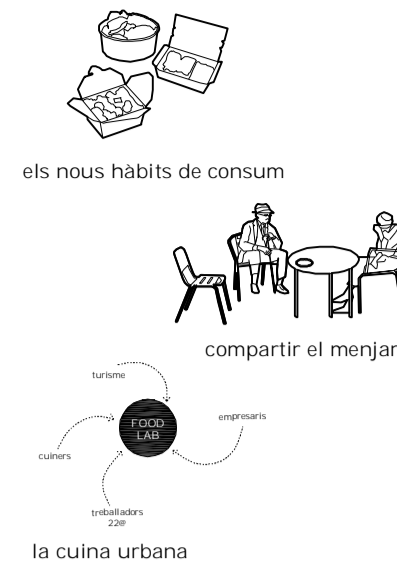
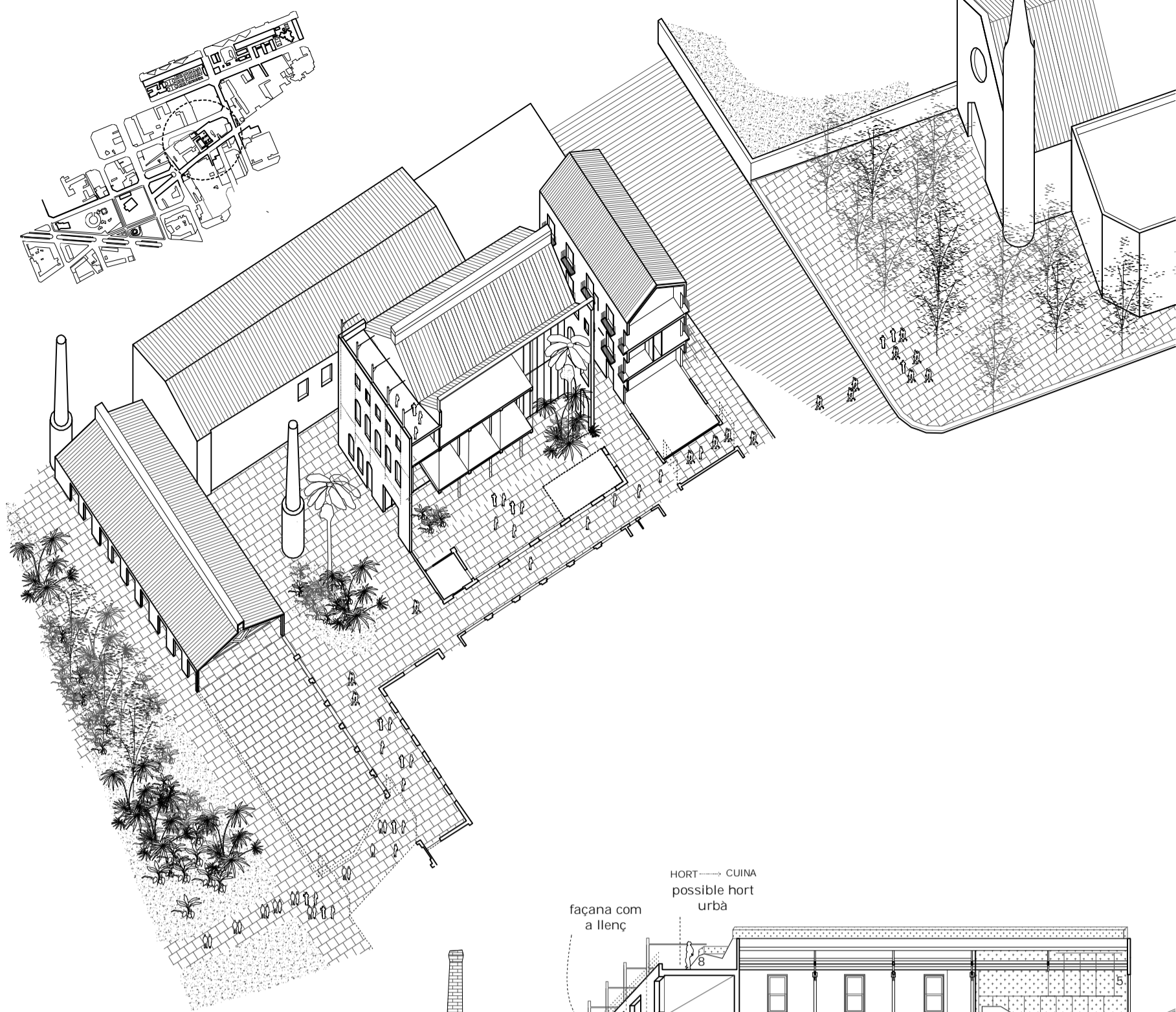


a través de les places



UNA CUINA URBANA

El fenomen del menjar: les activitats diàries socials i domèstiques de cuinar, menjar, vendre i comprar menjar donen lloc en aquest sentit, a un encadenat d'accions, cíclics i en constant transformació que, a poc a poc, ha anat modelant la ciutat, aportant nous continguts als espais que utilitzem i habitem, així com atorgant nous hàbits de consum i els seus significats.

A més a més, la ciutat continua sent un lloc de trobada i un lloc de menjar. Per exemple, al voltant d'una taula s'hi celebren banquets, sopars romàntics, o fins i tot, aniversaris. Al final, el fet d'alimentar-se està estretament lligat al fet de compartir i, per tant, al fet de viure.

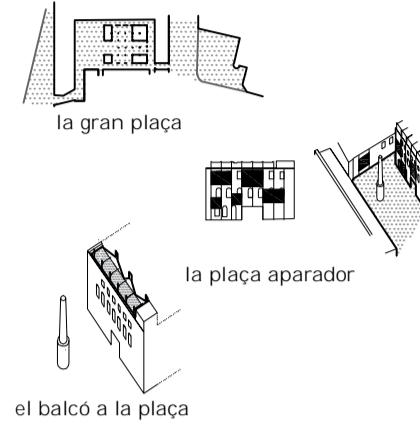
El nou FOODLAB situat a l'Escocesa pretén ser això, una nova peça en aquest engranatge cultural i domèstic per acabar movent noves peces i relacions socials en aquest indret. Un nou edifici-plaça per totes i tots on l'alimentació sigui l'activitat principal.

UNA PLAÇA

La fabrica de l'Escocesa és un conjunt fabril situat al 22@ i que, a escala de ciutat, genera un límit entre el Gran Parc del Poble Nou i la Gran Via de les Corts Catalanes.

Traient profit de les preexistències, la nova peça del FOODLAB allibera la planta baixa d'activitats tancades per posar tot el programa més públic i versàtil (l'auditori i l'espai expositiu) per acabar entenent l'Escocesa com una gran plaça i entendre'l com un continu urbà amb l'entorn que l'envolta.

La façana posterior de la fabrica és ara el nou accés i la façana de la plaça. És per això que es proposa un sistema tensat

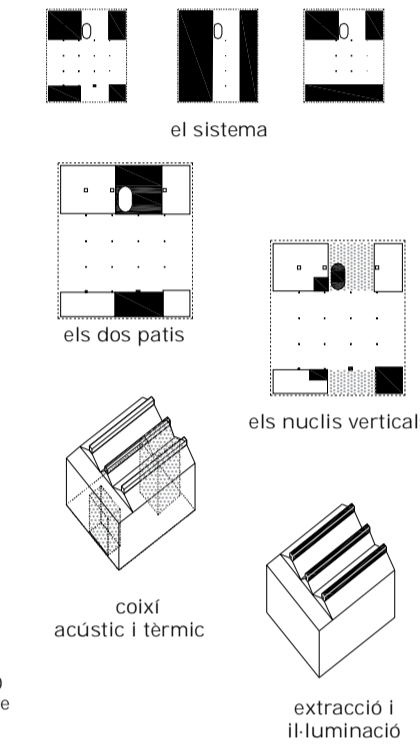


UNA SALA HIPOSTILA

El recinte de la Nau Shield de l'Escocesa està formada per un volum de 25x29x20 amb una estructura de pilars metàl·lics amb una modulació d'uns 5 metres. La coberta està acabada amb tres mòduls a dues aigües, dos més amples de 10 metres i un de 5 metres. Traient profit de les preexistències, es disposen caixes que incorporen els espais més privats i servidors: banys, magatzems o cuines. Per altra banda, els espais fora de les caixes són més versàtils i oberts.

Per una òptima organització i ventilació, es disposen de dos patis que creen un preàmbul entre l'espai exterior i interior i generen un coixí acústic i tèrmic. Aquests patis permeten a part d'il·luminar el centre de la nau.

L'escala mantinguda serà l'escala principal que connecta la planta baixa amb les classes, la terrassa i l'administració. Al mateix temps, la nova escala, acompanyada del muntacàrregues genera independència de les cuines respecte la resta del programa.



UNA GRAN CAIXA VENTILADA

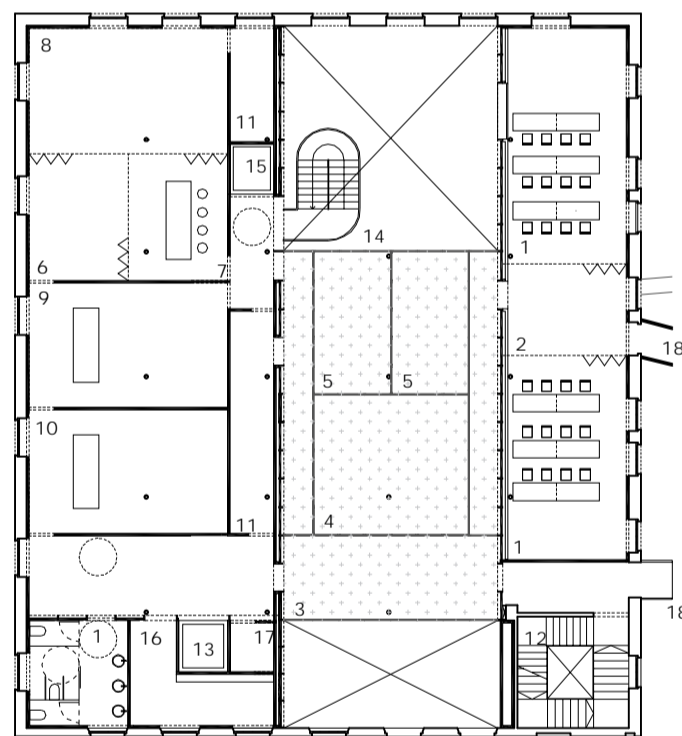
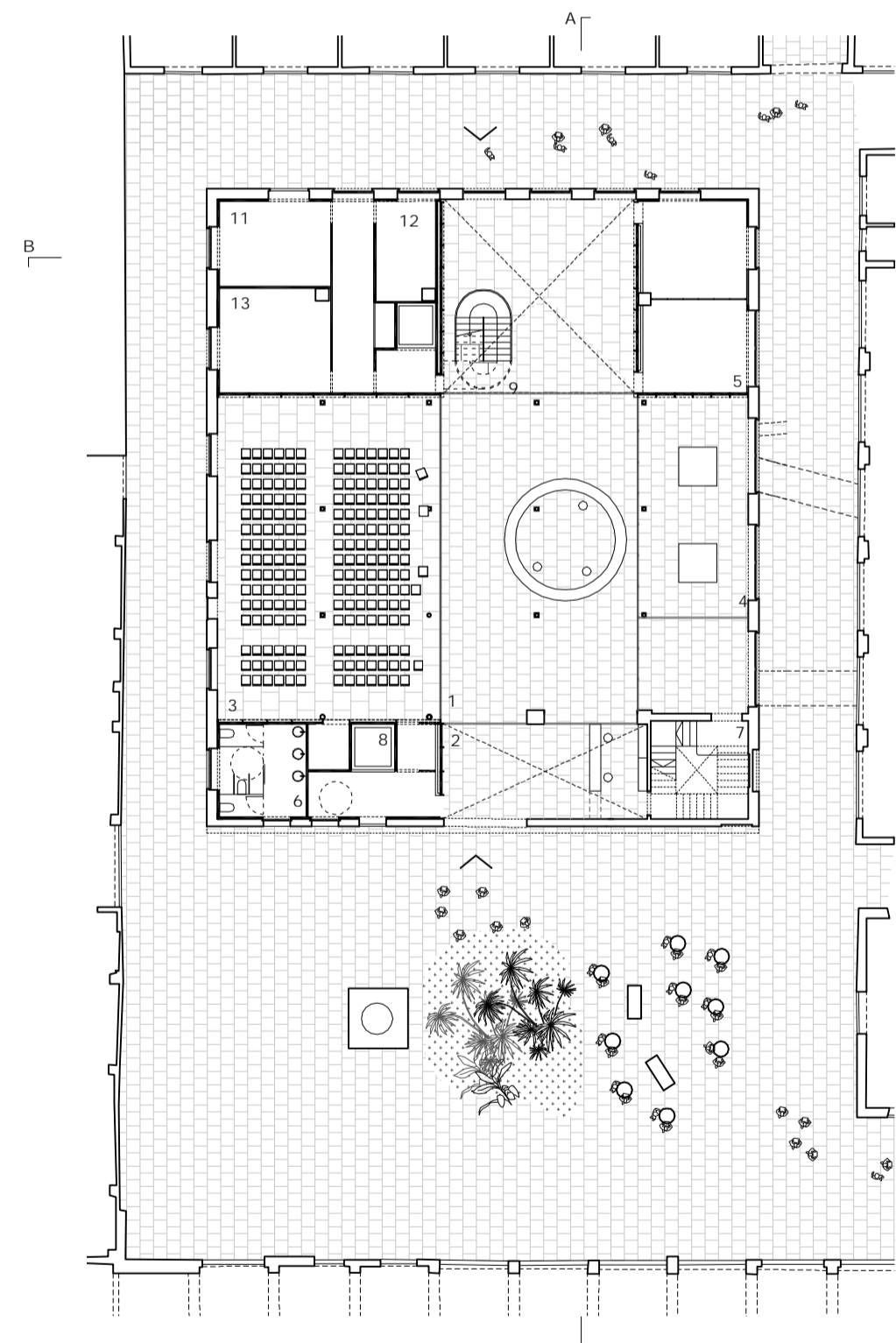
En l'àmbit ambiental, els dos patis en ser uns elements tancats permeten el control d'entrada i sortida d'aire. Això permet tenir un edifici ventilat a l'estiu i un edifici més hermètic a l'hivern aconseguint un condicionament tèrmic.

S'haurà d'incorporar aïllament, s'apropia aquesta amb una cinquena façana i incorpora uns fan-coils que utilitzaran l'aire d'extracció de les cuines per generar energia. També s'incorporen plaques solars al vessant sud de la coberta.

Aprofitant la mateixa geometria de la coberta i el fet que

A més a més, els nous murs d'envà seran de fusta amb cambra d'aire per pas d'instal·lacions.

Secció A
1. Nova façana pública amb un sistema lleuger de tensat per muntar exposicions. 2. Cancell-pati entre l'exterior i l'interior amb control d'aire. 3. Plaça Grab&Go amb una tanca 4. Nova escala 5. Cancell-pati entre l'exterior i l'interior amb control d'aire. 6. Vegetació de baix manteniment 7. Ventilació creuada 8. Nou terrat visitable 9. Tancament per control tèrmic

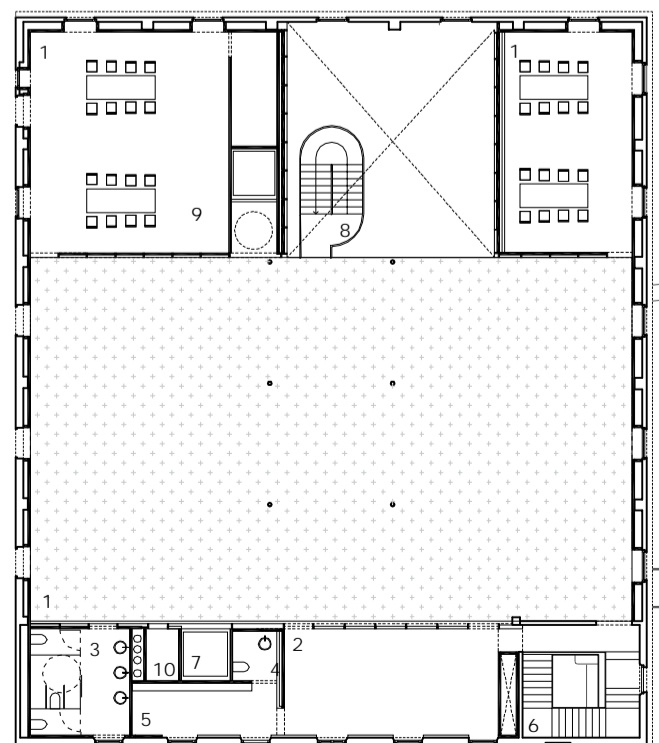


Planta Primera
1:300
1. Aula de formació (43,4 m²) 2. Espai extra (18 m²) 3. Zona networking (28,4 m²) 4. Office (34,4 m²) 5. Sales de reunions (17,1 m²) 6. Kitchen Unit (20,1 m²) 7. Sala de tast (20,1 m²) 8. Kitchen Lab (40,2 m²) 9. Àrea taller (40,1 m²) 10. Media Kitchen (40,1 m²) 11. Magatzem d'aliments (26,1 m²) 12. Escala existent 13. Ascensor 14. Nova escala 15. Muntacàrregues 16. Magatzem Media Kitchen (16,1 m²) 17. Espai de neteja (3,8 m²) 18. Ponts comunicats amb espais de circulació

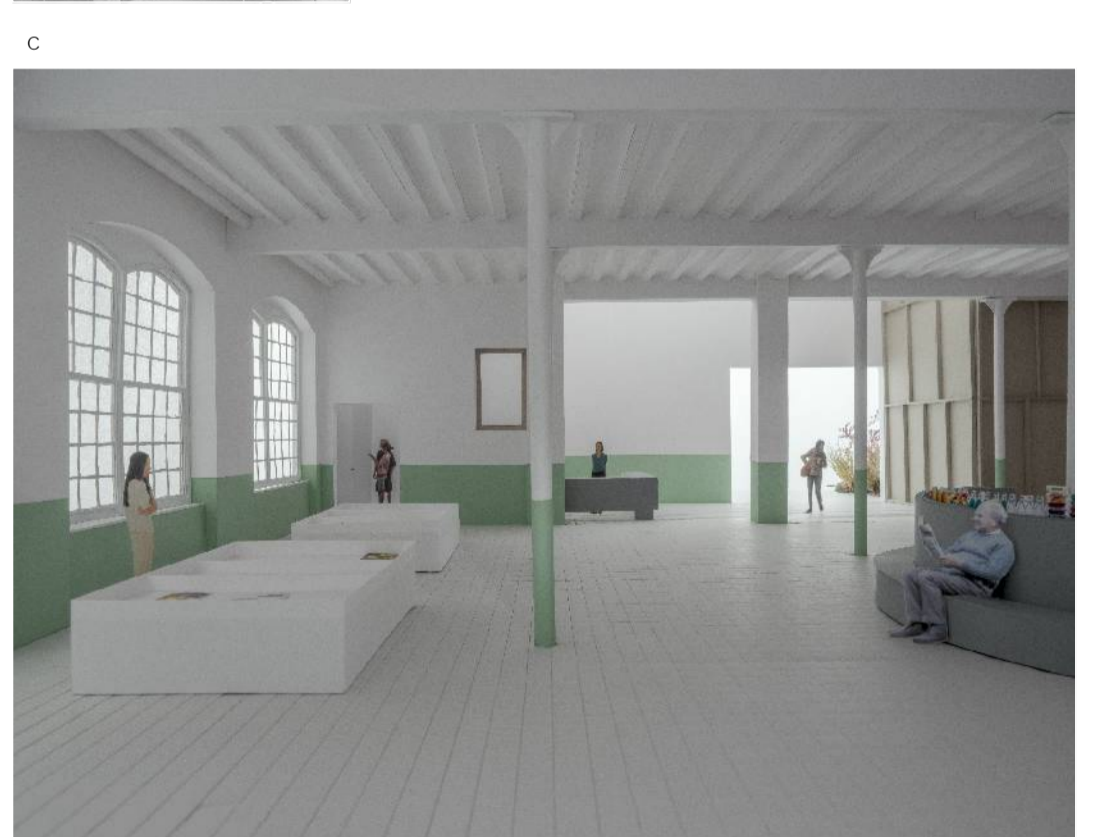
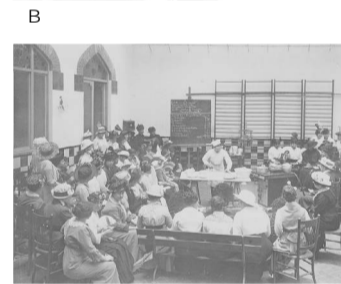
Planta Baixa
1:300
1. Plaça Grab&Go (118,2 m²) 2. Hall + recepció (40 m²) 3. Auditori (147 m²) 4. Sala d'exposicions (49,6 m²) 5. Espais corporatius (42 m²) 6. Banys (16,5 m²) 7. Escala existent 8. Ascensor 9. Nova escala 10. Muntacàrregues 11. Magatzems de residus (32,2 m²) 12. ET + Instal·lacions (14 m²) 13. Magatzem brut (32 m²)



Secció B
1:300
1. Sistema de coberta ventilada 2. Lluernari 3. Plaques solars 4. Aire pretractat i que es porta de forma mecànica a la coberta i un sistema de fan-coils completa el nivell de temperatura de cada espai de forma específica en funció de les demandes 5. Neteja i aplicació de morter de calç. Recuperació d'obertures originals 6. Geotèrmia superficial. Climatització passiva de la plaça amb sistema de tubs canadencs amb capa antimicrobiana 7. Paviment + aïllament tèrmic



Planta Segona
1:300
1. Zona de treball start-ups + espais d'ús versàtil (480,2 m²) 2. Oficina Staff (35 m²) 3. Bany Start-ups (16,5 m²) 4. Bany Staff (3,8 m²) 5. Arxiu (12,2 m²) 6. Escala existent 7. Ascensor 8. Nova escala 9. Muntacàrregues 10. Espai de neteja (2,2 m²)



ANEM AL FOODLAB!

A UNA FAÇANA APARADOR
Parades exteriors d'un mercat a Barcelona vistes des de la cantonada, 1968
IMATGE EXTRETA DEL FONS DE L'ARXIU HISTÒRIC DE BARCELONA

C UNA PLANTA BAIXA URBANA
Imatge de maqueta on es representa l'espai fluid de la planta baixa, entesa com un mercat amb les fusteries recollides i el nou sistema al fons.

B UN CUINER PREPARANT UN PLAT
Llició de cuina en l'antic Institut de Cultura i Biblioteca Popular per la Dona, 1928
IMATGE EXTRETA DEL FONS DE L'ARXIU HISTÒRIC DE BARCELONA

D UN CO-WORKING DOMÈSTIC
Imatge del espai de coworking amb relació amb la nova peça que conté l'espai administratiu i de serveis i com és la relació amb l'arquitectura existent mantenint l'ànima de fabrica.