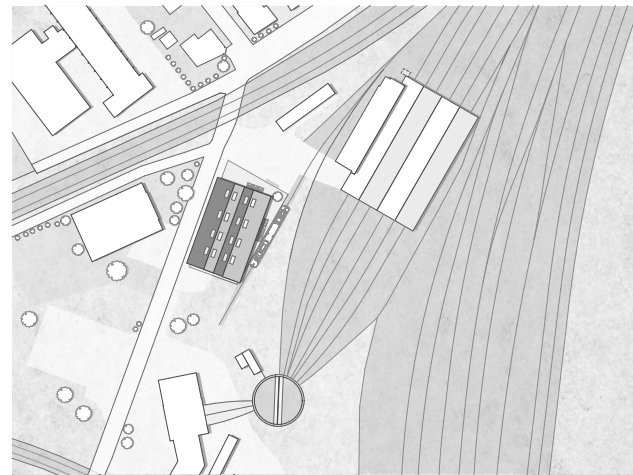
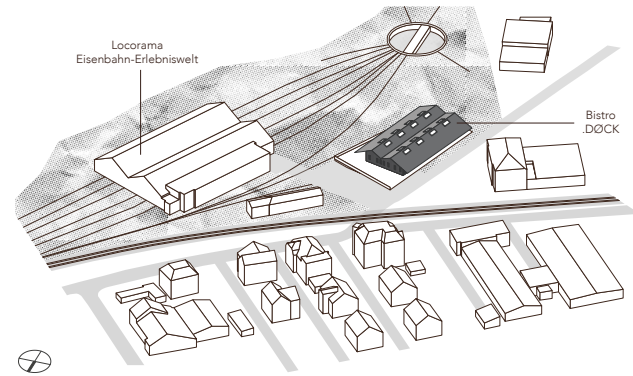


.DØCK

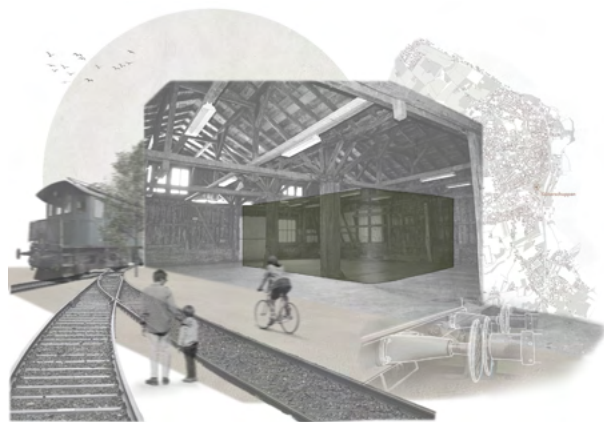
ANKOMMEN • BEGEGNEN • VERWEILEN
GASTRONOMIE IM GÜTERSCHUPPEN ROMANSHORN



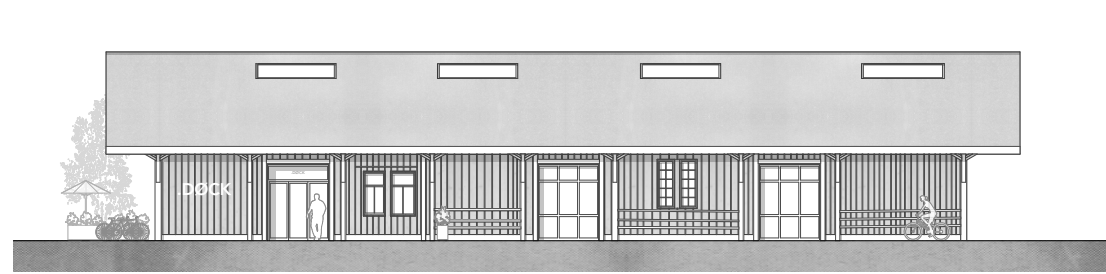
SITUATION & UMGEBUNG | 1:1000

KONTEXT

Der Güterschuppen wurde 1889 am Bahnhof Landquart errichtet und diente ursprünglich dem Güterumschlag zwischen Normal- und Meterguss. Nach seiner Demontage im Jahr 2013 wurde die historische Holzkonstruktion in Einzelteile eingelagert, um eine spätere Wiederverwendung zu ermöglichen. Das Bauwerk wird nun an einen neuen Standort nach Romanshorn transferiert, wo es in unmittelbarer Nähe zum bestehenden Locorama, der Eisenbahn-Erlebniswelt, erneut aufgebaut und weiterentwickelt wird. Romanshorn ist geprägt durch seine Lage am Bodensee und seine Funktion als Verkehrsknotenpunkt zwischen Bahn, Hafen und Infrastruktur. Das Areal rund um das Locorama bildet dabei ein Umfeld, das stark eisenbahntechnisch geprägt ist. Der Güterschuppen liegt direkt am Gleisfeld sowie am Bodensee-Radweg.



KONZEPTCOLLAGE



OSTFASSADE | 1:100



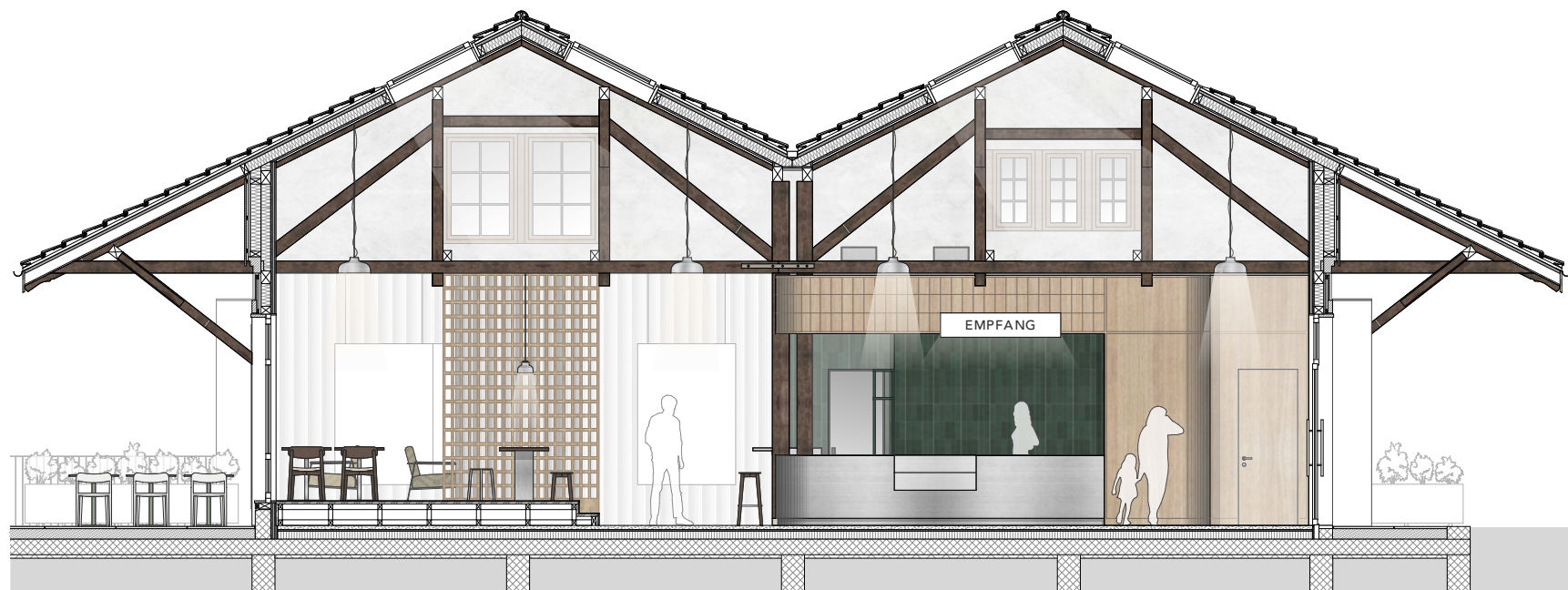
NORDFASSADE | 1:100



MODELLFOTO GASTRAUM



SNITT A-A | 1:33

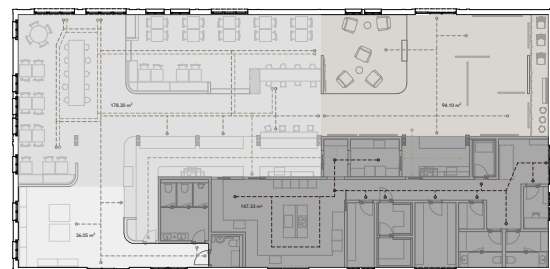
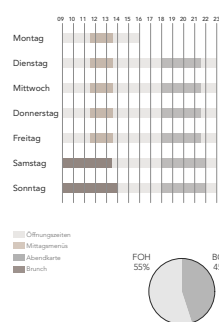


SNITT B-B | 1:33



BETRIEBSKONZEPT

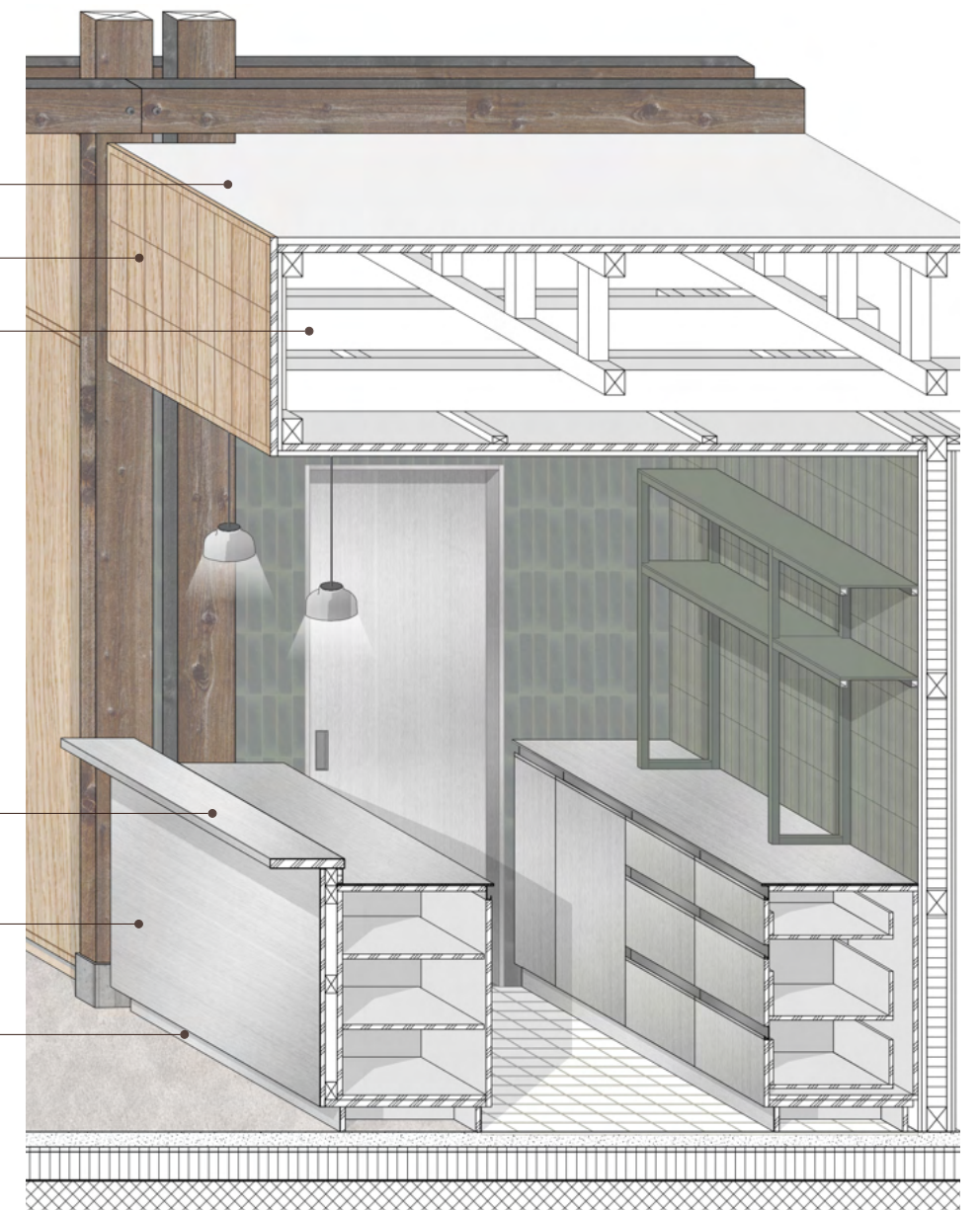
Willkommen im DÖCK, einem Ort des Ankommens, der Begegnung und des Verweilens. Das Bistro verfügt über 73 Sitzplätze im ehemaligen Güterschuppen.
Unter der Woche beginnt der Tag mit einem kleinen Frühstücksangebot. Mittags gibt es täglich wechselnde Menüs mit Fleisch sowie vegetarischen und veganen Alternativen. Am Abend ergänzt eine Auswahl aus der Karte das Angebot, stets zubereitet mit saisonalen und regionalen Produkten.
Am Wochenende lädt das DÖCK zum entspannten Brunch ein. Mittags wird das Angebot durch Gerichte aus der Karte ergänzt. Für Ausstellungen und Events besteht die Möglichkeit, vorgängige Menübestellungen aufzugeben, um den Aufenthalt individuell zu gestalten. Auf Anfrage wird die Bar im Event- & Ausstellungsraum vom Personal bedient.
Für kurze Aufenthalte stehen jederzeit kleine Snacks und Getränke zur Verfügung.
Bestellt wird an der Theke. Abgeholt wird das Essen vom Gast selbst per Benachrichtigung vom Pager beim Abholbereich. Abgeräumt wird vom Personal direkt am Tisch.
Ob an der Bar, im Außenbereich oder auf gemütlichen Sitzbänken mit Blick nach draussen: Im DÖCK ist immer Platz für kurze und lange Aufenthalte und spontane Begegnungen.



NACHHALTIGKEIT NACH SNBS

BEREICH	KRITERIUM	UMSETZUNG PROJEKT
Gesellschaft	146 Tageslicht	- bestehende Türöffnungen werden zu Fensterflächen - grosszügige Dachfenster mit ausserliegenden Beschichtungen - Reduktion künstlicher Beleuchtung
Wirtschaft	212 Bewirtschaftungsgerechte Planung	- langlebige, wartungsarme Materialien - flexible Raumstruktur ermöglicht Nutzungsanpassung - optimierte Betriebsabläufe - Verbesserung thermische Eigenschaften durch Dämmung
Umwelt	332 Ökologische Baustoffe	- regionales Nadel- & Eichenholz - Ausbaumaterialien aus Sieges und recyceltem PET - REA-Gips als recycling-fähiger Anhydritboden - Edelstahl sehr langlebig und recycelbar - Keramikfliesen langlebig, chemisch beständig

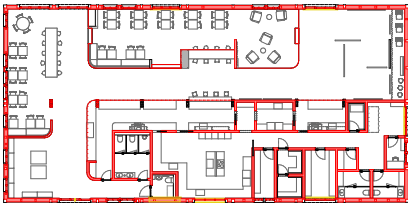
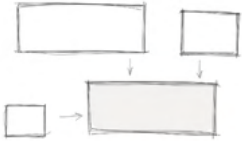
ISOMETRIE BARTHEKE | 1:10



GESAMTKONZEPT

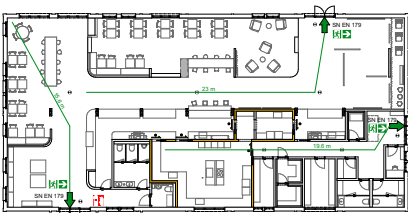
Die vorhandene Gebäudestruktur wird sorgfältig bewahrt und durch präzise Eingriffe weiterentwickelt. Die geschichtliche Prägung bleibt von aussen erhalten, bestehende Materialien mit sichtbaren Altersspuren werden bewusst integriert, während neue Elemente zeitgemässe Kontraste setzen. Die räumliche Transformation des alten Güterschuppens basiert auf dem Prinzip des Andockens. Menschen, Nutzungen und Räume treten in relationale Verbindungen und werden temporär miteinander verknüpft. Besucher des Locoramas, Velofahrer, Passanten sowie Event- und Restaurantgäste treffen aufeinander, begegnen sich und verweilen. Dabei entstehen flexibel nutzbare Raumzonen, in denen sich Aufenthalt und

Bewegung überlagern und unterschiedliche Programme ineinandergreifen. Restaurant, Ausstellungs- und Eventbereich sind eigenständige Einheiten, die sich stützig verbinden oder voneinander lösen lassen. Der Innenraum des Güterschuppens bleibt dabei als Grundgerüst erhalten und wird durch reversib- le Einbauten ergänzt. Zentrales verbindendes Element ist eine durchlaufende Bartheke, die sich durch alle Nutzungen zieht. Sie fungiert als Schnittstelle zwischen den einzelnen Bereichen und dem Back-of-House-Element. An diesen Andockpunkten werden sämtliche Nutzungen organisatorisch und funktional angebunden.



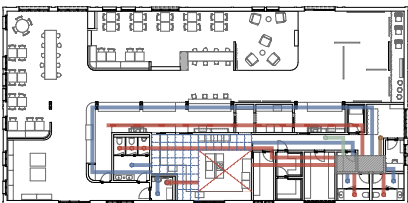
Neubau Abbruch

SCHEMA ABBRUCH & NEUBAU | 1:200



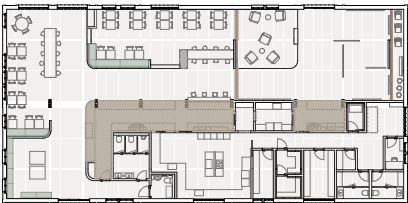
Retungszeichen Feuerlöscher Schiebetüre E130

SCHEMA BRANDSCHUTZ | 1:200



Abluft Zuluft Fortluft Aussenluft Monoblock Lüftung 1.OG

SCHEMA KLIMA | 1:200



Akustikdecke Sauld Akustikvorhang Akustikdecke PET Polsterung Sitzbänke

SCHEMA AKUSTIK | 1:200



SCHEMA LICHT | 1:200

Die Hauptbeleuchtung erfolgt durch grossflächige Pendelleuchten. Zusätzlich, tiefer abgehängte Pendelleuchten schaffen in einzelnen Bereichen unterschiedliche Atmosphären. Sitzplätze ohne tiefe Pendelleuchten werden durch Tischleuchten ergänzt. Die verschiedenen Thekenbereiche werden mit in die Deckenunterseiten integrierten Leuchtschildern gekennzeichnet. Über den Bartheken sind Pendelleuchten vorgesehen, während die Rückwände der Thekenbereiche mit Wandflutern beleuchtet werden. Die Nebenräume erhalten eine lineare Grundbeleuchtung.

Die beiden Steildächer werden mit Akustikmatten von Sauld ausgekleidet. Die Untersichten der Thekenbereiche erhalten Akustikdecken aus recyceltem PET. Akustikvorhänge zonieren das Restaurant und den Ausstellungs- und Eventbereich und ermöglichen eine flexible Trennung. Ergänzend wird das Materiallager mit einem Vorhang verdeckt und die Sitzbänke gepolstert, um die Schallabsorption zu erhöhen.

Die Technikzentrale befindet sich auf den Räumlichkeiten des BOH und ist über einen Aufstieg erreichbar. Leitungen für das BOH werden in der Deckenkonstruktion verdeckt geführt, wobei die Zu- und Abluft für das Restaurant sichtbar auf der Decke des BOH geführt wird. Die Zuluft strömt dabei die Frischluft seitlich in Richtung des Gastraumes aus, die Abluft wird mit Lüftungsgittern nach oben hin abgezogen. In der Gastroküche sorgt eine Zu- und eine Abluftdecke für ein angenehmes Arbeitsklima. Die Aussenluft wird in ausreichender Entfernung zur Fortluft über das Dach angezogen.

Sämtliche Fluchtweglängen im Innenraum werden eingehalten. Rettungszeichen bei den Ausgängen sowie Sicherheitsbeleuchtungen signalisieren die Fluchtwege. Die Gastroküche im Back-of-House-Bereich ist mit EI30-Wänden abgetrennt. Schiebetüren besitzen Türschliesser und schliessen im Ereignisfall automatisch.

Der ehemalige Güterschuppen wird für die neue Nutzung vollständig gedämmt, um eine langfristige und flexible Nutzung zu ermöglichen. Alle Fenster werden durch 3-fach Verglasungen ersetzt, ehemalige Toröffnungen verjagt. Die Fassadestruktur bleibt weitgehend erhalten und wird nur punktuell angepasst. Eine Toröffnung wurde hierfür um ein Raster verschoben und reagiert so auf die neue innere Organisation des Gebäudes.

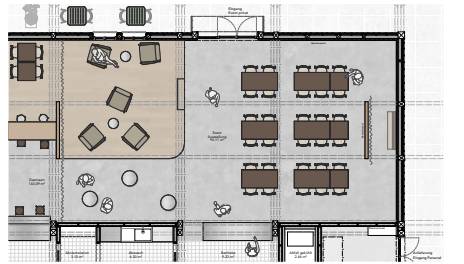


MODELLFOTO EINGANG



MOODBOARD GASTRAUM

MOODBOARD AUSSENRAUM



VARIANTE EVENT | 1:100



GRUNDRISS | 1:33

Titel	.DÖCK
Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen
Diplomandin/Diplomand	Flüeler, Jessica
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS26
Dozentin/Dozent	Gasser Derungs, Carmen
Expertin/Experte	Walser, Daniel

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.