

Wohlfahrtshaus der Gebrüder Sulzer AG in Oberwinterhur: Architekt E. Bosshardt, Winterthur

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Bauzeitung**

Band (Jahr): **75 (1957)**

Heft 11

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-63324>

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.

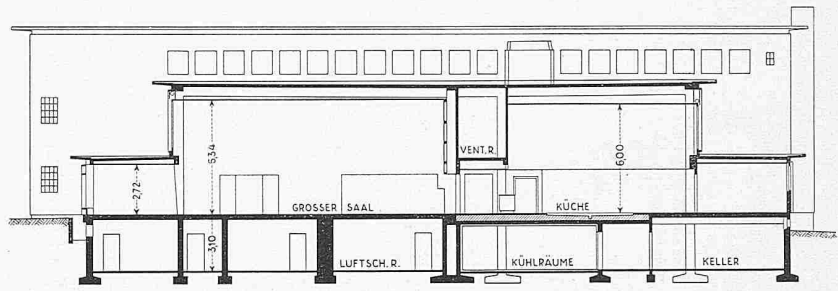
Wohlfahrtshaus der Gebrüder Sulzer AG in Oberwinterthur

Hierzu Tafel 9/10

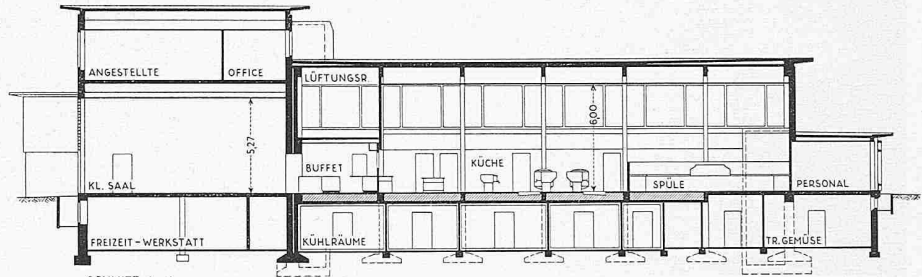
DK 725.718

Architekt E. Bosshardt, Winterthur

Die stets fortschreitende Erweiterung des Werkes Oberwinterthur und der damit verbundene Personalzuwachs hat dem Bau eines neuen Wohlfahrts-hauses gerufen. Das bestehende Wohlfahrtsgebäude, das 45 Jahre gute Dienste geleistet hat, wurde zu klein und dient jetzt als Instruktionwerkstätte. Das neue Haus befindet sich nordöstlich vom Lehrlingsheim, zwischen Hegifeldstrasse und Eulachkanal. Es wurde in Zusammenarbeit mit dem Baubüro von Gebrüder Sulzer und Organen ihrer Verpflegungsabteilung von Architekt E. Bosshardt, Winterthur, projektiert und ausgeführt.



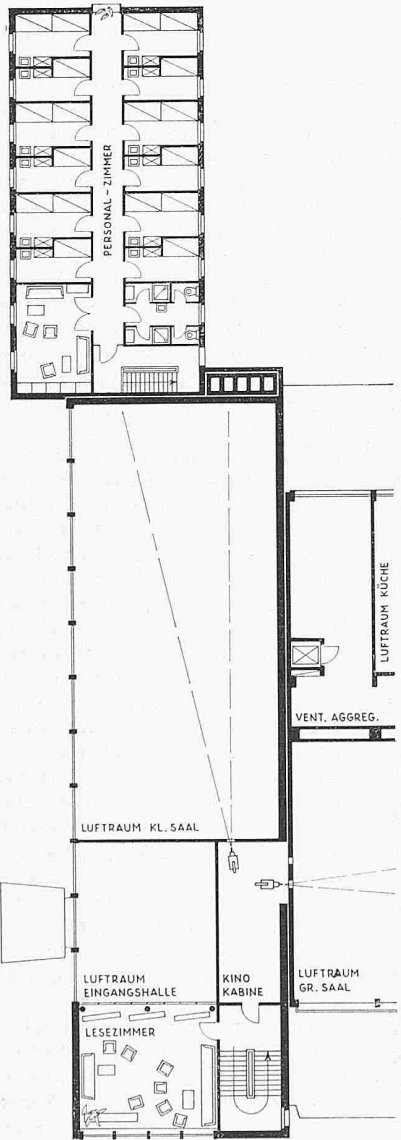
SCHNITT B-B



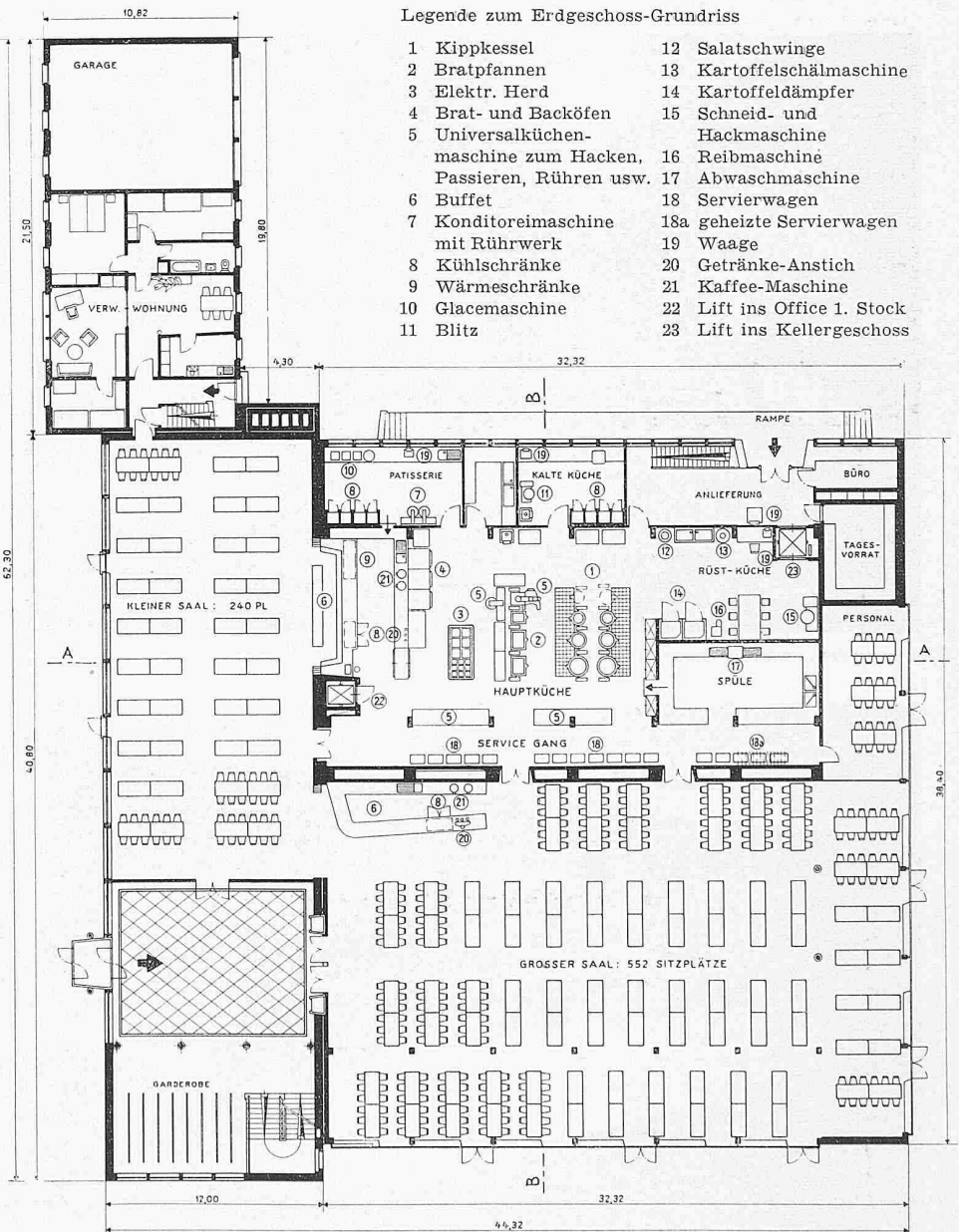
SCHNITT A-A

Legende zum Erdgeschoss-Grundriss

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Kippkessel | 12 Salatschwinge |
| 2 Bratpfannen | 13 Kartoffelschälmaschine |
| 3 Elektr. Herd | 14 Kartoffeldämpfer |
| 4 Brat- und Backöfen | 15 Schneid- und Hackmaschine |
| 5 Universalküchenmaschine zum Hacken, Passieren, Rühren usw. | 16 Reibmaschine |
| 6 Buffet | 17 Abwaschmaschine |
| 7 Konditoreimaschine mit Rührwerk | 18 Servierwagen |
| 8 Kühlschränke | 18a geheizte Servierwagen |
| 9 Wärmeschränke | 19 Waage |
| 10 Glacemaschine | 20 Getränke-Anstich |
| 11 Blitz | 21 Kaffee-Maschine |
| | 22 Lift ins Office 1. Stock |
| | 23 Lift ins Kellergeschoss |

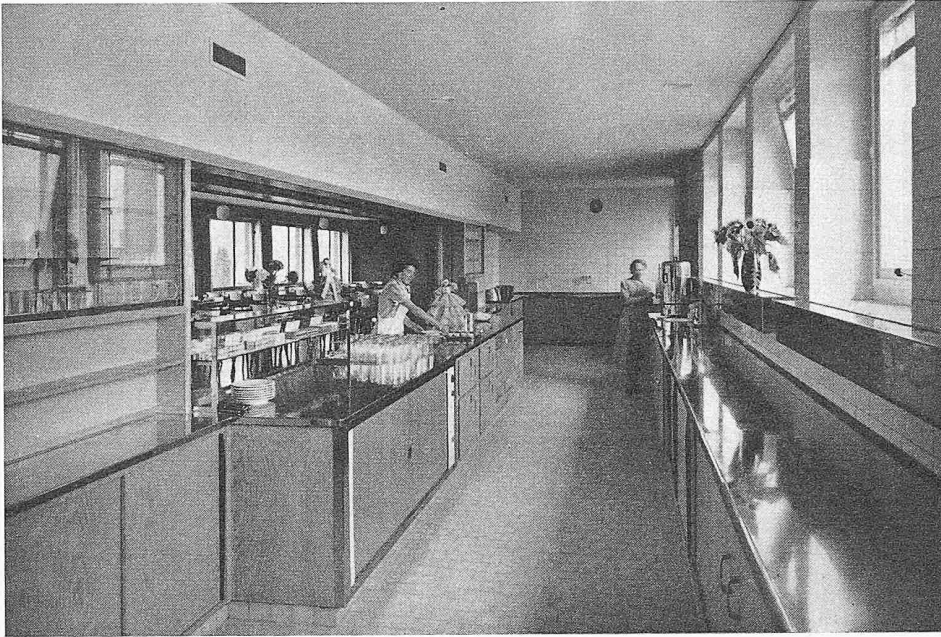


Zwischengeschoss

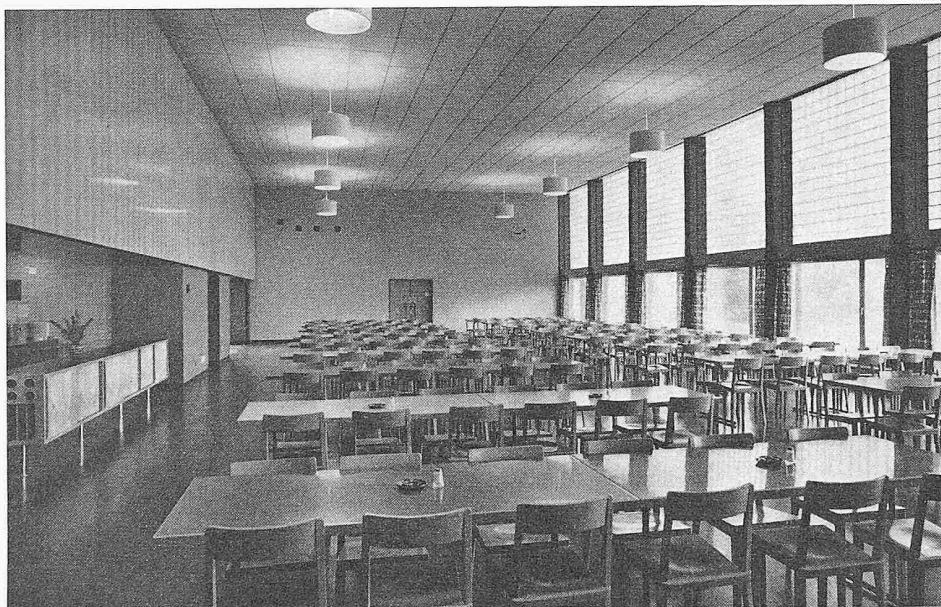


Masstab 1:400

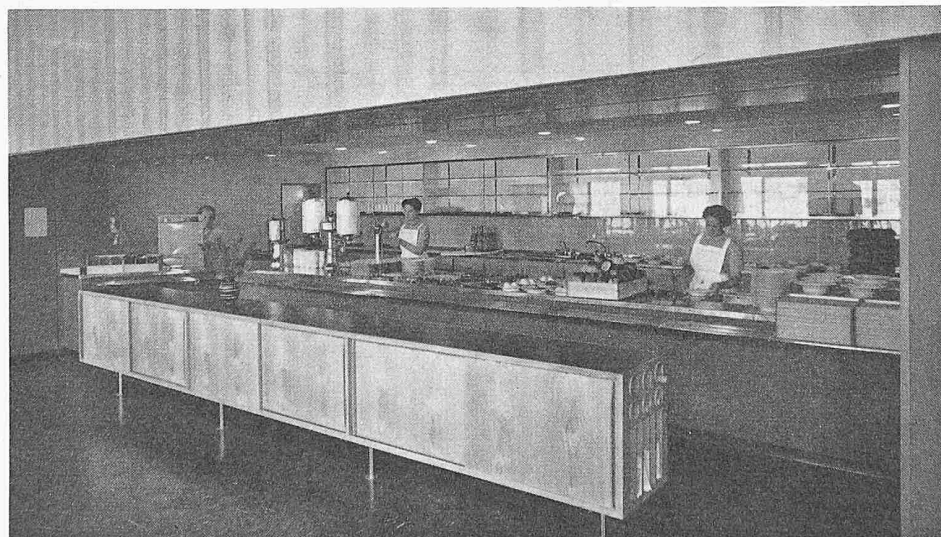
Erdgeschoss



Office zum Angestellten-Essraum im Obergeschoss



Kleiner Saal im Erdgeschoss, links hinten Durchgang zum Grossen Saal



Buffet für Verkauf à la Carte im Kleinen Saal

Durch den Haupteingang und die daran anschliessende Vorhalle erreichen wir den *Grossen Speisesaal* mit 552 Sitzplätzen (Raumhöhe 6 m, Fläche 720 m²). Darin werden diejenigen Leute verpflegt, die eine vollständige Mahlzeit einnehmen. Das Essen wird hier für je sechs Personen serviert, so dass sich jeder Gast sofort zu Tisch setzen kann. Um das lästige Schlangenstehen zu vermeiden, wurde auf das Selbstbedienungssystem verzichtet. Auch Getränke werden serviert, und zwar sowohl Bier wie Süssmost offen. Ferner befindet sich im Erdgeschoss ein *Kleiner Speisesaal*, der 240 Sitzplätze fasst (Raumhöhe 5 m, Fläche 315 m²). Er dient solchen Gästen, die eine kleinere Mahlzeit einzunehmen wünschen. An einem besonderen Buffet können Speisen und Getränke, wie belegte Brote, Wurstwaren, allerlei Gebäck, Suppe, Ovomaltine und Kaffee nach Wunsch gekauft werden. Die beiden Essräume im Erdgeschoss dienen auch für interne Vorträge und Veranstaltungen und haben Einrichtungen für Filmvorführungen mit Lautsprecherübertragung (siehe Grundriss Zwischengeschoss). Die Anlage gestattet auch, die Radionachrichten oder Musik zu übertragen.

An diese beiden Essräume schliesst sich der *Küchentrakt* an, in dem Speisen für die gleichzeitige Verpflegung von 1300 bis 1500 Leuten zubereitet werden können und der mit allen modernen Einrichtungen und Maschinen versehen ist. In der Hauptküche stehen sechs Kippkessel mit einem Gesamtfassungsvermögen von 1600 Liter, in denen Suppe, Gemüse und Kartoffeln zubereitet werden. Die Hauptküche (Raumhöhe 6 m, Fläche 400 m²) verfügt auch über einen elektrischen Herd, drei grosse Bratpfannen sowie Brat- und Backöfen. An sie angegliedert ist eine Patisserie, wo nicht nur Wähen und diverses Gebäck, sondern auch Glace und Frappés hergestellt werden können. In der kalten Küche werden belegte Brote, kalte Platten, Fleischsalate und anderes mehr zubereitet. In der Rüstküche stehen verschiedene Maschinen für die Zubereitung der Gemüse. In der Abwaschküche fällt eine grosse Abwaschmaschine auf, mit der in kurzer Zeit sämtliches Geschirr und Besteck einer Mahlzeit gewaschen werden kann. Im Einzelnen geht die Einrichtung der Küche aus der Legende auf S. 163 hervor.

Das Erdgeschoss weist ferner einen Essraum für das Küchenpersonal, das Büro des Verwalters, sowie einen Raum für die Warenannahme auf. Im zweistöckigen Anbau wohnt zu ebener Erde die Verwalterfamilie und im I. Stock sind eine Anzahl Zimmer für weibliches Küchenpersonal vorhanden.



Essraum für Angestellte im Obergeschoss



Haupteingangs-Seite, Ansicht aus Südwesten. Links Personal-Anbau

Wohlfahrtshaus der Gebrüder Sulzer AG in Oberwinterthur

Architekt E. Bosshardt, Winterthur



Grosser Saal im Erdgeschoss; hinten rechts Durchgang zum Kleinen Saal



Ansicht aus Südosten

Wer über die Mittagszeit an einem ruhigen Ort schreiben oder lesen will, kann sich ins Lesezimmer im Zwischenstock zurückziehen. Bei schönem Wetter wird eine nett gestaltete Umgebung den einen vielleicht zu einem kleinen Verdauungsspaziergang durch die Grünanlagen, den andern zu einem Mittagsschläfchen in sitzender oder liegender Stellung einladen.

Im *Obergeschoss* befindet sich ein dritter Speisesaal für die Angestellten, der rund 120 Personen Platz bietet (Raumhöhe 2,8 m, Fläche 230 m²). Auf dem gleichen Stockwerk ist ferner ein kleiner Essraum für Gäste und ein Konferenzzimmer eingerichtet.

Das *Kellergeschoss* birgt die zur Aufbewahrung der Lebensmittel notwendigen Magazinräume (gross genug für den Uebergang auf Essen im Zweischichtenbetrieb) und eine mit Waschautomat, Trockenmaschine und Bügelmaschine ausgerüstete Wäscherei. Weiter ist ein Raum zum späteren Ausbau als Freizeitwerkstätte für

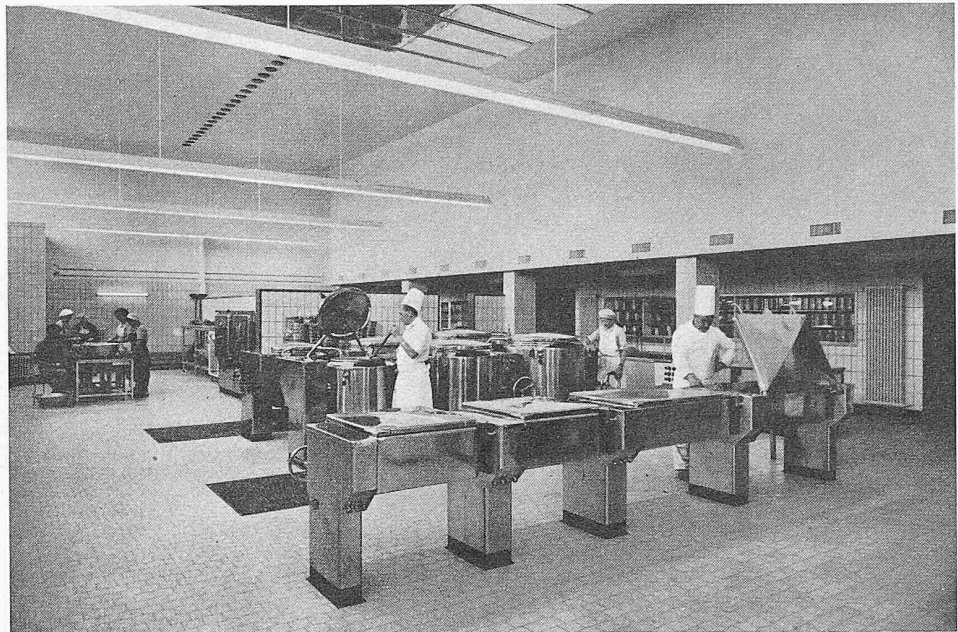
allerlei Bastel- und Freizeitarbeiten reserviert; ferner finden wir hier auch die Heizzentrale, die Kühlanlage, verschiedene Luftschutzräume sowie achtzehn Duschen und acht Wannensäuberer, die Arbeitern und Angestellten zur Verfügung stehen.

Der Betrieb des Wohlfahrts Hauses erfordert einen Personalbestand von 25 Leuten, wobei neben einem Küchenchef auch ein Patissier für die Befriedigung der verschiedensten Wünsche besorgt ist.

Ueber die *Baugeschichte* und die *technischen Einzelheiten* berichtet der Architekt folgendes: Es war nicht leicht, in der wechselvollen Zeit das richtige Mass in der Erfüllung der vielseitigen Wünsche eines so grossen Fabrikbetriebes zu finden. Wie und wie weit sollen schon heute die Anzeichen für Arbeitszeitverkürzung und die damit in Zusammenhang stehende englische Arbeitszeit mit Werkverpflegung berücksichtigt werden? Wie lange muss für Fremdarbeiter gesorgt werden? Wo liegt das Optimum bezüglich Preis und Qualität in der Massenverpflegung? Wo liegen die Grenzen für Saaldimension und räumliche Gliederung? Alle diese Fragen und Probleme mussten anhand vieler Projektstudien in den Jahren 1951 bis 1953 untersucht und abgeklärt werden, damit erst ein auswertbares Raumprogramm zustande kommen konnte.

In der Grundrisslösung war besondere Sorgfalt einem flüssigen Betrieb in der Speisezubereitung und der Bedienung- und Besucherorganisation zu widmen. Auch einer zweckmässigen Anlage für die technische Installation, für Heizung, Lüftung, Elektrisch, Kühlung, Aufzüge und Sanitär war Beachtung zu schenken.

Die Umgebung musste den Wünschen nach grosszügigem In-Beziehung-setzen von Innen- und Aussenräumen gerecht



Hauptküche, im Vordergrund Bratpfannen, rechts Durchgang zum Grossen Saal, links hinten Rüstküche

werden. Vom äusseren architektonischen Ausdruck wurde erwartet, dass er schlicht und einfach sei. Ursprünglich war ein Sichtbetonskelett mit Klinkermauerwerk vorgesehen. Aus Spargründen und wegen zu kurzer Bauzeit für die Beschaffung der Steine wurden teilweise verputzte Aussenflächen ausgeführt. Als Verglasung sind je nach Bedürfnis Glasbausteine, Thermopane oder Doppelverglasung gewählt worden.

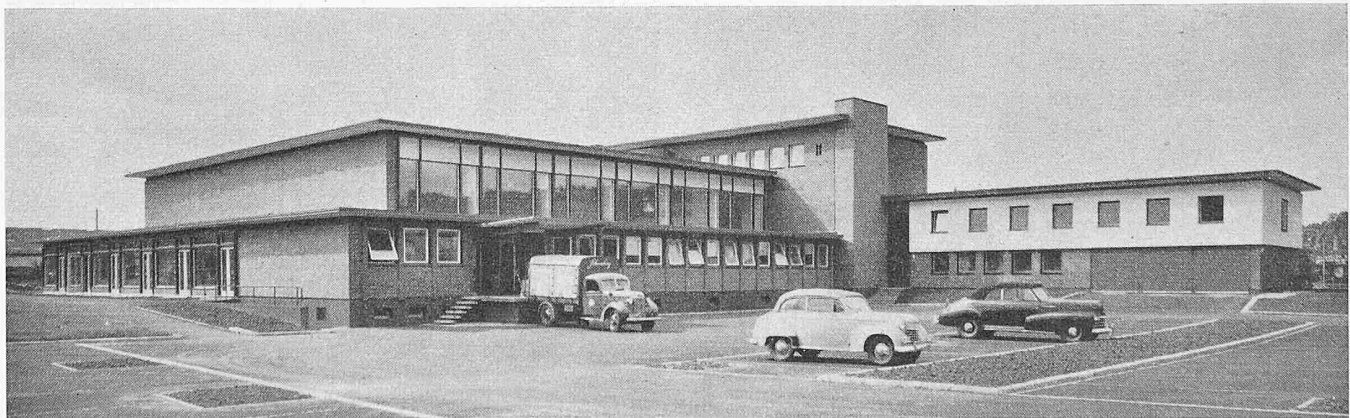
Die Innenräume sind sachlich mit neuzeitlicher Materialwahl und farbigen Akzenten gestaltet unter Verwendung folgender Materialien:

Halle: Böden und Treppen Kunststein geschliffen, Wände Abrieb gestrichen, Holzwerk Esche natur.

Aufenthalts- und Speiseräume: Böden Plastokork dunkelgrau, Wände Abrieb gestrichen, Decke gelochte Gipsplatten, stark exponierte Wand Linol uni grau, Holzwerk Esche, bzw. Ulme natur, demontable Wand über Abluftkanälen Pavatex mit Ultraholzfourrier.

Küche: Böden und Wände Hartsteinzeugplatten, darüber Abrieb gestrichen. Ausrüstung hauptsächlich mit Thermo-Apparaten: drei Kippkessel mit Elektroden-Niederdruckdampfheizung, total 845 l, 114 kW; drei Kippkessel mit Elektroden-Niederdruck-Dampfheizung, total 750 l, 102 kW; je zwei Kippbratpfannen 1000 × 560 mm und 560 × 560 mm, zusammen 20 kW; zwei Kochschränke zu je 250 kg Fassungsvermögen 32 kW; eine Backofengruppe mit neun Backräumen von je 650 × 900 mm und drei Gärräumen, total 82,2 kW; ein Hotel-Tischherd mit acht Kochplatten und einem Bain-Marie 41,5 kW; ein Tücherdöcker 1 kW.

Umbauter Raum 21 750 m³, Preis 131 Fr./m³. Bauzeit März 1955 bis Juli 1956. Kosten: Gebäude Fr. 2 850 000.—,



Gesamtansicht aus Nordost; Küchentrakt und Hof, rechts Personalwohnungen



Kalte Küche im Wohlfahrtshaus Gebr. Sulzer AG.



Patisserie, links Kombinationsmaschine

Umgebung Fr. 245 000.—, Ausstattung Fr. 585 000.—, total Fr. 3 680 000.—.

Mitarbeiter: Statische Berechnung und Eisenbetonarbeiten *W. Naegeli*, dipl. Ing., Winterthur; elektrische Anlagen *Schuler & Brauchli*, beratende Ingenieure, Zürich; Heizung, Lüftung und Kühlung *Gebrüder Sulzer AG.*, Winterthur; sanitäre Anlagen und Kanalisation *E. Arnaboldi*, Ing., Winterthur; Umgebungsarbeiten *W. Leder*, Gartenarchitekt, Zürich.

Adresse des Architekten: *E. Bosshardt*, Wylandstr. 23, Winterthur.

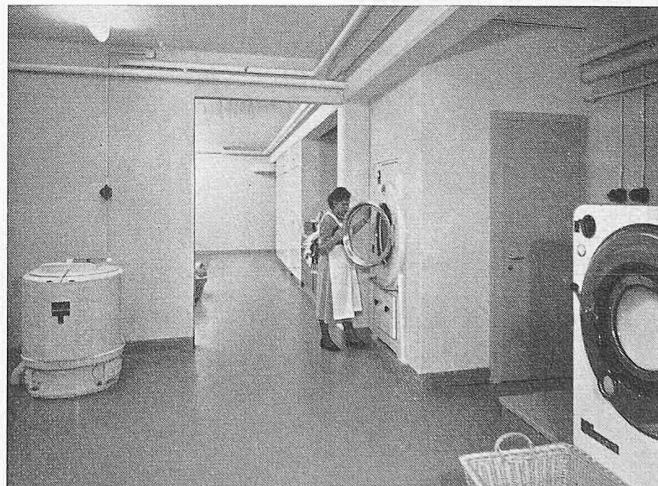
MITTEILUNGEN

T. I. A.-Verfahren gegen Kesselsteinbildung in Lokomotivkesseln. Im Bestreben, die Unterhaltskosten der Dampflokotiven herabzusetzen, beschlossen die französischen Staatsbahnen kurz nach ihrer Gründung die Ausrüstung der Dampflokotiven mit Feuerbüchsen aus Stahl, wie solche in den USA allgemein verwendet werden. Gegenüber kupfernen Feuerbüchsen gestatten stählerne die Anwendung eines höheren Dampfdruckes, ermöglichen leichteren Unterhalt und erfordern niedrigere Anschaffungskosten. Da stählerne Feuerbüchsen jedoch die Kesselsteinbildung erleichtern, wurden systematische Versuche zwecks Ermittlung eines Verfahrens zur Verminderung dieser Erscheinung durchgeführt, die zu dem, von der SNCF auf allen ihren Dampflokotiven angewendeten T. I. A.-Verfahren (Traitement Interne Intégral Armand) führten. Dieses Verfahren hat sich für die Behandlung von Speisewässern verschiedenster Beschaffenheit bestens bewährt. «Le Génie Civil» vom 1.—15. August 1956 berichtet über eine von den SNCF am 21. Juni 1956 in Nizza veran-

staltete Informationstagung, an welcher über das T. I. A.-Verfahren und die mit ihm während nunmehr zehn Jahren erzielten Erfahrungen Auskunft gegeben wurde. Aus dem, nach dem Zweiten Weltkriege aus Amerika bezogenen Park an «Mikado» (Serie 141 R)-Lokomotiven, die sämtlich mit Apparaturen zur Anwendung des T. I. A.-Verfahrens ausgerüstet sind, wurden drei Lokomotiven gezeigt, deren eine, ohne nennenswerte Kesselreparatur zu erfordern, bereits 1 001 362 km zurückgelegt hatte. Auch jede der zwei andern Lokomotiven hatte nahezu 1 Mio km zurückgelegt, ohne grössere Kesselreparatur zu benötigen. Dabei verbrauchte jede Lokomotive rd. 18 000 t Brennstoff und verdampfte 180 000 t Wasser, welches ungerneigt 50 t Kesselstein hätte bilden können. Lokomotiven, deren Speisewasser nach einem der früher üblichen Reinigungsverfahren (Aetzkalk, Soda usw.) behandelt wurden, mussten fast ausnahmslos nach 250 000 km einer gründlichen Kesselüberholung unterzogen werden. Beim T. I. A.-Verfahren wird dem Speisewasser eine, ihm nach chemischer Analyse angepasste Mischung, hauptsächlich aus Alkalien und Kolloiden bestehend, und «Complexe» benannt, in flüssiger oder fester Form aus einem auf dem Wasserbehälter des Tenders aufgebauten Dosierapparat zugesetzt. Dadurch wird die Bildung von nicht zusammenhaftenden, leicht auswaschbaren Niederschlägen begünstigt. Ausserdem wird in den Depots von Zeit zu Zeit der niedergeschlagene Schlamm entfernt, wobei gleichzeitig eine bestimmte Menge Salzlösung abgelassen und durch eine gleiche Menge Wasser von geringerem Salzgehalt ersetzt wird. Früher mussten nach 800—1500 km Lauf die Kessel ausgewaschen werden, während dies jetzt im Durchschnitt erst nach 16 000 km vorgenommen wird. Die in den Depots oder den Werkstätten für Kesselschmiedearbeiten aufgewendete Zeit konnte um ungefähr 93 %



Glätterei und Näherei im Kellergeschoss



Wäscherei: Schwingmaschine, Trockenapparat von Rotz (mit Frau), Waschautomat Schulthess