

Kantine als "human environment"

Autor(en): **Engler, Heinz H.**

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: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-45945>

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.

Kantine als «human environment»

Von Heinz H. Engler

Bisher war es bei uns üblich, daß Designer bei der Einrichtung von Kantinen erst dann herbeigezogen wurden, wenn Architekten, Fabrikleitung, Ingenieure, Anlagenbauer, Küchenfachleute bei-nähe alles festgelegt hatten.

Die eigentliche Aufgabe des Designers, nämlich die «Humanisierung und Ästhetisierung der Arbeitswelt im eigenen Betrieb» (Olivetti), wird heute noch vielfach nicht begriffen.

Die integrierende Arbeit des sozial verantwortungsbewußten Designers, die wohl wichtigsten Bedürfnisse der Menschen, die täglich an ihrer Arbeitsstätte essen müssen, nach soziologischen, psychologischen, funktionellen und ästhetischen Gesichtspunkten zu ordnen und zu gestalten, werden auch in dieser Sache immer noch mit «styling», kosmetischem face lifting oder falscher Repräsentation verwechselt. Das Problem human environment kann nur dann gut gelöst werden, wenn die Bedürfnisse der in der Arbeitswelt essenden Menschen bewußt gemacht werden und sozialhumanes Design bei der Planung und Ausführung von Kantineneinrichtungen zumindest den gleichen Stellenwert wie die ökonomischen und rationellen Aspekte bekommt.

Zu den soziologischen, psychologischen und anderen Problemen des Essens in der Arbeitswelt liefern Experten verschiedene Beiträge. Kulturgeschichtlich ist vielleicht interessant, daß es bis zur Jahrhundertwende zum Beispiel keine speziellen Geschirre und Geräte für die Massenverpflegung in der Arbeitswelt gab – außer dem «Henkelmann», in dem das Essen von der Wohnung zur Fabrik gebracht wurde.

Mit dem Beginn des Kantinenessens wurden die damals üblichen bürgerlichen Haushaltsservice-Formen in unmäßig verstärkter Ausführung und entsprechenden Vergrößerungen auf diese neue Art des Arbeitseßens übertragen und von Spezialfabriken produziert. Die Essensausgabe – eine primitive Form des bürgerlichen Auftragens und Servierens am Tisch – erfolgte meistens durch schwitzende Frauen, die riesige Töpfe auf lange Banktische stellten, klappernd schwere Stapel von Tellern herbei- und wegtrugen. Das Essen in der Kantine war in erster Linie Nahrungsaufnahme, billige Abfütterung in einer Atmosphäre voller Hektik und Unruhe. Diese Art der Tischbedienung wurde im Lauf der Jahrzehnte etwas verfeinert. Im Dritten Reich wurde sogar für diese Art des Essens im Auftrag des Reichskulturamtes ein eigenes Geschirr entwickelt. Es hieß «Schönheit der Arbeit». Im Prinzip wird diese Art der Essensausgabe auch heute noch in vielen Betrieben praktiziert.

In den ersten Jahren des Kantinenessens aßen nur die Arbeiter im Werk. Später wurden für Angestellte, Prokuristen und Direktoren getrennte Kantinen oder zumindest getrennte Speiseräume eingerichtet. Da gab es dann bereits Tischtücher, Vorhänge, feinere Tischgeräte, besseres Geschirr und gepflegtere Serviererinnen.

Nichts gegen gestalterische Differenzierung der Eß- und Aufenthaltsräume in Betrieben, sie

müssen jedoch nicht unbedingt Privilegien und hierarchische Strukturen zum Ausdruck bringen. Servierdamen mit Spitzenhäubchen und weißen Schürzen mögen Geschmackssache sein – Geräte und Einrichtungen, die in einer neuen Art und Umwelt des Essens an der Arbeitsstätte funktionieren sollen – auch ästhetisch – können nicht mehr der sentimentale Abklatsch bürgerlich-feudalistischer Speisesitten sein, sondern müssen vielmehr nach neuen Gesichtspunkten des Essens konzipiert und sozial verantwortbar gestaltet werden.

Ende der fünfziger Jahre wurden zunächst für Großkantinen Überlegungen angestellt, statt Tischbedienung die Speisenausgabe mit Cafeteria – Selbstbedienungssystemen zu versuchen. Diese in USA, England und Skandinavien auch im Restaurantbereich gebräuchlichen Systeme wurden damals bei uns bekannt. Im Zuge der wirtschaftlichen Entwicklung wurden viele Kantinen neu gebaut, alte neu eingerichtet, Architekten und Innenarchitekten wurden für die Gestaltung beigezogen. Raumnutzung, Zahl der Sitzplätze, rationaler Ablauf der Speisenausgabe für Tisch- und Selbstbedienung, Zeit-, Personal- und Kosteneinsparungen waren meist die entscheidenden Faktoren bei Planung und Ausführung. Auch ergonomische, material- und fertigungstechnische Gesichtspunkte blieben meist unberücksichtigt. Die Humanisierung der Eßräume war also mehr eine dilettantische Rationalisierung, wenn man von den äußerlich «modern» aufgeputzten Räumen, dem unpraktischen Mobiliar und anderem Schnickschnack absieht. Wo man nicht wieder zur altbewährten Tischbedienung zurückkehren wollte (es gab ja billige Arbeitskräfte – die Frauen der Arbeiter wollten auch verdienen – vor allem in abgelegenen Industriezentren), wurde von etwa 1960 an improvisiert. Man experimentierte mit rechteckigen Sechser- und Vierertischen. Trotz Speisenausgabe an der Theke und eventueller Selbstwahl wurde auch bei den Tischgeräten herumprobiert. Beim Geschirr wurden die bisher üblichen Sortimente der Hotelgeschirre verwendet, die unter ganz anderen Bedingungen und Gesichtspunkten entwickelt waren, die dieser Art von Speisenausgabe weder ästhetisch noch funktional entsprachen. Von der Industrie krampfhaft entwickelte Spezialartikel paßten nicht zu den herkömmlichen Hotelbedarfs-sortimenten. Bestecke, Gläser, Geschirre, Tablettensorten. Bestecke, Gläser, Geschirre, Tablettensorten. Bestecke, Gläser, Geschirre, Tablettensorten. Bestecke, Gläser, Geschirre, Tablettensorten. Sie entsprachen weder in ihrer Leistung noch in ihrer Ausformung den Ansprüchen der neuen Speiserverteilung – einer neuen Art zu essen. Sie waren in der Spülmaschine schlecht zu reinigen, waren oft nicht stoß- und säurefest, Stabilität bedeutete meist unförmige Klobigkeit.

Strukturelle Gliederung, nutzbringende Standardisierung, kleine Sortimente, Freiheit der Auswahl, Vielfalt der Verwendung sind heute Kennzeichen des neuen Geschirrtyps – er konnte sich nur durchsetzen und erfolgreich sein, weil Designer, Kaufleute und Techniker von Anfang an

Der nachfolgende Beitrag – abgedruckt aus dem Katalog zur IDZ-Ausstellung «Essen in der Arbeitswelt», siehe S. 625–632 – weist auf die notwendige Gestaltung des Kantinenraumes im Hinblick auf eine humane Umwelt hin. Mit Absicht schlagen wir dem Leser die Lektüre auch dieses Textes nach den vorangegangenen Beispielen vor.

sich zusammengesetzt und auch die Aufgabenstellung erarbeitet haben. Selbst extreme Auffassungen des Designs über psychologische, humane und soziologische Probleme wurden diskutiert und akzeptiert. Nach den damaligen Vorstellungen des Markts oder der Marktforschung – soweit solche überhaupt vorhanden oder koordinierbar gewesen waren – hätte dieses Programm in seiner heutigen Ausführung nicht entstehen können. Auf Grund dieses Beispiels wird klar, daß Design als Formphänomen und allein als Umsatzsteigerung verstanden – nachträglich mit dem selbstgefertigten Prädikat «soziales Design» etikettiert – nicht mit dem verwechselt werden darf, was zum Beispiel Olivetti und andere seit Jahren und Jahrzehnten praktiziert haben. Auch der Deutsche Werkbund als neutrale Institution hat seine Möglichkeiten zur Aufklärung auf breiter Ebene nicht genutzt. Er hat vielleicht sogar eine falsche Entwicklung bewirkt, weil er über lange Zeit hinweg nur noch die reine schöne Form fetischisiert auf Podeste stellte – ohne Information und Bezug auf die Ansprüche und Bedürfnisse aller Menschen.

Veränderungen können beispielsweise auch durch eine entsprechende Ausbildung von Designern und Kunsterziehern bewirkt werden. Statt sich in dem elfenbeinernen Turm der Werkkunstschulen und Kunstakademien mit praxisfremden Studien zu befassen, wäre es angebracht, zumindest die grundlegenden Qualitätskriterien für Wohn- und Arbeitsräume, Geräte und Einrichtungen zu vermitteln. Statt esoterischen Kunstunterrichts, akademischen Geschwafels, kunstgewerblichen Werks könnte man sich dann zumindest in den Oberschulklassen mit Problemen befassen, die für das Leben des Menschen und die Gestaltung seiner Umwelt wichtig sind. Man könnte auch auf die Methoden der unterschwelligen Konsumwerbung hinweisen, die die Menschen nicht informiert, sondern verunsichert. Der Verpackungsgedanke zum Beispiel, der den Menschen zuhause wie in seiner Arbeitswelt komplett mit Möbeln, Porzellan, Glas, Besteck, Tischdecken usw. eindecken will, zielt darauf ab, den Menschen vollends unmündig und zu einem manipulierten Objekt der Konsum- und Investitionsgüterindustrie zu machen.

Bei allen verschiedenen Gesichtspunkten wäre vorstellbar, daß das Essen in der Arbeitswelt nicht nur in seiner Qualität, sondern auch hinsichtlich Raum-, Einrichtungs- und Gerätegestaltung nicht mehr lange nur Prestigeangelegenheit oder mühsame soziale Geste des Unternehmens bleiben kann. Essen ist nicht nur Selbstdarstellung von Gesellschaftsformen und ihrer Prinzipien, es könnte außer der Nahrungsaufnahme auch Erholung und Entspannung in der Mittagspause bedeuten und zur besseren Kommunikation der Firmenmitglieder beitragen.

Das Essen in der Kantine und die ästhetische Gestaltung der Umwelt ist heute – und auch in Zukunft – Maßstab für die humane und soziale Qualität eines Unternehmens. ●