



Grenzen verschwimmen - Synergien bei der gemeinsamen Flächennutzung von New Work und Gastronomie

Als Symbol für Demokratie und freie Presse stand das Springer-Hochhaus seit vielen Jahrzehnten direkt an der ehemaligen Mauer Grenze. Genau gegenüber steht jetzt der Neubau, in diesem soll es in Zukunft keine Grenzen mehr im Zusammenleben geben. Hier wurde New Work bereits vor Covid neu gedacht und der Grundstein für eine zukunftsweisende Arbeitswelt gelegt.

Den zentralen Flächen des Erdgeschosses mit den darin eingebetteten Gastronomieeinheiten kommt eine wichtige Rolle zu. Die Gastronomie soll als Magnet wirken und dadurch den Austausch und die Kommunikation der Menschen fördern.

Mittagessen in der CANTEEN, ein Snack to go im DELI, die kleine Süßigkeit im CAFE, ungestörtes Abendessen mit Service im DINER oder auch ein Kochevent in der (Show-) KITCHEN bieten den Gästen Angebote über den ganzen Tag verteilt.

Die Gastronomieeinheiten gehen fließend auch mit Open Work Spaces ineinander über. Die Gäste sind frei, die Sitzgelegenheiten nach individuellem Bedarf zu nutzen. „Es gibt hier nicht mehr den klassischen Sitzplatz im Restaurant“, sagt Sebastian Herrmann,

der als Geschäftsführer des Planungs- und Beratungsbüros Reisner und Frank das gastronomische Konzept mitentwickelt hat.

Alle Tische sind mit zwei Ebenen und Stromanschluss ausgestattet, so kann beispielsweise das Laptop vom gemeinsamen Termin, direkt zur Mittagszeit kurz in der zweiten Ebene zwischengeparkt oder sogar aufgeladen werden. Morgens Single-Arbeitsplatz – mittags Kantine – nachmittags Meetingroom – abends Event – so etwa könnte die Nutzung der diversen Bereiche aussehen. Bis in die Abendstunden bietet die Fläche den Rahmen für Preisverleihungen und Events der Verlagsmarken.

Damit dieses nahtlose Zusammenspiel gut funktioniert, gilt es bei der Gastronomiekonzeption einiges zu berücksichtigen. Zum einen will man die Gas-

Selbst der Feierabend wird noch mit einem atemberaubenden Blick von der Rooftopbar REM über die Skyline von Berlin zu einem Highlight, das nicht jeder Arbeitgeber bieten kann.

tronomie hautnah inklusive Blick in die Küche erleben. Zum anderen darf die Gastronomie außerhalb der Essenszeiten die anderen Anforderungen nicht beeinträchtigen. So erinnert sich Herrmann zum Beispiel daran, dass auch der Küchenboden eine entscheidende Rolle zur Akustik und zur Wahrnehmung der Gastronomie beitragen kann.

„Es ist undenkbar gewesen, dass lautes Geschirrgeklappere, ausgelöst von voll beladenen Servicewägen, ein Event oder einen Workshop direkt vor der Küche stören. So waren sowohl der fugenlose BARIT® Küchenboden als auch eine optisch schließbare Küche unumgänglich.“

Damit die Mitarbeitenden von Axel Springer auch zukünftig gerne das Homeoffice gegen den Arbeitsplatz im Axel-Springer-Hochhaus tauschen, spielt natürlich auch die Qualität der Speisen und der Servicelevels eine wichtige Rolle. Das Arbeiten soll einfach viel angenehmer als zuhause sein und somit zu einer höheren Zufriedenheit der Mitarbeitenden und einer insgesamt besseren Arbeitsleitung beitragen.

Weitere Informationen auf:
www.reisner-frank.de





Hohe Hygieneanforderungen sind kein Problem: Der schnell zu reinigende epoxidharzbasierte Küchenbodenbelag reduziert in den Arbeitsbereichen den Bedarf an umweltbelastenden Reinigungsmitteln, aber auch den Reinigungsaufwand selbst durch glatte Hohlkehlen und Gerätesockel

Nachhaltige wasserdichte Bodenkonstruktion mit BARiT® Küchenböden in der Großküche des Neubaus von Axel Springer

Eines Zukunft, Transparenz, Flexibilität und Kommunikation: An diesen Begriffen orientierte sich Rem Koolhaas von OMA beim Entwurf des Neubaus für die Axel Springer SE – einem der wohl spannendsten Bürogebäude in ganz Europa. Für ein zukunftsweisendes Miteinander wurde auf den 52.000 m² ein „Haus als Kraftwerk der Kreativität“ geschaffen, wie Mathias Döpfner, Vorstandsvorsitzender der Axel Springer SE, stolz verkündet. Unterteilt in 13 Stockwerke, bietet das Gebäude Platz für mehr als 3.000 Mitarbeiter. Die verschiedenen Ebenen öffnen sich terrassenartig zu einem Atrium hin und sorgen so für attraktive Kommunikations- und Interaktionsräume.

Auch das EG, in welchem sich das Mitarbeiterrestaurant CANTEEN by Pace befindetet, repräsentiert das Flair des Neubaus und lädt durch die offene Küche und den schönen Essbereich zum Austauschen und Verweilen ein.

Kreativität entsteht immer dann, wenn Menschen miteinander diskutieren und sich austauschen. Wenn dies in einer schönen Atmosphäre und bei einem guten Essen stattfindet,

wird der Mittagstisch gern zum Networking-Place.

Von Anfang an hatte bei diesem Vorhaben das Thema Nachhaltigkeit bei der Auswahl und Suche nach den richtigen Produkten oberste Priorität. Das Versorgen von 3.000 Menschen ist die Aufgabe des gastronomischen Leiters Marco Roland von der PACE Paparazzi Catering & Event GmbH, einer 100%igen Tochter von Axel Springer. Nach zweijährigem Betreiben sagt Marco Roland heute: „Ich finde den Küchenboden wirklich toll, die Reinigung ist effizient, nichts wird unterspült, alles ist wasserdicht und wir haben null Fugen im Boden. Passend zu unserem hohen architektonischen Anspruch in der CANTEEN hat der Küchenboden eine gleichmäßige und ruhige Optik.“

Bei der Wahl der Produkte wurde beim Küchenboden auf Langlebigkeit, Regionalität, Haltbarkeit, Emissions- und Schadstofffreiheit und die Reinigungseffizienz geachtet. Daher entschied man sich für eine Bodenkonstruktion von BARiT®. Eine wichtige Zusatzforderung war die Reduzierung von Lautstärke und Trittschall. Ein Küchenkonzept mit Frontcooking entspricht dem

heutigen Zeitgeist von Kundennähe und Transparenz. Aus einer offenen Küche dringen jedoch Geräusche wie Geschirrgeklapper, die beim konzentrierten Arbeiten in unterschiedlichem Ausmaß als störend wahrgenommen werden können. Ein fugenloser Bodenbelag bietet hier den Vorteil, dass er lauffähig ist und Schläge dämpft.

Wasserdichte BARiT® Bodenkonstruktion

BARiT® lieferte die komplette Bodenkonstruktion für diese Grossküche. Die Leistung umfasst das Liefern und Einbauen des Estrichs, der Rinnen und Abläufe, Gerätesockel, Bauwerks- und Verbundabdichtungen sowie Einbau des fugenlosen Küchenbodens in den Rutschhemmklassen von R 9, R10, R11, R12 V4. Für den Aufbau der 350 m² großen Bodenkonstruktion wurde auf eine gebundene Wärmedämmschüttung ein 80 mm starker Schnellzementestrich eingebracht. Im Unterschied zum klassischen Estrich ist dieser spannungsarm, verformungsfrei, ohne Nachschwinden und ohne Aufschüsseln im Randbereich. So kann auf Schwind- und Scheinfugen verzichtet werden, um eine fugenlose Bodenkonstruktion zu

Runde Bodenabläufe und der fugenlose BARIT®-Küchenboden in der Grossküche der CANTEEN im Axel-Springer-Neubau. Der rutschhemmende BARIT® Küchenboden in R 12 V 4 erfüllt die Anforderungen zur Unfallverhütung in Großküchen und nassbelasteten Flächen.

realisieren. BARIT® hat beim Aufbau der Bodenkonstruktion in allen nassbelasteten Bereichen die Obere Verbundabdichtung nach W3-I, Leistungsstufe C gemäß DIN 18534-1 und DIN 18534-3 eingebaut. Der rutschhemmende Küchenboden in R 12 V 4 sorgt für die Einhaltung der Anforderungen zur Unfallverhütung in nassbelasteten Bereichen. Die Terrazzobeläge wurden in einer Schichtdicke von 8 mm in den Rutschhemmklassen von R11, R 10 und R 9 eingebracht.

Brandschutz

Alle BARIT® Beläge entsprechen mit Bfl-s1 (schwer entflammbar, schwach qualmend) der höchsten Brandschutzklasse, die kunstharzgebundene Bodenbeläge erreichen können. Damit werden bei einem etwaigen Fettbrand Erstickungsgefahren für die Mitarbeitenden weitestgehend verhindert.

Nachhaltigkeit

Die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) zeichnete den Neubau bereits mit dem Gold-Zertifikat für Nachhaltigkeit aus. Der fugenlose BARIT Küchenboden wurde auch deshalb von den Architekten von OMA favorisiert, da dieser die hohen Kriterien für Epoxidharzsysteme im Rahmen von DGNB erfüllt. Für die Nachhaltigkeit nach DGNB oder LEED erzielen der Küchen- und Terrazzoboden mit Level Q4 die höchste Qualitätsstufe. Nachhaltigkeit bedeutet für BARIT® ein hohes Maß an Langlebigkeit aller Produkte. Die Böden des Herstellers sind emissionsarm und frei von Schadstoffen, ausgezeichnet mit dem unabhängigen Label „TÜV Profi Cert Premium“. Die Granulate für den Küchenboden stammen dabei aus Deutschland und sind somit regionale Baumaterialien. HYGIENE und Reinigungseffizienz

Gemäß der Lebensmittelhygiene DIN 10 506 wurde für die Reinigungseffizienz sehr darauf geachtet, dass alle



aufgehenden Bauteile wie Hohlkehlen und Gerätesockel glatt in R 9 hohlraumfrei von Hand eingebaut und mit massiven Edelstahlleckschutzschienen verstärkt wurden. Dank der glatten Oberfläche lässt sich der fugenlose BARIT® Belag in der Senkrechten und auf den überstellten Flächen (z.B. unter der Spülmaschine) mühelos hygienisch reinigen. Gereinigt wird der Küchenboden mit einer Walzenbürste, damit sinkt der zeitliche Reinigungsaufwand für die Mitarbeiter. Die Umwelt und das Klima werden geschont, es werden weniger Wasser und Reiniger benötigt.

Design

Die Architekten von OMA haben sich für den BARIT® Küchenboden in einer hellen telegrauen Farbgebung entschieden, welche das Gestaltungskonzept für die Wandflächen der CANTEEN ergänzt und so für ein ruhiges ineinanderfließendes Bild sorgt.

Weitere Informationen auf:
www.barit.de

Objektbeschreibung BARIT® Bodenkonstruktion:

350 m² gebundene Wärmedämmschüttung und schwundarmer Schnellzementestrich schwimmend
350 m² BARIT® Küchenboden und Kunstharz-Terrazzo, Körnung: helle telegrau

Abdichtung & Entwässerung:

BARIT® Bauwerksabdichtung unter den Kühlräumen
BARIT® Obere Verbundabdichtung W3-I, Leistungsstufe C auf der gesamten Fläche & Gerätesockeln
Ablaufrinnen und runde Bodenabläufe

Grossküchenfachplanung & Konzept:

Reisner & Frank GmbH, München und Bretten

Bauüberwachung für Gastronomietechnik:

K3 Planungsgesellschaft mbH & Co. KG, Berlin

