Die Architektur der Stadt: Spiegelbild gesellschaftlichen Wandels

Die Stadt, in der wir leben, braucht eine neue Formel. Nach 125 Jahren funktionaler Trennung müssen Leben, Essen, Wohnen und Arbeiten wieder zusammenrücken und neu organisiert werden. Vom Mensch, zum Nutzen, zur Architektur – das ist das Konzept der maxmaier urbandevelopment.

Von Mario Stockhausen

Das Werkzentrum Weststadt in Ludwigsburg war einst vor seinem Zerfall vom Pioniergeist deutscher Produktionsfirmen geprägt. Hier wurde Beispielsweise durch die Erfindung des elektroautomatischen Kühlschranks der Firma Eisfink Industrie 1.0 Geschichte geschrieben.

Anfang der 80er Jahre erwarb Max Maier, Inhaber von Rieber und Eisfink, sukzessive Grundstücke des Areals und entwickelte in den darauffolgenden Jahren das Werkzentrum Weststadt zu einer produktiven Stadt. Die Revitalisierung der veritablen Industriebrachen wurden unter der Berücksichtigung des bestehenden Produktionsquartiers mit lokalen Ökonomien und Dienstleistungen materialisiert. Die historischen Bezugsachsen werden dabei sensibel im Kontext der Stadt unter der Bedingung Industrie 4.0 und dem soziologischen Wandel berücksichtigt.

urbanharbor verkörpert die neue Arbeitswelt

Die jüngst eröffnete Revitalisierungs-Architektur der ehemaligen Hüller Hille Produktionshallen bilden das urbanharbor im Werkzentrum Weststadt – Impulsgeber für den Paradigmenwechsel. Auf 4 000 qm materialisiert sich ein einzigartiger Handlungsraum für Ludwigsburg, die Region, seine Menschen und Unternehmen. Ein Ort, an dem Kollaboration in die Tat umgesetzt wird, organisiert und versorgt durch digitale Prozesse und Services. Firmen wie Porsche Design, Porsche Digital, Robert Bosch Start-Up, die Deutsche Telekom und Rieber kommen hier zusammen, um gemeinsam an den Zukunftsideen von Morgen zu arbeiten.

Max Maier ist überzeugt: »Jetzt ist die Zeit, für eine neue Herausforderung: dem Bruch der Egomanie«.

Einem sind sich die Macher des urbanharbor mehr als bewusst – mit der Digitalisierung und dem gesellschaftlichen Wandel verändert sich auch die Art zu Arbeiten grundlegend. Früher spiegelten sich hierarchische Strukturen in strengen Vertikalen und abgetrennten Büroräumen, doch die neue Arbeitswelt stellt ganz neue Anforderungen an die Architektur. Mit der Transformation der Arbeitswelt verliert das Büro als Einzelraum immer mehr an Bedeutung. Der eigene Schreibtisch kann zwar noch als eine »kleine Heimat" funktionieren – notwendig ist er nicht mehr. Die Revitalisierungs-Architektur von maxmaier urbandevelopment ermöglicht das neue Arbeiten: es ist der Mensch, der bei dem Wandel im Zentrum steht, seine Bedürfnisse müssen bei der Gestaltung seines Arbeitsumfelds berücksichtigt werden. Denn je wohler er sich bei der Ausübung seiner täglichen Arbeit fühlt, desto produktiver und zufriedener ist er.

»Wandel lässt sich nicht von oben befehlen, sondern funktioniert nur, wenn der Mensch eingebunden wird und die Architektur auf ihn reagieren kann« betont Max Maier.

Damit ändern sich auch die Anforderungen an Räume und Areale. Diese sind nach wie vor für das Arbeitsleben unentbehrlich – nur ihre Funktion veränderte sich mit der Zeit und damit ihre Gestaltung. Sie sind Orte der Begegnung und des Gesprächs, und mit der Schaffung von Interaktionsräumen im urbanharbor werden diese Entwicklungen architektonisch beantwortet.

In dieser Zeit des Wandels, wo Unternehmen, Funktion und Menschen immer mehr flexibel sein müssen, entwickelt die maxmaier urbandevelopment deswegen Raum- und Gebäudekonzepte, die auch nach 10 Jahren noch dem herrschenden Begriff von Arbeit entsprechen oder entsprechend angepasst werden können. Dies hat zur stilistischen Folge, dass der Mensch und die ihm folgende Funktionalität im Zentrum steht.

»Wir konzentrieren uns auf den arbeitenden Menschen und die Pflege seines Netzwerks.« Max Maier

Das Werkzentrum Weststadt durchlebt so den umfassenden Paradigmenwechsel, dass die Hierarchien der alten Schule zunehmend durch flexible Arbeitswelten, die auf Kommunikation und Kooperation ausgerichtet sind, abgelöst werden.

Neue Möglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung

Auch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung im halböffentlichen- und öffentlichen Raum integriert das urbanharbor neueste Dimensionen in der Vernetzung der Küche. Mit dem Rieber Flagship speisewerk, das Herzstück des Areals, gibt Visionär Max Maier mit Rieber einen Vorgeschmack darauf, wie Gastronomie 4.0 aussieht. Das Ziel ist es, maximale Transparenz vom Acker bis zum Teller via QR-Code und Sensorik zu erreichen. Für den Gastronomen und dem Menschen.

Das speisewerk zählt mit seinen 2 500qm zu den größten und digitalisiertesten Großküchen Europas. Bewusst, regional, nachhaltig – so lautet das Motto im speisewerk im urbanharbor, das der Gastronom Andreas Müller (Adler am Schloss) aus Bönnigheim mit seinen rund 35 Mitarbeitern im Sinne der Philosophie von Max Maier und Rieber realisiert. Hier werden zukünftig bis zu 10 000 Essen täglich regional und frisch auf höchstem Niveau für die Menschen der Weststadt, als auch für halböffentliche- und öffentliche Institutionen wie zum Beispiel Kitas und Schulen der Region produziert. Dies ist wirtschaftlich nur mit der richtigen Hardware möglich. Seit Jahrzehnten stehen weltweit die Rieber Produkte thermoport und die Gastronorm-Behälter für den standardisierten, sicheren Speisetransport. Mit dem digitalen Temperaturmesssystem nach °HACCP CHECK, entwickelte Rieber in den letzten Jahren eine cloudbasierte IOT-Lösung, die sämtliche Küchentechnik und Equipment überwacht und den logistischen Prozess transparent macht. Fest installierte Sensoren sind in Kühlräumen und den mobilen Rieber thermoporten angebracht, sowie QR-Codes auf allen Gastronorm-Behältern. Mit °CHECK bietet Rieber ein Instrument zur sicheren Lebensmittellagerung und - transport, und leistet gleichzeitig einen Beitrag zum respektvollen Umgang mit Ressourcen. Dies soll neben einer Qualitätssteigerung die Fokussierung aufs Wesentliche in der Küche ermöglichen.

Pächter Andreas Müller nutzt das System nun bereits seit mehr als 2 Jahren und zieht ein positives Fazit: »Ich kann der Aufzeichnungs- und Kontrollpflicht viel einfacher nachkommen und sie zeitsparender abwickeln. Das System verleiht Sicherheit und eröffnet Freiräume für wichtige Tätigkeiten. Die Digitalisierung systematisiert und standardisiert Prozesse.« Zudem sieht er im Hinblick auf die Folgen der Digitalisierung keinen Grund zur Sorge, dass diese Einsparungen im Personalbereich zur Folge haben wird. »Ich sehe viel mehr Vorteile«, entgegnet Andreas Müller. »Köche haben beispielsweise wieder Zeit für die Entwicklung neuer Rezepturen und Servicemitarbeiter kümmern sich noch intensiver um die Gäste«.

Protecting Ressources – Jetzt ist Zeit

Denn das tägliche Essen verursacht ein Drittel unseres ökologischen Fußabdrucks. Jeder von uns gestaltet mit seinem Essverhalten den Globus mit. So klein der Beitrag im Einzelnen ist, so wirkungsmächtig trägt in der Summe aller die Ernährung der Menschheit zum globalen Wandel bei. Nachhaltigkeit ist für Rieber, den Bedürfnissen mit geringerem Einsatz von Ressourcen zu begegnen. Dabei immer ökologisch und sozial gedacht. Nicht rein unter der Prämisse was ökonomisch möglich ist. Jetzt ist die Zeit Denkmuster umzukrempeln – mit den richtigen Methoden, transparenten Prozessen und standardisierten Systemen.

Auf den Punkt zubereitet und perfekt temperiert in den Systemen von Rieber.
Fotos: Rieber