

# JAHRBUCH

#2

**Bau und Betrieb von  
modernen Großküchen und  
Betriebsgastronomien 2020**

SONDER-  
PUBLIKATION  
DER FACHZEITUNG  
CATERING  
MANAGEMENT

Auch  
als E-Paper  
[www.catering.de](http://www.catering.de)



# IN EINER ANDEREN WELT



**„DIE GÄSTE SOLLEN DAS GEFÜHL HABEN, IN EINER GANZ ANDEREN WELT ZU SEIN.“**

**Michael Frey,  
ausführender Architekt von  
Schmelzle+Partner**

**Von der Kantine im Keller zum lichten Ort der Begegnung – im Zuge seiner langwierigen Umstrukturierung entstand beim Elektro- und Maschinenbauerhersteller Dr. Foerster mit dem Nubis ein neues Kasino mit modern gemütlichem Ambiente.**

Von der Kantine im Keller zum lichten Ort der Begegnung – im Zuge seiner langwierigen Umstrukturierung entstand beim Elektro- und Maschinenbauerhersteller Dr. Foerster mit dem Nubis ein neues Kasino mit modern gemütlichem Ambiente. „Es scheint, als schweben man über dem Boden“, schwärmt Dirk Heimann, Leiter Human Resources über das neue Betriebsrestaurant des Instituts Dr. Foerster im baden-württembergischen Reutlingen. Zu Recht, denn das Nubis ist Teil eines im Frühjahr 2020 fertiggestellten neuen Gebäudeensembles, das in einem Fluss mit der neuen 12 m hohen Produktionshalle Technikum II konzipiert wurde. Der rund 100 m lange zusammenhängende Bau-

körper wurde bis zur Hälfte in das Gelände eingegraben. „Das gesamte Gebäude wurde als Stahlkonstruktion ausgeführt, wobei wir das Technikum selbst in Schwarz gehalten haben, um eine reduziert ruhige Ausstrahlung zu erzeugen“, erklärt Michael Frey, ausführender Architekt von Schmelzle+Partner aus Hallwangen.

## VERBINDUNGEN SCHAFFEN

Insgesamt drei Gebäude umfasste der vorerst letzte Bauabschnitt auf dem rund 36.000 m<sup>2</sup> weitläufigen Firmengelände des Weltmarktführers, der Systeme zur automatisierten, zerstörungsfreien Prüfung mit Wirbelstrom- und Streuflussverfahren

an metallischen Halbzeugen entwickelt und vertreibt. „Wir wurden bereits 2011 mit der Um- und Neugestaltung des Unternehmens beauftragt. Mit den Jahren sind die nunmehr zehn einzelnen Neubauten zu einem zusammenhängenden Komplex verschmolzen“, erklärt Frey. Erreichbar ist das Betriebsrestaurant vom Bestandsgebäude aus über eine gläserne Brücke, die einen Bruch zu allen anderen Gebäuden schafft. „Lediglich die Grundkonstruktion, also die pavillonartige Stahlhalle, gleicht dem Design der anderen Häuser“, beschreibt Frey das Konzept. „Das Restaurant selbst soll bewusst eine Abgrenzung zum Stahl schaffen, um das sich bei den Mitarbeitern von Dr. Foerster das



Die technische Verbundenheit des Instituts Dr. Foerster spiegelt sich auch im neu gebauten Betriebsrestaurant „Nubis“ wider. Fotos: Steffen Schräge

## NATÜRLICHKEIT TRIFFT STAHL

Über die Wahl der Materialien bei Möbeln und Deko erzeugt Schmelzle+Partner ein starkes Spannungsfeld zwischen der Inneneinrichtung des Betriebsrestaurants und dem Gebäude selbst. „Unser Architekturbüro sitzt im Schwarzwald, was liegt da näher, als hiesige Ressourcen zu nutzen“, stellt Frey die Frage in den Raum. Statt Laminat zogen daher ausschließlich Echtholz-Eichendielen

als Bodenbeläge im rund 550 m<sup>2</sup> großen Nubis ein und schaffen so eine beruhigend wärmende Basis. „Auch bei der Einrichtung haben wir das natürliche Echtholz-Thema in Form von Tischen und Stühlen weitergeführt.“ Dazu gesellen sich wärmende Textilien wie filzbezogene Lounge-Sessel und Hocker von Vitra oder langfloorige Teppiche in natürlichem Stein-grau von Object Carpet.



Berufsleben tagtäglich dreht – ohne jedoch dabei das Material zu hinterfragen!“ Und das gelang den Architekten unter anderem mit einer komplett verglasten Frontkonstruktion. Wände gibt es im Nubis nicht, stattdessen maximale Transparenz und einen freien Blick von allen Sitzbereichen aus in die umliegende Natur. Es scheint fast, als verlaufe der

Innenraum durch die komplette, bodentiefe Verglasung nahtlos fließend mit dem Außenraum. „Wir haben die Sitzzonen durchgestaffelt. Niedrige Essensbereiche liegen an der Fassade des Gebäudes, werden bis zur Mitte höher, um dann zu den LoungeGruppen hin in Bereich der kleinen Café-bar wieder abzuflachen“, veranschaulicht der Architekt.

Die überdachte Terrasse ist ganzjährig nutzbar und bietet durch die rahmenlose umlaufende Glasbrüstung großzügige Aussichten in den umgebenden Baumbestand. Die rund 400 Mitarbeiter des Instituts Dr. Foerster genießen den neu gewonnenen Komfort für ihre Mittags- und Kaffeepausen sowie Zwischenmahlzeiten. „Das Nubis ist kein

Vergleich zu unserem alten Kasino, das im Keller lag, mit künstlichem Licht auskommen musste und auch in Sachen Einrichtung sehr unterkühlt daher kam“, erinnert sich Heimann. „Es ist nun zu einem Ort der Begegnung geworden, an dem nicht nur der Chef mal auf den Werker trifft, sondern wir auch gerne externe Besucher und Gäste empfangen.“ (gio)

Außen komplett überdacht, kann man bereits im zeitigen Frühjahr an der frischen Luft essen. Im Hochsommer hat man ausreichend Sonnenschutz.



### STECKBRIEF

Unternehmen:	Institut Dr. Foerster GmbH & Co., Reutlingen
Küchenbetreiber:	s.Bar, Stuttgart
Großküchenfachplaner:	Geisel GmbH, Reutlingen
Innenarchitekt:	Schmelzle+Partner, Hallwangen Betz Bürowelt, Tübingen
TGA-Planer:	IVT GmbH, Reutlingen / Heusel+Siess GbR, Reutlingen
Küchenausstattung/Händler:	HoGaKa Profi, Reutlingen
Gesamtinvestition:	5,5 Mio Euro
Flächenmaße:	Gastraum, Küche, Kaffeebar 500 m <sup>2</sup> Gastraum, davon 50 m <sup>2</sup> Kaffee L