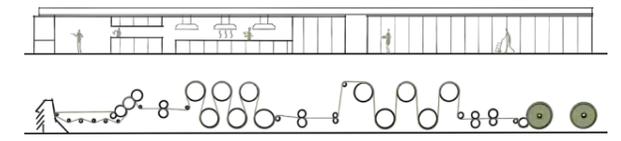




# KÜCHEN MASCHINE

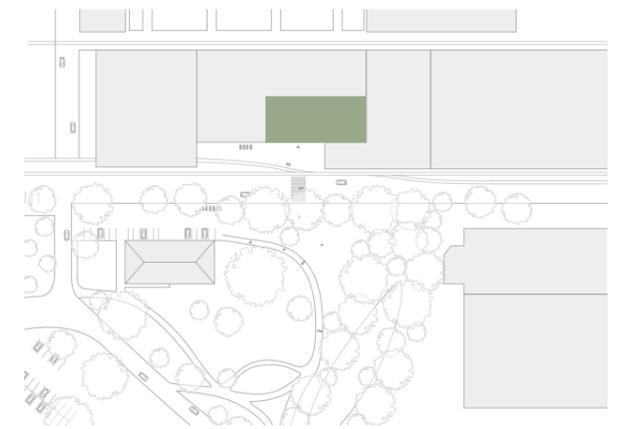
Gastronomie in der ehemaligen Papieri Biberist



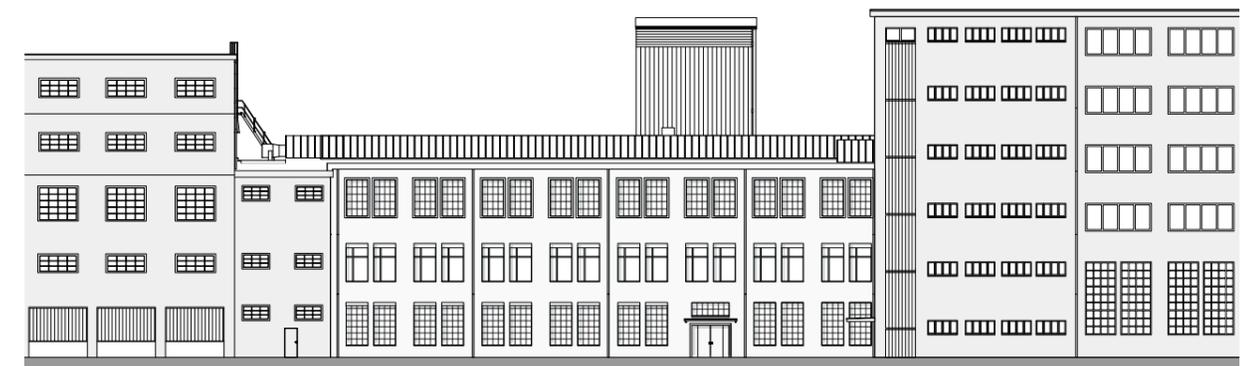
KONZEPTSKIZZE



SITUATION | 1:5000



SITUATION | 1:1000



ANSICHT | 1:200

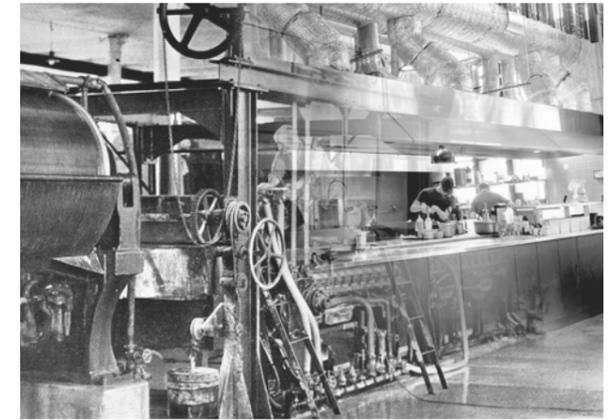
Das Projekt umfasst die Umgestaltung einer Halle auf dem ehemaligen Papieri-Areal in Biberist zu einem innovativen Bistro. Ein zentrales Element bildet die "Küchenmaschine", inspiriert von den Maschinen, die einst in dieser industriellen Umgebung genutzt wurden. Diese Küchenmaschine wird das Herzstück des Raumes sein und von Sitzplätzen für die Gäste umgeben.

Ziel der Gestaltung des Bistros ist es, eine nahtlose Integration der verschiedenen für den Betrieb notwendigen Funktionen zu ermöglichen. Die "Küchenmaschine" umfasst eine Bar, eine Theke, eine Küche, diverse Lagerräume und sanitäre Einrichtungen. Diese sind in einem harmonischen Layout angeordnet, das einen reibungslosen Ablauf für das Personal sicherstellt. Die lineare Abfolge der Bereiche fördert effizientes Arbeiten und einen ungestörten Betriebsablauf.

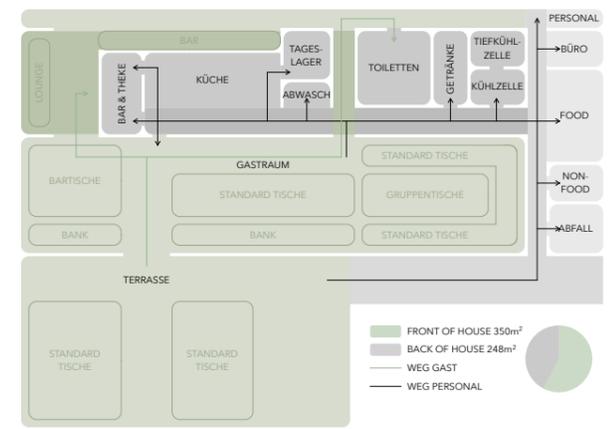
Die Sitzplätze für die Gäste sind vor der "Küchenmaschine" angeordnet und in verschiedene Bereiche unterteilt: Ein Bereich zwischen Tresen und Eingang ist für den schnellen Imbiss vorgesehen. Dahinter befinden sich Plätze für klassische Mittagessen, sowohl für Einzelpersonen als auch für Gruppen. Für gemütlichere und informellere Anlässe gibt es zwei Lounge-Ecken. Diese Zonierung schafft eine angenehme Atmosphäre, die den unterschiedlichen Bedürfnissen und Vorlieben der Gäste gerecht wird.

Die Gestaltung des Bistros bewahrt den industriellen Charme der ehemaligen Papierfabrik, indem rohe Materialien, sichtbare Strukturen und industrielle Details integriert werden. Gleichzeitig sorgen moderne Akzente und eine sorgfältig durchdachte Beleuchtung für ein zeitgemäßes und einladendes Ambiente.

KONZEPT



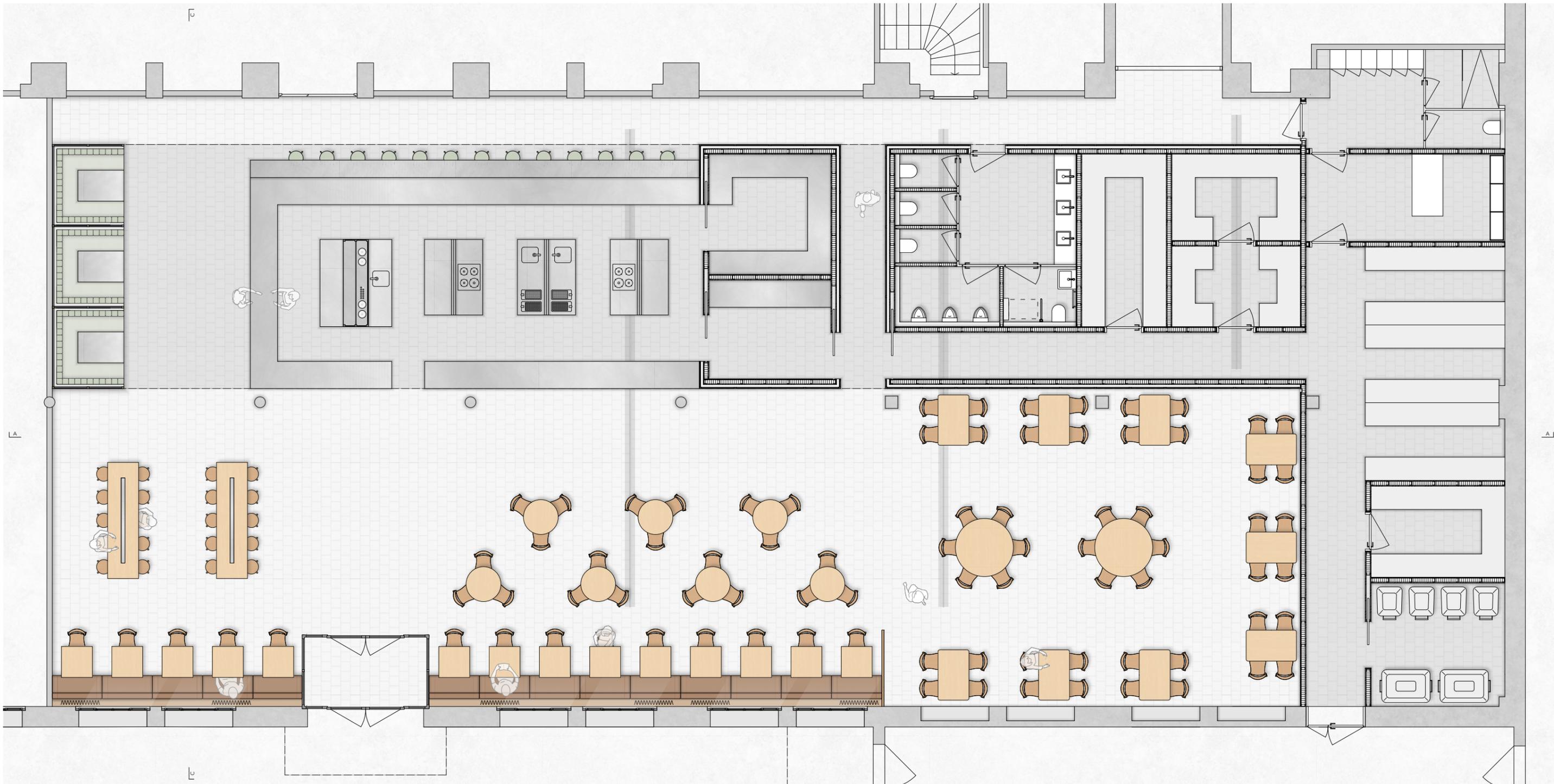
KONZEPTBILD



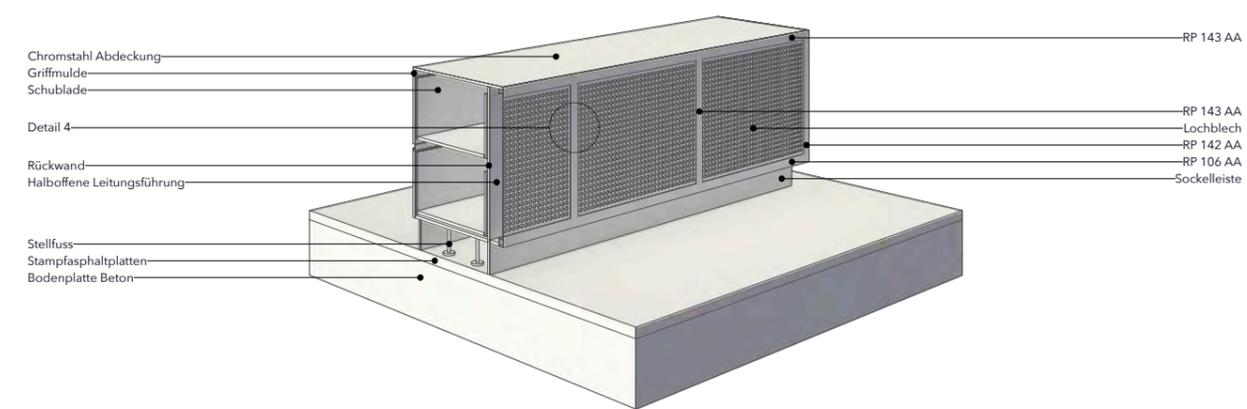
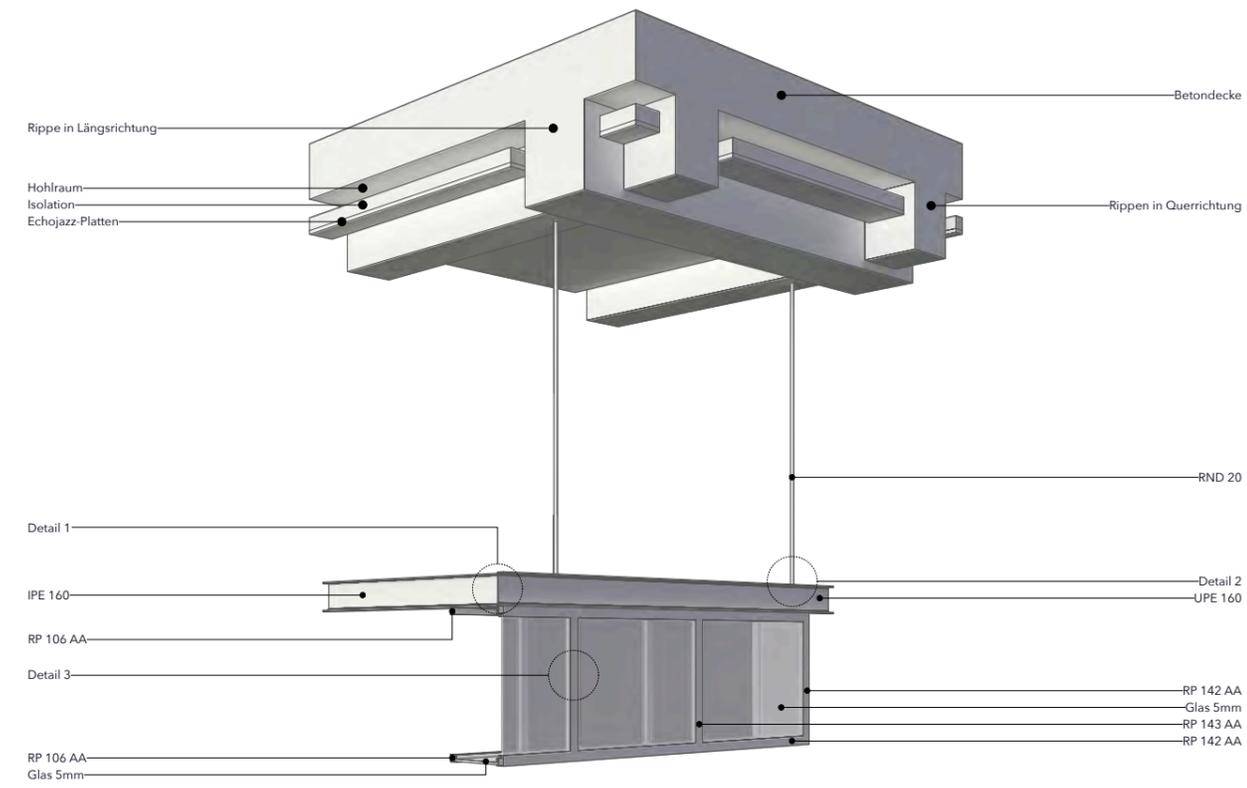
RAUMPROGRAMM



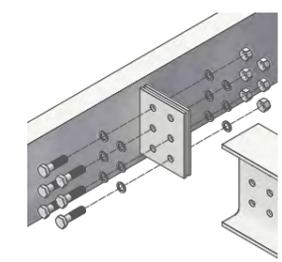
SCHNITTA | 1:35 0 50 1 2



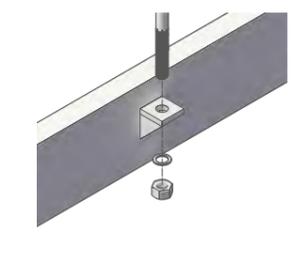
GRUNDRISS | 1:35 0 50 1 2



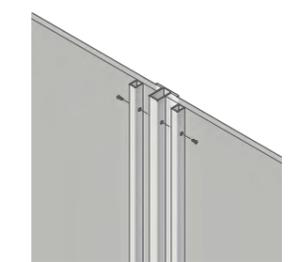
KONSTRUKTIONSDETAIL



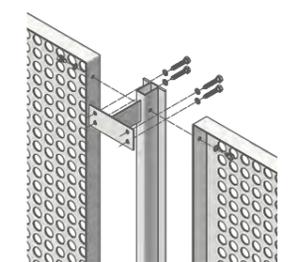
DETAIL 1 | 1:4



DETAIL 2 | 1:4



DETAIL 3 | 1:4



DETAIL 4 | 1:4

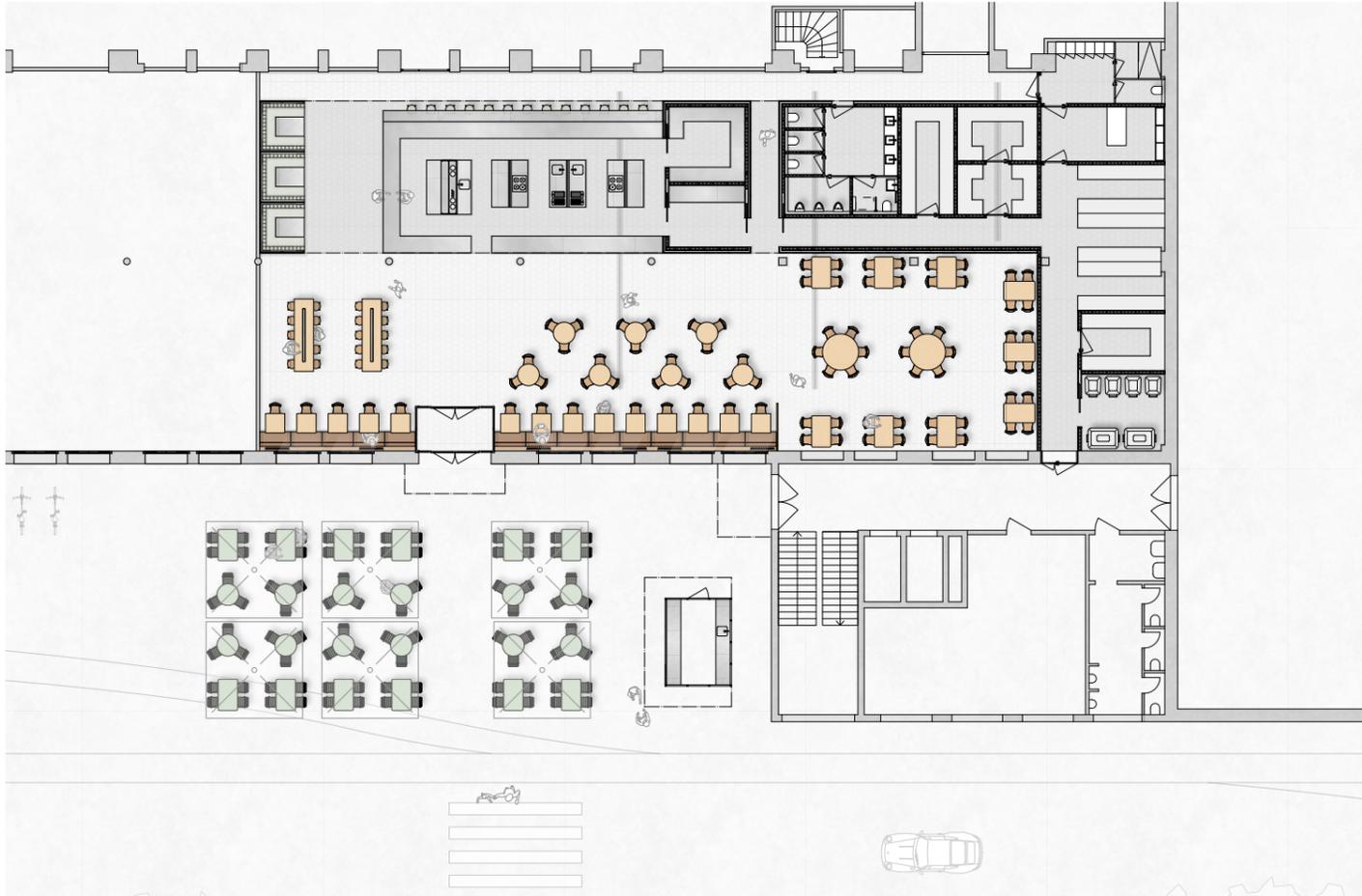
SNBS  
Für neu eingebaute Bauteile und Bauteilschichten werden ausschliesslich lösbare, rein mechanische Befestigungen verwendet. Diese ermöglichen einen späteren Austausch, eine Verstärkung oder eine Wiederverwendung, ohne angrenzende Bauteile zu beschädigen. So werden die grossen Stahlträgerverbindungen, sowie die Aufhängung des gesamten Gerüsts geschraubt.

Die Rahmenkonstruktion der Theke bilden Standard RP-Profile, welche zusammengeschweisst sind. Die vorgehängten Küchenpaneele bzw. die Gläser sind an die durch mit einer Schraubverbindung gefügt und können so gegebenenfalls leicht ausgetauscht werden können.

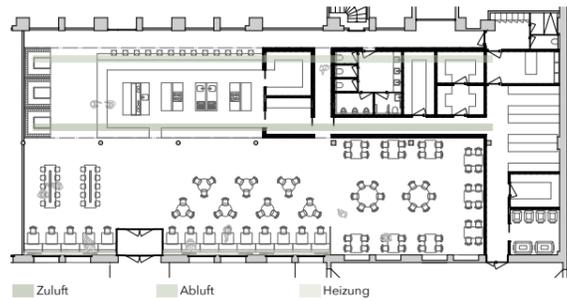




SCHNITT B | 1:35

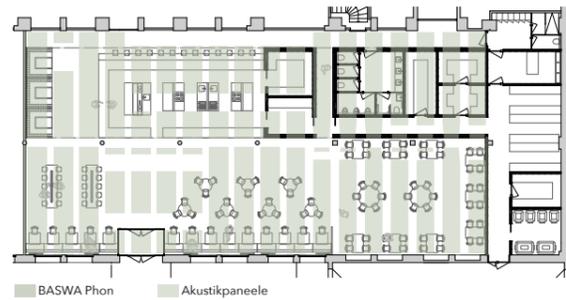


GRUNDRISS | 1:100



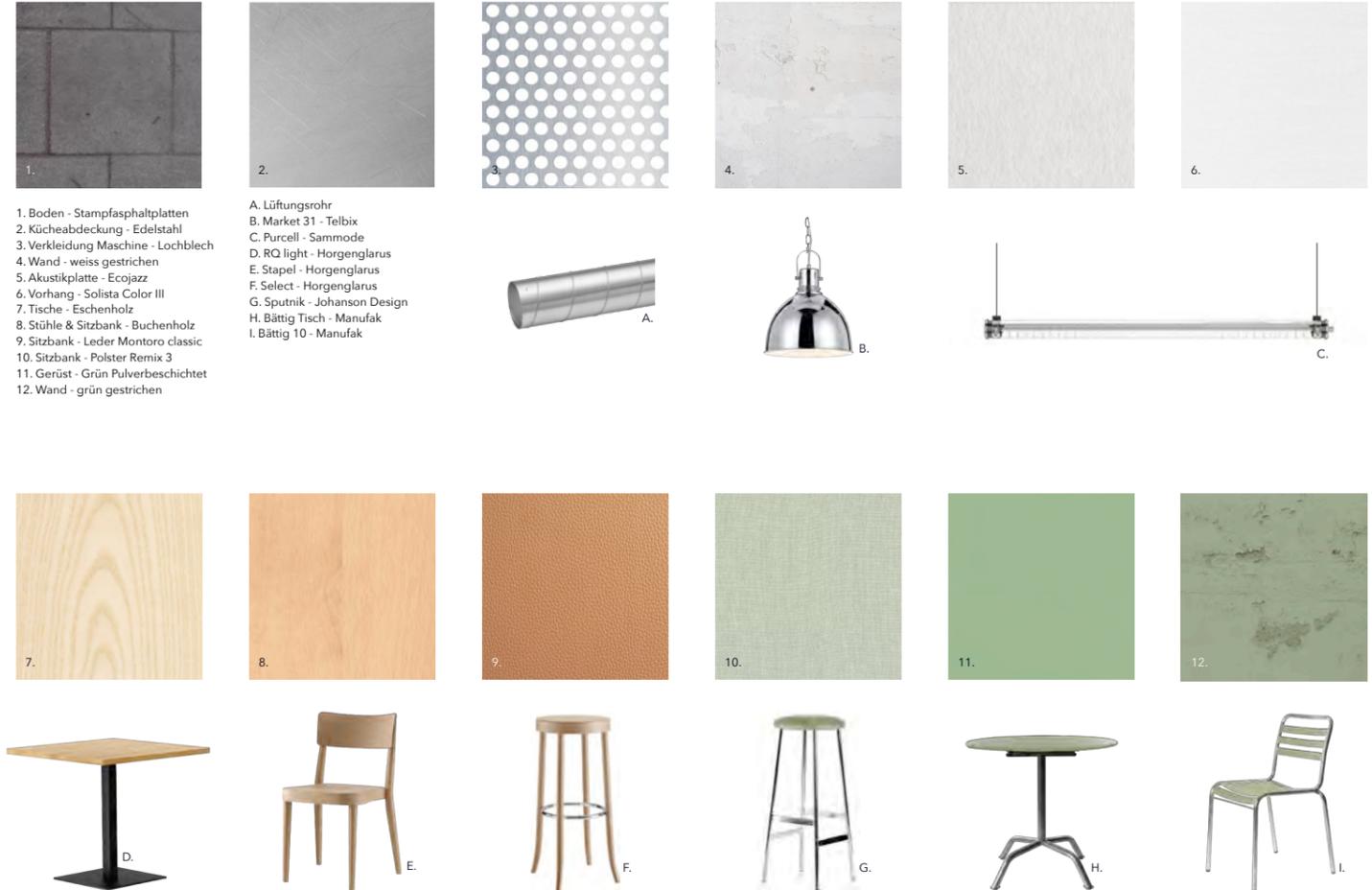
**GEBÄUDETECHNIK**  
Die Gebäudetechnik spielt nicht nur eine wichtige Rolle für das Wohlbefinden der Menschen im Raum, sondern ist auch ein integraler Bestandteil der Gestaltung. Die "Küchenmaschine" profitiert von den großen Zu- und Abluftrohren der Lüftung, die offen über das gesamte Element geführt werden. Dadurch wird die Lesbarkeit der Maschine auf ehrliche Weise verstärkt. Die Heizung ist unter den Sitzbänken installiert, da dort aufgrund der grossen Fenster der höchste Wärmeverlust entsteht.

GRUNDRISS | 1:175



**AKUSTIK**  
Die Akustik in einem Restaurant ist essenziell, um eine angenehme Geräuschkulisse zu schaffen. Leicht heruntergehängte Akustikpaneele reduzieren vertikales Flatterecho. Diese Paneele werden zwischen den Rippen platziert, sodass ein kleiner Hohlraum auf allen Seiten entsteht. Die Wände links und rechts sind mit fugenloser Schalldämmung von BASWA ausgestattet, die für die Besucher unsichtbar, aber spürbar ist. Neben diesen Massnahmen tragen auch die Anordnung der Möbel, die Anwesenheit der Gäste und weitere Einbauten zur Erreichung einer optimalen Nachhallzeit bei.

GRUNDRISS | 1:175

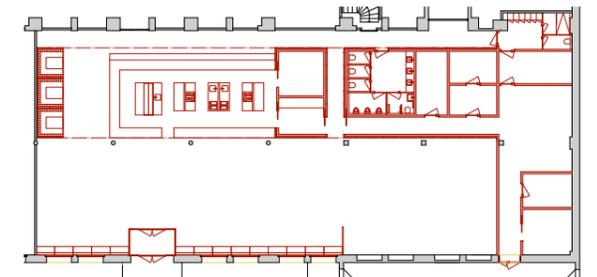


MATERIALISIERUNG & MÖBLIERUNG



**LICHT**  
Die Grundbeleuchtung im Raum besteht aus in Längsrichtung angeordneten Pendelleuchten, die dimmbar sind und eine Lichttemperatur von 2700 Kelvin haben. Sämtliche vorgehängte Küchenpaneele sind mit hinterleuchteten LEDs ausgestattet, die die halbhohe Leitungsführung betonen und den zentralen Einbau rahmen. In der Küche wird funktionales Licht mit einer Lichttemperatur von 4000 Kelvin verwendet, das in den Hauben des Dampfzuges versteckt ist. Für eine noch gemütlichere Atmosphäre am Abend sorgen Kerzen auf den Tischen.

GRUNDRISS | 1:175



**BESTAND-ABRUCH-NEUBAU**  
Der Bestand bleibt weitestgehend erhalten. Die einzigen Eingriffe betreffen die Fenster, die nun eine tiefere Brüstungshöhe von 90 cm erhalten. Zwischen der Halle und dem Turm wird ein neuer Durchbruch geschaffen, der für Anlieferungen genutzt werden kann. Die Wände werden als nichttragend ausgeführt, mit Ausnahme der Trennwand zwischen dem Front- und dem Back-of-House-Bereich. Die Hauptachse für den Warentransport wird durch automatisch öffnende Türen leicht passierbar gestaltet.

GRUNDRISS | 1:175

