Betriebskantine 2015 · Tübingen

Bauherr

Erbe Elektromedizin GmbH, Tübingen

Standort

Waldhörnlestraße 17, Tübingen

Leistung

Entwurf, Planung, Ausschreibung und Bauleitung

Gebäudedaten

Bruttogeschossfläche: 773 m²

Kapazität: 800 Essen 200 Sitzplätze innen

Zeitraum

Fertigstellung 2015

150 Sitzplätze außen

Fotografie

Dietmar Strauß



Die Kantine ist Teil des Projektes Verwaltungs- und Infrastrukturgebäude der Firma Erbe Elektromedizin GmbH. Der Speisesaal befindet sich im Erdgeschoss des Neubaus. Angrenzend zum Foyer wird der Speisesaal mit einer räumlich abgetrennten und abschließbaren Speiseausgabe betreten. Die Essensausgabe erfolgt im effizienten Free-Flow-System. Der Saal ist räumlich mit unterschiedlichen Höhen und Lichtsituationen gegliedert. Die Zonierungen sind mit differenzierten Möblierungen versehen. Barstehtische und -Hocker, Reihentische und runde Einzeltische schaffen unterschiedliche Aufenthaltsbereiche. Der großzügige Garten hat mehrere Terrassenbereiche, die bestuhlt sind. Im Zuge der Baumaßnahme wurde der Baumbestand besonders geschützt und gibt dem Garten eine große Aufenthaltsqualität.

Die Speisenzubereitung erfolgt vor Ort und wird aus frischen Zutaten zubereitet. Die Anlieferung erfolgt über einen überdachten Zugang am Südende des Gebäudes. Die Waren werden über das Untergeschoss in die verschiedenen Lagerbereiche mit Gefrier- und Kühlräumen gebracht. Über diesen Weg erfolgt auch die Entsorgung. Hier sind ebenfalls die Sozialräume für das Küchenpersonal und die automatische Spülküche untergebracht. Im Erdgeschoss befinden sich neben der Zubereitungsküche für kalte und warme Speisen die Tageslager und das Büro der Küchenleitung. Die Küche versorgt neben der Kantine auch das Casino und übernimmt das Catering für das gesamte Schulungszentrum und die Tagungs-, Konferenz- und Besprechungsräume im Unternehmen. Die Räumlichkeiten sind auf allen Ebenen des Gebäudes untergebracht. Ein interner Aufzug, ausschließlich für das Küchenpersonal, ermöglicht die direkte Anlieferung zu den jeweiligen

Dannien Roller Architekten + Partner
PartGmbB · Architekten · Ingenieure · Generalplaner
www.dannien-roller-architekten-partner.de +

Vorbereitungsküchen zu diesen Bereichen. Die Andienung der Spülküche im Untergeschoss erfolgt im Speisesaal über ein Laufband und einen Tablettpaternoster und in den übrigen Bereichen über den Küchenaufzug.

Die Küchentechnik mit Kälteversorgung, Fettabscheider und Wasseraufbereitung von entsalzt zu vollentsalzt ist im Untergeschoss untergebracht. Die Küchenräumlichkeiten haben eine eigenständige Lüftungsanlage mit UV-Vorreinigung der fetthaltigen Abluft. Die Spülküche und die Zubereitungsküchen sind mit einer Küchenlüftungsdecke versehen. Im Übergang zu der Speiseausgabe ist eine Dunstschürze realisiert.

+

+

+





























Dannien Roller Architekten + Partner
PartGmbB · Architekten · Ingenieure · Generalplaner
www.dannien-roller-architekten-partner.de +