

Planung und Einrichtung von Grossküchen

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **1-5 (1947-1949)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-328032>

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.

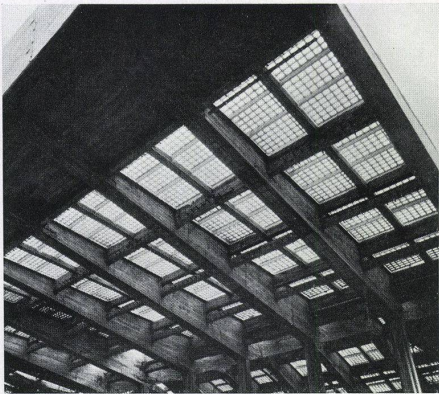
Planung und Einrichtung von Großküchen

(aus Beispielsammlung für Gasverwendung in modernen Bauten, Verlag USOGAS, Zürich).

Wer eine Großküche planen und einrichten will, hat vor allem zwei wichtige Probleme zu lösen: Erstens muß er sich darüber klar werden, was für Einrichtungsgegenstände und Installationen er benötigt, zweitens ist deren beste Anordnung herauszufinden. Art und Größe der Apparate usw. bestimmt der Küchenfachmann auf Grund seiner beruflichen Kenntnisse und besonderen Wünsche.

Disposition von Küche und Nebenanlagen

Von der Disposition der ganzen Anlage hängt es ab, ob die Leistungsfähigkeit der Apparate und vor allem auch des Personals voll ausgenützt und die Arbeit mit einem Minimum an Zeit und Mühe erledigt werden kann. Mit einer guten Lösung spart man sowohl Anlage- als auch Betriebskosten ein. Gleichzeitig ermöglicht man damit auch, daß die Gäste rasch bedient und die Speisen heiß aufgetragen werden können. Bei einem Restaurant wirkt sich ein guter Service bekanntlich auch auf die Frequenz aus. Apparate, Maschinen, Arbeitstische, Abwaschanlagen usw. der Küche wie auch Einrichtungen der Nebenanlagen sind so anzuordnen, daß der Arbeitsprozeß von A bis Z flüssig abläuft, die Arbeitenden sich nicht gegenseitig in die Quere kommen und keine langen Wege zurückzulegen haben. Die Lebensmittel sollen fließ-



1



2



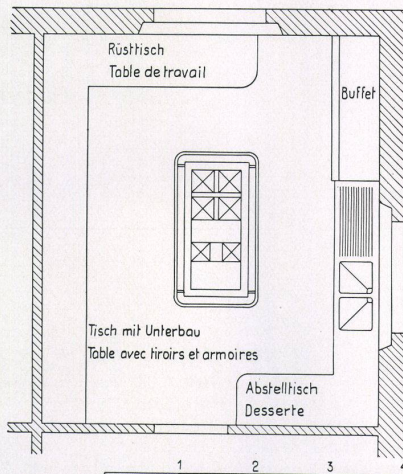
3

1 Ansicht des Glasbetoneinsatzes des Auslegedaches mit Iperfan-Oberlichtelementen Typ 3050

2 Halle und Auslegedach. Glasbetondach mit Iperfan-Oberlichtelementen Ansicht von Innen, aufgenommen während der Bauarbeiten

3 Anordnung der Iperfan-Oberlichtelementen auf den «Einlagebetten» für die Vorfabrikation von Glasbetonfeldern.

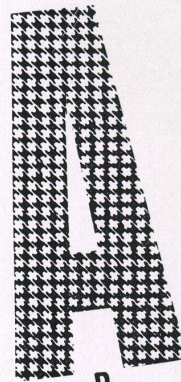
Fidenza S. A. V., Glasfabrik, Milano



bandähnlich über Rüsttisch, Waschtrog, Küchenmaschinen und Kochapparate zur Anrichte und ohne Säumnis im besten Stadium zum Gast gelangen. Gemüse kann nur an einem ganz hellen Arbeitsplatz zuverlässig gerüstet und gewaschen werden. Rüst- und Spültische gehören daher ans Fenster oder unter beste Beleuchtung. Kasserollen werden in den Großbetrieben getrennt von der Küche, im Plongenraum gereinigt.

Sind die Speisen auf der Wärmeplatte des Herdes angerichtet, müssen sie schnellstens auf den Officetisch gelangen, hier vom Servierpersonal abgeholt und sofort zum Gast getragen werden. In diesem Abschnitt darf keine Verzögerung eintreten: denn durch Herumstehen und Erkalten verlieren auch die besten Gerichte an Geschmack und Bekömmlichkeit. Das Problem kann nicht dadurch gelöst werden, daß man einen Wärmetisch einschaltet, auf dem die fertigen Gerichte stehen bleiben; denn diese verlieren so an Qualität.

Der Grundriß zeigt, wie eine ursprünglich unbefriedigende Disposition der Küche eines mittleren Restaurants durch Umplacieren des Gasherdes, des Spültroges und des Buffetts sowie durch Anbringen von Tischen längs den Wänden weitaus zweckmäßiger eingerichtet werden könnte. Selbstverständlich erlauben es die Platzverhältnisse, besonders in kleinen und schmalen Küchen, nicht immer, den Herd im Zentrum aufzustellen. Wichtig bleibt aber die gute Zugänglichkeit, möglichst kurze, sich nicht kreuzende Wege und eine flüssige Reihenfolge der Arbeitsgänge.



B
C
D
E
F
G
H
I
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V

KLISCHES FÜR JEDEN ZWECK / SAUBER - RASCH UND FACHGEMÄSS



CLICHÉANSTALT
WALTER NIEVERGELT
ZÜRICH / ZENTRALSTR. 12
TELEPHON 33 96 33

X
Y

