

Protokoll

Projekt: Betriebsrestaurant und Kommunikationszentrum Wiener Netze
Thema: Jurysitzung 2. Wettbewerbsstufe
Ort: Wiener Netze GmbH, Erdbergstraße 236, 1110 Wien-Simmering
Gästeverpflegungsraum des Betriebsrestaurants
Datum, Zeit: 11.11.2013, 09:30 – 17:00 Uhr
Teilnehmer: **Fachpreisrichter**
Peter Riepl, RieplRiepl Architekten
Gert Erhartt, Querkraft Architekten
Norbert Thaler, thaler.thaler Architekten
Robert Kniefacz, MA19 - Architektur und Stadtgestaltung
Ersatzjuroren Fachpreisrichter
Martin Steiner, MA19 - Architektur und Stadtgestaltung
Alexander Spauwen, Syntax Architektur
Sachpreisrichter
Peter Weinelt, Geschäftsführer Wiener Netze GmbH
Hermann Nebel, Geschäftsführer Wiener Netze GmbH
Thomas Bauer, Abteilungsleiter Werksküche und Sozialreferat
Roland Berger, Projektleiter Wiener Netze GmbH
Ersatzjuroren Sachpreisrichter
Karl Stetter, Prokurist Wien Energie Gasnetz
Bernhard Engel, Leiter Betriebsküche
Tobias Stefan, Stv. Projektleiter
Beirat ohne Stimmrecht
Michael Breitenfeld, Siemer - Siegl - Füreder & Partner
Michael Kröswang, Siemer – Siegl – Füreder & Partner
Richard Witasek-Dieckmann, Bundesdenkmalamt
Einkauf / Rechtliche Beratung
Manuela Wendtner, Einkauf Wiener Netze GmbH
Günther Büchler, Einkauf Wiener Netze GmbH
M.O.O.CON
Bernhard Herzog, Stephanie Trautendorfer
E7 Energie Markt Analyse
Gerhard Hofer
Daniela Bachner

Verteiler: Alle Teilnehmer
Erich Steinmayr, Steinmayr – Mascher & Partner
Andrea Marietta Frank, Architekten Frank+Partner
Stephan Peroutka, Prokurist Wiener Netze GmbH

1 Eröffnung der Jurysitzung 09:30 Uhr Begrüßung und Beschlussfähigkeit

Begrüßung durch Hr. Weinelt

Hr. Weinelt begrüßt alle Anwesenden, erläutert nochmals kurz die wesentlichen Ziele des Wettbewerbs und des Bauprojektes und übergibt an den Vorsitzenden des Preisgerichtes.

Einleitung durch den Vorsitzenden Hr. Riepl

Alle Fach- und Sachpreisrichter sind anwesend.

Der Vorsitzende des Preisgerichtes, Herr Riepl, stellt die Beschlussfähigkeit des Preisgerichtes fest. Die Frage nach der Befangenheit wird von allen Anwesenden verneint.

Herr Riepl weist darauf hin, dass solange dieses Verfahren läuft, es den Anwesenden untersagt ist, jegliche Informationen nach außen zu geben. Bis zu Veröffentlichung des Juryprotokolls ist jeder der Anwesenden zur Verschwiegenheit verpflichtet. Alle Anwesenden stimmen dem zu.

2 Vorgehensweise | Ablauf

Nachfolgender Vorschlag des Vorsitzenden zur Vorgehensweise wurde einstimmig angenommen:

- Bericht der Vorprüfung
- 1. Wertungsrundgang
- 2. Wertungsrundgang
- Mittagspause
- Entscheidung Jury: Definition Wettbewerbssieger, Vergabe Plätze 2 und 3

3 Bericht der Vorprüfung von 09:45 Uhr bis 10:40 Uhr

Der Vorsitzende bittet um den Bericht der Vorprüfung. Hr. Herzog erläutert die wesentlichen Entwurfsaufgaben und Ziele. Die Vorprüfung wurde von folgenden Experten durchgeführt:

| Vorprüfung | Themenbereich |
|--|---|
| M.O.O.CON GmbH | Standortqualität, funktionale Qualität und Wirtschaftlichkeit (Flächeneffizienz und Investitionskosten) |
| e7 Energie Markt Analyse GmbH | Energieeffizienz und Nachhaltigkeit |
| AXIS ZT Ingenieurleistungen GmbH | Äußere Erschließung und Verkehrskonzept (Standortqualität) |
| Wiener Netze GmbH | Erfüllung formale Anforderungen |
| Stierlen Großküchengeräte Vertriebs GmbH | Funktionale Qualität Küchenplanung |

Die Ergebnisse der Vorprüfung wurden in Form eines Vorprüfberichtes der Jury vorgelegt.

3.1 Bericht zur Erfüllung der formalen Anforderungen

Es wurden 8 Wettbewerbsprojekte inkl. Modelle eingereicht. Zu allen 8 Wettbewerbsbeiträgen liegen verschlossene Kuverts vor, die als Verfassererklärung gekennzeichnet sind.

Sämtliche Teilnehmer haben folgende Erfordernisse unter Einhaltung der Anonymität erfüllt:

- fristgerechte Einreichung
- Vollständigkeit der Unterlagen

Zum Wettbewerbsprojekt 02 wird angemerkt, dass zwar ein digitaler Datenträger abgegeben wurde, dieser aber nicht beschrieben war. Die Vorprüfung erfolgte daher auf Basis der vorhandenen analogen Darstellungen. Die funktionale Vorprüfung weist darauf hin, dass dadurch bei Flächen- und Kostengegenüberstellungen höhere Schwankungen, als bei den anderen Teilnehmern anzunehmen sind.

3.2 Bericht zur Erfüllung der Anforderungen aus der Aufgabenstellung

Die Vorprüfung (Hr. Herzog, M.O.O.CON; Hr. Hofer, e7) stellt die einzelnen Projekte detailliert, anhand der geprüften Kriterien, vor:

- Standortqualität
- Funktionale Qualität
- Energieeffizienz und Nachhaltigkeit
- Wirtschaftlichkeit

4 1. Wertungsrunde von 09:45 Uhr bis 11:30 Uhr

Laut Vorschlag des Vorsitzenden erfolgen die Entscheidungen in der 1. Wertungsrunde nur durch Einstimmigkeit.

Projekt 01

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt auszuscheiden.

Projekt 02

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

Projekt 03

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt auszuscheiden.

Projekt 04

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

Projekt 05

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

Projekt 06

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

Projekt 07

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

Projekt 08

Die Jury beschließt einstimmig das Projekt in die nächste Runde zu nehmen.

In dieser Wertungsrunde ausgeschiedene Projekte: 01, 03.

5 2. Wertungsrunde von 11:30 Uhr bis 12:15 Uhr

Die Abstimmungen in dieser Runde erfolgen durch Entscheidung der Jury mit einfacher Mehrheit.

Projekt 02

Die Jury beschließt mit 7 Fürstimmen und 1 Gegenstimme das Projekt im Wettbewerb zu belassen.

Projekt 04

Die Jury beschließt mit 8 Fürstimmen und 0 Gegenstimme das Projekt im Wettbewerb zu belassen.

Projekt 05

Die Jury beschließt mit 0 Fürstimmen und 8 Gegenstimmen das Projekt auszuscheiden.

Projekt 06

Die Jury beschließt mit 5 Fürstimmen und 3 Gegenstimmen das Projekt im Wettbewerb zu belassen.

Projekt 07

Die Jury beschließt mit 0 Fürstimmen und 8 Gegenstimmen das Projekt auszuscheiden.

Projekt 08

Die Jury beschließt mit 0 Fürstimmen und 8 Gegenstimmen das Projekt auszuscheiden.

In dieser Wertungsrunde ausgeschiedene Projekte: 05, 07, 08.

6 Entscheidung der Jury ab 12:30 Uhr

Die Projekte werden mehrmals gründlich besprochen und anhand des vorliegenden Planmaterials und der Modelle diskutiert.

Trotz intensiver Diskussion bewegen sich die Meinungen zu den einzelnen Projekten nicht aufeinander zu. Folgende Abstimmungsversuche zeigen die Unstimmigkeit in dieser Phase.

Projekt 02: 4 Fürstimmen, 4 Gegenstimmen

Projekt 04: 4 Fürstimmen, 4 Gegenstimmen

Projekt 06: 4 Fürstimmen, 4 Gegenstimmen

In der Folge werden mehrere Kompromissvarianten zur Siegerwahl diskutiert. Nach langer Diskussion stellt Hr. Weinelt den Antrag zur Vergabe von 2 ersten Plätzen an die Projekte 02 und 04 mit der Aufgabenstellung einer Präzisierung der Wettbewerbsbeiträge im Zuge des folgenden Verhandlungsverfahrens.

Der Antrag wird mit 8 Fürstimmen und 0 Gegenstimmen angenommen.

Ergebnis:

Platz 1: Projekt 02

Platz 1: Projekt 04

Platz 3: Projekt 06

Die Jury erkennt jedem Wettbewerbsteilnehmer der 2. Stufe eine Aufwandsentschädigung in der Höhe von € 7.000,00 exkl. Ust zu.

7 Begründung der Entscheidung

Projekt 01:

Das Projekt weist gravierende funktionale Mängel auf. Die Aufteilung der Funktionseinheit Küche – Lager auf zwei Ebenen erzeugt einen erhöhten logistischen Aufwand. Das Abheben des Restaurantbereichs des OG läuft der gewünschten integrativen Wirkung als Kommunikationszentrum zuwider.

Die Erschließung des Restaurantbereichs erscheint für das zu erwartende Personenaufkommen unterdimensioniert und nicht attraktiv.

Die Ausrichtung der Aufenthaltsflächen Richtung Gasometer gibt dem Objekt eine nicht nachvollziehbare Ausrichtung und bietet keinen Lösungsansatz für die Integration des Wasserturms.

Die Fensterflächen bieten eine gute Orientierung im Sinne der Vermeidung der sommerlichen Erwärmung. Durch hohe Verglasung und unzureichende Verschattung kann die Energiekennzahl nicht eingehalten werden.

Projekt 02:

Eine grundrisslich klar definierte Rechtecksform, wird durch konkave Einschnitte belichtet. Ein elliptisch geformter seitlich offener Hof umfasst den historischen Wasserturm und bezieht diesen unmittelbar in das Kulinarium ein. Die eingeschößige ebene Anlage zeigt eine besondere Ausformung, welche eine starke Antwort und Reaktion zum Wasserturm formuliert.

Die Rechtecksform ragt westlich in den freizuhaltenden Westring. Der Restaurantteil ist, unter Beibehaltung der Ellipsenidee, funktioneller zu dimensionieren und entsprechend kompakter zu fassen. Für den östlichen hofbildenden Umfassungsteil wird angeregt, diesen teilweise zu öffnen bzw. als offen überdachten Freibereich zu gestalten.

Der westliche Schnittpunkt der großen Freiraumellipse mit dem Haus ist durchaus weiter nach Osten gerückt denkbar, sodass dadurch die Raumqualität des Kommunikationszentrums bzw. Restaurants (weniger schlauchartige Ausbildung) erhöht werden kann. Gleichzeitig ist zu überlegen, ob durch die veränderte Positionierung einer komprimierteren Ellipse auch im Süden ein Zugang gefunden werden kann.

Eigenverschattung und strahlungsaktivierbare Markisen bieten bei raumhohen Verglasungen, im Wesentlichen zum Innenhof, guten Sonnenschutz.

Überarbeitungsthemen:

Die Jury empfiehlt folgende Überarbeitung für folgende Themen:

- Präzisierung im Zuge des Verhandlungsverfahrens
 - Einrückung im nordwestlichen Eck zur Einhaltung der Funktionalität des Westrings und der vorhandenen Leitungen
 - Darstellungen zum akustischen Komfort und der Leitungsführungen im Bereich Restaurant
 - Nachweis Lage und Größe der Garderoben
 - Überarbeitung Bereich Restaurant und Veranstaltung zur Erreichung des Platzbedarfes entsprechend der Vorgaben
 - Überarbeitung Situierung östlicher Eingangsbereich und Ausrichtung auf den Bereich Free Flow (Vermeidung von Kreuzungspunkten)
 - Neuüberlegungen zur Nutzung des östlichen hofbildenden Umfangsteiles – eventuell überdachter Freibereich, jedenfalls keine Seminarnutzung
- Überarbeitung nach Beauftragung:
 - Darstellung von Regenwasserversickerungsflächen
 - Überarbeitung Lage Anlieferung
 - Neuordnung Lager Veranstaltung
 - Optimierung Raumanordnung der Lagerräume (reiner/unreiner Verteiler)
 - Bereinigung des doppelten Technikraumes
 - Durchgangssituation (rein/unrein) für die Garderoben (Bereich Personal)
 - Bauteilqualitäten (U-Werte) festlegen, dass Anforderungen an Energiekennzahlen eingehalten werden können
 - Nachweis der Belichtung für die Küche

Projekt 03:

Das Tieferlegen der Hauptebene ins 1. OG hat funktionale Mängel zur Folge und wird als Geste gegenüber den Mitarbeitern nicht positiv beurteilt.

Es ist im Anlieferungsbereich ein erhöhter logistischer Zeit- und Personalaufwand zu erwarten. Die mangelnde Belichtung im 1. OG muss durch Lichthöfe, die die Funktionalität beeinträchtigen, kompensiert werden.

Der Restaurantbereich wirkt in seiner Höhenentwicklung überdimensioniert und die Aufenthaltsqualität wird in Frage gestellt.

Der Atriumhof im 1. OG wird nicht positiv bewertet, das einseitige Freilegen des Wasserturms ist aus Sicht des Denkmalschutzes negativ.

Das Projekt fällt durch eine schlechte Flächen- und daher auch Kosteneffizienz auf.

Die großflächige Verglasung in Richtung SO führt aufgrund des unzureichenden Sonnenschutzes zu einem hohen Kühlbedarf.

Projekt 04:

Das Projekt ist im Wesentlichen erdgeschossig und bindet den Turm durch die abgesenkte Cafeteria mit ein. Grundsätzlich ist die städtebauliche Setzung überzeugend, allerdings wird die mangelnde Großzügigkeit im Bereich der Turmanbindung als ungünstig gesehen. Die räumliche Zonierung ist gut ausgebildet, sodass das Restaurant zu allen wesentlichen Richtungen Präsenz entwickelt.

Die Nebenraumzone bleibt als langgestreckter Rücken im Hintergrund. Die differenzierte Durcharbeitung lässt abwechslungsreiche Räume und der jeweilige Situation entsprechende Atmosphären erwarten.

Generell ist festzustellen, dass die Ansprüche eines kommunikativen Mitarbeiterzentrums sowohl räumlich als auch funktionell gut eingelöst werden, wenn auch aufgrund der spezifischen Konfiguration generell längere Wege erforderlich sind. Auch die Raumknappheit im Bereich der Zugänge und nach der Kassa wird kritisch gesehen.

Die Investitionskosten liegen im Durchschnitt.

Durch niedrige U-Werte der Bauteile und Verschattung/Sonnenschutzglas können die Energiekennzahlen eingehalten werden. Geothermienutzung ist eingeplant, jedoch gemäß Ausschreibung nicht zulässig.

Überarbeitungsthemen:

Die Jury empfiehlt folgende Überarbeitung für folgende Themen:

- Präzisierung im Zuge des Verhandlungsverfahrens
 - Verlagerung der Anlieferzone straßenseitig – Nutzung des damit entstandenen Raumes zur Entspannung des Bereiches Restaurant/Free-Flow/Cafeteria und östlicher Eingangsbereich
 - Erarbeitung einer großzügigeren Anbindung des Gebäudes an den Wasserturm
- Überarbeitung nach Beauftragung:
 - Nachweis der Belichtung für die Küche
 - Neuordnung Kühl-, und Tiefkühlzellen
 - Überarbeitung reine und unreine Verteiler
 - Konkretisierung des Haustechnikkonzeptes – ohne Geothermienutzung

Projekt 05:

Der Vorschlag eines langgestreckten, zweigeschoßigen Baukörpers stellt städtebaulich und in seiner Beziehung zum Turm eine durchaus akzeptable Lösung dar. Problematisch erscheint die wenig attraktive Nebenraumzone im EG.

Die geschützten Freiräume im Zusammenhang mit den langgestreckten Rampen sind räumlich interessant entwickelt. Die Abkehr der Publikumsbereiche vom Turm wird kritisiert. Ungünstig ist auch die Teilung der Funktionsbereiche in 2 (3) Geschoße, wodurch sich die Betriebsaufwände vergrößern.

Die Investitionskosten liegen im oberen Bereich, insbesondere aufgrund der aufwendigen Fassadenkonstruktion.

Effiziente Verschattung durch Streckmetallgitter. Durch höhere U-Werte wird die Energiekennzahl HWB* überschritten.

Projekt 06:

Das Projekt integriert die Funktionen des Mitarbeiterrestaurants unter einem gemeinsamen starken Dach.

Die grundrisslich ausgerundete Form wird rundum transparent gefasst. Charakteristisch wirken die Pilzstützen im Zusammenspiel mit den weich eingebundenen Oberlichtern.

Der kompakte Flachdachkörper wird vor den historischen Wasserturm gesetzt und bildet in diese Richtung differenzierte überdachte Freiräume aus.

Die durchgehende Transparenz des Restaurants lässt seitens des Betreibers eine mangelnde Identifikation durch die Mitarbeiter befürchten.

Raumhohe Verglasung und unzureichender Sonnenschutz (Auskragungen, Sonnenschutzglas) in Orientierung Nord – Ost – Süd führt zu hohem Kühlbedarf.

Bei auskragender Decke führt Fassadenanschluss an die Decke und deckenintegrierte Bauteilaktivierung zu hohen Wärmeverlusten (Wärmebrücke). Im Restaurant ist ein unzureichender Raumbedarf für Lüftungskanäle vorgesehen.

Für den Fall einer weiteren Verhandlung mit diesem Wettbewerbsteilnehmer empfiehlt die Jury folgende Überarbeitung für folgende Themen:

- Überarbeitung nach Beauftragung:
 - Überarbeitung Lage Anlieferung
 - Nachweis der Belichtung für die Küche
 - Darstellungen zum akustischen Komfort und der Leitungsführungen im Bereich Restaurant
 - Verbesserung des Sonnenschutzes zur Einhaltung der Energiekennzahlen (inkl. Oberlichter)
 - Vermeidung der Wärmebrücken bei den Fassadenanschlüssen

Projekt 07:

Der Verfasser schlägt einen eingeschößigen, flachen Baukörper vor. Die Zugänge und die Anlieferung sind gut positioniert. Der Baukörper ist vom Wasserturm abgerückt, es wird keine Anbindung an die Turm vorgeschlagen.

Eine räumliche Beziehung zwischen Turm und Gebäude ist nicht erkennbar.

Funktional ist das Projekt gut gelöst, in seiner Umsetzung aber äußerst pragmatisch.

Die Innenraumqualitäten entsprechen nicht den Erwartungen an ein Kommunikationszentrum für das Unternehmen.

Die Freiräume sind aufgrund der Form nur getrennt erlebbar. Witterungsgeschützte Außenbereiche fehlen.

Die Investitionskosten liegen bei diesem Projekt im unteren Bereich, die Flächen entsprechen dem Raumprogramm.

Raumhohe Verglasung und unzureichender Sonnenschutz (auskragende Lamellen, Sonnenschutzglas) in Orientierung Nord – Ost – Süd führen zu hohem Kühlbedarf. Nutzung der Fernkälte ist lt. Ausschreibung nicht zulässig.

Projekt 08:

Der Verfasser schlägt einen langgestreckten, eingeschößigen, zum Wasserturm leicht abfallenden, Baukörper vor. Die komplette Einbindung des Wasserturms wird aus denkmalgeschützten Aspekten sehr kritisch gesehen. Die Sichtbarkeit und Vertikalität des Turmes wird dadurch verunklärt.

Der fingerartige Annex der Cafeteria steht in einer unglücklichen Enge zum Turm. Positiv werden die Lichtführung im Restaurant, die Lage der Zugänge und die Gestaltung der Anlieferung gesehen.

Positiv wird die gestalterische Qualität der Fassade angemerkt.

Die Flächen liegen mit 16 % deutlich über dem Raumprogramm.

Die Investitionskosten sind im oberen Bereich angesiedelt

Raumhohe Verglasung und unzureichender Sonnenschutz (die Verschattung wurde in den Fassadenschnitten nicht eingezeichnet) in Orientierung Nord – Ost – Süd führen zu hohem Kühlbedarf. Durch höhere U-Werte wird die Energiekennzahl HWB* überschritten.

8 Öffnung der Verfassererklärungen



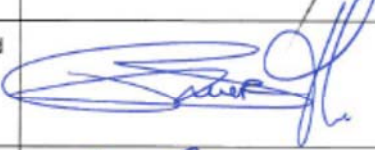

Um 16:30 Uhr werden die Verfasserbriefe durch die Jury geöffnet und allen Anwesenden wie folgt mitgeteilt:




| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Projekt 01 – Kennzahl 937408: | BG KWI/Ott-Reinisch |
| Projekt 02 – Kennzahl 040404: | Marte Marte |
| Projekt 03 – Kennzahl 290104: | Holzbauer + Partner |
| Projekt 04 – Kennzahl 030298: | Pichler & Traupmann |
| Projekt 05 – Kennzahl 001001: | Architekt DI Pfeil |
| Projekt 06 – Kennzahl 888888: | Artec |
| Projekt 07 – Kennzahl 159753: | Treusch Architekten |
| Projekt 08 – Kennzahl 274749: | Raumwerkstadt |




Der Vorsitzende schließt den Tag und bedankt sich bei allen Anwesenden für die gute Zusammenarbeit.

Hr. Weinelt bedankt sich ebenfalls bei allen Teilnehmer für die konstruktive Diskussion.


9 Ende der Sitzung 17:00 Uhr

| Sachpreisrichter (ohne Titel): | |
|--|--|
| Peter Weinelt, Geschäftsführer Wiener Netze GmbH |  |
| Hermann Nebel, Geschäftsführer Wiener Netze GmbH |  |
| Thomas Bauer, Abteilungsleiter Werksküche und Sozialreferat |  |
| Roland Berger, Projektleiter „Betriebsrestaurant und Kommunikationszentrum der Wiener Netze“ |  |

| Ersatzjuroren Sachpreisrichter (ohne Titel): | |
|---|--|
| Karl Stetter, Prokurist Wiener Netze GmbH |  |
| Stephan Peroutka, Prokurist Wiener Netze GmbH | |
| Bernhard Engel, Leiter Betriebsküche |  |
| Tobias Stefan, Stv. Projektleiter „Betriebsrestaurant und Kommunikationszentrum der Wiener Netze“ |  |

| Fachpreisrichter (ohne Titel): | |
|---|---|
| Peter Riepl, RieplRiepl Architekten, Linz/Wien |  |
| Gert Erhartt, Querkraft Architekten, Wien |  |
| Norbert Thaler, thaler.thaler Architekten, Wien |  |
| Robert Kniefacz, MA19 - Architektur und Stadtgestaltung |  |

| Ersatzjuroren Fachpreisrichter (ohne Titel): | |
|--|--|
| Erich Steinmayr, Steinmayr – Mascher & Partner, Feldkirch/Wien | |
| Andrea Marietta Frank, Architekten Frank+Partner, Wien | |
| Alexander Spauwen, Syntax Architektur, Klosterneuburg |  |
| Martin Steiner, MA19 - Architektur und Stadtgestaltung |  |

| Beirat ohne Stimmrecht (ohne Titel): | |
|--|---|
| Richard Wittasek-Dieckmann, Bundesdenkmalamt |  |
| Michael Breitenfeld, Siemer - Siegl - Füreder & Partner | |