



# NEUBAU «OSCAR» BETTENHAUS KLINIK BARMELWEID, 5017 BARMELWEID/AG

AUSBAU GEWERBLICHE GROSS-KÜCHE MIT ABWÄSCHEREI UND KÜHLZELLEN, ESSENSAUSGABE FREEFLOW- UND GASTRO-BEREICH

**Unser Mandat: Örtliche Bauleitung / Steuerung und Koordination der Bauausführung**



#### Bauherrschaft

Barmelweid Gruppe AG  
5017 Barmelweid / AG

#### Bausumme

Keine Angabe

#### Bauzeit

1. Bauetappe bis Teilbetrieb  
ca. 31 Monate (Juli 16 – Feb. 19)

#### Unser Auftraggeber

Gross Generalunternehmung AG, 5201 Brugg  
(Von der Bauherrschaft mit der Bauleitung  
beauftragt)

## BESONDERHEITEN UND HERAUSFORDERUNGEN

- Nebst der Baustellenlogistik auf engstem Platz, fortlaufendes Aufrechterhalten des sich wechselnden Verkehrsregime, Zufahrten zu den teils provisorischen Personalparkplätzen.
- Lage der Baustelle auf ca. 770 M.ü.M. daher lange Anfahrtswege der Logistik.
- Unter hohem Termindruck bei gleichzeitig rollender Planung, Umsetzen der hochstehenden Architektonischen Anforderungen.
- Sehr eng etappierte Arbeitsbereiche bei den Rohbauarbeiten Baumeister Hochbau in Folge. Vorgaben Aufrechterhalten von Zufahrten und Plätze für laufenden Klinik-Betrieb.
- Ganzes Klinik - Areal hat nur eine Zufahrt.
- Betreiben eines Logistikportals, welches von einer externen Person bewirtschaftet wurde.

## UNSERE ERBRACHTEN DIENSTLEISTUNGEN

- Ausbau 1. UG Küche, Abwäscherei, Kühlzellen, Essensausgabe, Freeflow- und Kiosk-Bereich, Gastro-Bereich mit Selbstbedienung und Gäste bedient, sowie Service-Office und Büros Leitung Küche.
  - Kompletter Ausbau der grossen Gastroküche mit Abwäscherei und Kühlräumen im 1. UG
  - Erstellen der Technikräume für die Kommunikationsmedien, Traföräume, Räume gewerbliche Kälte
  - Erstellen Büros Leitung Küche und Service-Office
  - Erstellen Bereich Essensausgabe mit hochwertigen Büffetanlagen und professionellem Pizaofen
  - Erstellen Freeflow-Bereich mit Getränkestationen, Buffet-und Kassenanlagen sowie Kiosk-Bereich mit hochstehenden Schreiner-Ausbauten und edlen Wandverkleidungen
  - Erstellen eines grossen Gastro-Bereichs mit Sitzplätzen für ca. 300 Gäste mit wunderschönem Blick in die Alpen
  - Erstellen bedienter Essbereich für Privat-Patienten mit edlen Wandoberflächen und Ausbauten
  - Initialisieren und erstellen des Pflichtenheftes für die Baustellenlogistik und Sicherheit.
- Organisieren und Leiten von Bausitzungen.
- Überwachen und begleiten der hochstehenden Detail-Ausführungen am Bau.
- Begleiten der Zwischenabnahmen mit den Gastro- und Kälte-Fachplaner und Spezialisten.
- Organisation Vorabnahmen, Abnahmen, Übergaben, Schlussabnahmen.