Werkkantine der Deutschen Hoffmann-La Roche AG in Grenzach, Deutschland : Architekt : Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

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: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-87056

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

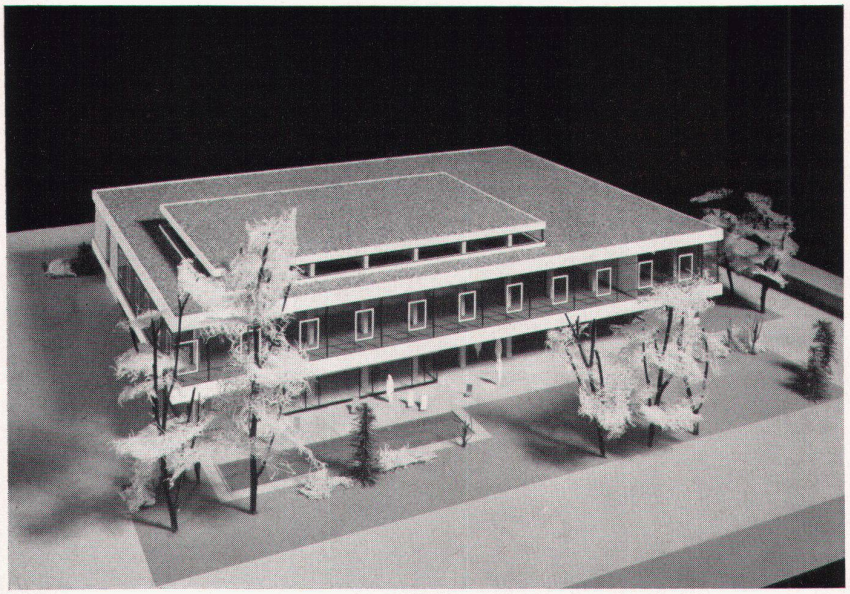
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Werkkantine der Deutschen Hoffmann-La Roche AG in Grenzach, Deutschland

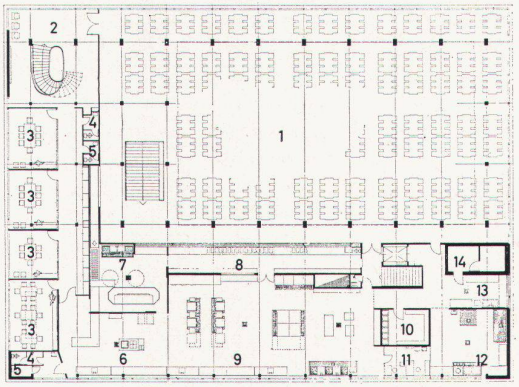
Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich



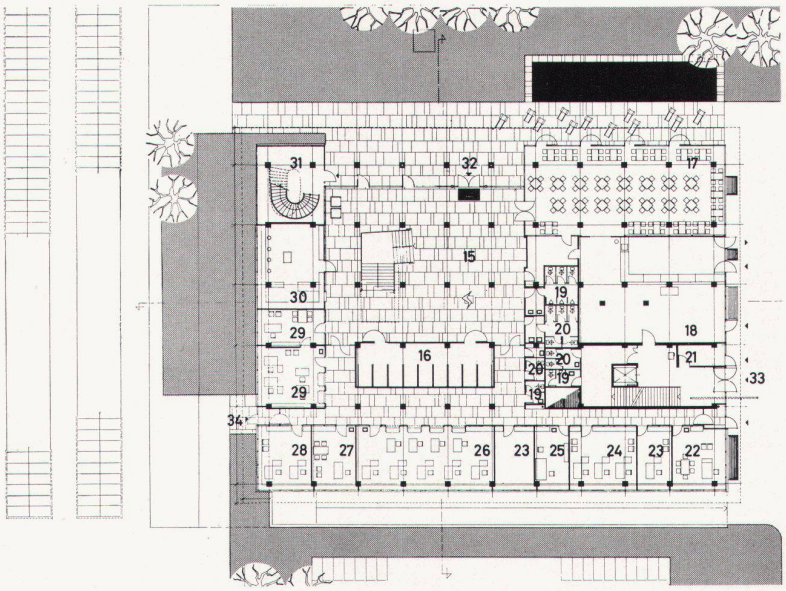
1

1 Speisesaal
2 Gästefoyer
3 Gästespeiseräume
4 Herren-WC
5 Damen-WC
6 Gästeküche
7 Geschirrspülraum
8 Speiseausgabe
9 Koch- und Bratküche
10 Tagesvorräte
11 Küchenleiter
12 Gemüseputzerei
13 Fleischaufbereitung
14 Kühlräume
15 Halle
16 Garderobe
17 Kaffeeraum
18 Teeküche und Getränkeausgabe
19 Herren-WC
20 Damen-WC
21 Müllraum
22 Abteilungsleiter
23 Sekretariat
24 Sachbearbeiter
25 Sanitätszimmer
26 Lohnberechnung
27 Chef
28 Personalbüro
29 Krankenkasse
30 Bibliothek
31 Eingangshalle Gäste
32 Haupteingang
33 Küchen- und Wareneingang
34 Eingang Büros

Photo: Wolf Bender, Zürich



2



3

Die Anlage ist zurzeit in Ausführung begriffen; die Fertigstellung ist auf das Frühjahr 1964 zu erwarten. Der Kubikinhalt beträgt 18075 m³, der Kubikmeterpreis DM 172.– ohne Kücheneinrichtung und Mobiliar.

Das Kantinengebäude liegt innerhalb des Werkgeländes in der Nähe von Hauptzugang und Verwaltungsgebäude. Eine ausgedehnte Grünanlage verbindet das Verwaltungsgebäude mit der Werkkantine zu einer zusammenhängenden Anlage.

Das Raumprogramm umfaßt in erster Linie einen großen Kantinenraum mit 540 Plätzen für die Werkangehörigen, einige kleine Speiseräume für Gäste und Geschäftsleitung sowie einen Kaffeeraum mit Getränkeausgabe mit 124 Plätzen. Außerdem sind weitere Lokalitäten für Wohlfahrt und Fürsorge, wie Krankenkasse, Personalbüro, Bibliothek usw., vorgesehen. Alle Speiseräume liegen auf gleicher Höhe wie die Küchenanlage, um einen rationellen Betrieb zu gewährleisten.

Der Speisesaal ist für Selbstbedienung eingerichtet, wobei die Werkangehörigen in Schichten von etwa 200 Personen zum Essen kommen. Es steht ihnen dann eine Essenszeit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Kantinenbenützer haben ihr Eßgeschirr nach dem Essen selbst wegzuräumen und beim Ausgang einem mechanischen Fließband zum Transport in die Geschirrspüle zu übergeben.

Die Bauanlage besteht aus drei Stockwerken. Im 1. Obergeschoß sind die Speisesäle einschließlich Küchenräume untergebracht, während im Erdgeschoß die für das Personal und die Gäste beziehungsweise Geschäftsleitung getrennt angeordneten Eingänge, der Kaffeeraum sowie die weitern Wohlfahrtsräume angeordnet wurden. Auch die Warenanlieferung erfolgt im Erdgeschoß, von wo die Waren vermittelst einer Treppe beziehungsweise eines Warenaufzuges entweder direkt in die Küchenräume oder in die im Keller gelegenen Vorratsräume gebracht werden können.

Die Außenwände werden in hellgestrichenem Sichtbeton ausgeführt, teilweise gestockt; die Stahlfenster mit Verglasung aus Dickglas oder Isolierglas; an den Süd-, West- und Ostfassaden sind Lamellenstoren.

Speisesaal, Gästeräume, Kaffeeraum und Getränkeausgabe sind klimatisiert; Küchenräumlichkeiten, Garderoben und WC-Anlagen ventiliert; der Haupteingang im Erdgeschoß vermittelst eines Luftvorhanges abgeschirmt; im übrigen ist die Grundlastheizung vermittelst Warmwasserzentralheizung betrieben; die Beheizung der Küchenapparate (wie Herde, Brat- und Backöfen, Geschirrwaschmaschine) und Warmwasserbereitung erfolgt durch Dampf.

Der Boden im Speisesaal ist heller geschliffener Kunststeinplattenbelag; Binder: Sichtbeton gestockt; innere Längs- und Querwand: glatte Ulmenholzverkleidung; Speiseausgabenkorpus: Chromstahlverkleidung; Decken: Akustikplatten farbig abgetönt. In den Küchenräumen besteht der Boden aus Steinzeugplattenbelag; Wandbelag: helle glasierte Plättli; obere Wandteile und Decken: Abrieb, hell gestrichen.

In Halle, Wartehalle, Gästeeingang und Gästefoyer sind die Böden und Treppen heller, geschliffener Kunststeinplattenbelag; die freistehenden Pfeiler Sichtbeton gestockt; Wände und Decken verputzt; im Kaffeeraum heller, geschliffener Kunststeinplattenbelag; Rückwand Nußbaumholzverkleidung; Akustikplattendecke hell gestrichen.

1
Modell
Maquette
Model

2, 3
Grundriß Obergeschoß und Erdgeschoß 1 : 650
Plan étage et rez-de-chaussée
Groundplan of upper and groundfloors