Wohlfahrtsgebäude der Ciba in Basel = Bâtiment social de la Ciba à Bâle = Welfare building of Ciba in Basle

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1958)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-329762

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.

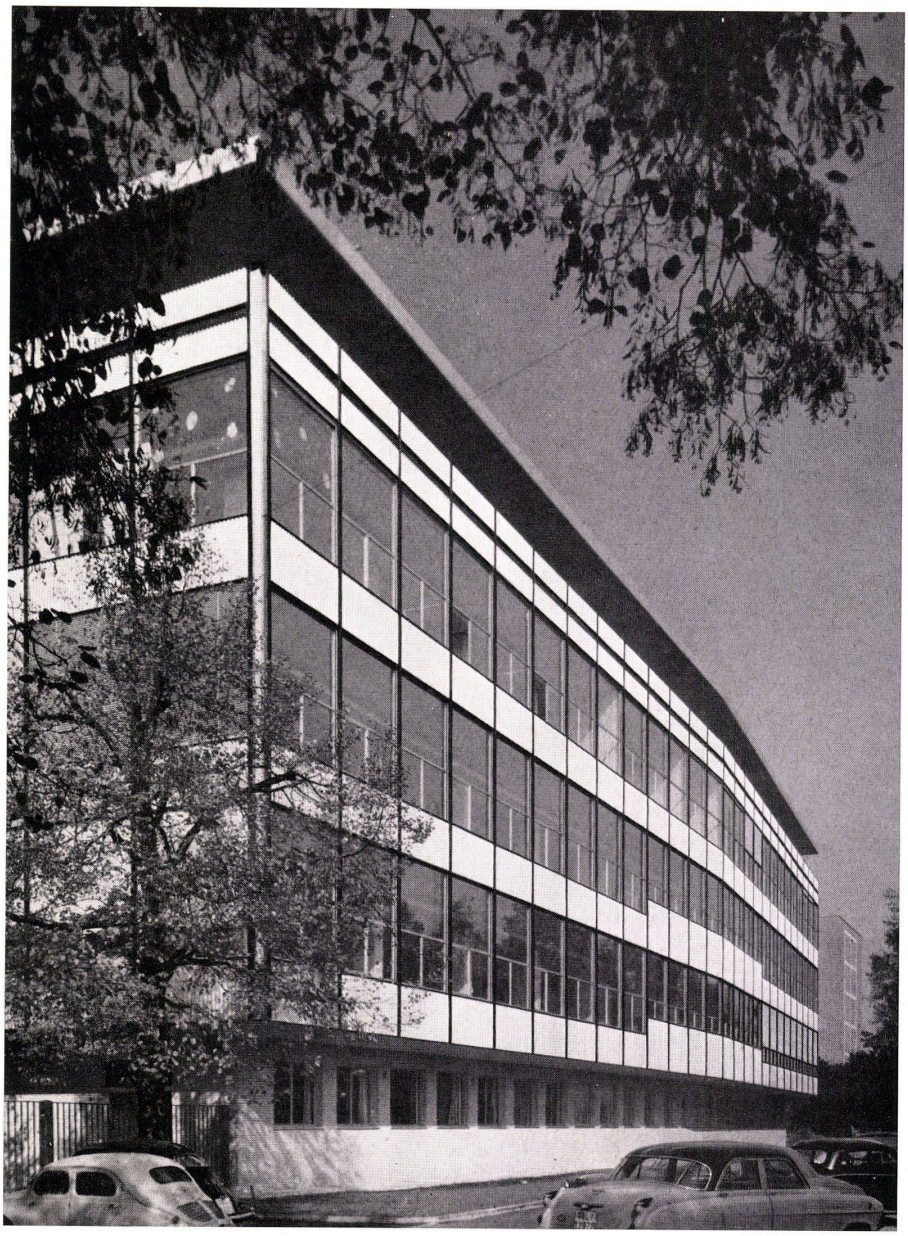
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wohlfahrtsgebäude der Ciba in Basel

Bâtiment social de la Ciba à Bâle
Welfare Building of Ciba in Basle

Architekten: Suter & Suter BSA, Basel



Gesamtansicht.
Hinter den höheren Brüstungsfeldern beginnen die Küchen der Personalspeiseräume.

Vue d'ensemble.
Les cuisines des réfectoires du personnel se trouvent derrière les allèges plus hautes.

General view.
Kitchens of employees' dining-rooms begin behind upper parapets.

Die Hauptfronten der neuen Kantine blicken nach Westen und Osten, so daß alle Räume viel Sonne haben. Der alte Baumbestand der beiden Straßenalleen und der gegenüberliegende Horburgpark bilden zu dem luftigen Bau einen frohen und malerischen Rahmen.

Die Konstruktion aller Tragelemente, der Fundamente, Wände, Stützen, Decken, Treppen und des Daches wurde in armiertem Beton ausgeführt. Diese Bauart erlaubte große Spannweiten und bot auch alle Vorzüge der Feuersicherheit. Ein Merkmal des Neubaus sind die großen Fenster mit horizontalen Rasterflächen aus mit CIBA-Farben eloxiertem Peraluman.

Im Keller stehen außer den notwendigen Vorrats-, Kühl- und Nebenräumen sowie den Garderobe- und Duschenanlagen für das Bedienungspersonal auch acht Luftschutzräume für etwa 200 Personen zur Verfügung.

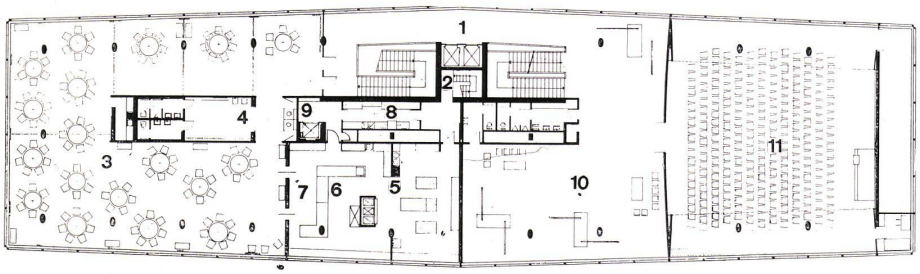
Das Parterre umfaßt die Eingangshalle mit einer großen Garderobe und zwei Telephonkabinen, außerdem die zentral gelegene Kochküche, um die sich die kalte Küche, die Konditorei, der Rüstraum, der Spülraum und die Plonge gruppieren. Im Nordteil finden wir einen separaten Eingang für die Warenzufuhr und das Kantinenpersonal, zwei Büros und einen Aufenthaltsraum. Der Frühstücksraum mit einem separaten Eingang und ein Kiosk liegen im Südteil.

Die vier Speiseräume, von denen jeder 186 Sitzplätze aufweist, und die vier Cafés für je 78 Gäste verteilen sich auf den ersten und zweiten Stock. Den Südflügel des dritten Stockes nimmt der Speiseraum der Direktion ein, während der Nordflügel dieses Stockes einen Vortragssaal mit 300 Sitzplätzen beherbergt. Im Saal sind Film- und Tonfilm-Wiedergabegeräte, eine Mikrophonanlage, eine Filmaufnahmeapparatur und Tonbandgeräte eingerichtet. Die Vorhalle zum Vortragssaal ist zur Aufnahme einer permanenten Ausstellung vorgesehen.

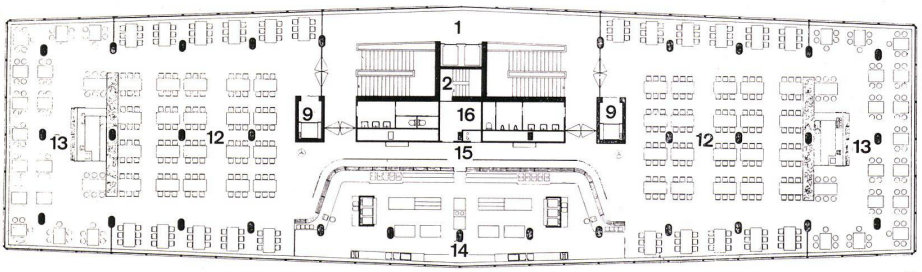
Der Gesamtbedarf an Wärme zur Heizung der Kantine wird in den im Keller des Gebäudes liegenden Energieräumen erzeugt. Heizflächen unter den Fensterfronten sowie in die Decken eingebaute Ventilationsanlagen sorgen für

A
Dachgeschoß / Plan des combles / Plan of uppermost floor 1:500

B
1. und 2. Stock / 1er et 2e étages / 1st and 2nd floors 1:500



A



B

Grundrisse / Plans 1 : 500 (Seiten Pages 198, 199, 201)

1 Treppenhaus mit zwei Personenaufzügen und zwei Treppen / Cage d'escalier avec deux escaliers et deux ascenseurs / Stair-well with two passenger lifts and two stairways

2 Diensttreppe / Escalier de service / Service stairs

3 Direktionsspeiseraum mit 134 Sitzplätzen / Salle à manger de la direction, 134 places / Management dining-room, seating capacity 134

4 Garderobe mit Damen- und Herren-WC / Vestiaire avec WC dames et messieurs / Cloakroom with ladies' and gentlemen's WC

5 Küche mit Speiseaufzug / Cuisine avec monte-plats / Kitchen with dumb waiter

6 Office / Pantry

7 Buffet

8 Spüle / Rinçage / Rinsing

9 Vorraum mit Lastaufzug / Antichambre et monte-charge / Ante-room with freight lift

10 Ausstellungsraum mit Damen- und Herren-WC / Salles d'exposition avec WC dames et messieurs / Exhibition room with ladies' and gentlemen's WC

11 Vortragssaal mit Referentenraum und Stuhlmagazin / Salle de conférences avec chambre du conférencier et entrepôt de chaises / Lecture hall with speakers' room and chair storage

12 Speisesaal für Angestellte / Salle à manger des employés / Employees' dining hall

13 Café mit Getränkebuffet / Salle à manger avec buffet à boissons / Dining-room with bar

14 Office mit Spüle und 2 x 3 Speiseaufzügen / Office et rinçage; 2 x 3 monte-plats / Pantry with rinsing and 2 x 3 dumb waiters

15 Speiseausgabe in Selbstbedienungssystem / Distribution des mets selon le système de libre service / Service hatch, self-service

16 Toiletten / Toilettes / Toilets

17 Eingangshalle / Hall d'entrée / Lobby

18 Garderobe mit Toiletten und Telefonkabinen / Vestiaire avec toilettes et cabines téléphoniques / Cloakroom with toilets and telephone booths

19 Kochküche, Kippkesselgruppe und 2 x 3 Speiseaufzügen zu den darüberliegenden Speisesälen / Cuisine, groupe de marmites et 2 x 3 monte-plats aux salles à manger de l'étage supérieur / Kitchen, cooking-pots and 2 x 3 dumb waiters to dining halls above

19a Herd mit Wärmeschrank, Backöfen und Bains-Marie / Cuisinière et armoire chauffante, fours et bains-marie / Range with hot chest, ovens and kitchen-range boiler

20 Rüstraum / Préparation / Preparation

20a Kartoffelschäl- und Küchenwaschmaschine / Machine à éplucher les pommes de terre et machine à laver la vaisselle / Potato peeler and dishwashing machine

20b Universalmaschine und fahrbare Gemüsebehälter / Machine universelle et récipients amovibles à légumes / Multi-purpose machine and movable vegetable racks

21 Tagesvorräte / Provisions quotidiennes / Daily supplies

22 Kühlräume / Chambres frigorifiques / Cold storage

23 Kalte Küche / Buffet froid / Cold snacks

24 Warenannahme und Warteraum / Réception de la marchandise et salle d'attente / Supplies entrance and waiting room

25 Lieferanten- und Personaleingang / Entrée des fournisseurs et du personnel / Delivery and personnel entrance

26 Lastaufzug zum Keller / Monte-charge de la cave / Freight lift to cellar

27 Kellertreppe / Escalier de la cave / Cellar stairs

28 Büro / Bureau / Office

29 Personalesraum / Réfectoire du personnel / Personnel dining-room

30 Plonge / Dishwashing room

31 Konditorei mit Lager / Pâtisserie et stock / Pastry room and stores

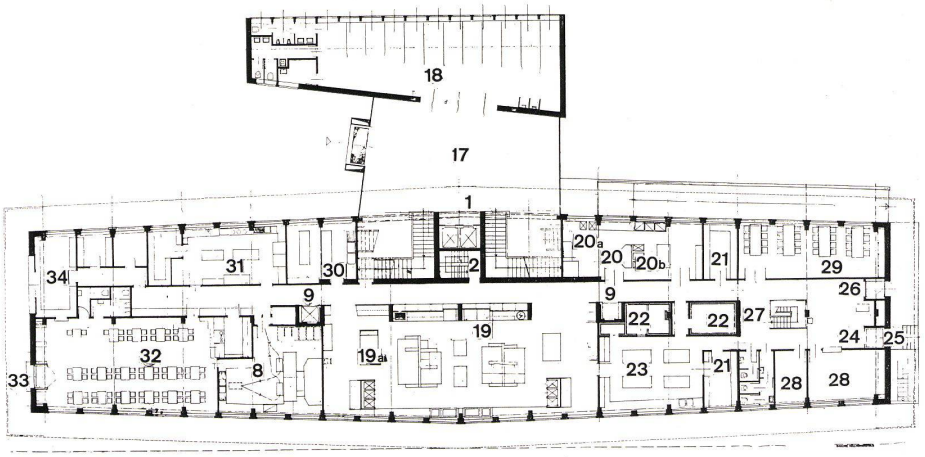
32 Frühstücksraum mit Buffet / Salle de petit déjeuner et buffet / Breakfast room with buffet

33 Eingang zum Frühstücksraum / Entrée de la salle de petit déjeuner / Entrance to breakfast room

34 Kiosk / Kiosque / Newsstand

Eckansicht.
Vue d'un coin.
Corner view.

Erdgeschoß / Rez-de-chaussée / Ground floor 1: 500



1

1
Fassadendetail. Brüstung aus farbig eloxiertem Peraluman.
Détail de la façade. Allèges en peraluman éloxé en couleur.
Elevation detail. Parapet of coloured Peraluman.

2
Nachtbild. Personal- und Direktionsgeschosse erscheinen in der verschiedenen Beleuchtungslösung.
Vue de nuit. Les étages du personnel et de la direction montrent les différentes solutions de l'éclairage.
Night view. The employees' and management floors reveal the different lighting arrangements.

eine gleichmäßige Heizung und Lüftung der Speiseräume. Im Sommer kann die Zuluft gekühlt werden. Auch das zum Kochen und Waschen benötigte Warmwasser wird im Energieraum erzeugt.

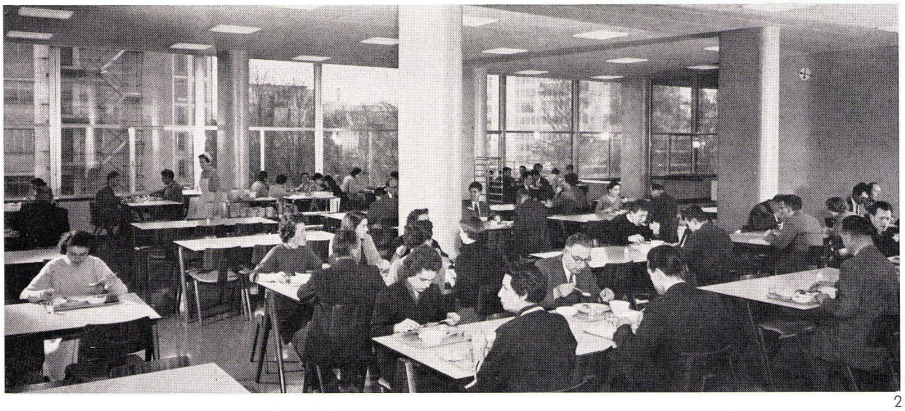
Die zentrale Kochküche im Parterre ist mit dampfbeheizten, kippbaren Kochkesseln bzw. mit Autoklaven mit einem Gesamtinhalt von etwa 2200 Litern ausgerüstet. Die übrigen Einrichtungen sind elektrisch. Sie umfassen: vier Bratpfannen, einen Grillofen, eine Friteuse, zwei Herde, einen Kochkessel mit Rührwerk, eine Motorblitzmaschine sowie zwei Backöfen und zwei Wärmeschränke. Die kalte Küche weist neben den verschiedenen Zubereitungsapparaten auch Kühlräume für den Tagesbedarf auf. Der Spülraum ist mit einer großen automatischen Abwaschmaschine ausgestattet, während die Konditorei über zwei Backöfen, eine Konditoreimaschine, eine Friteuse, eine Teigteilmaschine und eine Teigauswallmaschine sowie über einen Kühlschrank und eine Glacemaschine verfügt. Die Plonge ist u. a. mit einer Silberpoliermaschine versehen. Im Rüstraum sind Kartoffeldämpfer, Kartoffelwasch- und -schälmaschinen, Salatschwingen und eine Universalküchenmaschine vorhanden.

Unter der Kochküche erstrecken sich Kühlräume, die einen für mindestens zwei Monate genügenden Vorrat an Kartoffeln, Gemüse und Getränke aufnehmen können. Ebenfalls im Keller haben die Luftheizapparate zur Lüftung der Küche sowie die Kühlmaschinen für die Kühlräume Platz gefunden. Sodann enthält der Keller auch den Ventilationsraum für den Luftvorhang des Haupteinganges, die Energiezentrale für Dampf, Wasser und Elektrizität sowie drei Speicher zu je 20,5 m^3 Inhalt für Heizung und Kühlung, des fernern einen gleich großen Speicher für Gebrauchswarmwasser und schließlich noch die erforderlichen Pumpen und Kompressoren.

Alle Selbstbedienungsbuffets haben ihre eigenen Warm- und Kaltschränke, die u. a. auch zum Vorwärmen der Teller dienen. Schließlich sei noch erwähnt, daß in allen Speisesälen Lautsprecheranlagen zur Übertragung von Musik oder von Nachrichten angebracht sind.

2

1



2

3

1
Eines der vier Selbstbedienungsbuffets. Neben einem einfachen Menü mit oder ohne Fleisch stehen auch Rohkost-, Früchte- oder Hors-d'œuvre-Teller, belegte Brötchen, Getränke und verschiedene Desserts bereit. In einem herabgehängten Beleuchtungskanal sind Tiefstrahler eingebaut.

L'un des quatre buffets de libre service. En plus d'un menu simple, avec et sans viande, on y trouve également, des assiettes de crudités, de fruits et de hors d'œuvre, des sandwichs, boissons et divers desserts. Des spots sont encastrés dans un canal d'éclairage surbaissé.

One of the four self-service bars. In addition to simple lunches, with or without meat, there are also available at all hours cold snacks, fruits, sandwiches, sweets, and beverages. Special romps are built into suspended lighting duct.

2
Blick in einen der geräumigen, hellen Speisesäle. Gegenwärtig werden hier an jedem Arbeitstag über 1400 Mahlzeiten eingenommen; die maximale Leistungsfähigkeit der Kantine beträgt 1800 Mahlzeiten im Tag. In die herabgehängte Decke sind Leuchtfelder eingebaut, über der Decke laufen Ventilationskanäle.

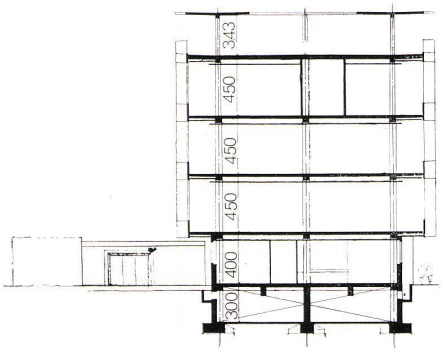
Vue de l'un des spacieux réfectoires. On y sert actuellement 1400 repas par jour ouvrable. La capacité maximale de la cuisine est de 1800 repas par jour. Des champs d'éclairage sont incorporés au plafond surbaissé au-dessus duquel passent les canaux de ventilation.

View into one of the roomy, bright dining-rooms. At the present time over 1400 meals are served here on every working day; maximum load 1800 meals per day. Illuminated surfaces are built into the suspended ceiling, above ceiling ventilation ducts.

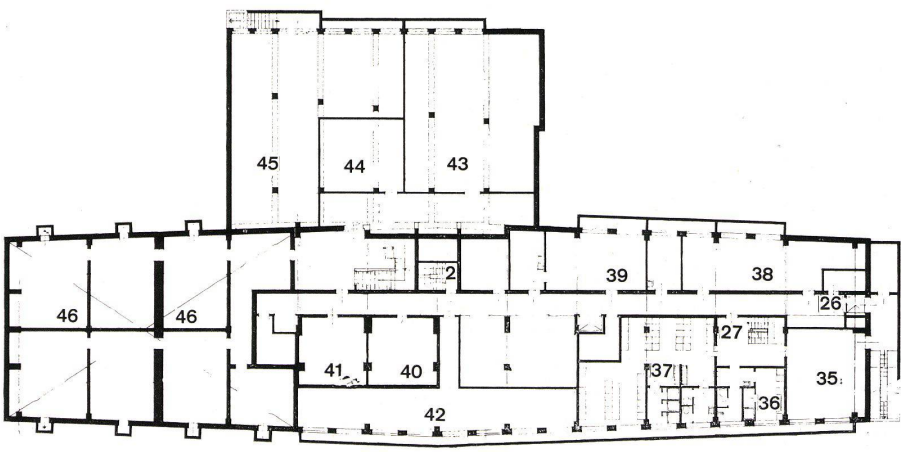
3
Viele Gäste der neuen Kantine beschließen ihre Mittagspause in einem der vier Cafés, wo außer Kaffee auch Tee, Patisserie und im Sommer auch Eis erhältlich sind. Hierfür bestehen eigene Buffets an den Längsseiten der Cafés.

Un grand nombre des clients de la nouvelle cantine passe, après le repas, dans l'un des quatre cafés, où l'on sert le café, du thé, des pâtisseries et, en été, de la glace; des buffets spéciaux longent les parois longitudinales des cafés.

Many of the customers of the new canteen go after lunch to one of the four cafés where pastry, tea, coffee, and in summer ice cream are available; special counters along longitudinal walls of café.



Querschnitt / Coupe / Section 1:500

Keller / Cave / Cellar 1:500

35 Veloraum mit Velorampe / Garage à vélos et rampe d'accès / Bicycle garage with ramp
36 Garderobe Männer / Vestiaire messieurs / Men's cloakroom
37 Garderobe Frauen / Vestiaire dames / Women's cloakroom
38 Kolonialwaren / Denrées alimentaires / Groceries
39 Bügelzimmer / Chambre de repassage / Ironing room
40 Kartoffelkeller / Cave à pommes de terre / Potato cellar
41 Getränkekeller / Cave à boissons / Wine cellar
42 Maschinenraum / Machinerie / Machinery
43 Energiezentrale mit Speicherraum / Usine électrique et salle d'emmagasinage / Electric generating plant with store-room
44 Klimakammer / Chambre de climatisation / Air-conditioning
45 Lager / Entrepôt / Storage
46 Luftschutzkeller / Abri / Air raid shelter