Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich : 1961/62, Architekten : Gottfried Landtwing & Hansulrich Walter, Nachfolger von B. Witschi, Architekt, 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: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-87060

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

Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich

1

2

1961/62. Architekten: Gottfried Landtwing & Hansulrich Walter, Nachfolger von B. Witschi, Architekt, Zürich

Mit den Gesamterweiterungsplänen der Schweizerischen Bankgesellschaft Zürich wurde 1952 von den Architekten E. & B. Witschi der Raumbedarf für die Personalverpflegungsstätte für 750 Angestellte festgelegt. Als 1961 mit der Detailplanung begonnen wurde, war der Personalbestand auf 1550 gestiegen. Da der ursprünglich angenommene Platzbedarf nicht mehr genügte und in der Horizontalen keine Ausweichmöglichkeit bestand, mußten Abwaschküche, Rüstküche, Vorratsräume und die Garderoben in den Keller verlegt werden. Ein vorhandener Warenlift sorgt für die Vertikalverbindung.

Um einen möglichst restaurantähnlichen Charakter zu erhalten, wurden folgende Forderungen gestellt: vier Varianten Menüs und drei Sorten Getränke, freie Wahl des Sitzplatzes und Bedienung an den Tischen, keine starre Schichteneinteilung und Bestellung des Menüs am Sitzplatz. Bis auf den letzten Punkt konnten die Wünsche erfüllt werden; die Menüs müssen jedoch wöchentlich voraus bestellt werden.

In der langen, schmalen Küche wurden die Apparate kojenartig an einen Servicegang gelegt, wo elektrisch geheizte Speisewagen gefüllt werden. Die Wagen werden in die Buffetanlagen geschoben, von wo das Essen als Tellerservice von Serviertöchtern auf den Tisch serviert wird. Durch das stokkungsfreie Kommen und Gehen der Angestellten, das sich schon nach kurzer Betriebszeit ausgebildet hatte, lagern die Speisen nicht lange in den Wagen. Bei 360 Sitzplätzen werden im Verlaufe von 2 Stunden ungefähr 1250 Menüs serviert. Es sind dafür 55 fest Angestellte und 10 Stundenhilfen beschäftigt, die kaufmännische Leitung inbegriffen.

Um immer etwas Platzreserve zu haben, wird an den Tischen kein Kaffee serviert; aber in der räumlich anschließenden Cafeteria kann geraucht werden. Kaffee und Tee sind bei Selbstbedienung erhältlich. In zweieinhalb Stunden werden etwa 850 Tassen Kaffee ausgeschenkt. Zur Unterstützung der ungezwungenen Atmosphäre wurden in dieser Kaffeebar vornehmlich harte Materialien verwendet: Kunststoffboden, Glas, Spiegel, Marmortische; einzig die Metalldecke hat Schallschluckeinlagen. Die im ganzen Betrieb eingebaute Musikanlage wird nur hier verwendet.

Im Gegensatz dazu wurde in den Personal-Eßräumen ein niedriger Lärmpegel angestrebt. Außer der Schallschluckdecke wurden über dem Korridor und den Buffetanlagen spezielle schallabsorbierende Zwischendecken angebracht. Diese Dekken helfen auch, die relativ großen Räume intimer zu gestalten. Die Böden sind mit Spannteppich belegt, und die stapelbaren Metallstühle haben Stoffbezüge. Mit den hellen Kunstharzplattentischen gleichen die Eßräume mehr einem Restaurant als einer Personalverpflegungsstätte. Der größte Eßraum, der wegen seiner drei Fensterwände wie ein Pavillon wirkt, ist mit Projektionswand und Wandtafel versehen und kann für Personalschulung und Vorträge benützt werden. Die farbige Keramikwand hinter dem Buffet ist von A. Leuthold, Graphiker, entworfen und ausgeführt worden.

Die mitarbeitenden Ingenieure für die Bauarbeiten waren: R. Henauer & J. Lee, Zürich. Elektrische Installationen: H. Schuler & W. Brauchli, Zürich. Sanitäre Installationen und Kücheneinrichtung: Hermann Meier, Zürich.

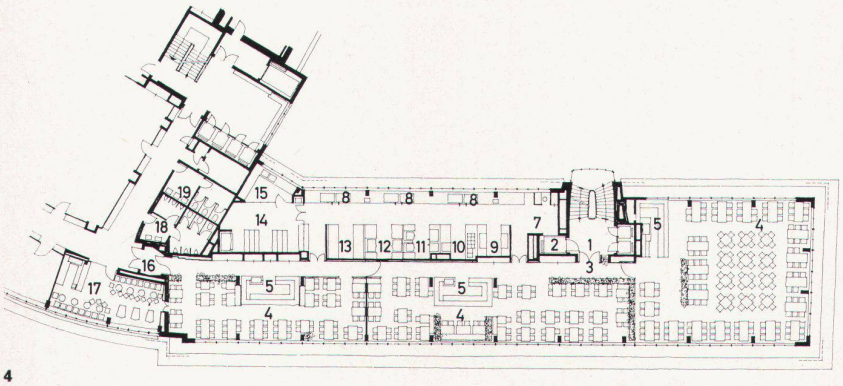
Photos: F. Engesser, Feldmeilen

3

1
Personal-Eßraum
Salle à manger du personnel
Personnel dining-room

2
Cafeteria
Cafétéria
Cafeteria

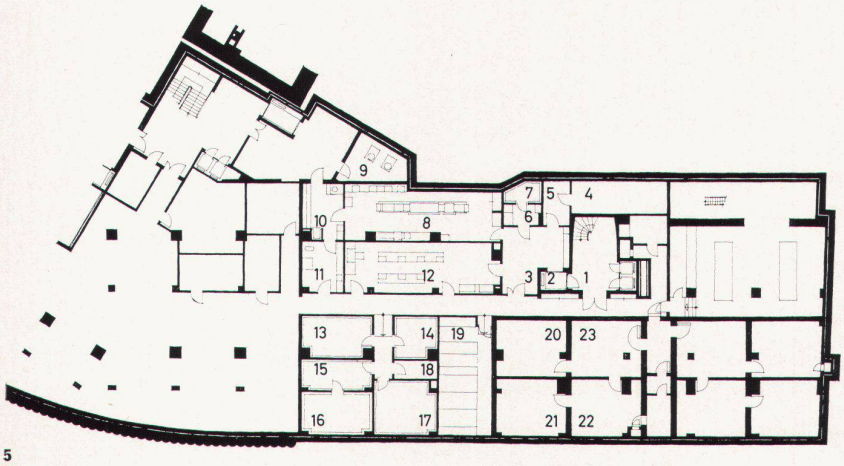
3
Küche
Cuisine
Kitchen



4

4
Grundriß Dachgeschoß 1 : 600
Plan des combles
Groundplan of penthouse

1 Treppenhaus
2 Warenlift
3 Eingang zu Personalrestaurant
4 Personal-Eßräume
5 Buffet
6 Elektrisches Tableau für Küche
7 Küche
8 Dampfkocher
9 Fritürekoje
10 Régimekoje
11 Saucierkoje
12 Bratkoje
13 Backkoje
14 Kalte Küche
15 Plonge
16 Ausgang
17 Cafeteria
18 Herren-WC
19 Damen-WC



5

5
Grundriß drittes Kellergeschoß
Plan, troisième sous-sol
Groundplan of third basement floor

1 Treppenhaus
2 Warenaufzug
3 Warenannahme
4 Ventilation
5 Gebinde
6 Abfallkübel-Waschraum
7 Abfallkübel-Kühlraum
8 Abwaschküche
9 Pumpenraum Abwasserpumpen
10 Kaffeeraum
11 Patisserieraum
12 Rüstküche
13 Rohgemüse-Kühlraum
14 Kühlraum für vorbereitetes Gemüse
15 Fleischkühlraum
16 Gefrierprodukte
17 Getränke-Kühlraum
18 Kompressoren
19 Economat (mit Compactus-Anlage)
20 Stuhlmagazin
21 Saubere Wäsche
22 Schmutzige Wäsche
23 Putzmaterial