



Case Study Merck

KUNDE	Merck
PROJEKT	Mitarbeiterrestaurant
ZEITRAUM	2014
ORT	Darmstadt, Deutschland
GEBÄUDE	Evolution



Temporären Mitarbeiterrestaurant

Der Ausbau des Stammsitzes der Merck-Gruppe, ältestes pharmazeutisch-chemische Unternehmen der Welt, an der Frankfurter Straße in Darmstadt nimmt Gestalt an. Wo einst die Betriebskantine stand, entsteht zurzeit das langfristige Innovationszentrum. Ihr Mittagessen genießen die Mitarbeiter deshalb seit in einem temporären Mitarbeiterrestaurant, gebaut von Neptunus.

Neptunus verfügt über langjährige Erfahrungen mit flexiblen, temporären und demontierbaren Gebäuden für die Versorgung von Mitarbeitern und Besuchern. Restaurants für das Forschungs- und Innovationszentrum FIZ der BMW Group in München, für die Internationale Gartenbauausstellung in Rostock, die Bundesgartenschau in Koblenz und die Universität Augsburg sind nur einige der zahlreichen Referenzobjekte. Dorrie Eilers, Direktorin von Neptunus bei Neptunus: „Auch in Darmstadt konnten wir das Gebäude – trotz aller Extras – termingerecht übergeben.“

Im Juli 2014 begannen die Arbeiten in Darmstadt. In zwei Wochen stand die Gebäudehülle für das 30 m x 30 m große Restaurant und den 15 m x 30 m großen Küchentrakt. Die 6 m hohen Wände bestehen aus 6 cm dicken wärmeisolierten Sandwichpaneelen und fügen sich mit der silbergrauen Farbgebung perfekt in das Gebäudeensemble ein. Eine abgehängte Akustikdecke sorgt dafür, dass es nicht zu laut wird. Der Kassettenboden mit Hohlraum nimmt die Installationen auf. Neptunus zeichnete als Generalunternehmer für die schlüsselfertige und termingerechte Übergabe verantwortlich. Das hat für beide Seiten Vorteile: Als Generalunternehmer konnte Neptunus Teilleistungen an Nachunternehmer vergeben, blieb jedoch einziger Vertragspartner des Bauherrn und trug damit die volle Verantwortung für die Gesamtleistung.



Zum Lieferumfang gehörten die Statik, die kompletten Wasser- und Abwasserinstallationen, die Stromversorgung, die Heizungs-, Brandmelde-, Sprachalarmierungs- und Blitzschutzanlage, der Rauchschutz zwischen Küche und Restaurant, der Sonnenschutz, die Automatiktüren und die Toiletten. Der eingesetzte PVC-Boden verfügt über die Rutschhemmungsklasse R11. Ausgabetheken, Salatbar und Mobiliar wurden aus der alten Betriebskantine übernommen. Überhaupt wird Nachhaltigkeit bei Neptunus groß geschrieben. Alle Bauteile des Mitarbeiterrestaurants können problemlos wiederverwendet werden.

Für den Küchentrakt lieferte Neptunus unter anderem den Technikraum, die Container für die warme und kalte Küche, die Fettabscheider, zwei Kühlcontainer, einen Tiefkühlcontainer, einen Spülcontainer und die Umkleiden für das Personal. Das Geschirr gelangt über ein Rückgabeband aus dem Restaurant in die Küche. Das Team um Roberto Jülich, Leiter der Werksgastronomie, ist zufrieden: Küche und Restaurant laufen seit der Inbetriebnahme Anfang Dezember problemlos. Alles ist hochwertig, funktional, energieeffizient und nachhaltig. Hier macht das Arbeiten Spaß. Und die Hauptsache: Die Mitarbeiter sind zufrieden.



FACTS & FIGURES



Temporären Mitarbeiterrestaurant



2014



In zwei Wochen stand die Gebäudehülle



900 Quadratmeter



"Alles ist hochwertig, funktional, energieeffizient und nachhaltig. Hier macht das Arbeiten Spaß. Und die Hauptsache: Die Mitarbeiter sind zufrieden."

neptunus.de