

Käsefabrik in Vantaa = Fromagerie à Vantaa = Cheese factory in Vantaa

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home :
internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **28 (1974)**

Heft 2: **Industriebau/Industrielles Bauen = Bâtiments
industriels/Bâtiments industrialisés = Building for industry**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-347993>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Käsefabrik in Vantaa

Fromagerie à Vantaa
Cheese factory in Vantaa

geplant 1969–1970
gebaut 1971–1972

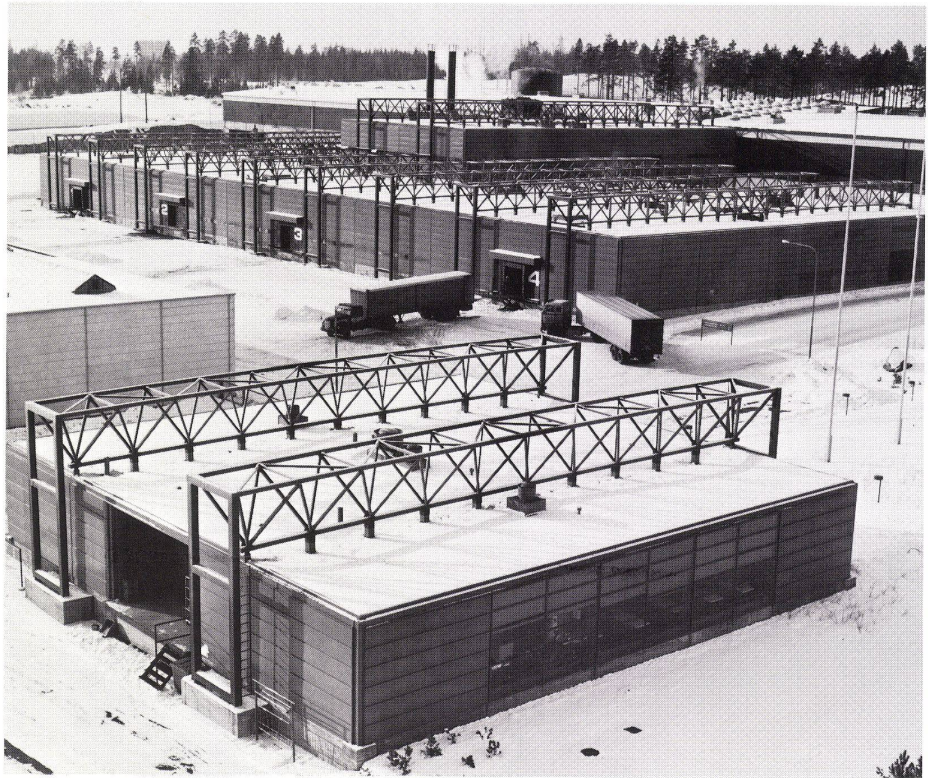
Matti K. Mäkinen, Antti Katajamäki und
Kaarina Löfström

Der Neubau dient der Herstellung von Käse und den Verpackungen. Im Jahr werden etwa 7000 Tonnen Käse verarbeitet. Die Lagerung erfolgt im Gebäude mit Satteldach (siehe Lageplan A).

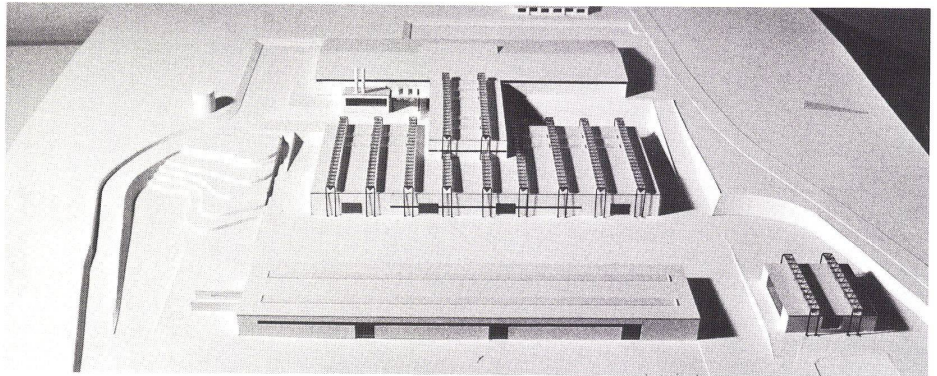
Die Tragkonstruktion, die Decken und Wände sind in Stahl ausgeführt. In Finnland ist die Anwendung von Stahl in diesem Ausmaß eher selten. Ursprünglich war die Ausführung ganz in Stahlbeton vorgesehen, die in der Regel wesentlich billiger zu stehen kommt. Die hohen Angebote der Generalunternehmer zu einem Zeitpunkt höchster Konjunktur im Stahlbetonbau und günstiger Preise im Stahlbau haben veranlaßt, die Konstruktion vollständig zu ändern und ganz in Stahl auszuführen.

Die neun räumlichen Fachwerkträger sind aus Vierkant-Stahlrohren zusammengesetzt, 48 m lang und in Abständen von 12 m angeordnet. Die Träger und die fassadenseitigen Doppelstützen liegen außerhalb des Gebäudes, weil die finnischen Brandschutzvorschriften auch für eingeschossige Hallenbauten eine feuerhemmende Ummantelung von primären Tragelementen in Stahl innerhalb des Gebäudes verlangen. Mit der Anordnung der Tragkonstruktion außerhalb des Gebäudes konnten die Kosten für eine entsprechende Isolation umgangen werden; nur die in der Trägermitte liegenden Doppelstützen waren brandhemmend zu ummanteln.

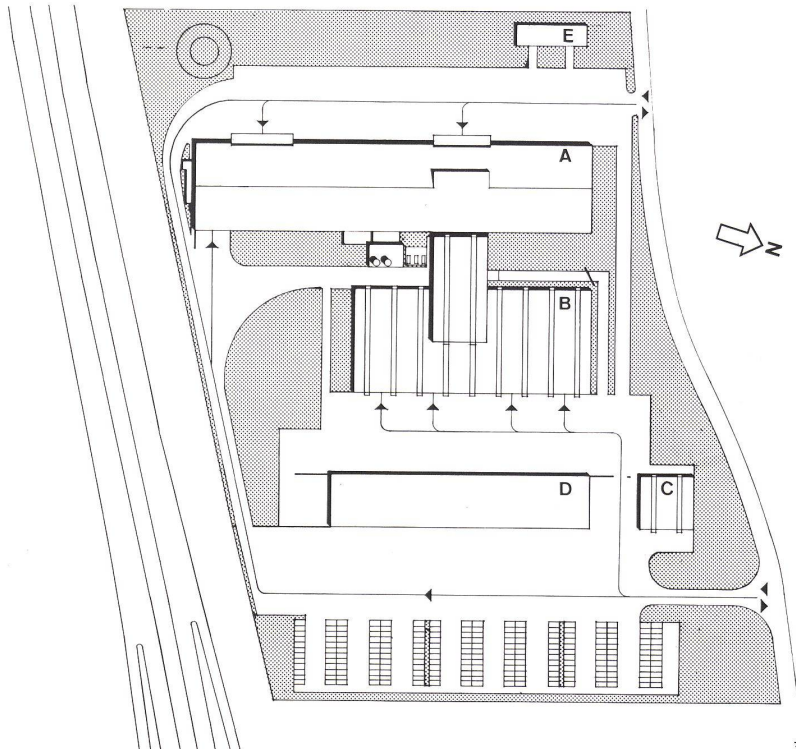
Auf die I-förmigen Dachträger sind trapezförmige Stahlbleche aufgeheftet. Die Fassadenelemente bestehen aus kunststoffbeschichteten Stahlblechen, die mit Schlackenwolle isoliert sind. Diese Fassadenelemente messen 600×60 cm und 480×60 cm.



1



2



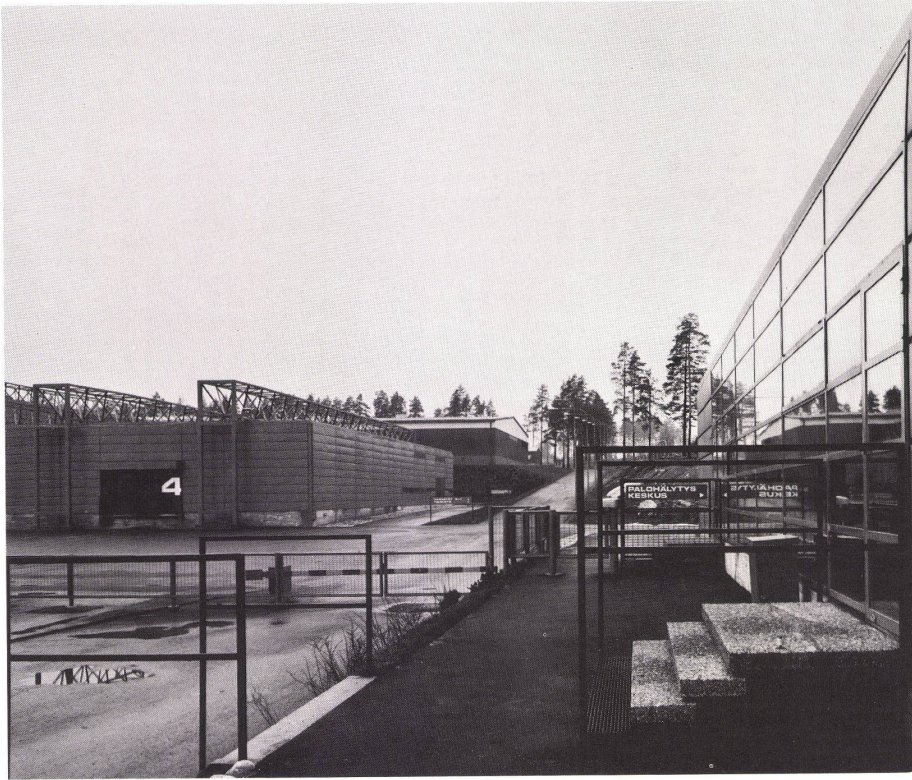
3

1
Gesamtansicht von Nordosten.
Vue générale du nord-est.
Assembly view from northeast.

2
Modell Ostansicht.
La maquette vue de l'est.
Model, east elevation view.

3
Lageplan 1:3000.
Plan de situation.
Site plan.

- A Käselager / Magasin à fromage / Cheese store
- B Fabrikationshalle für die Herstellung von Käse und Verpackungsmaterialien / Hall de fabrication de la fromagerie et articles de conditionnement / Factory for the production of cheese and packaging material
- C Mensa und Verkaufsgeschäft / Cantine et magasin de vente au détail / Refectory and retail shop
- D Werkstätten für die Reparatur von Maschinen / Atelier de réparation pour les machines / Workshops for machinery repair
- E Wohnungen / Logements / Flats



Le nouveau bâtiment sert à la fabrication et au conditionnement du fromage. On y traite environ 7000 tonnes de fromage par an. La marchandise est stockée dans le bâtiment existant avec toiture à deux pentes (voir plan de situation A).

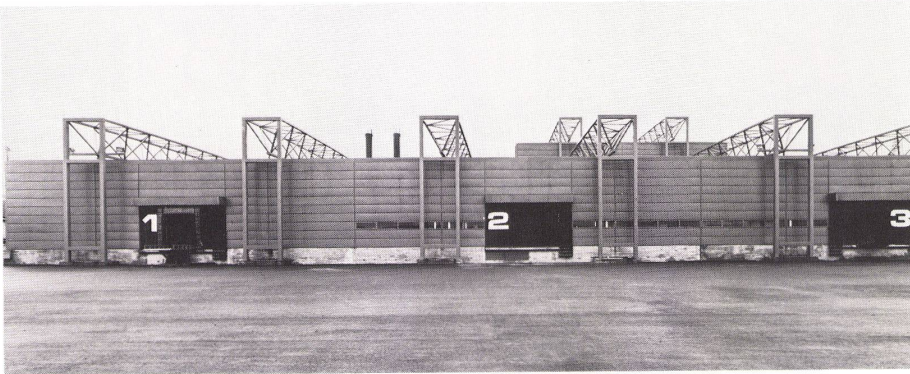
La structure portante, les planchers et les parois sont exécutées en acier. En Finlande l'utilisation de l'acier à cette échelle est plutôt rare. A l'origine on avait prévu une construction complètement en béton armé qui revient habituellement meilleur marché. Les offres élevées présentées par l'entreprise générale à une époque de haute conjoncture dans le béton et les prix plus avantageux de l'acier ont conduit à repenser complètement le projet dans le sens d'une construction tout acier.

Les poutres principales en treillis au nombre de neuf sont constituées de tubes d'acier carrés. Elles ont 48 m. de portée et se répètent tous les 12 mètres. Ces poutres et les appuis jumelés qui les soutiennent sont placés à l'extérieur du bâtiment car en Finlande, même pour un hall à rez-de-chaussée, les prescriptions anti-incendie exigent un revêtement protégeant la structure. En plaçant cette ossature à l'extérieur on évitait le coût de cet isolement protecteur. Des tôles trapézoïdales sont agrafées sur les profils en I qui forment les poutrelles de toiture. Les éléments de façade se composent de tôle d'acier revêtue de matière plastique; ils sont isolés avec de la laine de scories. Ces éléments mesurent 600×60 et 480×60 cm.

The new building is used for the production of cheese and packaging material. In one year approximately 7000 tons of cheese are processed. Warehousing is handled in the already existing building with hip roof (cf. Site Plan A).

The supporting construction, the ceilings and walls are of steel. Such a large-scale use of steel is rather rare in Finland. It was originally planned to use reinforced concrete, which as a rule is less costly. But owing to an unusual market situation, it was possible to employ steel throughout.

The nine lattice-girders are composed of rectangular steel tubing, 48 m in length and placed at intervals of 12 m. The girders and the double supports on the faces are sited outside the building volume, because of the requirements of the Finnish fire protection regulations. This permitted economies on fireproofing; only the central supports had to be faced with insulation material. Trapezoidal sheet-metal panels are affixed to the I-beams in the roof structure. The face elements are made up of plastic-coated sheetmetal, insulated with rockwool. These face elements measure 600×60 and 480×60 cm.



4
Rechts Gebäude mit Mensa und Verkaufsgeschäft, links Fabrikationshalle.

A droite volume de la cantine et du magasin, à gauche hall de fabrication.

Right, building with dining-room and retail shop. Left, factory.

5
Ostansicht der Fabrikationshalle.

Le hall de fabrication vu de l'est.

East elevation view of factory.

6
Innenansicht der Fabrikationshalle.

Le hall de fabrication vu de l'intérieur.

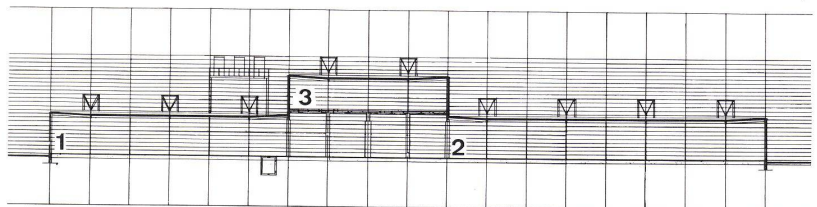
Interior view of factory.



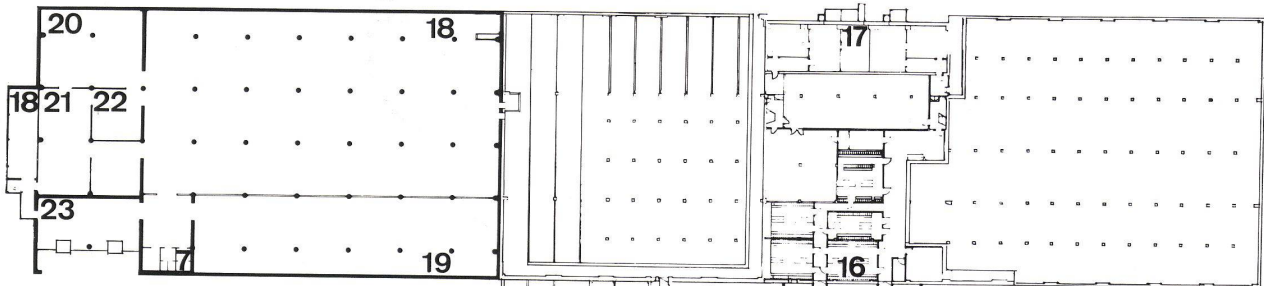


7
Ausschnitt von der Ostfassade der Fabrikationshalle.
Détail de la façade est du hall de fabrication.
Detail of the east elevation of the factory.

8
Längsschnitt durch die Fabrikationshalle 1:1000.
Coupe longitudinale sur le hall de fabrication.
Longitudinal section of the factory.



1 Käseherstellung / Fabrication du fromage / Cheese production

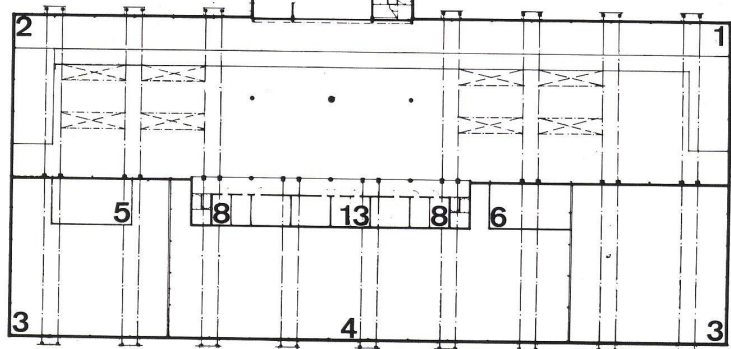


2 Herstellung von Verpackungsmaterialien / Fabrication des articles de conditionnement / Production of packaging material

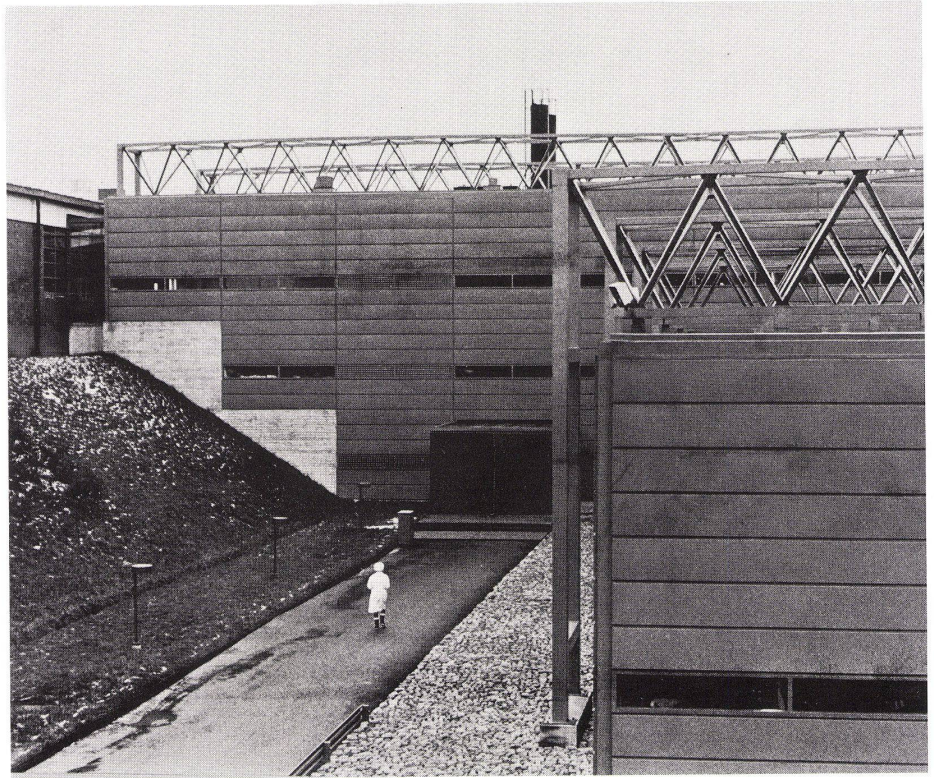
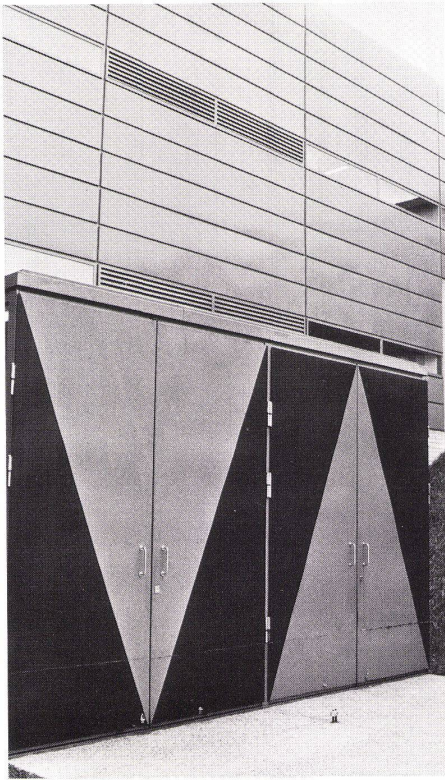
3 Kochhalle / Hall de cuisson / Cooking hall

9
Grundriß Fabrikationshalle und Lagergebäude 1:1000.
Plan du hall de fabrication et du stockage.
Plan of factory and warehouse.

- 1 Käse-Verpackung / Conditionnement du fromage / Cheese packaging
- 2 Käse-Aufbereitungsfabrik / Usine de préparation du fromage / Processed cheese factory
- 3 Käse-Lagerhalle / Stockage du fromage / Product store
- 4 Verpackungsmaterial-Lagerraum / Magasin des articles de conditionnement / Packaging supply store
- 5 Tiefkühlanlage / Réfrigération / Refrigeration
- 6 Pumpen / Pompes / Pumps
- 7 Waschräumeinrichtung / Laverie / Lavatory
- 8 Büro des Werkmeisters / Bureau du contremaître / Foreman's room
- 9 Lastkraftwagen / Camions / Trucks
- 10 Mechanische Wäscherei / Laverie mécanisée / Machine part wash
- 11 Tiefkühlanlage / Réfrigération / Refrigeration
- 12 Elektroanlage / Equipements électriques / Electricity
- 13 Kompressor / Compresseurs / Compressor
- 14 Reparaturwerkstatt / Atelier de réparations / Repairs
- 15 Büro / Bureau / Office
- 16 Umkleideraum / Vestiaires / Dressing room
- 17 Schutzraum / Abri anti-aérien / Shelter room
- 18 Lager / Stockage / Store
- 19 Reifungsprozeß / Fermentation / Ripening

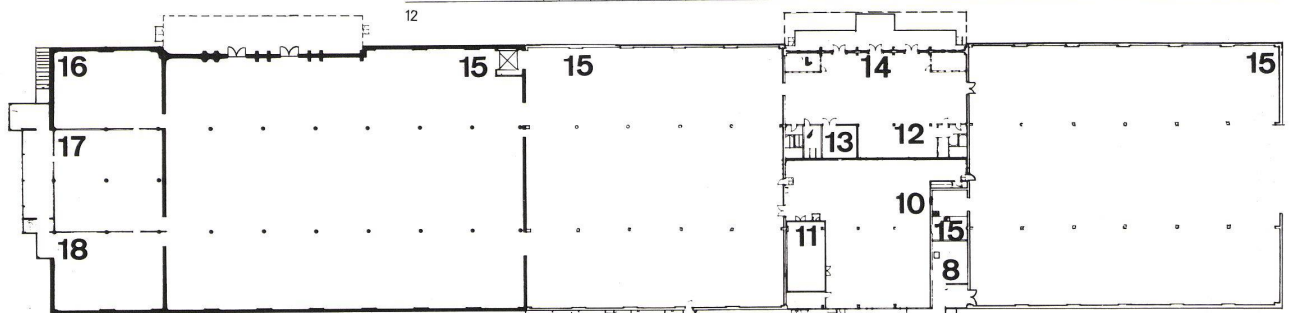
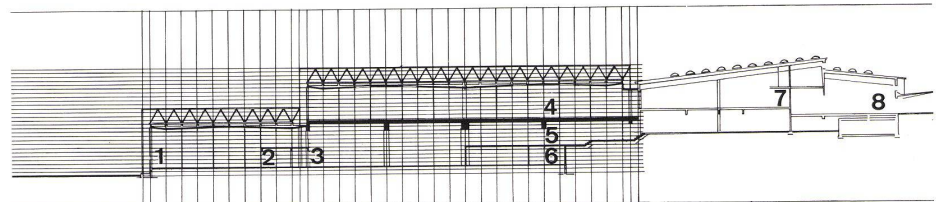


- 20 Wägung und Verpackung / Pesage et conditionnement / Weighing and packing
- 21 Trocknungsprozeß / Séchage / Drying
- 22 Einwachsen / Mise en cire / Waxing
- 23 Laderampe / Rampe de chargement / Loading



10
Haupteingang.
Entrée principale.
Main entrance.

11
Ausschnitt von Nordfassaden mit Haupteingang.
Détail de la façade nord montrant l'entrée principale.
Detail of north elevations with main entrance.

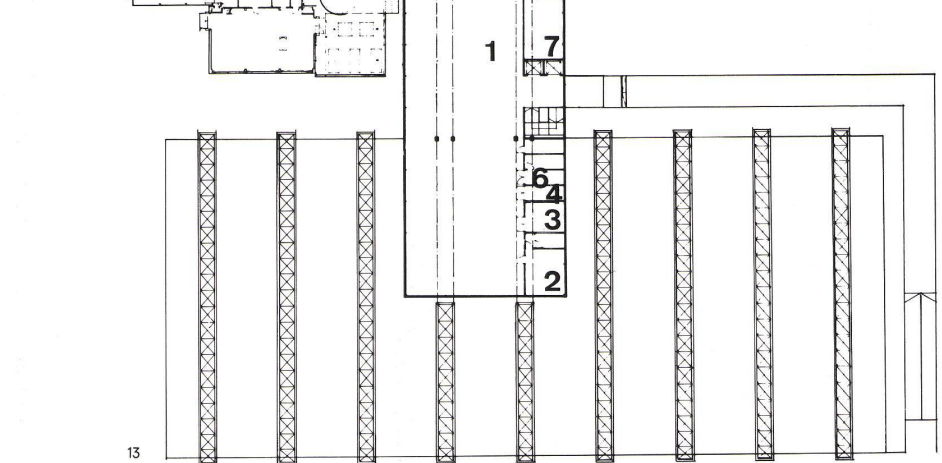


12
Längsschnitt durch Fabrikationshalle und Lagerhaus
1:1000.
Coupe longitudinale sur le hall de fabrication et le
stockage.
Longitudinal section of factory and warehouse.

- 1 Verpackungsmaterialien / Articles de conditionnement / Packing material
- 2 Nebenräume / Locaux secondaires / Auxiliary rooms
- 3 Käseaufbereitungs-Fabrik / Usine de préparation du fromage / Processed cheese factory
- 4 Kochhalle / Hall de cuisson / Cooking hall
- 5 Unterhaltungs- und Fürsorgerräume / Locaux pour la détente et les services sociaux / Social and welfare rooms
- 6 Technische Zentrale / Département technique / Technical section
- 7 Käse waschen und schälen / Lavage et nettoyage des fromages / Cheese washing and peeling
- 8 Empfang / Réception / Reception

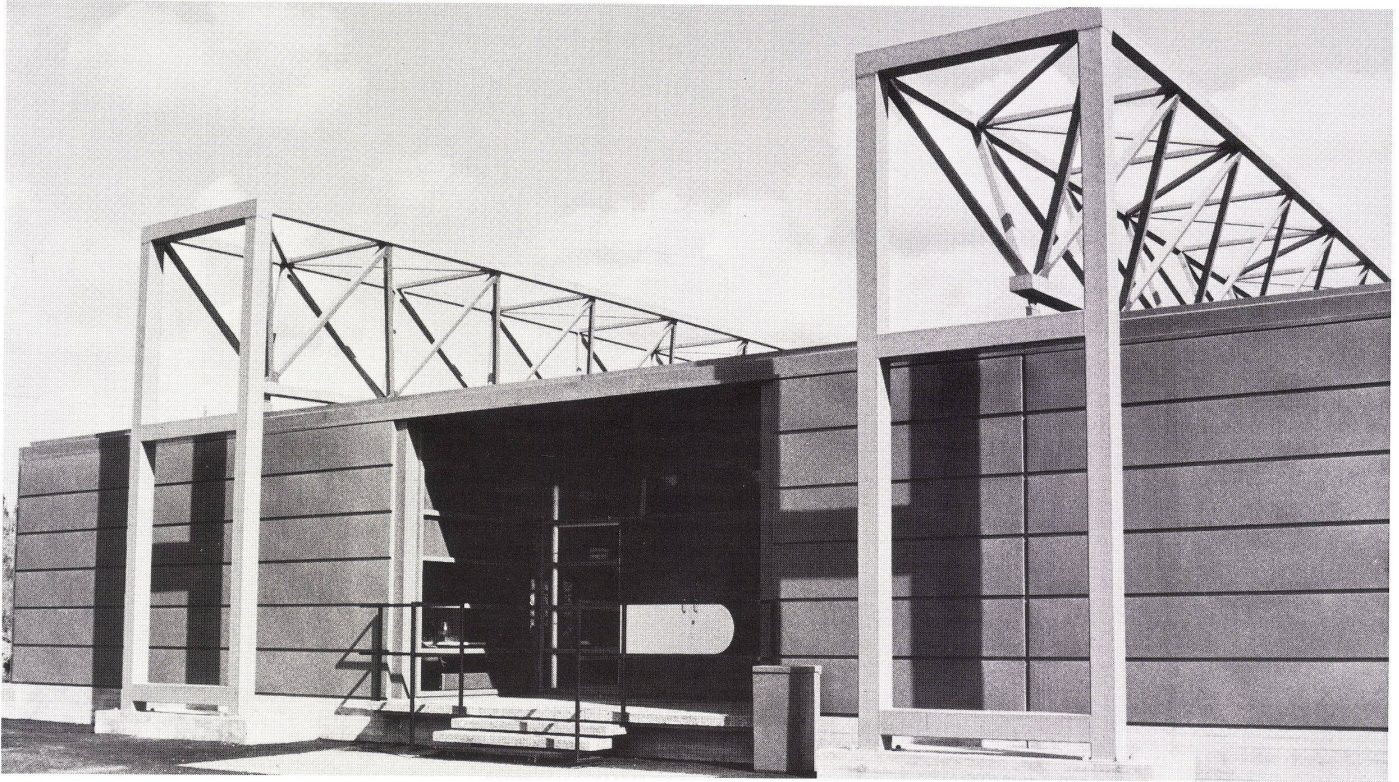
13
Grundriß Obergeschoß und Aufsicht auf Fabrikationshalle 1:1000.
Plan du 1er étage et toiture du hall de fabrication.
Plan of upper level and top view of factory.

- 1 Kochabteilung / Département cuisson / Cooking section
- 2 Laboratorium / Laboratoire / Laboratory
- 3, 4, 6 Einlagerung 4 Stockage / Storage



- 7 Kleinkäse / Petits fromages / Small cheese
- 8 Butterzumischung / Préparation du beurre / Butter tempering
- 10 Wasch- und Schälprozeß / Lavage et nettoyage des fromages / Washing and peeling
- 11 Trocknung / Séchage / Drying
- 12 Käsezwischenlager / Stockage intermédiaire / Cheese unloading

- 13 Lastwagen / Camions / Trucks
- 14 Empfang / Réception / Reception
- 15 Kühlhaus / Magasin réfrigéré / Cold store
- 16 Einsacken / Mise en sacs / Sacking
- 17, 18 Sortieren / Triage / Grading



14

14
Gebäude mit Mensa und Verkaufsgeschäft.
Volume de la cantine et du magasin de vente.
Building with refectory and retail shop.



15
Teilansicht der Mensa.
Vue partielle de la cantine.
Partial view of refectory.