8,90 € 10,80 SFr





Patisserie Walter

Hofmann Keicher Ring Architekten

Veitshöchheimer Straße 1 97080 Würzburg Tel.: 0931/304 196 40 Fax: 0931/304 196 46 hkr@hofmann-keicher-ring.de www.hofmann-keicher-ring.de

Fotos: Thomas Berberich

Grundlagen:

Die Patisserie wurde 1998 im Raum Miltenberg in einer ehemaligen Bäckerei gegründet und konnte sich in kurzer Zeit als einer der bundesweiten Marktführer im Convenience/Süßspeisenbe-

reich etablieren. Um den modernen Marktanforderungen an Hygiene und optimierten Arbeitsabläufen gerecht zu werden, wurde ein Neubau notwendig.

Der Betrieb soll sich auszeichnen durch:

- freundliche Arbeitsplätze (Mitarbeitermotivierung)
- hohe Individualität (Handwerksbetrieb keine Fabrik!)
- anspruchsvolle Gestaltung (Personal Identity)
- niedrige Baukosten (Low Budget Existenzgründer)
- einfache Erweiterungsmöglichkeit (Grundriß spiegelbar)

Bereits im Jahre 2006 musste an der Patisserie ein Froster mit ca. 330m² angebaut werden, um die Tiefkühllagerflächen zu erweitern. In den Jahren 2012-2013 wuchsen dann noch der Produktionsbereich, die Lagerflächen und die Verladehalle.





Formgebung:

Als Korpus des Gebäudekomplexes wurde eine einfache geometrische Form gewählt, um den Ansprüchen der niedrigen Baukosten, der hohen Flexibilität, des inneren Funktionsablaufs und des Grundstückszuschnitts gerecht zu werden. Die Höhe war durch eine Lärmschutzauflage vorbestimmt, da dieses Bauwerk die Funktion eines vorher bestehenden Lärmschutzwalls übernimmt.

Struktur:

Die Materialien (Holz, Beton, Glas, Metall) wurden nach einer detaillierten Analyse des jeweiligen Einbauortes ausgewählt. Sonneneinstrahlung, Hygieneanforderungen und Behaglichkeitsempfinden bestimmen die notwendigen Eigenschaften der einzelnen Bauteile (Transparenz, Wasserfestigkeit, Wärmedurchgang). Durch diese genaue Materialzuordnung konnten die Kosten minimiert werden. Zudem wird die Nutzung (Verwaltung/Produktion) von außen deutlich ablesbar und gliedert den strengen Baukörper. Dieser Optimierungsgedanke wird zum Gesaltungsmerkmal. (Form Follows Funktion, Louis Sullivan)

Verwaltung:

Der zweigeschossige Verwaltungstrakt ist in Stahlbetonskelettbauweise (Maison Dom-Ino, Le Corbusier) mit Sichtdecken ausgeführt. Diese schweren Gebäudeteile übernehmen die

gesamte Wärmespeicherfunktion und lassen es zu, die Außenwand in der kosten- und zeitsparenden Holzrahmenbauweise herzustellen, ohne das Raumklima negativ zu beeinflussen. Durch die gewählte Raumstruktur (Atrium, Galerie) und die Tageslichtführung (Licht von oben) konnte mit einfache Mitteln eine großzügige und noble Atmosphäre im Innenraum geschaffen werden. Um die gewählte Gebäudestruktur und die Mischung der Materialien auch von außen deutlich ablesbar zu machen, sind die Gebäudedecken und die Brandwand mittels Isokörbe nach außen durchgesteckt.





Seit 1965 Ihr zuverlässiger Partner für Industrie- und Kühlraumbau.



Plattenhardt + Wirth GmbH | Kühlraumbau/Industriebau

www.plawi.de



Produktion:

Der Produktionsbereich spiegelt im Grundriß den optimierten Funktionsablauf des Herstellungsprozesses getrennt in schwarz-weiße Bereiche wieder. Von der Anlieferung der Rohwaren über die Verarbeitung, das Einfrieren, das Lagern bis hin zum Ausliefern.

Erweiterung der Patisserie:

Bereits im Jahre 2006 musste an der Patisserie ein Froster mit ca. 330m² angebaut werden, um die Tiefkühllagerflächen zu erweitern. Damit der Betrieb auch in seiner Produktionskapazität weiter wachsen kann, wurde 2012 – 2013 ein weiterer Anbau realisiert. Im Süd-Westen, entlang der Bahnlinie, wurde die

Verladehalle um ca. 290 m² erweitert, um hier die Kommissionierung und die Logistik zu optimieren. Die Produktion wuchs in Eingangsrichtung um ca. 710 m², auf nahezu ihre doppelte Fläche, an. Dieser Bereich wurde unterkellert, um ausreichend Lagerfläche, Umkleide- und Technikräume zur Verfügung stellen zu können. Hier findet man auch die Lehrwerkstatt. Sie ist das kreative Herzstück der Patisserie. In dieser hochwertig ausgestatteten Küche werden neue Produkte ausgedacht und ausprobiert. Ein separater Zugang ermöglicht es, diesen Raum auch Gästen für Kochevents anzubieten. Im hinteren Bereich des Untergeschoßes befindet sich schließlich noch die Schaltzentrale des alternativen Technikkonzepts. Angefangen von Wärmepumpen, über Blockheizkraftwerk bis hin zum Eistank.

