!! des Entwurfs notwendigen Grundrisse inkl. Möblierung, Schnitte, Ansichten, Schnittansichten | |
| 4.3 | atmosphärischer Schnitt | M.:1:50 |
| 4.4 | Fassadenschnitt -teilansicht | M.:1:20 |
| 4.5 | Abgabemodell | M.:1:500 |
| | verlangt wird ein feines, ausgearbeitetes Modell, mit exakter Darstellung und höhengerechter Einbindung. Das Entwurfskonzept muss thematisch am Modell erkennbar herausgearbeitet werden. | |
| 4.6 | Dokumentation und Archivierung der Arbeit erfolgt gemäß Vorgaben der Hochschule, inkl. eidesstattlicher Erklärung der Bearbeiterin / des Bearbeiters Die Vorgaben stehen als Download zur Verfügung. | |
| | Ich hätte gerne eine CD mit allen präsentierten Unterlagen im pdf-Format. | |

5.0 Termine

Ausgabe	05.10.2016	steht als Download auf meiner Homepage
Anmeldefrist	19.10.2016	
Konzeptsicthung	19.10. / 16.11. / 14.12.2016	– bitte um Terminabsprache
Abgabe	11.01.2017	
Präsentation, Koll.	17.01.2017	Zeitplan siehe Aushang am Fachgebiet

6.0. Anlagen

- Bestandspläne im dwg- und pdf-Format

Viel Glück und viel Erfolg gez. Prof. W.Kergaßner