Résumés français

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 5: **Kantinen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

Résumés français

La partie architecturale du présent cahier est consacrée à la question des cantines ou restaurants d'entreprises, que les difficultés croissantes du trafic ne cessent de rendre de plus en plus utiles, surtout avec l'adoption progressive de la journée anglaise. Collaborateur essentiel de ce numéro a été H. Buff, arch. SIA, spécialiste de ces questions.

Repas en commun dans l'industrie et le commerce 166

par Heini Buff

Quatre buts principaux sont à remplir: offrir d'irréprochables repas nourrissants et riches en vitamines; donner la possibilité de choisir entre plusieurs mets; soigner la présentation esthétique de la nourriture; créer des locaux *ad hoc* clairs et agréables. – Pour l'organisation, il convient de concevoir notre problème comme partie intégrante de la planification de l'entreprise en général et d'en faire découler la solution de l'analyse des besoins. Détails importants: heures de travail les mêmes pour tous ou travail par équipes successives; cuisines à cuisson complète ou aliments cuits d'abord puis réchauffés au lieu de leur consommation; utilité et limites de l'usage d'automates culinaires.

Bâtiment social de la fabrique de glacières Linde, Mayence 173

Architecte: H.-J. Lenz, Mayence; collaborateur: E. Müller

Cuisine et cantine pour 1200 repas en trois séries. Forme découlant des fonctions. Simplicité et transparence.

Cafétéria des usines IBM à Sindelfingen (Wurtemberg) 174

Architecte: K.A. Koppenhöfer, ingenieur, Stuttgart

Cuisine en sous-sol, consommation au rez-de-chaussée, installations d'air conditionné au premier. Autoservice. 30 repas par minute.

Installations sociales de Chiesa, Pratteln 175

1960/61. Architecte: W. Rohner, Pratteln; ingénieur: H. Gysin, Pratteln

Cantine, lavabos et salle d'habillage pour 40 personnes, plus dortoirs pour ouvriers italiens célibataires, salle de séjour, radio, bonne cave.

Maison du personnel de la Boucherie-charcuterie Bell, Bâle 176

1950/62. Architecte: M. Burckhardt FAS/SIA, Bâle; collaborateur: E. Bürgin; ingénieurs: Meyer & Studer

Rez-de-chaussée: tous les vestiaires; premier étage: salle à manger de 280 places pour les ouvriers; deuxième étage: salle à manger de 180 places pour les employés. Un seul menu. 550 repas servis.

Cantine de la «Viscose», Emmenbrücke 178

1959/61. Architecte: A. Boyer SIA, Lucerne

Cuisine et magasins en sous-sol. Au premier, salle à manger pour 300 personnes, et une autre pour 140 au second. Deux buffets de libre service.

Cantine de la Hoffmann-La Roche, Grenzach (Allemagne) 179

Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich (projet)

Salle à manger de 540 places (autoservice) et plus petites salles à manger pour les hôtes et la direction, en outre cafétéria de 124 places. Air conditionné.

Restaurant pour le personnel de la SUVA, Zurich 180

Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich

140 places pour 400 hôtes en trois services; autoservice, le tout au septième étage et avec terrasse. En outre, café-buffet séparé.

Restaurant du personnel dans les nouveaux bâtiments de la Société de Banque Suisse, Zurich 183

1960/61. Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich

900 employés et, à part, 30 membres de la direction et hôtes. Autoservice. Durée du repas: 30 minutes. Le restaurant compte 200 places, plus 68 pour le service du café.

Restaurant du personnel de l'Union de Banques Suisses, Zurich 184

1961/62. Architectes: G. Landtwing & H. Walter, Zurich

D'encore 750 en 1952, l'effectif du personnel a passé à 1500; d'où placement en sous-sol des services auxiliaires. Libre choix des places; quatre menus; pas d'autoservice. Cafétéria où l'on fume.

Cantine de la Banque Nationale en sa succursale de Zurich 186

Architectes: Pfister Frères, Zurich

Cuisine sous le toit; sur deux étages moins élevés, cantine et salle à manger directoriale jouxtant la cafétéria.

Restaurant du personnel du Crédit Suisse, «Alfred-Escher-Haus», Zurich 188

1961/62. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle

Répartition sur cinq étages; en bas cafétéria, tout en haut salle pour la direction et terrasse. La distance de 300 m d'avec le lieu du travail (la banque elle-même) est éprouvée comme un bienfait.

Cantine de l'usine Hoffmann frères, Thoune 190

1961/62. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle; ingénieurs: Emsch & Berger, Berne, Theiler & Co., Thoune

L'actuel bâtiment (provisoire) s'insère dans la construction en shed. La cantine dessert momentanément seulement 50 personnes. A partir de 100, il faudra deux services. Mets réchauffés sur place.

Cantine de l'usine Monthey de la Ciba 191

1960/61. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle; ingénieur: A. Sarrasin, Lausanne

Cantine pour 190 ouvriers et 60 employés (une équipe). A proximité un pavillon genre motel pour hôtes. Chaque midi 250 repas.

Cantine du Service de la voirie de la Ville de Zurich 192

1962. Architecte: Prof. W. Custer FAS/SIA, Zurich

Partie de l'agrandissement général des bâtiments de service, la cantine actuelle est de 128 places pour deux services successifs. Les mets sont apportés de la cuisine populaire toute voisine.

Transformation d'une grange historique en cantine de la fabrique d'articles métalliques H. Kuhn, Rikon 194

1961. Architectes: J. Zweifel FAS/SIA, H. Strickler, Zurich

Un heureux esprit de collaboration entre le Service des monuments historiques et la fabrique a abouti à cette belle rénovation mise au service de fins utiles.

Club V.N. Cohen, Gockhausen 196

Architectes: E. Neuenschwander SIA, R. Brennenstuhl SIA, Zurich

Club-house à la fois salle à manger et salle de réunion, le tout simple, élégant et démontable.

Köbi Lämmler 206

par Rudolf Hanhart

Natif de Niederuzwil (St-Gall), K.L., après un apprentissage de potier et un séjour à Paris, a réintégré St-Gall en 1957. Sa peinture atteste son attachement à ses origines. La connaissance qu'il a faite à Bages (Pyrénées-Orientales) des peintres suisses Spescha et Klotz a précipité son évolution actuelle, dont il est permis d'attendre qu'elle lui assurera un retentissement beaucoup plus que local.