



Aufgabe

RESTEFEST

Ein Kaufhaus wird zur Markthalle für nachhaltige Gastronomie

Jährlich fallen in deutschen Industrien und Gewerben ca. 50 Millionen Tonnen Abfall an. Sogenannter Pre-Consumer-Waste entsteht bei der Herstellung von Gütern: Stanzreste, Verschnitt, Späne, Verpackungen und vieles mehr. Welches Potenzial bergen sie als Rohstoffe für Raumgestaltung?

Szenario

Mit dem Auszug von Galeria Kaufhof stehen seit Jahresbeginn riesige Gewerbeflächen in der Innenstadt von Halle leer. Im Erdgeschoss des Gebäudes am Marktplatz 20 soll eine Markthalle mit vielseitigen nachhaltigen Gastronomien implementiert werden. Konzepte wie Zero-Waste, All-Vegan oder Lebensmittel-Retten suchen Antworten für die Zukunft. Die 1500 Quadratmeter große Fläche wird für die Bearbeitung in Lose aufgeteilt.



Marktplatz 20
ehemaliges Galeria-Kaufhof-Gebäude in Halle

Aufgabe

Schlagen Sie ein Gastronomiekonzept vor und entwerfen Sie für dieses, in dem Ihnen zugeteilten Baulos, einen passenden Zubereitungs-, Verkaufs- und Verzehrereich.

Besonderer Bestandteil Ihres Entwurfs ist ein eigens gestaltetes Element aus Resten industrieller Fertigung. Dieses soll aus Materialexperimenten hervorgehen und als Alleinstellungsmerkmal einen atmosphärischen Schwerpunkt in Ihrem Projekt setzen.

Untersuchen Sie bei der konstruktiven Ausarbeitung Ihres Entwurfs verschiedene Nachhaltigkeitsstrategien.

Teamwork

Die Projektarbeit findet in Zweiergruppen statt. Für Masterstudierende in ihrem Vorsemeester ist Einzelarbeit möglich.

Im Semester werden wir uns neben den regulären Konsultationen auch beim gemeinsamen Kochen von traditionellen Reste-Essen wie Gröstl, Brotpudding oder Flädlesuppe austauschen.



Projektverlauf

RESTEFEST

Ein Kaufhaus wird zur Markthalle für nachhaltige Gastronomie

Arbeitsschritte

1. Recherche und Konzept

In der vorlesungsfreien Zeit recherchieren Sie Abfallmaterialien aus Herstellungsprozessen. Auf einer Exkursion nach Bremen besuchen wir lokale Gestaltungsbüros sowie Markthallen und Gastro-Orte mit dem Fokus auf nachhaltigen Ideen. Zurück in Halle besichtigen wir eingehend das Bestandsgebäude. Sie bilden Teams und schlagen Gastronomiekonzepte vor. Daraufhin werden Ihnen Baulose im Kaufhof-Gebäude zugeteilt.

2. Experiment und Entwurf

In einem Workshop mit der Production Designerin *Ann-Kristin Büttner* experimentieren Sie ausgiebig mit Ihrem mitgebrachten Restmaterial. Sie entwickeln spannende Flächenproben, die Aspekte Ihres Gastrokonzepts spiegeln – durch Weben, Fräsen, Perforieren, Pressen, Schmelzen ... Im Anschluss entwerfen Sie die räumliche Ausgestaltung Ihres Bauloses mit Zubereitung, Verkauf und Gastraum im Wechselspiel von Arbeitsmodell, Skizze und Plandarstellung. Bei einem Schulterblick führen Sie Material und Raum zu einem starken Szenario zueinander. Parallel prüfen Sie Möglichkeiten der konstruktiven Umsetzung. *Reinder Bakker* vom Amsterdamer Büro *Overtreders W* wird Sie dabei in einem Kurzworkshop mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit unterstützen.

3. Entwurfsausarbeitung

In einer Zwischenpräsentation finalisieren Sie Ihren Entwurf. Im nächsten Schritt vertiefen Sie Konstruktion und ausschnittshaft Details. Sie erstellen treffende Pläne und fertigen ein großformatiges Beispielpaneel Ihres entwerfsprägenden Materials. In einer Workshopwoche mit der Künstlerin *Mona Schaffer* entwickeln Sie eine starke visuelle Übersetzung Ihres Entwurfs in perspektivische Darstellungen.

4. Kommunikation

In der letzten Projektphase werden die Semesterergebnisse dokumentiert. Konzept, Visualisierung und Plandarstellungen fassen Sie auf einem Präsentations-Chart zusammen. Zusätzlich bauen Sie ein Präsentationsmodell Ihres Bauloses und bereiten einen digital gestützten Präsentationsvortrag zur pointierten Vermittlung Ihres Entwurfs vor. In der Projektgruppe setzen wir gemeinschaftlich ein Präsentationskonzept für die Jahresausstellung um.

Arbeitsziele

- Dokumentation A4 (hoch) mit:
 - Konzepttext 1000 Zeichen,
 - Konzeptdarstellung und Entwurfsergebnis, Ideenfindung und Entwurfsschritten
- Modell 1:50
- Materialtafel 70x100cm
- Präsentationschart 70x100cm
- Präsentationsvortrag
- Jahresausstellung



TimeOut Market, Lissabon



Markthalle Basel



Markthalle 8, Bremen



Foodhallen Amsterdam



Zeitplan

Rechercheaufgabe über
 vorlesungsfreie Zeit

SW 0	EW	Di 28.03. – Fr 31.03.	Exkursion nach Bremen		Recherche und Konzept
SW 1	NW	Mo 03.04. Mi 05.04.	Besichtigung Bestand Entwurfsteams		
Ostern	---	---	---	---	
SW 2	NW	Mo 10.04. Ostermontag Mi 12.04.	Gastrokonzepte und Baulose		Experiment und Entwurf
SW 3	PW	Mo 17.04. – Do 21.04.	Workshop Material mit Ann-Kristin Büttner		
SW 4	NW	Mo 24.04 Mi 26.04.	Schulterblick		
SW 5	NW	Mo, 01.05. Maifeiertag Do, 04.05.			Entwurfs- ausarbeitung
SW 6	KW		Kompaktwoche		
SW 7	NW	Mo 15.05. – Mi 17.05. Do 18.05. Himmelfahrt	Workshop Nachhaltig Konstruieren mit Reinder Bakker		
SW 8	NW	Mo 22.05. Mi 24.05.	Zwischenpräsentation		Kommunikation
SW 9	KW	Mo 29.05. Pfingstmontag	Kompaktwoche		
SW 10	NW	Mo 05.06. Mi 08.06.			
SW 11	NW	Mo 12.06. Mi 14.06.	Abgabe Materialtafel		Präsentationswoche
SW 12	PW	Mo 19.06. – Do 22.06.	Workshop Darstellung mit Mona Schaffer		
SW 13	NW	Mo 26.06. Do 27.06.	Abgabe Chart		
SW 14	NW	Mo 03.07. Mi 05.07.	Entwurfsdokumentation und Ausstellungsaufbau		Präsentationswoche
SW 15	PrW	Di 11.07. Jahresausstellung Sa/So 15/16.07.	Präsentationswoche		