

Pizzeria, Büro und Ruhebett

Autor(en): **Laubersheimer, Wolfgang**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **7 (1994)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-119953>

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.

Pizzeria, Büro und Ruhe

Unser Büroalltag wird geprägt durch gesichtslose, scheinbar preisgünstige Funktionalität und technokratische Planung. Mein Büro entspricht dem Beamtendurchschnitt und ist einfach hässlich. Die Möbel sind einheitlich langweilig im ganzen Haus, die Wände wurden entgegen der Vorschrift anstatt in lindgrün oder hellbeige einfach weiss gestrichen. Das auch nur ausnahmsweise, weil wir der Fachbereich Design sind und sowieso nicht ganz zurechnungsfähig. Kurz: Die Büroeinrichtungen in unserer Arbeitswelt richten sich mehr nach den Hierarchiestrukturen im Unternehmen als nach den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Da es ein langwieriger Prozess ist, eine Bürostruktur einzurichten, sind die Verantwortlichen immer dankbar, wenn die Einrichtung von «Fachleuten» übernommen wird, was in der Praxis bedeutet, dass verschiedene Hersteller das einzurichtende Gebäude mit Arbeitsplätzen ausstatten, die sich eigentlich nur durch andere Oberflächendekore unterscheiden. In der oberen Etage kommt wirkliches und echtes Holz zum Einsatz, während man im Stockwerk tiefer Spanplatte mit Echtholz furnier findet, und noch ein paar Treppen tiefer ist das Furnier einfach beige oder, wenn wir Glück haben, weiss. Die Entscheidung trifft der mit dem Vollholz, und alle anderen müssen sich wohl fühlen. Aber es besteht Anlass zu Hoffnung: Seit kurzer Zeit ist es zum Beispiel den Leuten in der Design-Abteilung bei Mercedes gestattet, bei der Wahl der Farben ihrer Bürostühle mitzureden. Szenenwechsel. Vergleichen wir mal einen modernen Pizzaservice mit McDonald's. McDonald's steht für die Industrie der alten Ära. Es gibt wenige, immer gleiche Produkte, deren Herstellung in so viele Einzelschritte zerlegt ist, dass sie von billigen, kaum ausgebildeten

Mitarbeitern ausgeführt werden kann. Ein McDonald's-Mitarbeiter packt aus, einer brät, ein anderer legt auf, einer packt ein und einer schliesslich, vermutlich der Mitarbeiter des Monats, verkauft. McDonald's steht für die sich überlebende, alte, industrielle Welt der grossen Serien und der Effizienz. Ganz anders die Pizzeria, wie ich sie mir vorstelle. Sie ist modern. Sie steht für kommende Formen wie «lean production». Da gibt es zunächst mal kein fertiges Produkt, sondern nur Zutaten, einen Ofen, runde Backbleche, Messer, eine Produktionsmöglichkeit also, und Pizzavirtuosen, wie ich die Mitarbeiter mal nennen will. Die wissen zunächst nicht, welches Produkt der nächste Kunde haben möchte, ausser, dass es vermutlich etwas zu essen ist und mit hoher Wahrscheinlichkeit warm und rund sein soll. Darauf ist der Virtuose vorbereitet. Ist der Kunde unsicher, will er beraten werden, hat er seine Wahl schon getroffen, will er schnell, preiswert und kompetent bedient werden. Erst beim Zusammentreffen, zwischen Kunde und Produzent, entscheidet sich, ob es eine Pizza Margherita oder etwa eine einmalige neue Kreation wird, etwa eine Pizza mit Schokoladenpuddingfüllung. Unsere Produktionsstätte lässt beide Möglichkeiten zu. Unser Pizzavirtuose ist so gut ausgebildet, dass er in der Lage ist herauszufinden, wer von den Geschäften in unmittelbarer Umgebung den besten Schokoladenpudding produziert und diesen dann zu organisieren.

Das ist im Prinzip die Beschreibung eines modernen Unternehmens. Die reine Produktion muss ebenso möglich sein wie auch Kommunikation, Beratung, Verkauf und anderes. Die neue Pizzeria findet selbstverständlich auch in der Bürowelt statt. Und natürlich wird der virtuose Büro-Pizzaiolo ein anderes Ambiente verlan-

gen als die heute üblichen. Er wird es sich selbst gestalten wollen, um zu dokumentieren, dass sein Service eine ganz individuelle Einrichtung ist, obwohl er den gleichen Ofen und die gleichen Backbleche benutzt wie jeder andere auch. Um diesen qualifizierten, virtuoseren Mitarbeiter findet auf dem Arbeitsmarkt ein Wettbewerb statt. Alle wollen ihn, den flexiblen, engagierten Mitarbeiter. Sie müssen ihm aber auch ein angemessenes Arbeitsmittel geben. Standardisierte Angebote werden immer weniger funktionieren. Darüber hinaus: Es ist doch nur recht und billig, wenn Arbeit, womit ein Grossteil des Lebens verbracht wird, auch an einem Ort stattfindet, an dem man sich wohl fühlt. Und ich bin sicher, dass es weiterhin ein Ort sein wird. IBM hat vor Jahren seinen Mitarbeitern angeboten, gegen Zahlung von 20 000 DM, in deren Wohnungen Terminals und Datenleitungen zu installieren und diese als Büros zu nutzen. So was macht heute kaum mehr jemand. Die Heimarbeiter sind in ihrem elektronischen Ghetto vereinsamt. Kurz: Arbeit braucht einen Ort.

Dazu ein paar Skizzen. 1. Auch wenn es eigenartig klingt, denken Sie mal darüber nach, dass Sie ja auch nicht von einer möblierten Wohnung in die nächste ziehen, sondern Ihren ganzen Plunder immer mitschleppen. Nur wenn Sie in ein neues Unternehmen eintreten, bietet man Ihnen einen möblierten, gebrauchten, fix und fertigen Arbeitsplatz an. Die Nomaden haben es besser. Sie nehmen ihre Habseligkeiten immer mit und können sich ihre Heimat jederzeit und überall aufbauen. Unser Pizza-Büro-Virtuose ist ein moderner Mensch, und der hat bekanntlich vieles vom Nomaden. Er bringt natürlich sein Büro mit. Es gehört ihm. Er hat es gestaltet, nach seinen Wünschen und Vorstellungen. Es ist auch Ausdruck

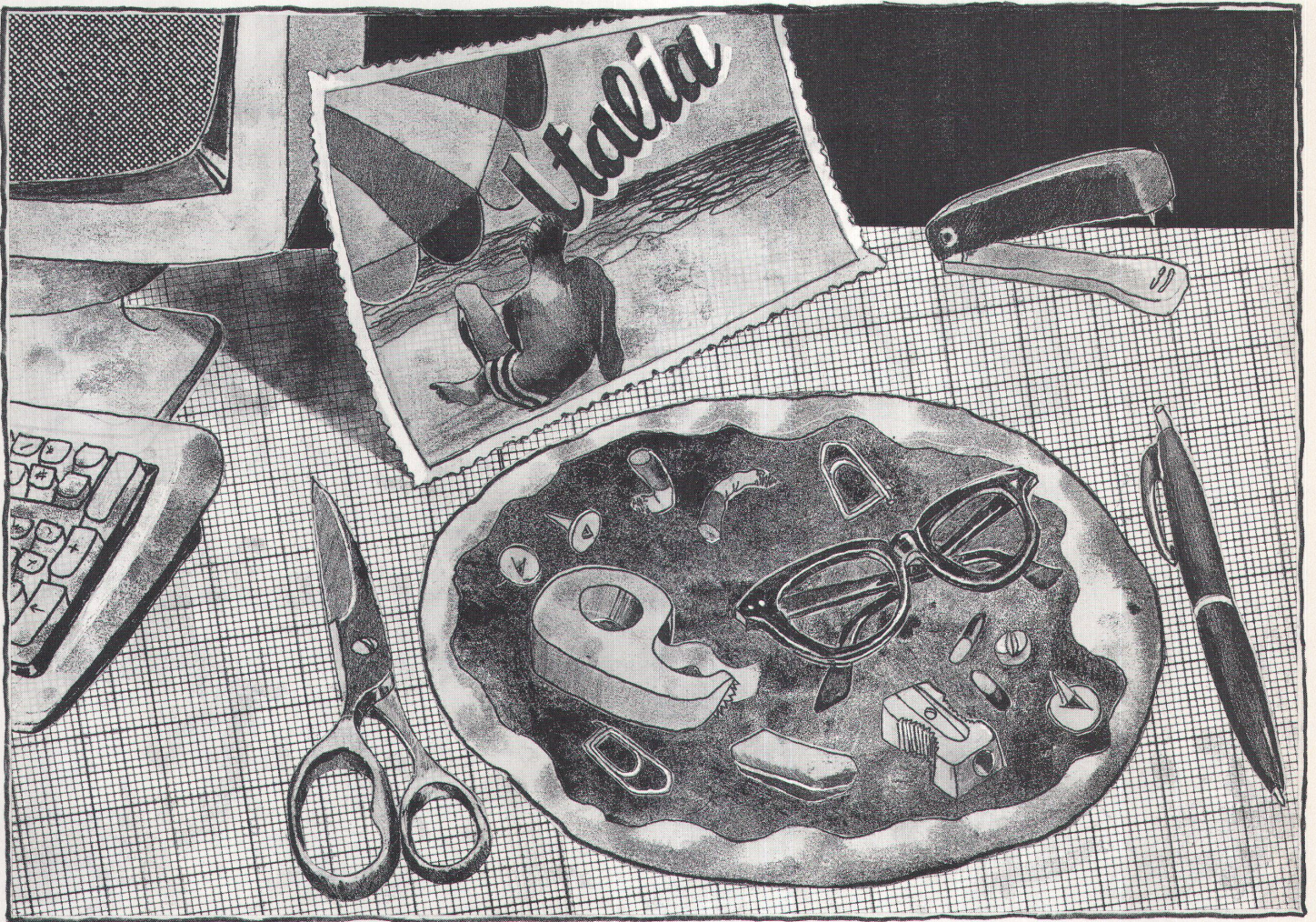
seiner Leistungsfähigkeit. Das Unternehmen stellt nur den Raum und die Anschlüsse zur Verfügung, zahlt Gehalt und least das Ambiente oder hat für solches eine Firma in der Firma. Auch die konzipiert wie ein Pizzaservice. Das Unternehmen wird zum Ort der Begegnung, an dem sich Kunden als Mitproduzenten möglicherweise häufiger aufhalten als eigene Mitarbeiter, weil sie dort ihre Produkte entwickeln. Auch die werden dann dort ihre Plätze, ihre persönlichen Orte haben, die aber wieder so flexibel sein müssen, dass sie sich leicht vom Designer zum Marketing-Menschen, zum Kalkulator, zum Ingenieur usw. transportieren lassen.

2. Nomaden haben Hunger und sind lustvolle Menschen. Wichtig ist, und ich nehme das Bild der Pizzeria durchaus ernst, dass man im Büro gut essen kann, also eine ordentliche Versorgungsstruktur hat. Da bietet sich beispielsweise die Integration einer Küche an. Am Küchentisch lässt sich nicht nur trefflich kochen, sondern auch prima diskutieren. Auch für Kundengespräche kann man sich eine nettere Umgebung vorstellen als die üblichen Besprechungsinselfen oder Räume. Und überhaupt: Warum bauen wir in unsere Bürowelten keine Besprechungs-Saunen, keine Konferenzbäder ein? Wenn die Arbeit mehr aus Denken besteht, muss das ja nicht mit gesenktem Kopf am Schreibtisch passieren, das kann man auch im Liegen machen und dabei den Himmel ansehen. Es ist nötig, das Bürobild, das von der tayloristischen Ära so nachhaltig geprägt ist, zu sprengen.

3. Schliesslich, was mir sehr wichtig ist, braucht es eine ordentliche Ruhemöglichkeit im Büro. Mir ist überhaupt nicht klar, warum der wissenschaftlich unumstrittene Wert eines erholsamen Nickerchens in unseren Breiten so verteufelt wird. Aber, da wir ja schon den schönen südländi-

ebett

Illustration: Markus Fessler



schen Brauch mit den Tischen und Stühlen vor Restaurants und Cafés übernommen haben, kann es zur bekömmlichen Siesta auch nicht mehr weit sein.

Diese drei Programmpunkte sind durchaus konkret und realistisch. Zur Zeit arbeite ich an einem Einrichtungskonzept für den Wissenschaftspark Gelsenkirchen. Dort beschäftigen sich auf 10 000 m² etwa 600 Menschen mit der Erforschung und industriellen Nutzung eines speziellen Verfahrens der Solartechnologie, der sogenannten Gretzel-Zelle,

die nach ähnlichen Prinzipien funktioniert wie ein grünes Blatt am Baum. Unter diesen Menschen sind viele, die ihre Labors und Werkstätten nur für kurze Zeit verlassen können, also mit ihren Versuchen und Experimenten leben müssen. Das können und wollen die natürlich nicht in irgendwelchen Systembüros, eventuell mit Campingkocher, Kofferradio und Schlafsack. Deshalb haben wir 15 Designer aufgefordert, ihre Vorstellung vom Büro der Zukunft zu formulieren. Aus diesen Vorschlägen werden wir dann eine Art Einrich-

tungsbaukasten erstellen, aus dem sich die Mitarbeiter bedienen können. So werden individuelle Arbeitsplätze entstehen, die aber trotzdem einen gemeinsamen Ursprung – den Baukasten – haben werden. Kommen wir noch zu den Kosten. Was, um Himmels willen, machen die Kosten, wenn sich jeder sein «private office» zusammenbastelt? Nun die Antwort, eben schon erwähnt, sind flexible, intelligente, phantasievolle, modulare Systeme, die preiswert industriell hergestellt, sich den individuellen Wünschen der Mitarbeiter anpassen

und bei Bedarf leicht zu ergänzen sind. Eine Art unbegrenzter Modul-Baukasten. Tradition wird da auch aufgenommen. Natürlich mit einem ganz neuen Plan im Kopf – dem von der lustvoll gestalteten Pizzeria.

Wolfgang Laubersheimer

Wolfgang Laubersheimer ist Bildhauer und Designer. Bekannt wurde er mit seinen Möbelentwürfen für die Gruppe «Pentagon», zu der er heute noch gehört. Das «Gespannte Regal» war eines der originellen Möbel der Achtzigerjahre. Heute lebt er in Köln, wo er mit Julia Lang das «Design Institut» leitet. Das ist eine Entwurfsanstalt zur Lösung von Problemen aller Art. Ausserdem ist er Professor an der Designabteilung der Fachhochschule Köln.