# Aufstockung Lisec Sozialtrakt Seitenstetten

## Aufstockung in Rekordbauzeit

Der bestehende Sozialtrakt 1 im Werk Seitenstetten ist um ein austragendens 2. Obergeschoß mit rund 375 m² Nutzfl äche und einem außenliegenden Stiegenhaus erweitert worden. In einer einzigartig kurzen Bauzeit von 70 Tagen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Betriebs, konnte die Eröffnung termingerecht gefeiert werden.

## Sozialtrakt-Erweiterung mit neuer Gastronomie

Der bestehende Sozialtrakt 1 ist um ein 2. Obergeschoß mit rund 375 m² NFL und einem außenliegenden Flucht-stiegenhaus erweitert worden. In der Aufstockung wurde im Wesentlichen ein Speisesaal mit zugehöriger Frischküche und Nebenräumen geplant.

Zur Entflechtung der vorhandenen Struktur musste ein neues Fluchtstiegenhaus geschaffen werden in dem auch eine Liftanlage, hauptsächlich zur Belieferung der Küche und für behindertengerechten Zugang der oberen Ebene, integriert wurde.

**Auftraggeber**
LISEC Austria GmbH

**Leistungen:**
Generalplanung
Bauaufsicht

**Leistungszeitraum**
April 2019 bis Jänner 2020

**Nutzfläche**
ca. 375m²

**Kosten**

| | |
|---|---|
| Bauwerk | 1,33 Mio. EUR |

# Aufstockung Lisec Sozialtrakt Seitenstetten

## Betriebsrestaurant mit Free-Flow-System

Das Restaurant/ Café versorgt Mitarbeiter, Besucher und Gäste der Firma Lisec mit Speisen, diverser Jausen Verpflegung sowie Kalt-/ und Heißgetränken. Verpflegt werden zu Mittag ca. 180 Essensteilnehmer pro Tag. Produktionsküche inkl. deren Tageslager, Tageskühlraum und Vorbereitungsräumen Abwasch (Weiß-geschirrspüle und Topfspüle) Ausgabe (Selbstbedienung) diverser Free Flow Einrichtung, Salatbuffet Speisesaal mit bis zu 120 Sitzplätze, Kassenterminal Aufzug für exklusive Nutzung für Küchenpersonal u. Anlieferung.

## Nachhaltiger Gastronomiebetrieb mit Hightech-Küchentechnik

Das Bauwerk ist klimaaktiv Gold ausgeführt. Veranschaulichte Aufzeichnungen der Energieverbräuche und Gewinne, sowie die Bewertung der Nachhaltigkeit von Gebäuden wird hier in den Fokus gerückt. Eine Herausforderung war die Abstimmung der zeitgleich gebauten Objekte in einem sehr engen Baugebiet. Auch die Abwicklung vor Ort und Koordination des Baustellenbetriebes war zu meistern. Die Küche wird als Frischküche betrieben. Die Küche ist mit thermischen Geräten (Kombidämpfer, Kippbratpfanne, Koch- bzw. Wärmeplatten, Kaffeemaschine, Grill-platte, Spülmaschinen, Kühlvitrinen, TK-Schränke und Kühler) und Arbeitstischen ausgestattet. Im Free Flow Bereich erfolgt die Entnahme von Suppe, Salat, diversen Snacks und Getränken nach dem Self-Service-Prinzip. Die Hauptgerichte werden angerichtet und dem Gast übergeben.

In der Küche und im Restaurant wird nach dem HACCP Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) und auf den Grundsätzen der GHP (Guten Hygienepraxis) gearbeitet. Die Küche wird mit einem Lüftungsgerät (Abluftmenge 6000 m³/h) mech. be- und entlüftet. Das Lüftungsgerät wird in wetterfester Form am angrenzenden Hallendach aufgestellt. Das Lüftungsgerät ist mit einem Platten-wärmetaucher, Heiz-/ Kühlregister und Schalldämpfer bestückt. Die Küchen-abluft wird über 3 Ablufthauben (X-Cyclone Luftreinigungssystem) ab-gesaugt.Die Zuluft wird mittels Zuluft-Drallauslässe bzw. Verdrängungs-auslässen eingebracht. Das Restaurant wird mit einem separaten Lüftungsgerät mit einer Luftmenge von 4000m³/h mech. be- und entlüftet. Für die Kühlung des Speisesaales sind in der Zwischendecke Kassetten-FanCoils, welche über Direktverdampfer versorgt werden, positioniert.

## Leichtbau-Aufstockung mit Delta-Beam-Konstruktion

Die Herausforderung bestand darin, dass gemäß statischer Beurteilung, eine Erweiterung über das vorhandene Stützensystem in freier Spannweite mittels Delta-Beam-Träger und eingehängter Hohldielen als massive Bodenplatte auskragend erfolgen konnte und somit keine zusätzlichen Stützen und Fundamentverstärkungen notwendig waren. Lediglich das zusätzliche Stiegenhaus einschließlich Liftanlage musste getrennt mittels Stahlbetonpfähle fundiert werden. Das Stiegenhaus wurde bis zum Dach in Massivbauweise ausgeführt, der angrenzende Küchen und Speise-saalbereich wurde als aufgelöster Stahlbau mit Holzriegelwänden und KLH-Deckenplatte hergestellt. Die großzügige bodenhohe Verglasung wurde als Dreischeiben-Verbund-sicherheitsverglasung ausgeführt. Die vorhandene Be- und Entlüftung kann über öffenbare Elemente unterstützt werden. Die Bereiche sind mit Bodenheizungen temperiert und können bei Bedarf über Splitgeräte gekühlt werden.

Diese Seite ist zu löschen!

Kontaktdaten Auftraggeber

LISEC Austria GmbH

Achtung: Laut Datenschutzverordnung dürfen personenbezogene Daten wie personalisierte Mailadressen oder Durchwahlen nicht ohne Erlaubnis verwendet werden. Sollten diese im Internet auffindbar sein, können sie angegeben werden.

Zur Sicherheit sollten zentrale Mailadressen und Telefonnummern verwendet werden.