SCHALTWERK

Gastronomie in der ehemaligen Papieri Biberist

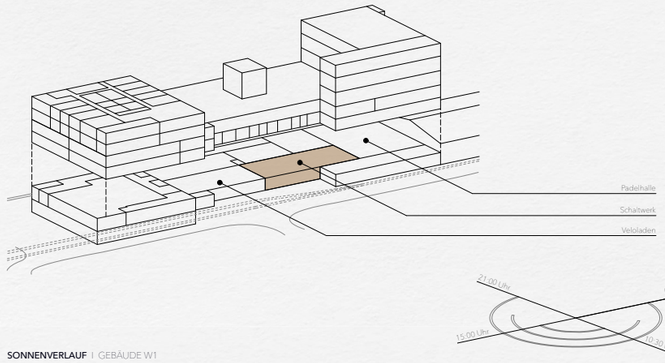
SITUATIONSPLAN | 1:5000

LAGE

Das Papieri Areal befindet sich in Biberist, südlich der Stadt Solothurn. Durch die Emme wird es vom Dorfkern getrennt und bietet Raum für Regeneration. Vom Bahnhof Biberist Ost ist das Papieri Areal in 5 Gehminuten erreichbar. Im Jahr 2011 endete die Papierproduktion und nun hat die Neuentwicklung des Industrieareals begonnen. Das Ziel ist die Ansiedlung von Büros, Sportangeboten, Ateliers und einem neuen Wohnquartier.

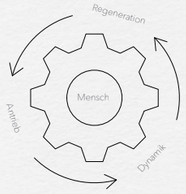
In der ehemaligen Industriehalle soll nun ein Treffpunkt geschaffen werden, für all die Menschen, die an diesem sich gerade neu definierenden Ort ein und aus gehen. Die Gastronomie steht dabei im Mittelpunkt, denn wo kommt man besser ins Gespräch als bei einem Kaffee, einem Mittagessen oder einem Feierabenddrink? Noch fehlt dem Areal dieser Ort, doch die nach Süden ausgerichteten Räumlichkeiten der ehemaligen Papierschneidehalle bieten eine sehr gute Grundlage für ein identitätsstiftendes Bistro.

Büroangestellte, Handwerker:innen, Sportler:innen und Gäste aus dem Dorf gehören zur anvisierten Kundschaft des neuen Bistros. Entsprechend niederschwellig ist das Gastronomische Angebot. Der ehemalige Industriebau wird dank dem neuen innenräumlichen Gestaltungskonzept zu einem speziellen Ort mit Charakter.



SONNENVERLAUF | GEBÄUDE W1

GESTALTUNGSKONZEPT

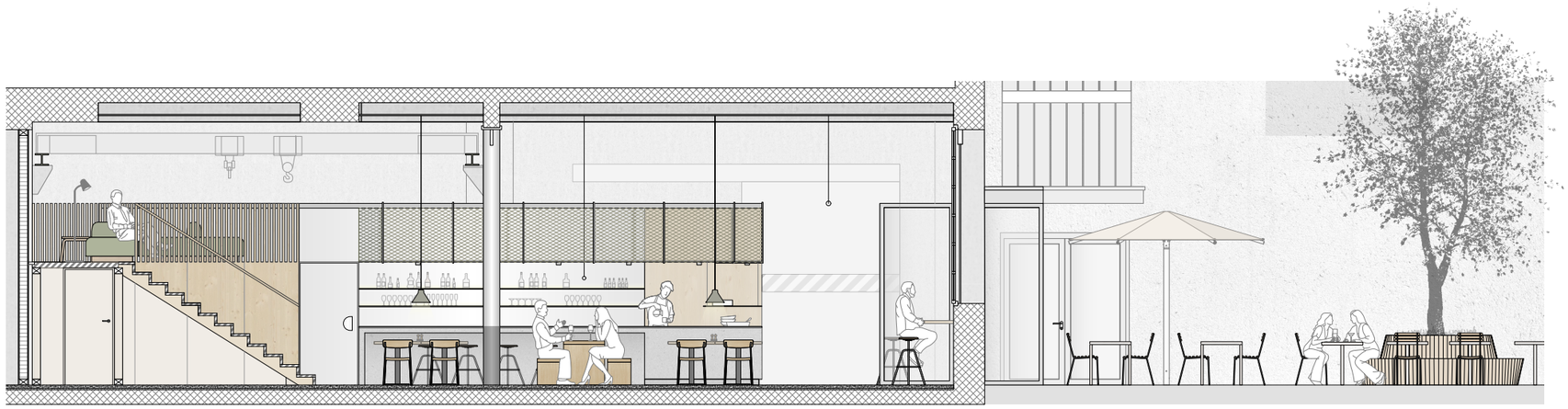


Die ehemalige Papierschneidehalle wird zur Schnittstelle von **Stärkung** und **Regeneration**

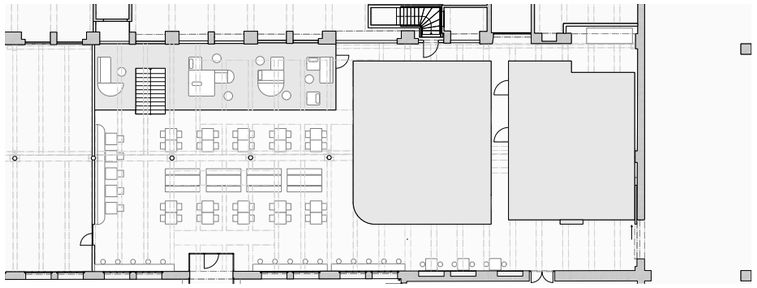
Die räumlichen Dimensionen vom Bestand wurden für Maschinen konzipiert und haben keinen Bezug zum Menschen. Neu wird der **Fokus auf den Menschen** und seine Bedürfnisse gerichtet. Was der Mensch und die Maschine gemeinsam haben, ist, dass sie beide einen Antrieb benötigen (Strom/stärkenden Mahlzeit). Aber im Vergleich zu den Maschinen, benötigt der menschliche Organismus auch Pausen und Zeit zur Regeneration. Wie bei einem Fahrrad, muss es dem Menschen möglich sein, einen Gang hoch (Stärkung) oder einen Gang runterzuschalten (Regeneration). Dies wird ermöglicht durch das Schaltwerk. Räumlich wird dies umgesetzt mit Zonierungen fürs Hochschalten und Runterschalten, welche unterschiedlich ausgestattet und materialisiert sind.

Die gewählte Zieldefinition für die Nachhaltigkeit gemäss dem SNBS Katalog ist es, Partizipation zu fördern. Umgesetzt wird dies mittels unterschiedlichen räumlichen Settings, sodass der Nutzer je nach individuellem Bedürfniss seinen Platz aussuchen kann. Das Herzstück bildet die lange Gemeinschafftstafel in der Mitte des Gastraums, welche dazu auffordert, neue Menschen kennenzulernen und die Gäste als Community zu vereinen.

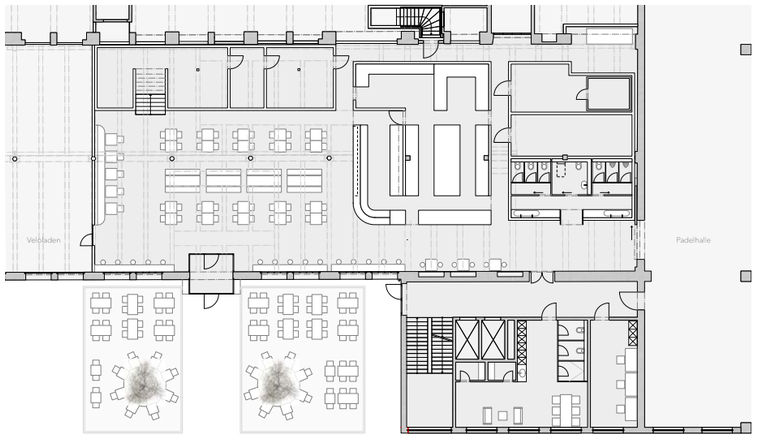
SÜD-OST FASSADE | 1:350

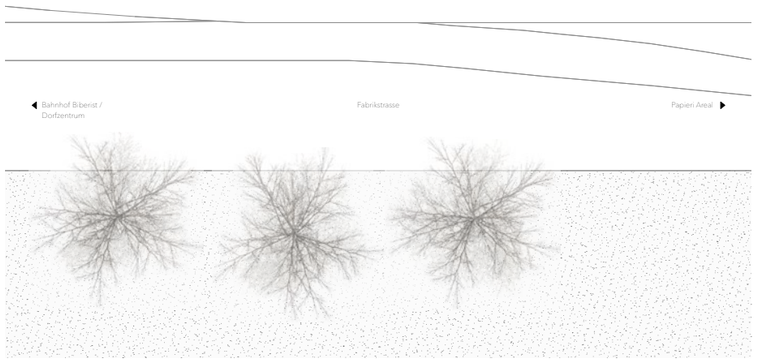


QUERSCHNITT | 1:33 0 0.5 1 2m



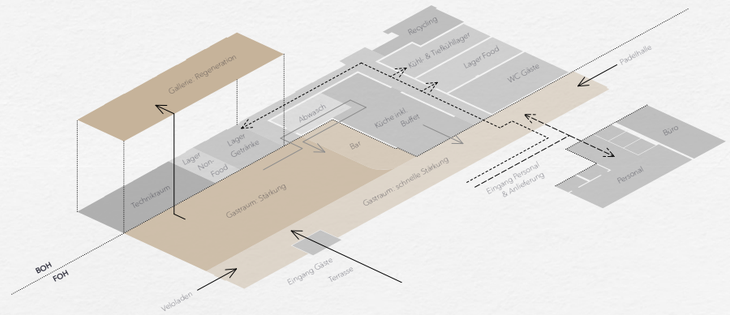
GRUNDRISS ZWISCHENGESCHOSS | 1:150





GRUNDRISS ERDGESCHOSS, UMGEBUNG | 1:150

Raum	m²
Total	740.9
Front of House	377.8
Back of House	363.1
Gastraum EG	271.4
Gastraum Gallerie	76.2
Windfang	5.7
Bar	24.4
Küche	56.9
Abwasch	15.1
WC Gäste	32.2
Personal	53.1
Büro	24.0
Kühllager	22.5
Lager Food	22.5
Lager Non-Food	11.2
Lager Getränke	19.9
Technikraum	45.1
Erschliessung BOH	42.5
Recycling	17.9



RÄUMLICHE ORGANISATION | 1:150

Der faule Lenz

Hobby Künstler
Ziel: Regenerieren
1-3 h Aufenthalt
Auf der erhöhten Gallerie
Sitz- und Liegeangebot
Introvertiert

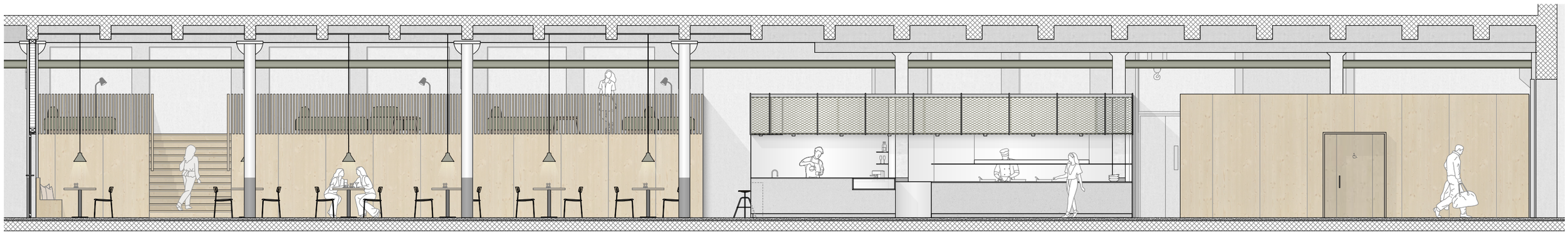
Die Kulinarik-Kumpanen

Arbeiter des Areals
Ziel: Stärkung
30-60 min Aufenthalt
Zentral im Gastraum
Gemeinschaftstafel
Extrovertiert

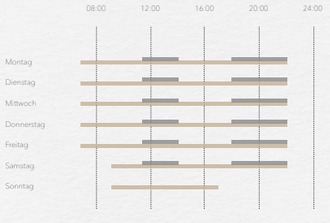
Der Turbo Tanker

Sportler
Ziel: Schnelle Stärkung
5-30 min Aufenthalt
Vorne im Gastraum
Stehtische am Fenster
Dynamisch

NUTZERSZENARIEN | SETTINGS



LÄNGSSCHNITT | 1:33



GASTRONOMISCHES KONZEPT

Zur Stärkung ist es wichtig, dass das gastronomische Angebot die Leistung der Nutzer, vor allem der Kunden der angrenzenden Sportangebote, der Arbeiter sowie die kreativen Köpfe der Ateliers unterstützt. Die Mahlzeiten sollen eine Stärkung für den Körper und den Geist sein. Deshalb bietet das Konzept gesundes regionales Essen, mit einfachen Zutaten. Es soll ausgewogen und vitamin- und proteinreich sein. Jeweils am Mittag unter der Woche stehen 3 Menüs zur Wahl, welche an den Tisch serviert werden. Zusätzliches können am D.I.Y. Buffet, welche ganztags geöffnet ist, eigene gesunde Gerichte selbst angerichtet werden. Am Morgen gibt es Gebäck aus der Vitrine oder Kaffee to-go und am Abend Essen à la Carte. Bei geschlossener Küche oder geringer Belegung können Kochkurse sowie Health Workshops durchgeführt werden.

BETRIEBSZEITEN

MO-FR	07:30-22:00	Gastraum EG	Bedient
SA	09:00-22:00	Vitrine	Bedient
SO	09:00-17:00	Gastraum Gallerie	Selbstbedienung
		Buffet	Selbstbedienung

ANGEBOT

GANZTAGS Gebäck in Vitrine, Joghurt & Früchte am Buffet, Kaffee und frische Proteinshakes
MITTAG 2 Menu Vegi, 1 Menu Fleisch, Buffet zum Bowls selber zusammenstellen
ABEND À la carte, Buffet zum Bowls selber zusammenstellen

BAR
stärkend
produktiv
schnell

1 **HOCKER HERRENBERGER I von Andreas Haussmann**
Stuhlschale: Eiche hartgeölt lackiert, Gestell: verchromt
2 **DOWNLIGHT MOVE IN ROUND I XAL**
Aluminium gebürstet, 3000 K, CRI > 90
3 **PENDELLEUCHTE TOP I von Muuto**
Metall, Farbton: dunkelgrün, 3000 K, CRI > 90
A **CORIAN I Farbton: Dove**
Umbrüstung Bartheke und Buffet
B **EDELSTAHL I Gebürstet**
Abdeckung Bar und Buffet, Küche
C **STRECKMETALL I Pulverbeschichtet**
Über der Bar

GASTRAUM
stärkend
gemeinschaftlich
dynamisch

4 **STUHL CROSS CHAIR TUBE I von Paerson Lloyd**
Stoffsitz und Rückenlehne: Eiche gebeizt, Gestell: Stahl, schwarz pulverbeschichtet
5 **BENCH UND BENCHTABLE I von Konstantin Grcic**
Gemeinschaftstafel: Eschenholz
6 **TISCH RQ LIGHT T-2001 I von Hannes Wettstein**
Tischplatte: Eiche natur, Sockelplatte: schwarz pulverbeschichtet
7 **PENDELLEUCHTE TUBO 60 I XAL**
Aluminium Tragprofil, Zylindrische HPO Abdeckung, Seilaufhängung, 3000 K, CRI >90
8 **WINDFANG I System Forster Unico**
Profile aus Stahl mit zweiflügeliger Tür und Festverglasungen

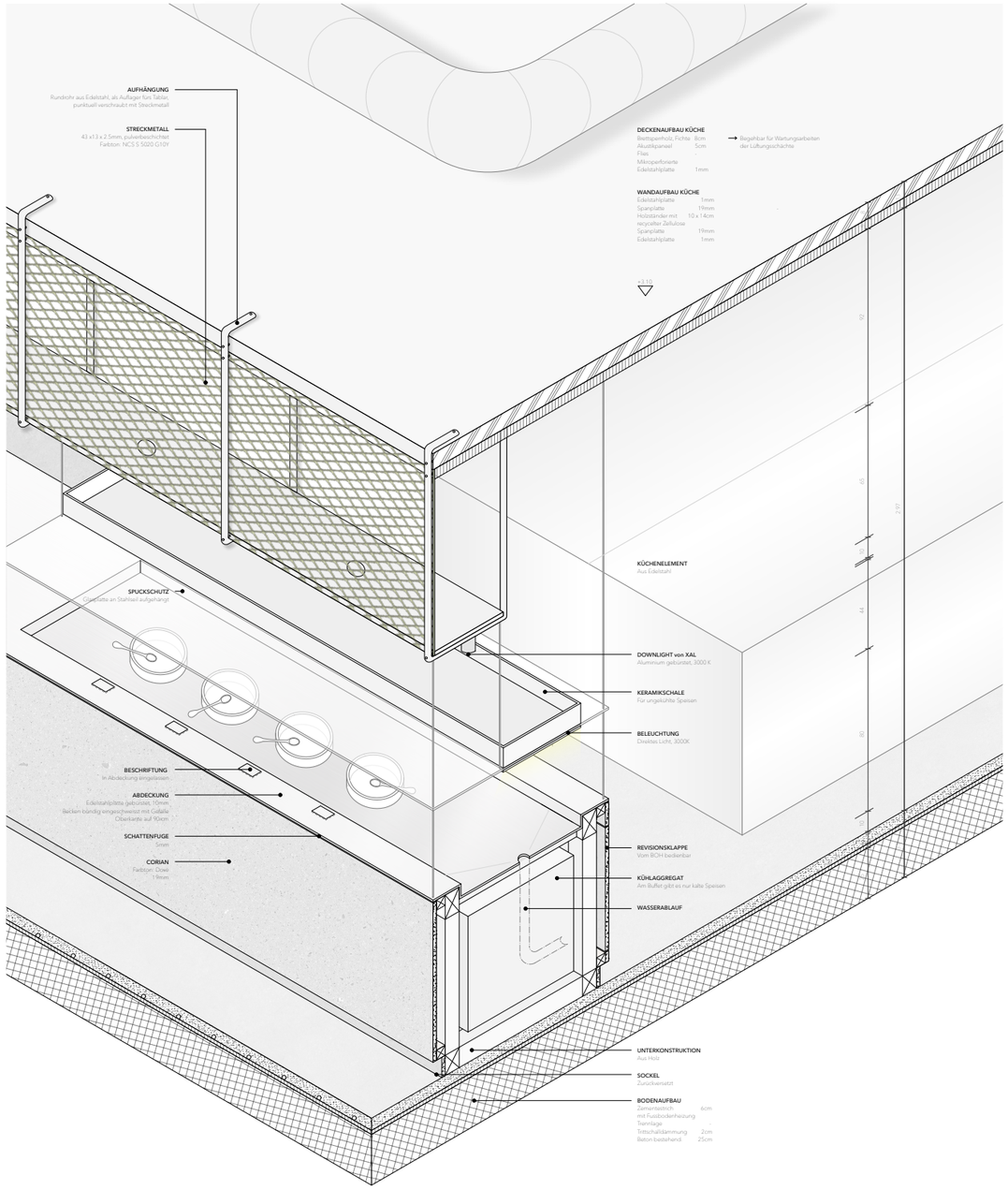
GALLERIE
regenerierend
behaglich
entschleunigt

9 **MODULARES SOFA NODE+ I von Ben van Berkel**
Bezug: Farbe 69 48, Gestell: Eschenholz natur geölt/ölt
10 **COUCHTISCH BELLA I von Hay Studio**
Massivwerke, matt lackiert
11 **STEHLEUCHTE ME DIM I von Morten & Jonas, Northern**
Stahl, Farbton: schwarz, 3000 K
12 **TISCHLEUCHTE POLDINA PRO I von Zafferano**
Akku LED Leuchte, Farbton: schwarz
D **DREISCHICHTPLATTE I Fichte, unbehandelt**
Absturzsicherung, Beplankung der Gallerie

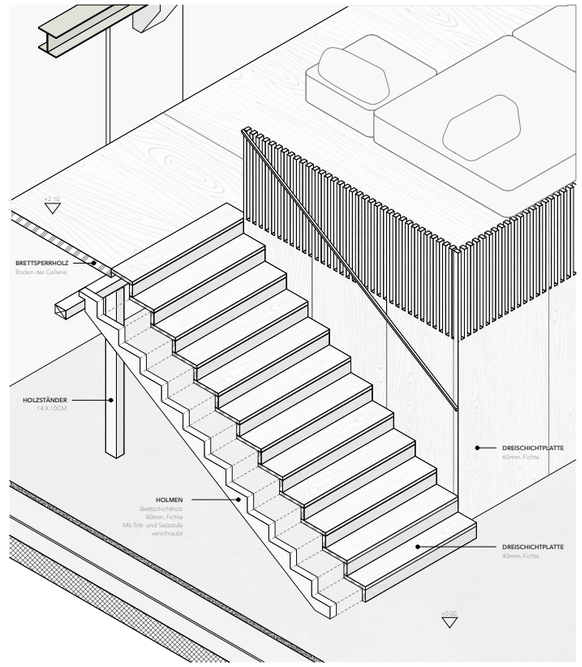
MÖBLIERUNG

A **CORIAN I Farbton: Dove**
Umbrüstung Bartheke und Buffet
B **EDELSTAHL I Gebürstet**
Abdeckung Bar und Buffet, Küche
C **STRECKMETALL I Pulverbeschichtet, Farbton: NCS S 5020-G10Y**
Über der Bar
D **DREISCHICHTPLATTE I Fichte, unbehandelt**
Beplankung und Treppe der Gallerie, Stützwand
E **ZEMENTESTRICH I Geschliffen und versiegelt**
Bodenbelag
F **AKUSTIKPANEELE I EchoBoard, Farbton: Asphalt 245**
Zwischen der Rippendecke
G **MINERALPUTZ I Strukturiert, Farbton: Hellgrau**
Wandbelag
H **STAHLSTÜTZEN I Abgeschliffen, mit Klarlack versiegelt**
Im Gastraum
I **EICHENHOLZ I Natur und geölt**
Möblierung
J **BEZUGSSTOFF I Node+, Farbton: Fame 68148**
Sofa
K **BEZUGSSTOFF I Node+, Farbton: Angel 503**
Kissen

MATERIALISIERUNG

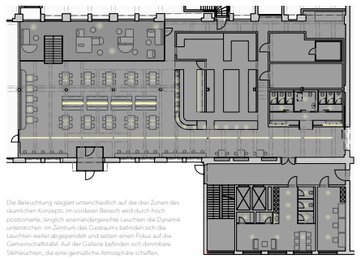


ISOMETRISCHER DETAILSCHNITT BUFFET | 1:10



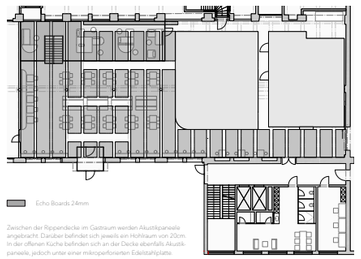
ISOMETRISCHER DETAILSCHNITT TREPPE | 1:20

DETAIL TREPPENAUFLAGER | 1:5



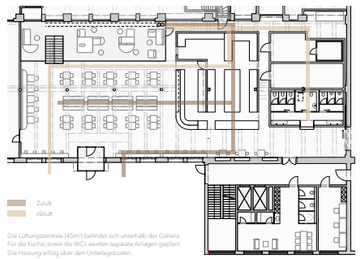
Die Beleuchtung reagiert unterschiedlich auf die drei Zonen des räumlichen Konzepts. Im vorderen Bereich wird durch hoch positionierte, länglich aneinandergereihte Leuchten die Dynamik unterstrichen. Im Zentrum des Gastraums befinden sich die Leuchten weiter abgependelt und setzen einen Fokus auf die Gemeinschaftstafel. Auf der Gallerie befinden sich dimmbare Steinleuchten, die eine gemütliche Atmosphäre schaffen.

LICHT | 1:250



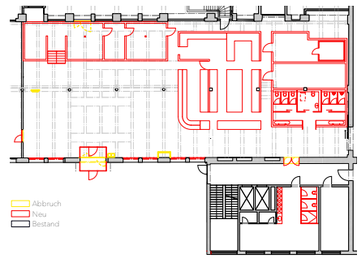
Zwischen der Rippendecke im Gastraum werden Akustikpaneele angebracht. Darüber befindet sich jeweils ein Hohlraum von 20cm. In der offenen Küche befinden sich an der Decke ebenfalls Akustikpaneele, jedoch unter einer mikroperforierten Edelstahlplatte.

AKUSTIK | 1:250

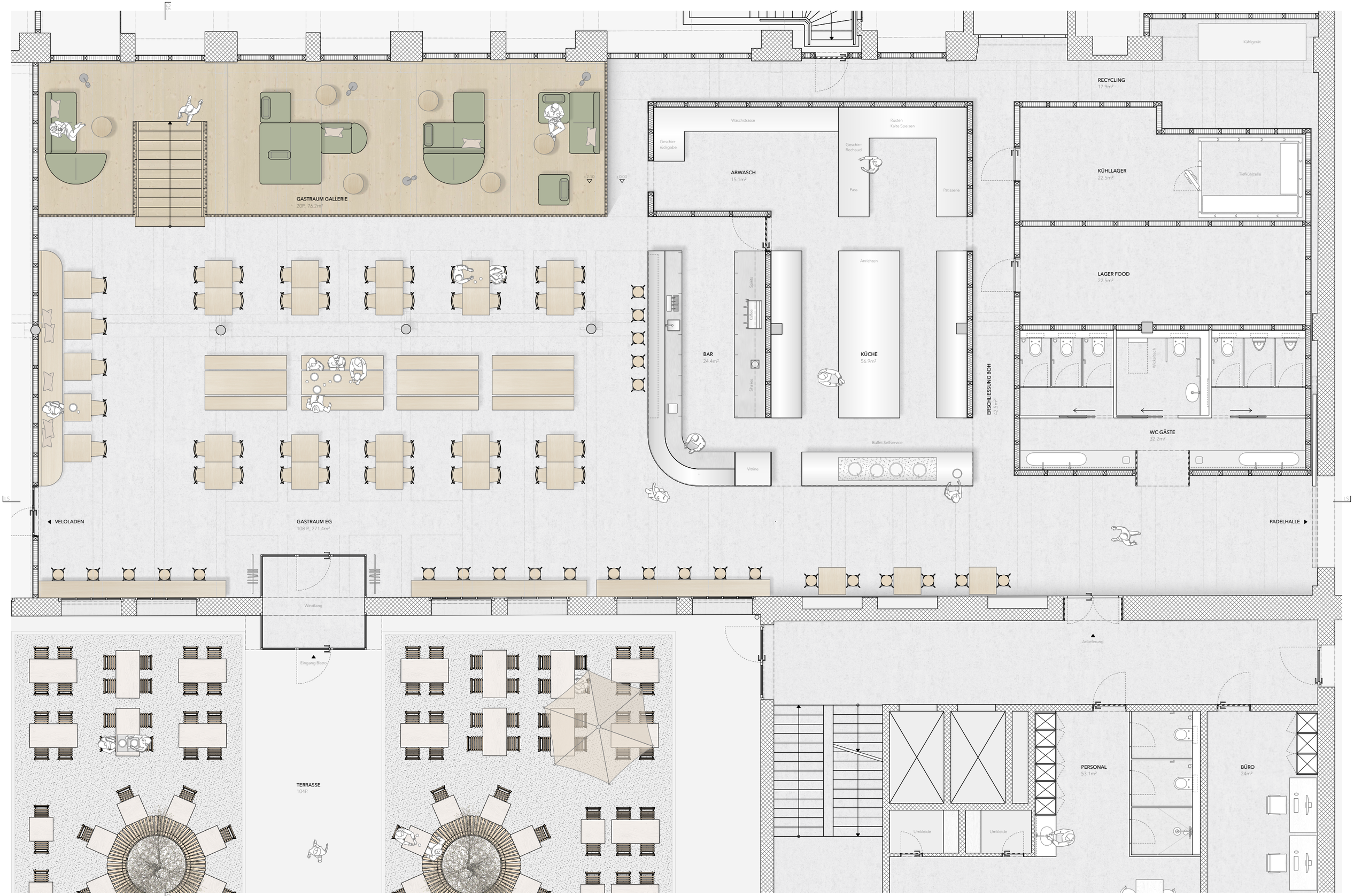


Die Lüftungszentrale (45m²) befindet sich unterhalb der Gallerie. Für die Küche, sowie die WCs werden separate Anlagen geplant. Die Heizung erfolgt über den Unterlagsboden.

KLIMA | 1:250



UMBAU | 1:250



GRUNDRISS MATERIALISIERT | 1:33

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	**Schaltwerk**
Untertitel	**Gastronomie in der ehemaligen Papieri Biberist**
Diplomandin	**Jasmin Valentina Haab**
Bachelor-Studiengang	**Bachelor Innenarchitektur**
Semester	**FS24**
Dozentin/Dozent	**Wirth, Hanspeter**
Expertin/Experte	**Baenziger, Rémy**

Ort, Datum Horw, 14.Juni 2024

© Jasmin Valentina Haab, 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.