

PAPERIA

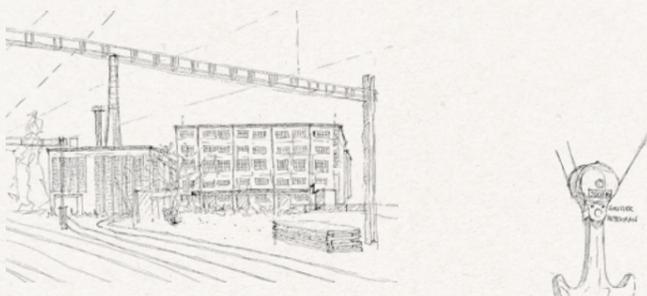
die Walzen rollen weiter

Gastronomie in der ehemaligen Papieri Biberist

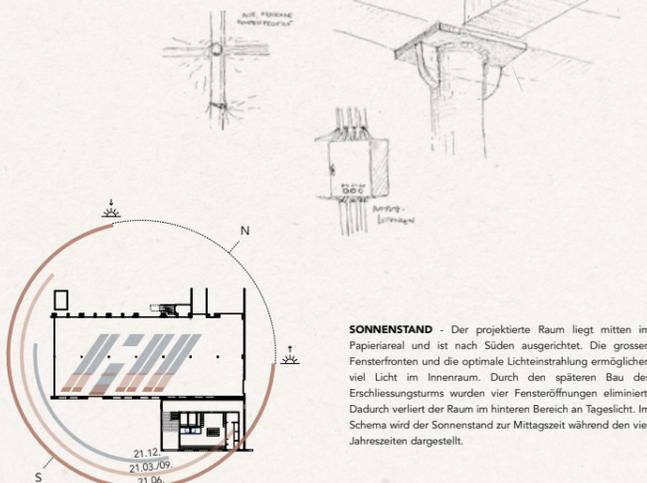


Situationsplan Papieri-Areal | Mst. 1:2'500

- 1 Bahnhof Biberist Ost
- 2 Kulturzentrum Biberena
- 3 Emme - Trennung zwischen Industrie und Wohnzone
- 4 Wohnzone
- 5 Industriezone - ehemal. Papieriareal
- 6 Standort ehemal. Papierschneide-Halle
- 7 Sagibach



Blick von Bahnhof Biberist Ost auf Papieri Areal

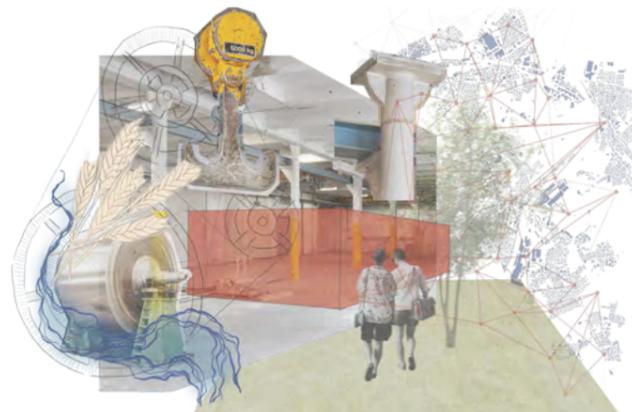


Schema Sonnenstand | kein Mst.



RÄUMLICHES KONZEPT

Die ehemalige Papierschneide-Halle wurde in erster Linie für Maschinen ausgelegt. Anhand der roten Schienen, die den Raum zonieren, ist zu erkennen wo die Maschine damals gestanden ist. Die Schienen befinden sich in der Mitte des Raumes und teilen diesen in zwei gleich grosse und einen dritten mittleren Bereich auf. Die einstige Maschine hatte ihren Standort genau zwischen diesen beiden Schienen, was ebenfalls anhand des Belagswechsels zu erkennen ist. Früher stand die Maschine im Fokus - neu soll dies die Küche sein. Das halbgeschlossene Volumen steht als losgelöster Körper im bestehenden Raum. Die harten und kalten Materialien erinnern an die Maschine und die bestehende industrielle Charakteristik, die im Raum erhalten bleiben soll. Ausbrechend aus dem Küchenvolumen fungiert die Bar als Bindeglied zum Gastraum. Dieser wird mittels Sitzbänken in drei unterschiedliche Bereiche zoniert. Das Back of House steht ebenfalls als losgelöstes Volumen vom Bestand im hinteren Drittel des Raumes, wo das Tageslicht keinen Eintrag hält.



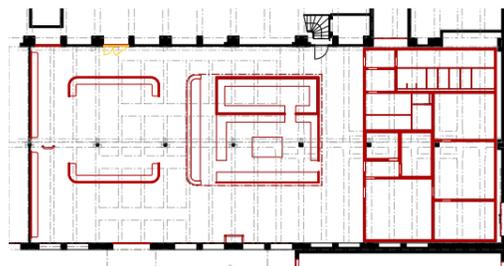
Konzeptcollage



Südfassade | Mst. 1:100

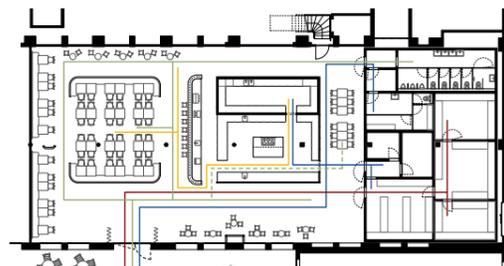


Grundriss materialisiert 0 0.5 1 2



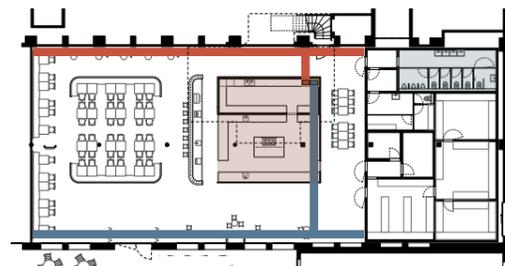
Schema Abbruch Neubau | Mst. 1:200

ABBRUCH UND NEUBAU - Ausgehend von der Haltung und der Wertschätzung gegenüber dem bestehenden Gebäude, werden keine Eingriffe in den Bestand und vor allem in die tragende Struktur gemacht. Einzig die Türe in die hintere Mietfläche wird entfernt und mit einer neuen Leichtbauwand ergänzt. Der gesamte Einbau für das Back of House wird losgelöst von der bestehenden Struktur ausgeführt. Die Küche zwischen den beiden raumzonierenden Schienen, wird ebenfalls direkt auf den bestehenden Boden montiert. Die abgehängte Decke wird einerseits an die bestehenden Stützen montiert und mit Seilen in die Decke befestigt. Die Sitzbänke im Gastraum sind ebenfalls neue Bestandteile.



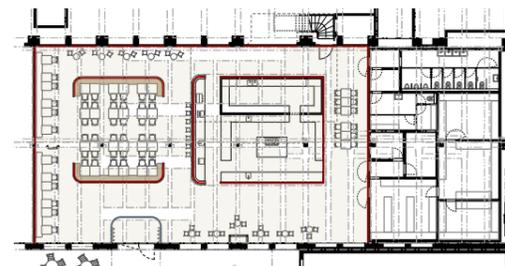
Schema Erschliessung | Mst. 1:200

ERSCHLIESSUNG UND ABLÄUFE - Um der Haltung gerecht zu werden und den Bestand zu wahren, werden für die Anlieferung keine weiteren Öffnungen gemacht, wodurch diese direkt über den Haupteingang an der Fassade in das Lager führt. Das Personal gelangt ebenfalls über den Haupteingang in den Innenraum, wo sich die Wege in die Küche und die restlichen Personalräume aufteilen. Die Gäste erhalten neben dem Gastraum zusätzlich einen Zugang in die Küche, für Workshops am Abend. Hinter der Küche erfolgt die Erschliessung in die Nassräume. Der Weg der Teller führt von der Küche in den Gastraum und zurück in den abgeschlossenen Abwaschraum.



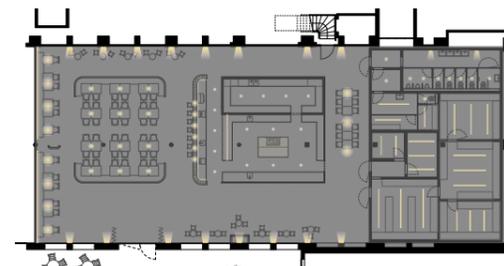
Schema Klima | Mst. 1:200

KLIMA - Die Lüftung des Gastrumes erfolgt durch die Abluft an der hinteren Längsseite des Raumes, sowie die Zuluflleitung, die an der Fassade geführt wird. Die rechteckigen Leitungen werden sichtbar geführt und unterstützen den industriellen Charakter. Im Abwaschraum werden die Leitungen über Dach geführt und zusätzlich in das Untergeschoss, wo sich die Lüftungszentrale befindet. Die Heizung erfolgt mittels Bodenkonvektoren oder Radiatoren, die entlang der Fassade geführt werden.



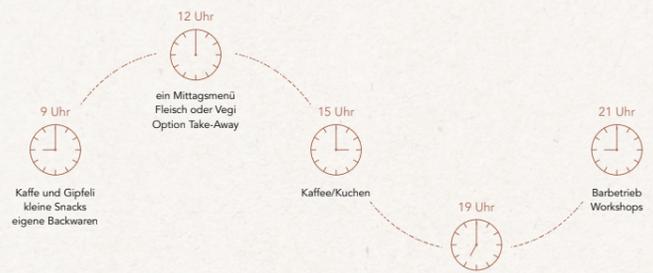
Schema Akustik | Mst. 1:200

AKUSTIK - Die Akustikmassnahmen sollen möglichst präzise und bewusst eingesetzt werden. Hinter dem Lochblech der Bar und Küche befindet sich eine Akustikplatte, welche den Schall rund um das Volumen abfängt. Dies ebenfalls an der Wand zu den Lageräumen. Die Sitzbank im Gastraum wird an der Sitz- und Rückenfläche mit einer Polsterung ausgestattet. Die Wandfüllungen zwischen der Primärstruktur werden mit einem Akustikputz ausgefacht. Im gesamten Raum werden in den Füllungen zwischen den Unterzügen Akustikplatten abgehängt.

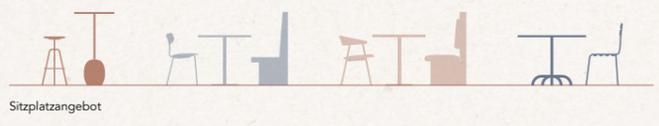
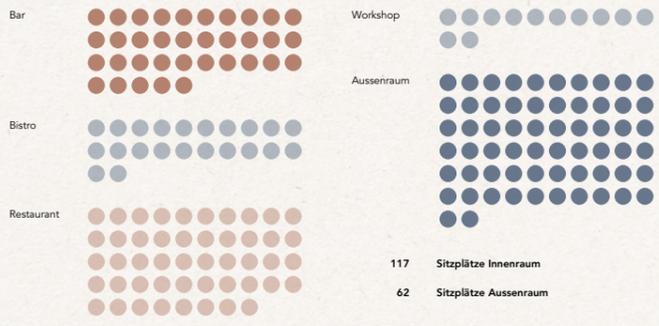


Schema Licht | Mst. 1:200

LICHT - Im Allgemeinen soll der Gastraum eine angenehme Grundausleuchtung, mithilfe von Anbaustrahlern erhalten. Die einzelnen Zonen werden dann mit Pendel-, Wand- oder Tischleuchten ergänzt und gegliedert. Die beiden länglichen Sitzbänke an der Wand werden mit einer Linienleuchte ergänzt, wodurch die Wand mit Licht geflutet wird. Die Bar erhält ebenfalls Pendelleuchten und bildet die Schnittstelle zur Küche. Die Lichtquellen im Gastraum sind alle dimmbar und haben eine Lichttemperatur von 2700 Kelvin. Die Arbeitsplatte der Bar wird zusätzlich mit einem LED-Band beleuchtet. Die Küche wird ebenfalls mittels Anbaustrahlern gleichmässig ausgeleuchtet, damit eine optimale Arbeitssituation entsteht. Die Beleuchtung in der Küche soll ungefähr 3200 Kelvin aufweisen.



Angebot und Tagesverlauf



GASTRONOMIEKONZEPT - Im Bistro Paperia werden die Walzen wieder zum Rollen gebracht. Bei der Papierproduktion wurden Zellulosefasern mit Wasser gemischt und anschliessend auf grossen Walzen aufgerollt. Neu soll mit den Walzen nicht mehr Papier, sondern Pasta produziert werden. Die Zellulosefaser werden durch Getreide ersetzt, die aus einer Mühle aus dem Nachbardorf stammen. Im Bistro gilt es, die Einfachheit der Pastaproduktion auf das gesamte Gastronomiekonzept zu übertragen. Über den Tag hinweg gibt es unterschiedliche, selbstgemachte Angebote wie beispielsweise Kuchen oder Gipfeli. Das Mittagsmenü setzt sich aus einem vegetarischen und einem Fleisch Gericht zusammen. Das Menü kann einerseits bedient vor Ort genossen oder mitgenommen werden. Am Abend ist das Angebot etwas vielfältiger und wird in einer kleinen Karte präsentiert. Um das Handwerk der Pastaproduktion den Besuchenden näher zu bringen, werden Workshops angeboten. So kann beispielsweise als Firma ein Event gebucht werden. Zusätzlich wird abends die Bar betrieben.



NACHHALTIGKEIT - Die Umsetzung der Paperia in Biberist legt Fokus auf die Verwendung von Materialien und Produkten, welche aus regionalen Ressourcen stammen. Sie fördern die regionale Wirtschaft und minimieren Emissionen die beispielsweise durch lange Transportwege entstehen. So wird die Regionalität einerseits in der Umsetzung räumlicher Bestandteile, sowie in der Beschaffung der Lebensmittel berücksichtigt. Zudem wird das Handwerk lokaler Unternehmer gefördert um einerseits das Verständnis und somit die Wertschätzung gegenüber handwerklichem Können zu stärken. Dies wird erreicht, in dem beispielsweise sichtbare Verbindungen einzelner Bauteile geplant werden oder Kochkurse angeboten werden. Mit der Berücksichtigung lokaler Handwerker wird zudem die kulturelle und soziale Nachhaltigkeit gefördert.

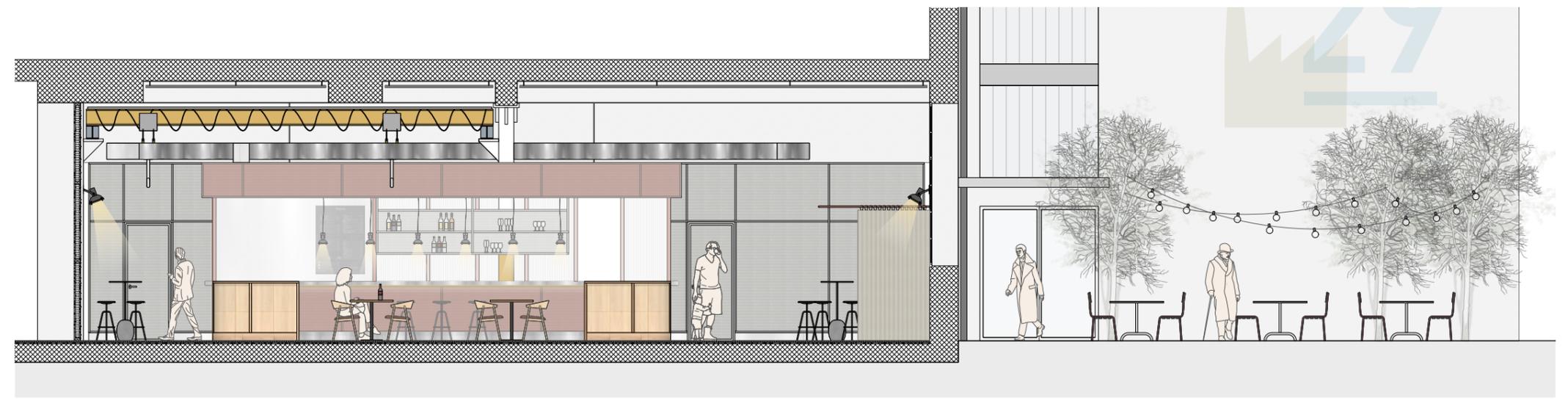


Vernetzung in der Umgebung

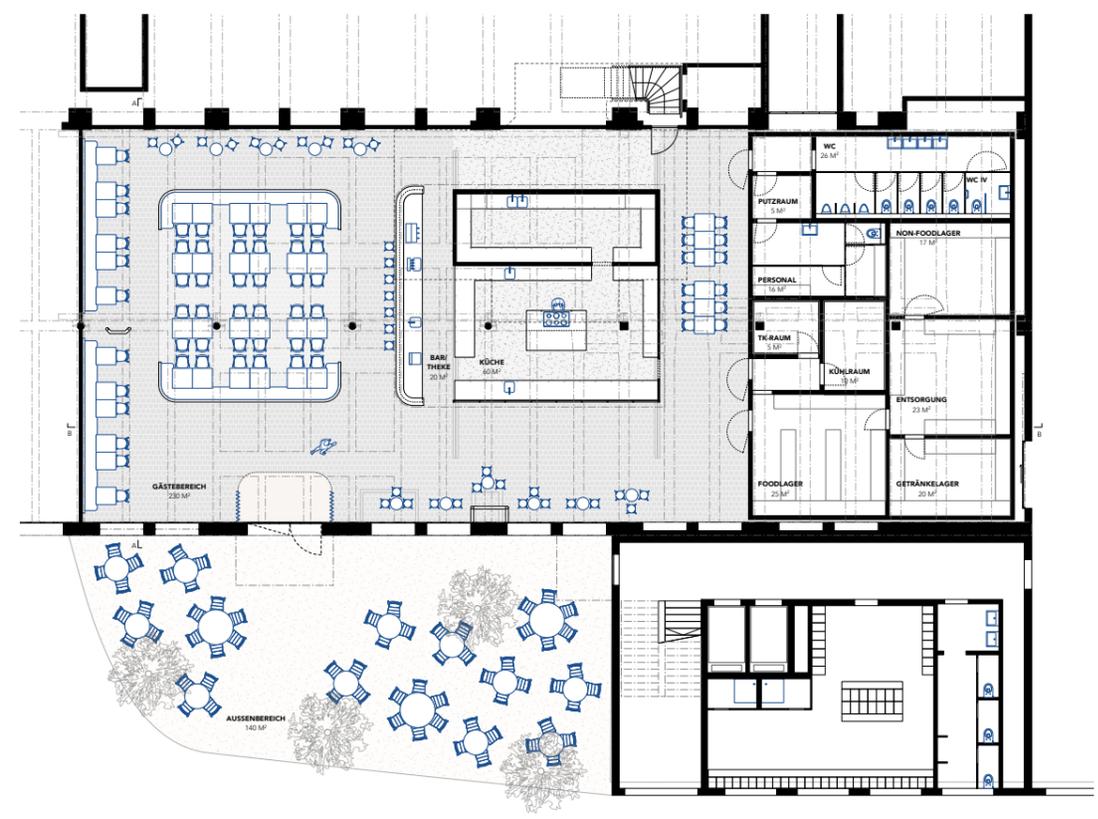
EINFACHHEIT

REGIONALITÄT

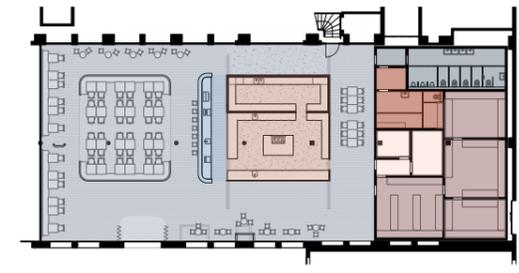
HANDWERK



Schnitt B-B materialisiert 0 0.5 1 2

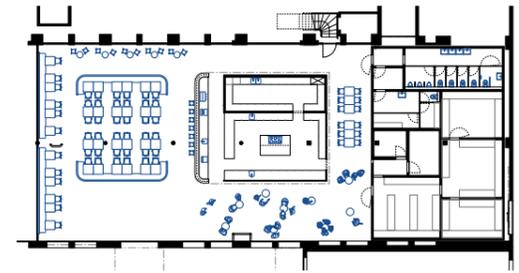


Grundriss mit Aussenraum | Mst. 1:100



Schema Raumprogramm | Mst. 1:200

1	Gastraum	329 m ²	4	Küche/Abwasch	70 m ²
2	Bar/Theke	20 m ²	5	Lagerräume	81 m ²
3	WC-Anlagen	29 m ²	6	Kühlräume	19 m ²
			7	Personalräume	20 m ²
FOH Total		387 m²	BOH Total		190 m²
		67 %			33 %



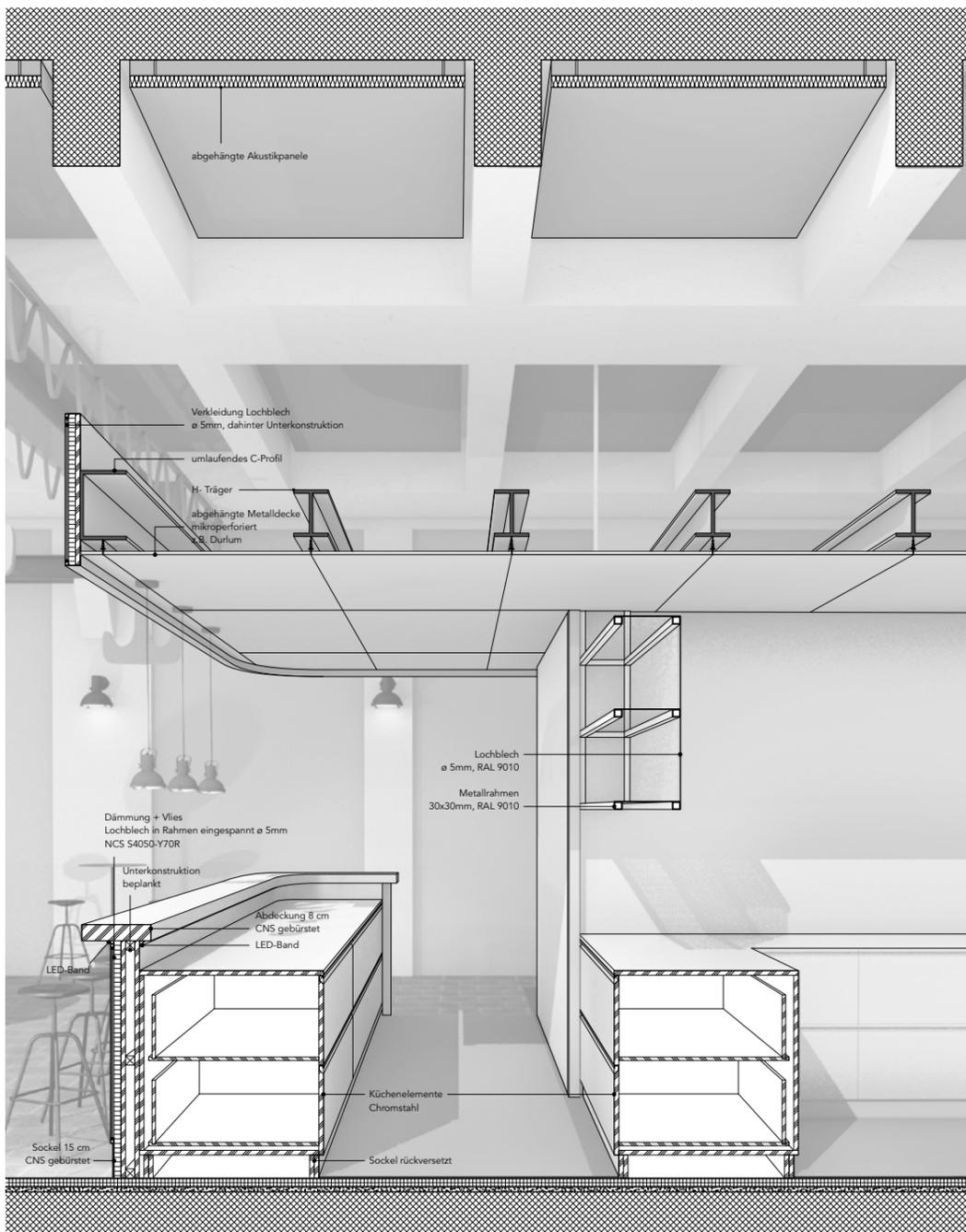
Schema Szenario Event | Mst. 1:200

NUTZUNG - Durch die Positionierung der Küche in der Mitte des Raumes, entstehen kleinere Zonen rund um das Volumen. Unterhalb der Küche an der Fassade angeordnet, befindet sich ein Bar-Bereich, welcher flexibel genutzt werden kann. So kann während einem möglichen Kochworkshop am Abend die Zone unfunktioniert werden und als Event-Bereich genutzt werden. Zusätzlich wird der Bereich zwischen der Küche und dem Back of House als Arbeitsstisch für die Workshops oder als Aufenthaltsbereich für das Personal genutzt. Durch die geschickte Anordnung der Zonen, kann auch während Events das Restaurant weiter genutzt werden.

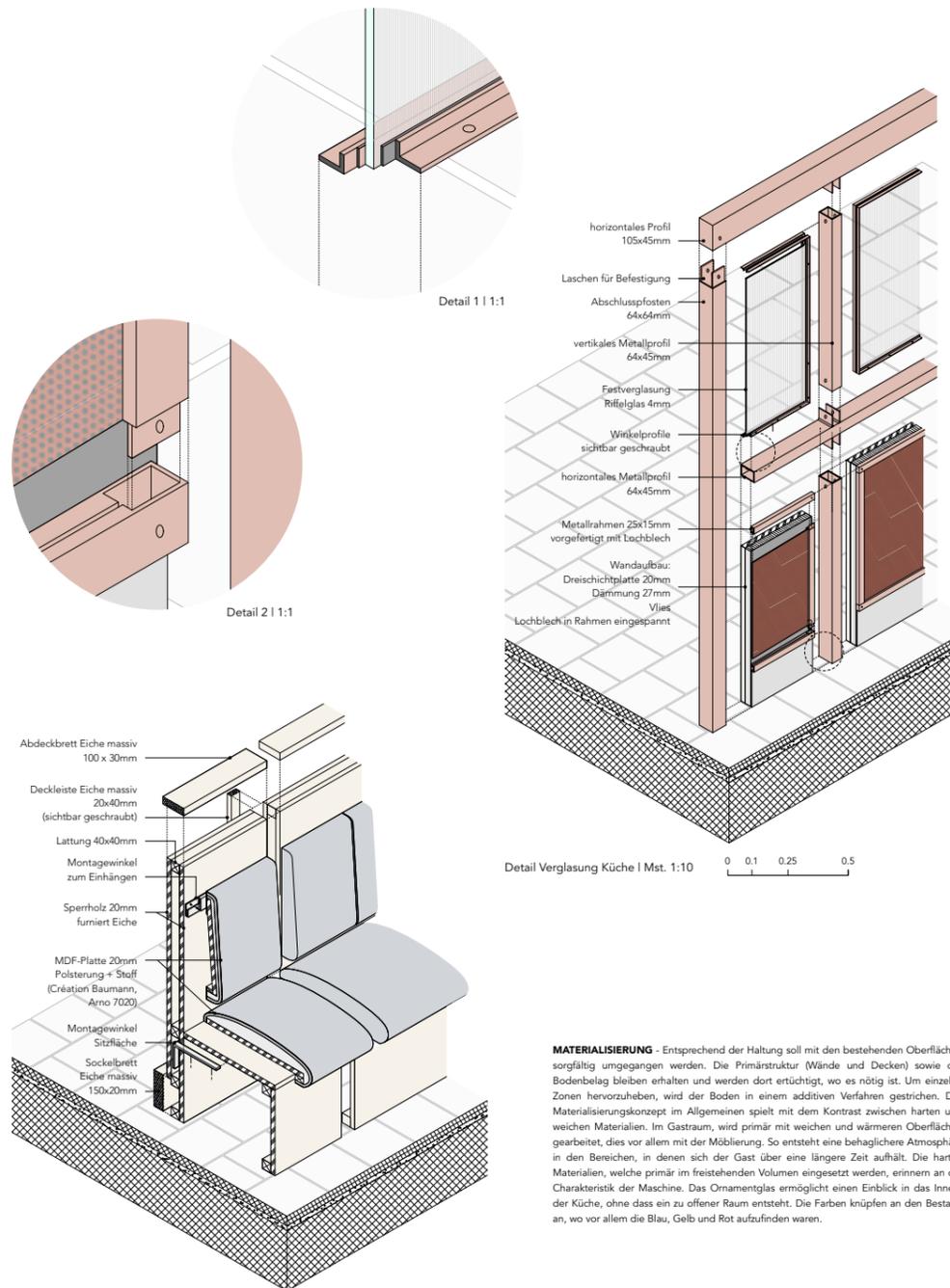




Schnitt A-A materialisiert 0 0.5 1 2



Zentralperspektive Bartheke | Mst. 1:10 0 0.1 0.25 0.5

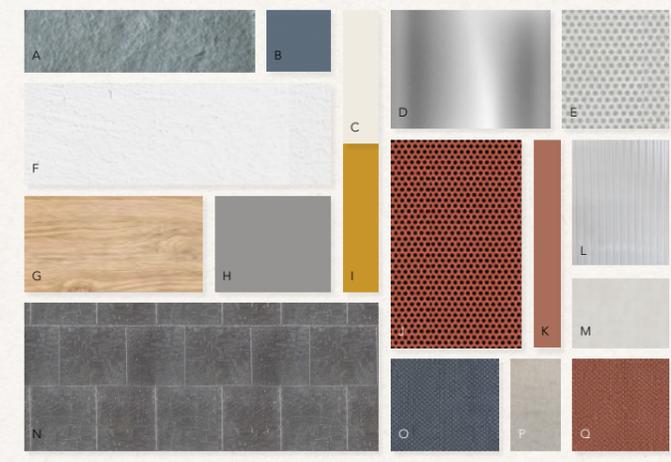


Detail Sitzbank | Mst. 1:10 0 0.1 0.25 0.5



Möblierung und Leuchten

- 1 Tisch | BT Design, Globe | Eiche geölt
- 2 Tischleuchte | Vibia, Mayfair | kupferrot
- 3 Anbaustrahler | XAL, Sasso 60 | schwarz
- 4 Stuhl | Andersen, A2C | Eiche geölt
- 5 Sitzfläche Création Baumann, Arno 0716
- 6 Pendelleuchte | Nemo, Projecteur 365 | schwarz
- 7 Stuhl | Vitra, Jasper Morrison Moca | Eiche geölt
- 8 Wandleuchte | Nemo, Projecteur 365 | schwarz
- 9 Stehtisch | ähnl. &Tradition, Lato LNB | Metallplatte schwarz, Sockel Naturstein
- 10 Pendelleuchte | Nemo, Projecteur 165 | schwarz
- 11 Hocker | Atelier Haussmann, Herrenberger | schwarz
- 12 Stuhl | Fermob, Luxembourg | ockerrot
- 13 Leuchten | Lichterkette mit runden Kugeln
- 14 Tisch | Schaffner, Säntis rund | graphit



Materialisierung und Farbgebung

- A Deckenpaneele Akustik | Archisonic Cotton, Denim 30
- B bestehende H-Träger | neu gestrichen RAL 5009
- C bestehende Stütze | neu gestrichen RAL 9010
- D Oberfläche/Sockel Küche/Bar | CNS, gebürstet
- E Lochblech Verkleidung BOH | Metall Pfister Lochdurchmesser 5mm, RAL 9010
- F bestehende Decke und Wände | Sichtbeton neu gestrichen mit Mineralfarbe, RAL 9010
- G Sitzbänke | Eiche furniert oder Massivholz
- H Bodenbelag Restaurant | bestehender Boden gestrichen mit Mineralfarbe, KEIM 9585
- I bestehende Stützen | neu gestrichen NCS S3050-Y10R
- J Lochblech Verkleidung Küche/Bar | Metall Pfister Lochdurchmesser 5mm, NCS S4050-Y70R
- K Profile Küche | Metall pulverbeschichtet, NCS S 4050 Y70R
- L Verglasung Küche | Glas Trösch, Spez. 52
- M Akustikputz | Baswa Natural Base
- N bestehender Bodenbelag | Holzzementplatten mit Bitumen, gereinigt
- O Polsterung Sitzbank | Création Baumann, Arno 0720
- P Windfang | Vorhangbox, Montreux beige
- Q Polsterung Stühle | Création Baumann, Arno 0716

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Paperia – die Walzen rollen weiter
Untertitel	Gastronomie in der ehemaligen Papieri Biberist
Diplomandin/Diplomand	Distel, Ilona
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS24
Dozentin/Dozent	Gasser Derungs, Carmen
Expertin/Experte	Grego, Jasmin

Ort, Datum Horw, 14. Juni 2024
© **Ilona Distel, 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.