

# Personalrestaurant "Binzmühle" der BBC, Werk Zürich-Oerlikon : Architekt Ernst Messerer BSA/SIA, Zürich

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **59 (1972)**

Heft 11: **Kantinen - Restaurants - Hotels**

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-45936>

## **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.

# Personalrestaurant «Binzmühle» der BBC, Werk Zürich-Oerlikon

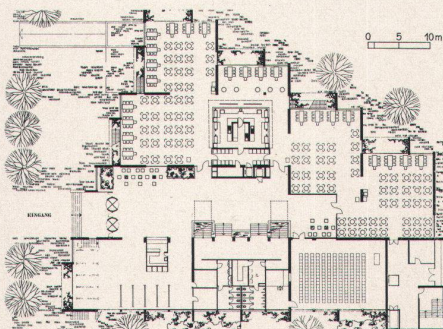
Architekt: Ernst Messerer BSA/SIA, Zürich  
 Mitarbeiter: Richard Zaugg, Hansjörg Vogt  
 Ingenieure: Altorfer, Cogliatti und Schellenberg, SIA, Zürich  
 1969–1971  
 Photos: Erwin Küenzi, Zürich

Auf einem dreieckigen Grundstück im Industriegebiet Zürich-Oerlikon wurde das Personalhaus der Brown, Boveri & Cie. AG errichtet. Das Raumprogramm umfaßt: Besucherrestaurant (40 Plätze) im Dachgeschoß, Küche und Eßraum (900 Plätze) im 1. OG, Cafeteria (550 Plätze) im Erdgeschoß, Lager- und Kühlräume, Bäckerei, Patisserie im Untergeschoß. An zwei Selbstbedienungsbuffets können im Eßraum bis zu 2400 Mahlzeiten in der Stunde ausgegeben werden

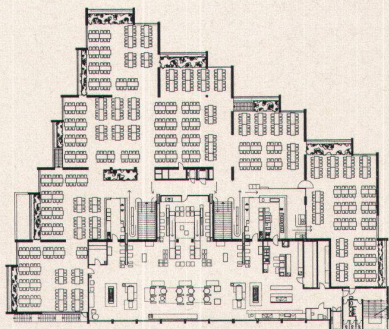
*Sur un terrain de configuration triangulaire de la zone industrielle Zurich-Oerlikon se dresse la maison du personnel de la Brown, Boveri et Cie. L'immeuble comprend: le restaurant des visiteurs (40 places) à l'étage sous toiture, la cuisine et la cantine (900 places) au premier étage, la cafétéria (550 places) au rez-de-chaussée, ainsi que des locaux de stockage et de réfrigération, une boulangerie et une pâtisserie au sous-sol. Les deux buffets libre-service de la cantine peuvent distribuer jusqu'à 2400 repas à l'heure*



The personnel building of Brown, Boveri & Co. AG has been erected on a triangular site in the industrial zone of Zurich-Oerlikon. The spatial program comprises the following: Visitors' restaurant (40 seats) on attic floor, kitchen and dining-room (900 seats) on first floor, cafeteria (550 seats) on ground floor, storerooms and cold storage rooms, bakery, pastry shop at basement level. Up to 2400 meals can be served at two self-service counters in the dining-room



Grundriß Erdgeschoß



Grundriß erstes Obergeschoß

