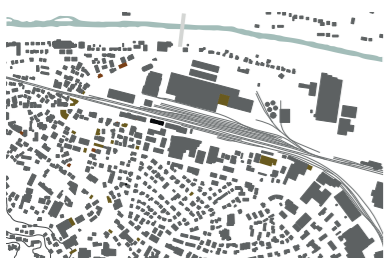


Vereint

Pasta für jede Gelegenheit

Situationsplan

Mst: 1: 10'000

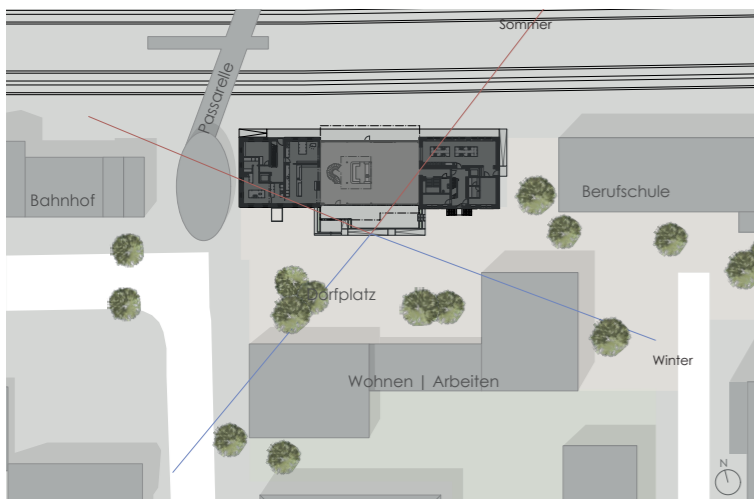


In St. Margrethen gibt es mehrere Restaurants und Cafés, jedoch ist die Qualität der Speisen eher auf Fast-food ausgerichtet. Somit kommen die Feinschmecker zu kurz.
 25 Restaurants | Café
 Läden

Die Nordseite eignet sich gut für Werbezwecke, da sie von den vorbeifahrenden Zügen sichtbar ist. Die Südseite eignet sich für den Haupteingang, da die Dorfbewohner:innen und Schüler:innen & Lehrer:innen vor allem dort vorbeigehen.

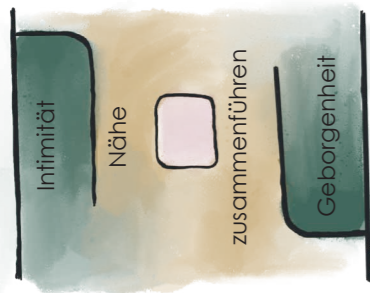
Nähere Umgebung

Mst: 1: 500



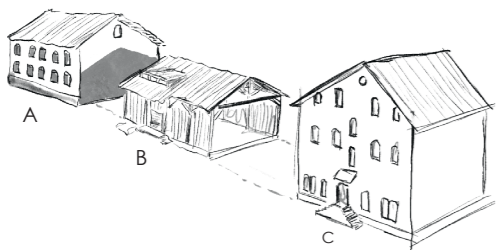
Vision und Gestaltungskonzept

Zonierung



Das Zusammenführen verschiedener Generationen und das Hervorheben der Raumqualitäten stehen im Zentrum der Raumgestaltung. Von grossen Gruppen bis zu Einzelpersonen sollen alle einen Platz bekommen, an dem sie sich wohlfühlen. Der Gastraum wird zonierte, in dem die Raumqualitäten genutzt und miteinbezogen werden. Dadurch wird ermöglicht, auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste zugeschnittene Sitzplätze zu schaffen. Einerseits gibt es Bereiche, die immer sehr belebt sind. Durch die Einsicht in die Produktion der Mahlzeiten und die Transparenz des Herstellungsprozesses ist immer etwas los. Andere Bereiche

biehen intimere Sitzplätze, die durch ihre Geborgenheit ausstrahlende Atmosphäre als Rückzugsort dienen und zum Verweilen einladen. Der Fokus dieser intimen Sitzplätze liegt auf dem Innenraum. So wird der Höhe und der Länge des Raumes und den sichtbaren Holzkonstruktion Aufmerksamkeit geschenkt. Durch das ganztägige und vielseitige kulinarische Angebot wird das Restaurant zu einem Treffpunkt für Jung und Alt und schafft Raum für bleibende Momente.



Gebäudedetail A
 - Hohe Raumhöhe im EG
 - Helle Räume durch grosse Fenster
 - Nahe an der Rampe, keine Privatsphäre
 - Fassadenkonst.: Stein / Mauerwerk

Gebäudedetail B
 - sehr hohe Raumhöhe
 - Holzkonstruktion ist heimelig
 - lange Fenster (nicht sehr hoch)
 - Fassadenkonst.: Holz

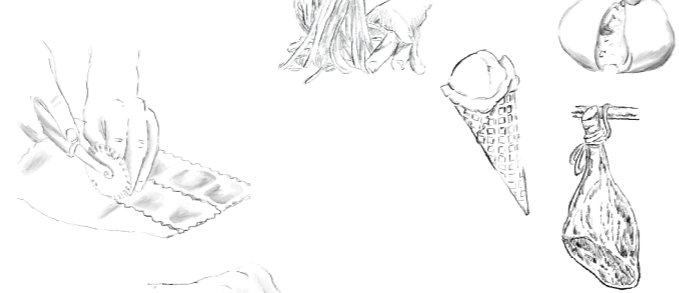
Gebäudedetail C
 - Hohe Raumhöhe im EG
 - Helle Räume durch grosse Fenster
 - Fassadenkonst.: Stein / Mauerwerk

Gastrokonzept

Das Restaurant soll die **Gemeinschaft** fördern und zu einem Zentrum im Dorf werden. Die italienische Küche eignet sich perfekt, da in der italienischen Kultur die Gemeinschaft einen hohen Stellenwert hat und dies immer mit dem Essen, dem Trinken und dem **Geniessen** gemeinsamer Zeit verbunden ist. Die italienische Küche bietet **preiswerte**, aber qualitativ hochwertige Menüs. So kann man in der Schür nicht nur selbst gemachte Pasta geniessen sondern auch kaufen, um zu Hause selbst zu ko...
Quelle: https://www.italienische-kueche.com/kochkurs-herzustellen/

Die meisten Zutaten kann man ebenfalls regional beziehen. Je nach Session kann die Füllung von Ravioli angepasst werden. So gibt es auch eine kleine Abwechslung auf der Menükarte. Durch das ganztägige Angebot wird das Restaurant zu einem Treffpunkt für Jung und Alt und kann **qualitative Momente** schaffen.

Show-Produktion Pasta und Ravioli

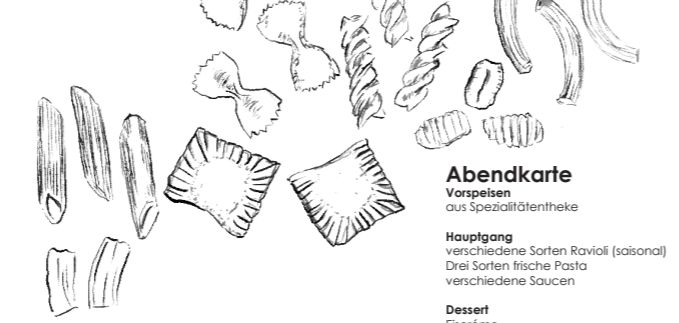


Italienische Spezialitäten

Kaffee & Gipfeli

Mittagsmenu

Zwei Sorten Pasta
 Drei verschiedene Saucen



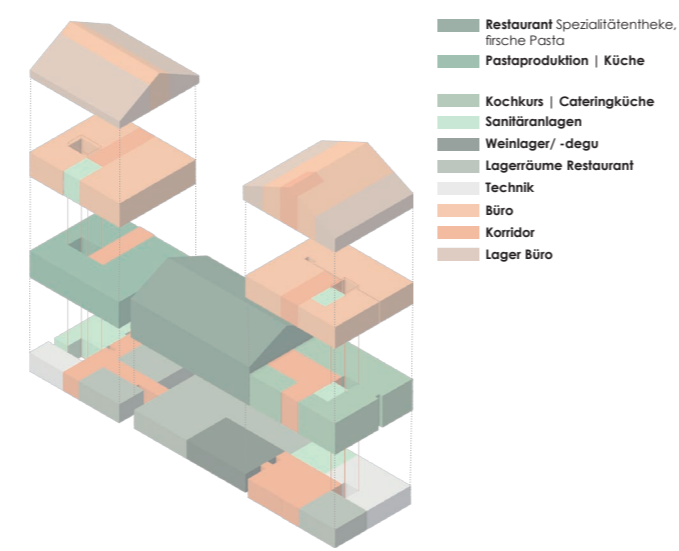
Abendkarte

Vorspeisen
 aus Spezialitätentheke

Hauptgang
 verschiedene Sorten Ravioli (saisonal)
 Drei Sorten frische Pasta
 verschiedene Saucen

Dessert
 Es crème
 Tramsu

Raumprogramm



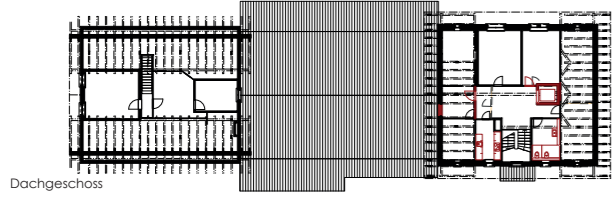
Vereint

Pasta für jede Gelegenheit

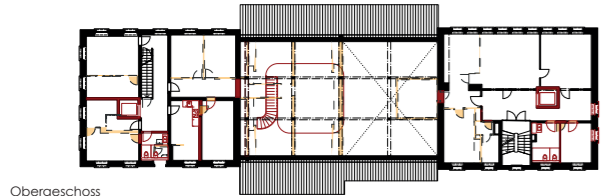
Umbau Mst: 1:250

Die Eingriffe in den Bestandsbau sind geringgehalten. Die grössten Eingriffe finden im Erdgeschoss und Untergeschoss statt, welche den neuen Nutzungen angepasst werden müssen. In die Fassade wird jedoch nur im mittleren Teil eingegriffen. Der Gastbereich und Eingang des Restaurants, der sich in diesem Gebäudeteil befindet, benötigt grosse Fenster, um genügend Licht in

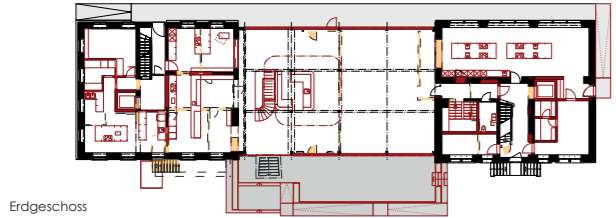
den Raum zu lassen, sodass eine angenehme Atmosphäre entsteht. Das Untergeschoss wird ebenfalls so umgebaut, damit dieses als Lager für die Gastronomie verwendet werden kann. In den Obergeschossen werden nur leichte Eingriffe gemacht, welche aber einen Mehrwert für die Büroräume schaffen, zum Beispiel die Hindernis freie Zugänglichkeit.



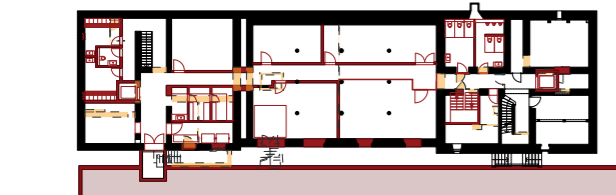
Dachgeschoss



Obergeschoss

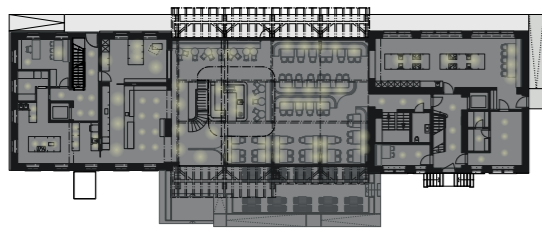


Erdgeschoss

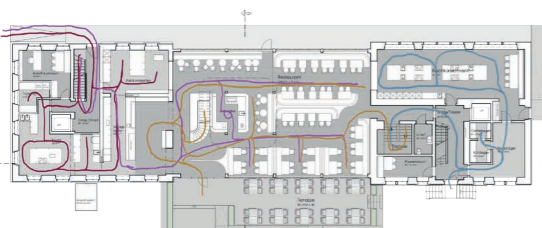


Untergeschoss

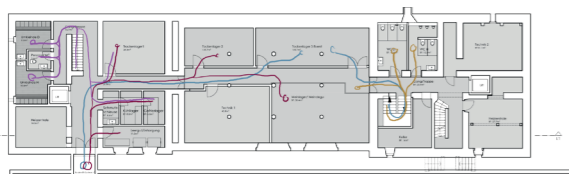
Licht Mst: 1:250



Laufwege Mst: 1:250



Erdgeschoss



Untergeschoss

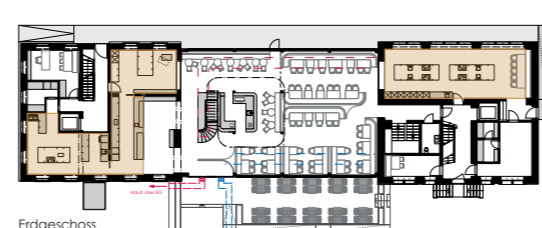
Die Arbeitsräume sind so konstruiert, dass sich die Laufwege der verschiedenen Arbeitsfähigkeiten möglichst wenig überschneiden. Innerhalb einer Arbeitstätigkeit werden die Laufwege und Distanzen ebenfalls möglichst gering gehalten.

- Mitarbeitende Küche
- Mitarbeitende Front
- Mitarbeitende Eventküche
- Gast

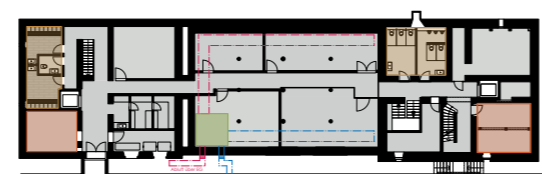
Erdgeschoss Mst: 1:33



Klima Mst: 1:250



Erdgeschoss

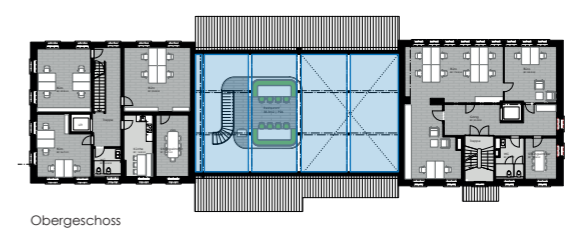


Untergeschoss

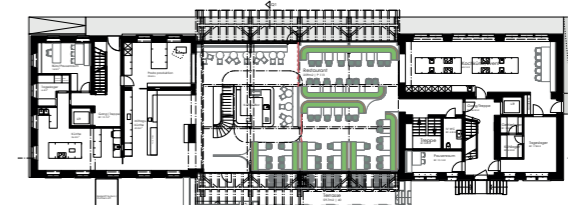
Die Lüftungsrohre werden im Boden geführt, so bleibt der Dachstuhl mit der sichtbaren Holzkonstruktion frei. Die Abluft- und Zuluftrohre sind so im Raum angebracht, dass sie genügend Abstand zueinander haben. Mit mehreren Quellauslässen wird die Luft im ganzen Raum verteilt und es entsteht ein angenehmes Raumklima.

- Abluft
- Zuluft
- Lüftungszentrale
- separate Anlage
- Heizzentrale

Akustik Mst: 1:250



Obergeschoss



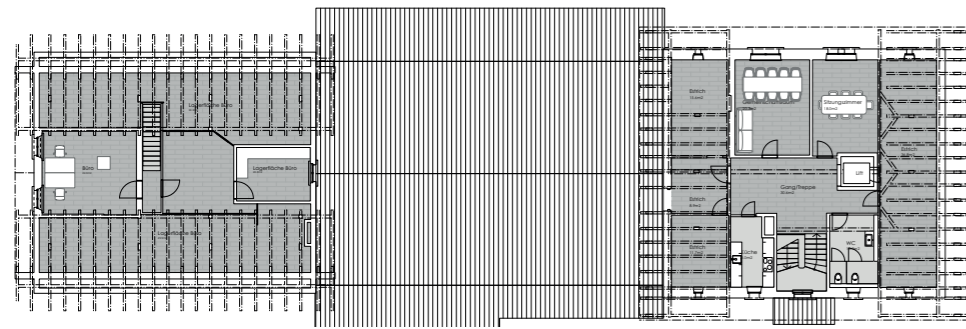
Erdgeschoss

Um eine angenehme Lautstärke im Raum zu haben, werden unterschiedliche Akustik-elemente eingesetzt. Diese sind aber nicht offensichtlich zu erkennen. An der Decke zwischen den Balken werden Akustikplatten befestigt. Die Bänke im rechten Teil des Gastraums sind so gestaffelt, dass kein Flatterecho entstehen kann. Zwischen den zwei Bereichen werden Vorhänge angebracht, die dies ebenfalls verhindern. Zusätzlich sind Stühle und Bänke mit einem Akustikstoff bezogen, der den Schall absorbiert.

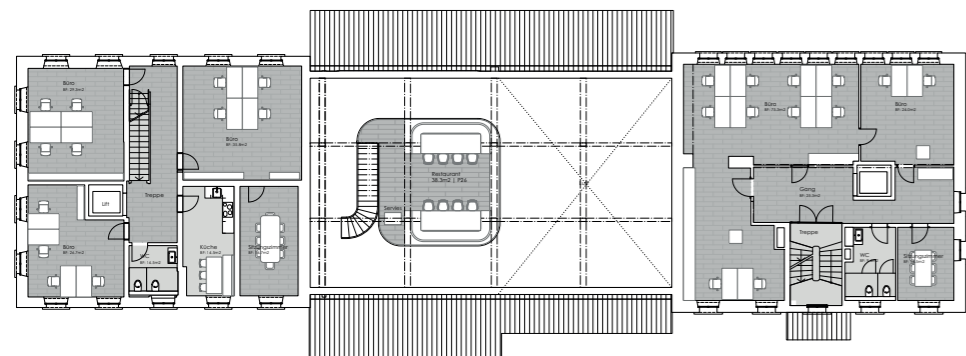
- Sitzgelegenheit (Textil, aw 0.80)
- Sitzgelegenheit (Textil, aw 0.80)
- Akustikdecke (Holz Loch-Frontplatte aus 9 mm Birkenmultiplex, gefüllt mit Mineralwolle/Akustikvorhang)
- (Textil, aw 0.45)

Ablauf | Raumabfolge

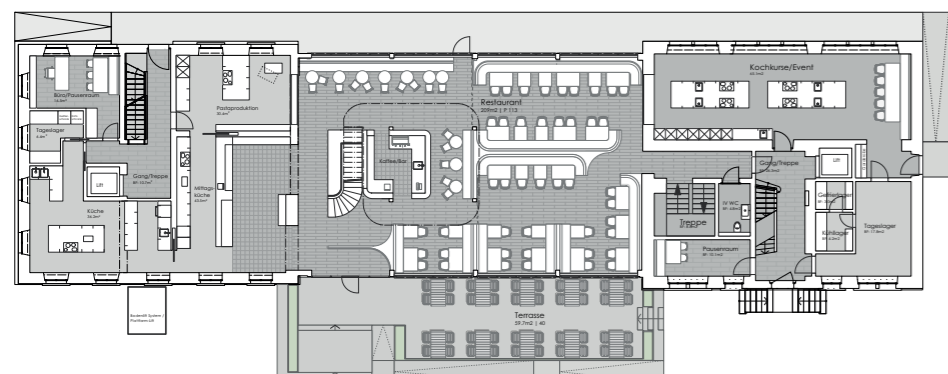
Von der Südseite her gelangt man über den Dorfplatz zum Gebäude. Den Eingang erreicht man nach dem Überqueren der Plattform. Nach Betreten sieht man sofort auf der rechten Seite die Frontküche mit der Spezialitäten-theke. Am Mittag holt sich der Gast seine Pasta an der Theke und setzt sich je nach Wunsch hin oder nimmt die Pasta als Takeaway mit. Der Gastraum ist in verschiedene Bereiche unterteilt. Je Tageszeit können diese mit Vorhängen voneinander abgetrennt werden. Der Bereich oberhalb der Theke ist den ganzen Tag offen. Dieser bietet den Ausblick in die Pastaproduktion und ist definitiv eines der Highlights des Gebäudes. Im rechten Teil des Gastraumes befinden sich weitere Sitzplätze, die je nach Anzahl der Gäste ebenfalls genutzt werden können. Im Obergeschoss gibt es größere Tische, welche sich gut für Schulklassen oder grös... So kommt die zweite Küche, die sich im Westgebäude befindet.



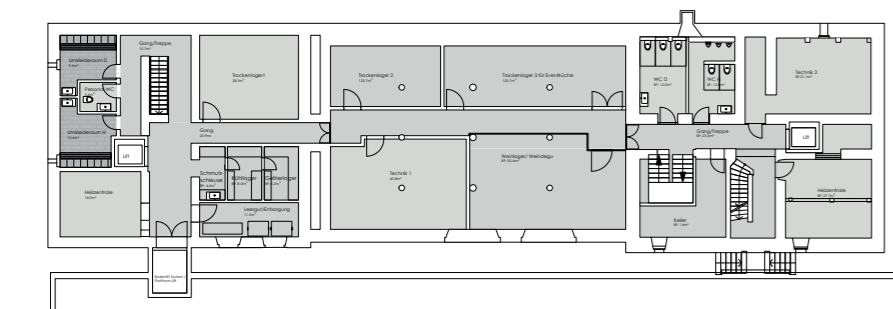
Dachgeschoss Mst: 1:150



Obergeschoss Mst: 1:150

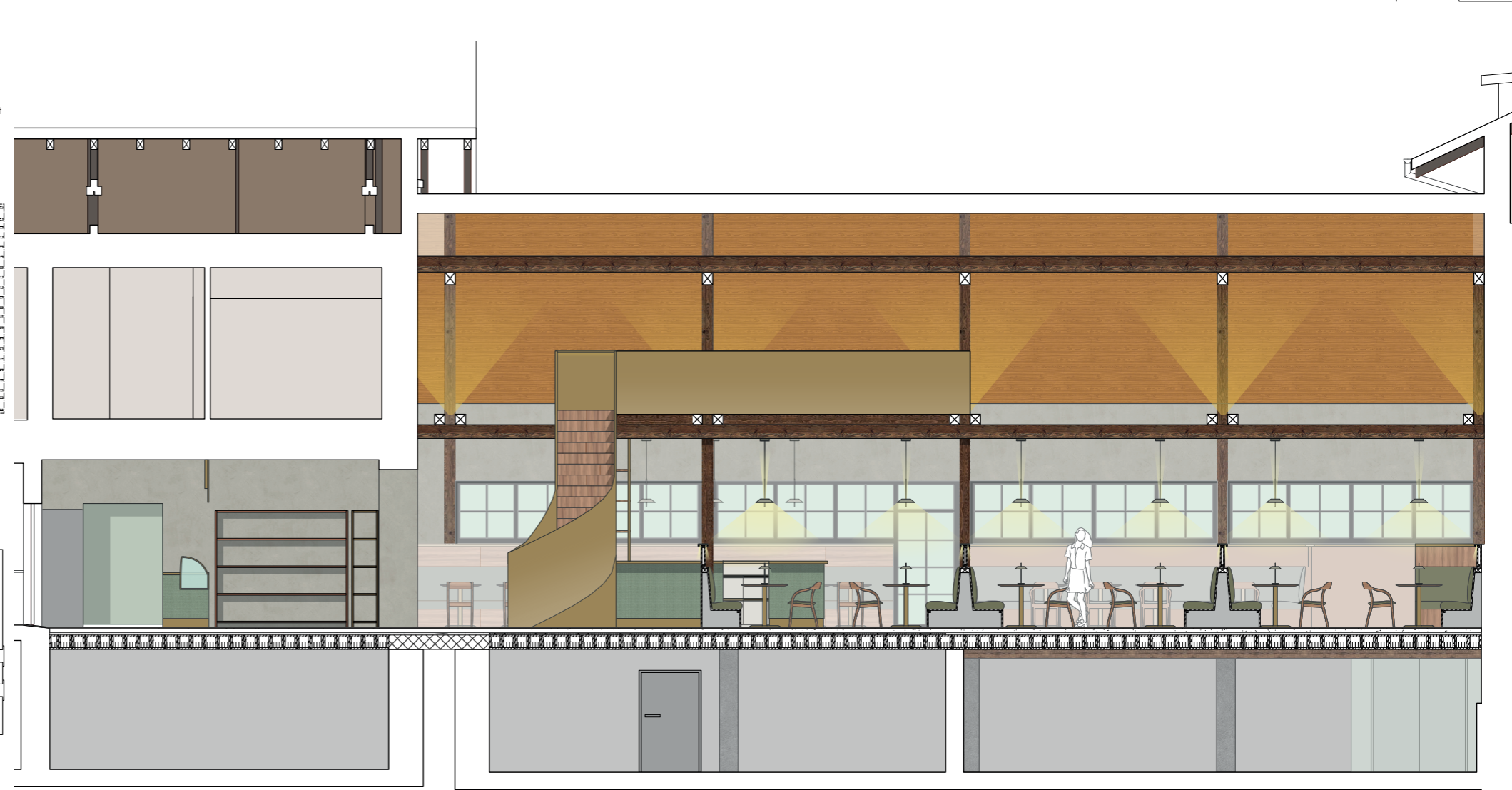


Erdgeschoss Mst: 1:150

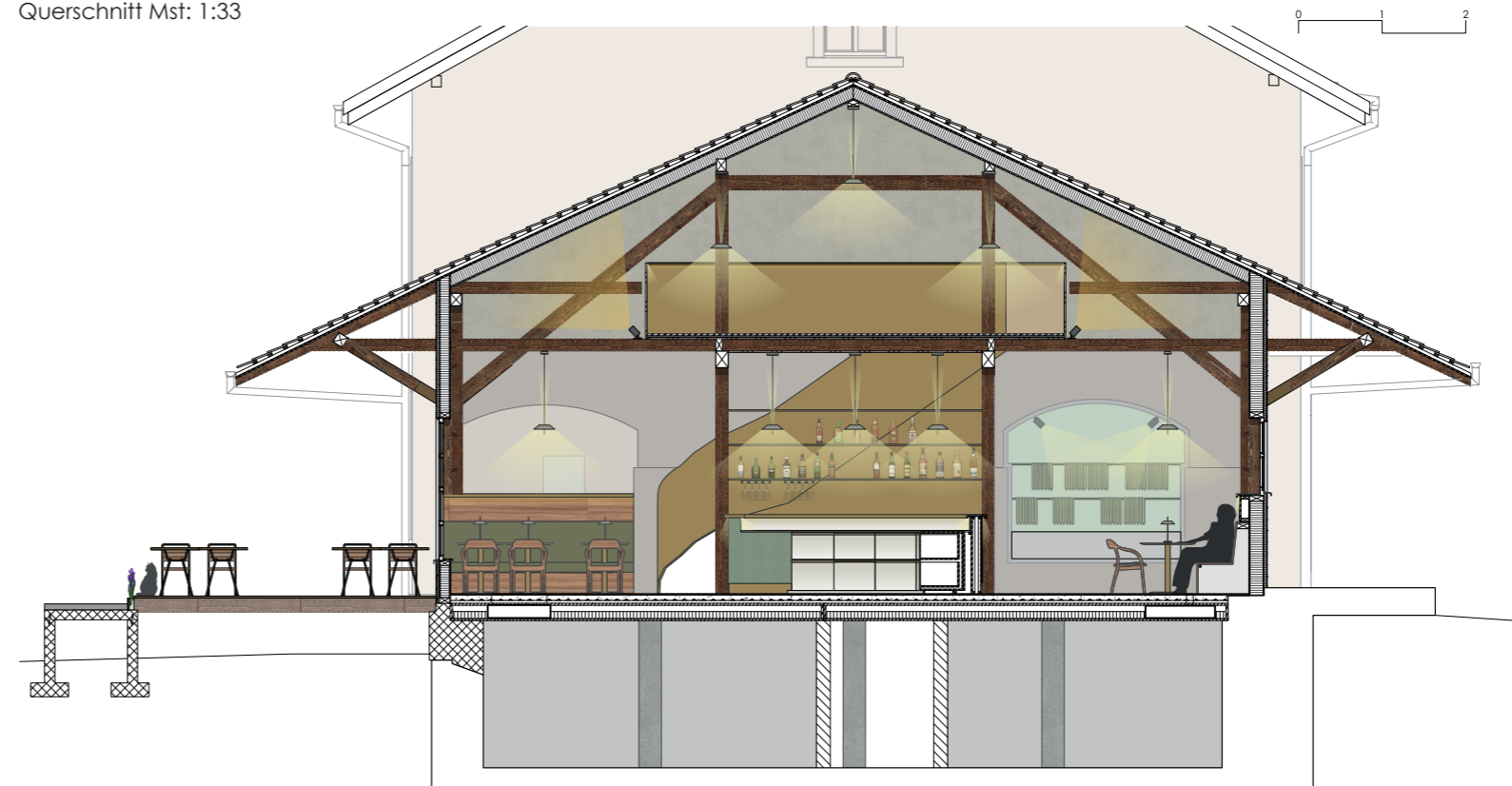


Untergeschoss Mst: 1:150

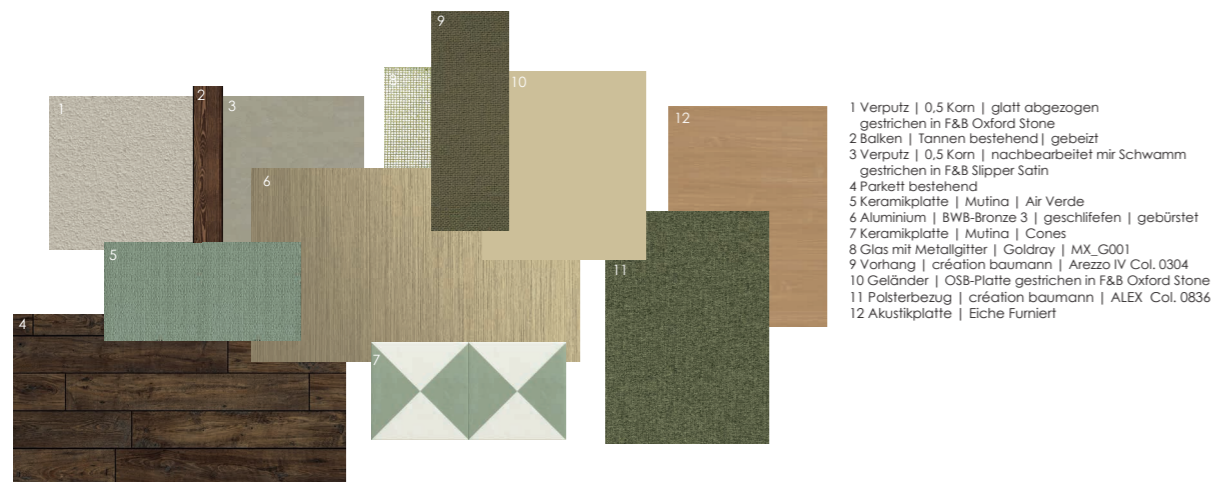
Längsschnitt Mst: 1:33



Querschnitt Mst: 1:33



Material, Möbel & Leuchten



- 1 Verputz | 0,5 Korn | glatt abgezogen gestrichen in F&B Oxford Stone
- 2 Balken | Tannen bestehend | gebeizt
- 3 Verputz | 0,5 Korn | nachbearbeitet mit Schwamm gestrichen in F&B Slipper Satin
- 4 Parkett bestehend
- 5 Keramikplatte | Mutina | Air Verde
- 6 Aluminium | BWB-Bronze 3 | geschliffen | gebürstet
- 7 Keramikplatte | Mutina | Cones
- 8 Glas mit Metallgitter | Goldray | MX_G001
- 9 Vorhang | création baumann | Arezzo IV Col. 0304
- 10 Geländer | OSB-Platte gestrichen in F&B Oxford Stone
- 11 Polsterbezug | création baumann | ALEX Col. 0836
- 12 Akustikplatte | Eiche Furniert



- 1 YOSHINAGA KEISHI | HATA | Eiche
- 2 FORMvøeART | Uno Legno | Eiche Metallfuss
- 3 Vibia | Mayfair mini
- 4 FORMvøeART | Uno Legno | Eiche | Lino
- 5 Vibia | Mayfair Pendel
- 6 Horgen Glasus | icon | Eiche
- 7 Fios | Almer I
- 8 oufentic | Pallene
- 9 oufentic | Tischgestell 4-Sternfuss Classico / Tischplatte Holz Eiche
- 10 BEGA | Laterne

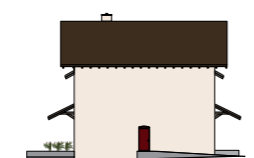
Plattform



Ansichten Mst: 1:250



Südseite



Ostseite



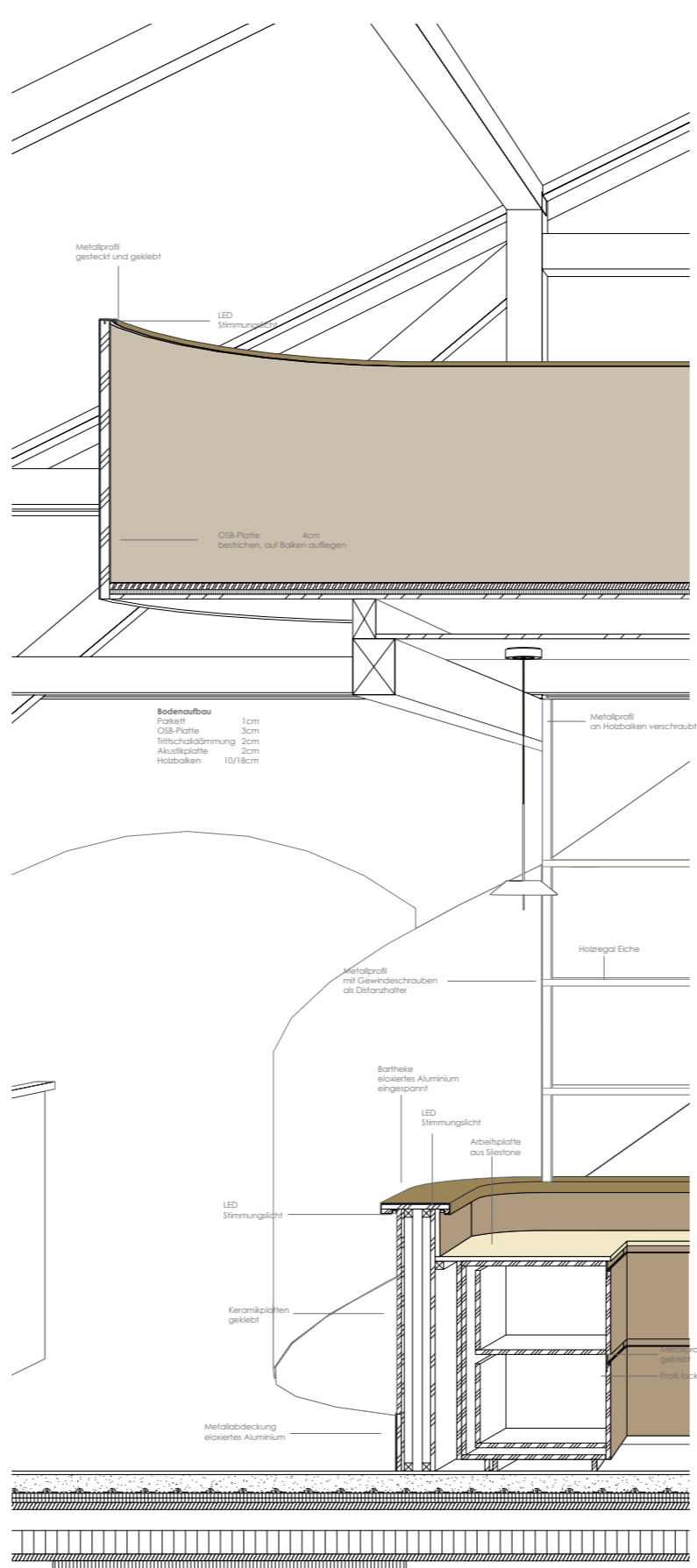
Nordseite



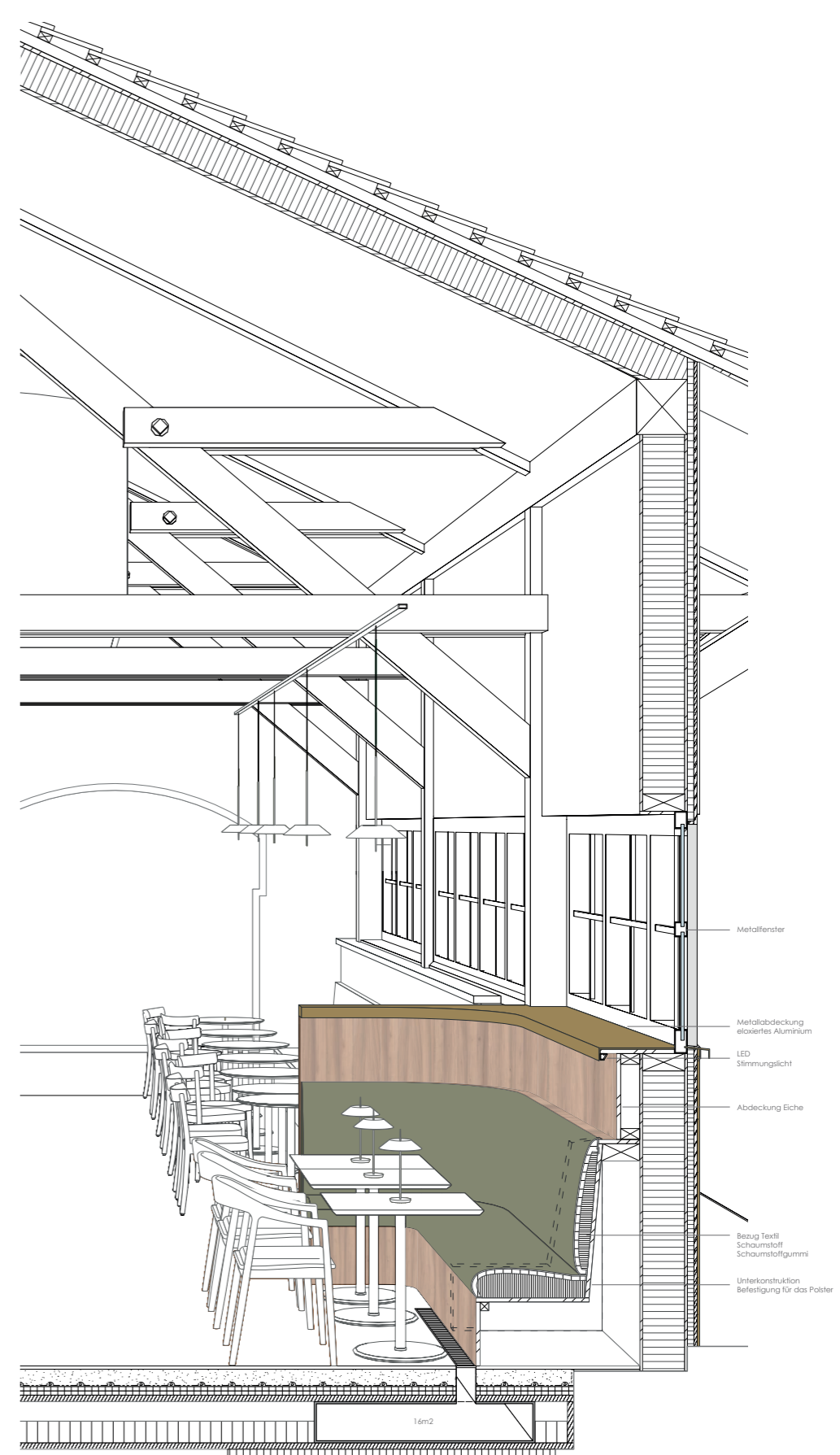
Westseite

- Bodenaufbau**
- Parkett 1cm
- Unterlagsboden 6cm
- mit Bodenheizung 2cm
- Trittschalldämmung 2cm
- Wärmedämmung 25cm
- Kastenelemente 10cm
- Wärmedämmung
- Außenwand**
- OSB-Platte 2cm
- Holzankerkonstruktion 20cm
- Dämmung 2cm
- OSB-Platte 3cm
- Dämmung 3cm
- Holzverkleidung 2cm

Detail Theke und Geländer



Detail Sitzbank



Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Vereint
Untertitel	Gastronomie am Bahnhof St. Margrethen
Diplomandin/Diplomand	Wyss, Armanda
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS23
Dozentin/Dozent	GASSER DERUNGS, CARMEN
Expertin/Experte	Walser, Daniel

Ort, Datum Winterthur, 14. Juni 2023
© **Armanda Wyss, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**

Alle Rechte vorbehalten. Die Arbeit oder Teile davon dürfen ohne schriftliche Genehmigung der Rechteinhaber weder in irgendeiner Form reproduziert noch elektronisch gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Sofern die Arbeit auf der Website der Hochschule Luzern online veröffentlicht wird, können abweichende Nutzungsbedingungen unter Creative-Commons-Lizenzen gelten. Massgebend ist in diesem Fall die auf der Website angezeigte Creative-Commons-Lizenz.