Cafeteria der IBM-Werke in Sindelfingen (Württemberg) : Architekt : K.A. Koppenhöfer, Ingenieur, Stuttgart

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **50 (1963)**

Heft 5: **Kantinen**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-87052

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.

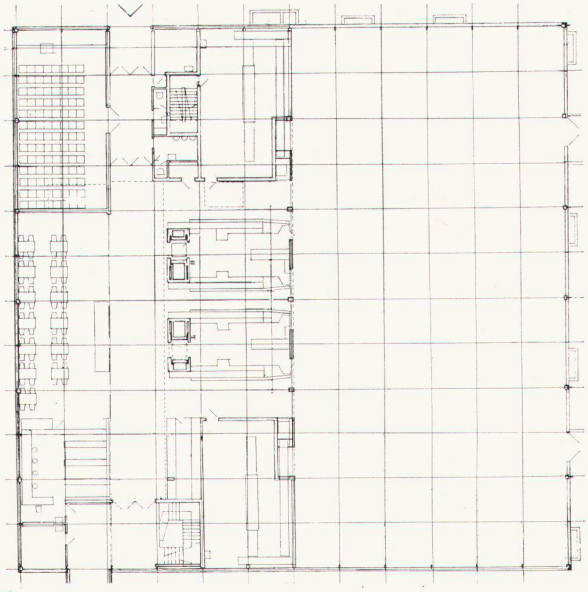
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Cafeteria der IBM-Werke in Sindelfingen (Württemberg)

1

2



3

Architekt: K. A. Koppenhöfer, Ingenieur, Stuttgart

Das Gebäude ist vom Werk durch eine Bahnlinie getrennt. Als Verbindung zum Werk wurde ein geschlossener 60 m langer Fußgängersteg gewählt, nachdem sich eine Bahnunterführung als zu teuer und auch aus anderen Gründen als unpraktisch herausgestellt hatte.

Um die Maße des Gebäudes klein zu halten, wurde eine zweigeschossige Anlage ausgeführt; Küche und Nebenräume befinden sich im Untergeschoß, Speisesaal mit Ausgaben und zwei Spülen im Erdgeschoß. Über Ausgaben und Spülen, die eine kleinere Raumhöhe als der Saal haben konnten, wurden in einem auf ganze Gebäudelänge durchgehenden Obergeschoß die Klimaanlagen angeordnet. Unter dem Untergeschoß befindet sich noch eine sogenannte Installationsstraße, in die sämtliche Leitungen für die Kücheneinrichtung, die Kühlmaschinen und die Maschinen für die ölhydraulischen Aufzüge und die Hebebühnen untergebracht werden konnten. Die Nebenräume der Küchenanlage mußten knapp gehalten werden, da im Untergeschoß noch eine Reihe Schulungs- und Büroräume untergebracht sind.

Küche, Ausgaben und Speisesaal sind für kontinuierlichen Betrieb und Selbstbedienung ausgelegt. Es können pro Minute 30 Essen ausgegeben werden, bei kurzfristigem Stoßbetrieb auch mehr. Zurzeit werden etwa 2000 Essen ausgegeben. Die Betriebsangehörigen haben gestaffelte Essenszeiten in Gruppen von 50 bis 100 Personen. Obere Grenze der Anlage: rund 4000 Essen. Von den vier Ausgaben dienen drei für Normalessen und eine für Schonkost. Beilagen und Getränke können frei gewählt werden; Abrechnung mit Bons aus Automaten.

Vor den Ausgaben liegt eine mit kleinen, niedrigen Tischen möblierte «Lobby» mit einer Automatengruppe für warme und kalte Getränke, Zigaretten usw., einem Verkaufsstand und der Werksbücherei. Diese Lobby hat bei den Werksangehörigen einen stärkeren Anklang gefunden, als man ursprünglich angenommen hatte. Schließlich befindet sich im Erdgeschoß noch ein Vortragssaal mit etwa 120 Sitzplätzen und Projektionskabine.

Konstruktion Untergeschoß: Sichtbeton, Sichtmauerwerk aus Kalksandsteinen. Erdgeschoß Stahlbeton- und Stahlskelett, Stahldachkonstruktion. Außenwände Gasbeton. Dach: Trapezbleche, Weichfaserplatten-Isolierung, 3 Pappelagen, Riesel-Abdeckung. Bodenbeläge: PVC und Mittelmosaik. Fenster-LM-Fenster mit Thermopaneverglasung. Abgehängte Decken: Holzträger, Hartfaserplatten.

1
Speisenausgabe
Distribution des repas
Distribution of meals

2
Küche, hinten Schwarzspüle und Kabine des Küchenchefs
Cuisine: au fond, la plonge et la cabine du chef de cuisine
Kitchen. In the background, dishwasher and chef's cabin

3
Grundriß 1 : 550
Plan
Groundplan

Photos: Otto Benner, Stuttgart