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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 13 (1959)

Heft: 4: Bauten des Verkehrs : Verkehrsplanung = Trafic et circulation, bâtiments et projets = Constructions for transport : enterprises and traffic

Artikel: Die räumliche Organisation im Mövenpick Dreikönig, Zürich

Autor: Dahinden, Justus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-330028

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Dr. Justus Dahinden, Architekt

Die räumliche Organisation im Mövenpick Dreikönig, Zürich

Weder die reichhaltigste Karte und die teuerste Investition vor und hinter den Kulissen noch das beste Personal gewährleisten einen raschen Service und eine gute Bedienung, wenn die Verkehrsführung in einem Restaurant schlecht oder unklar gelöst ist. Die flüssige und kreuzungsfreie Verkehrsführung, welche jeden Engpaß und örtliche Stauungen vermeidet und welche in allen Bezirken den kürzesten Weg benützt, bildet das Grundgerippe jeder Restaurantplanung. Das gilt für den Warentransport und die Verteilung der Rohgüter in die Warenlager, Kühlräume, den Economat und in die Gemüsevorrüstereien; es gilt für den Nachschub und die Mise-en-Place für Küche und Office; es gilt dies für den Transport des Schmutzgeschirrs zur Geschirrwäscherei und von dort zurück in die Wärmeschränke und Tellerstapler, und es gilt für den Bewegungsablauf des Servicepersonals als Überbringer von Speisen und Getränken.

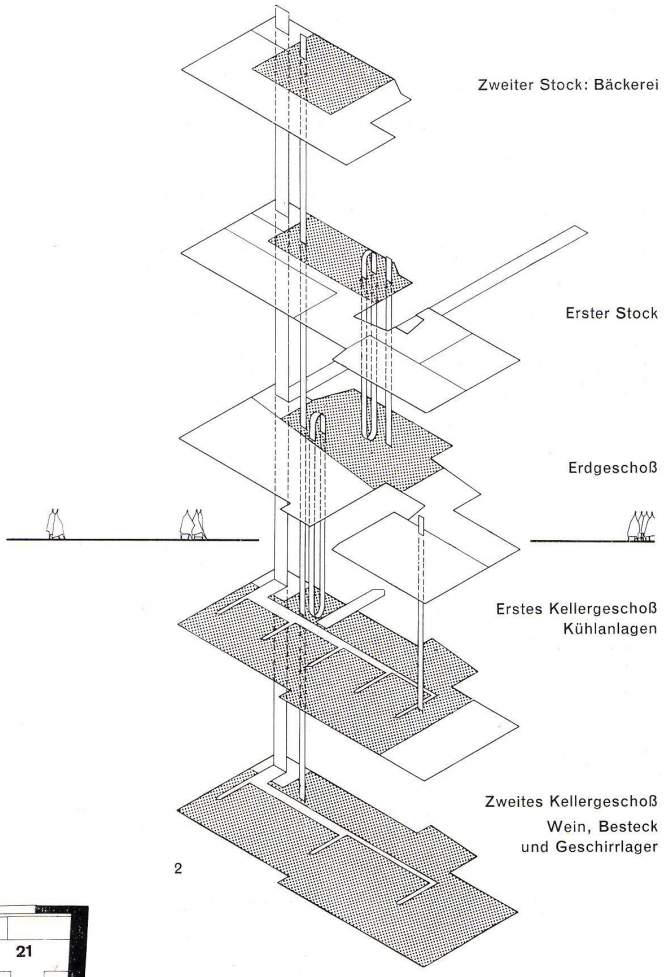
Wenn Bauherr und Architekt aus dem geplanten Restaurantbetrieb optimale Leistungen erwarten, so darf keine Bewegung in diesem Mechanismus ungelenkt bleiben; auch der einfachste Handgriff darf nicht dem Zufall überlassen bleiben, denn auch durch ihn kann viel Zeit verloren-

1
Erdgeschoß

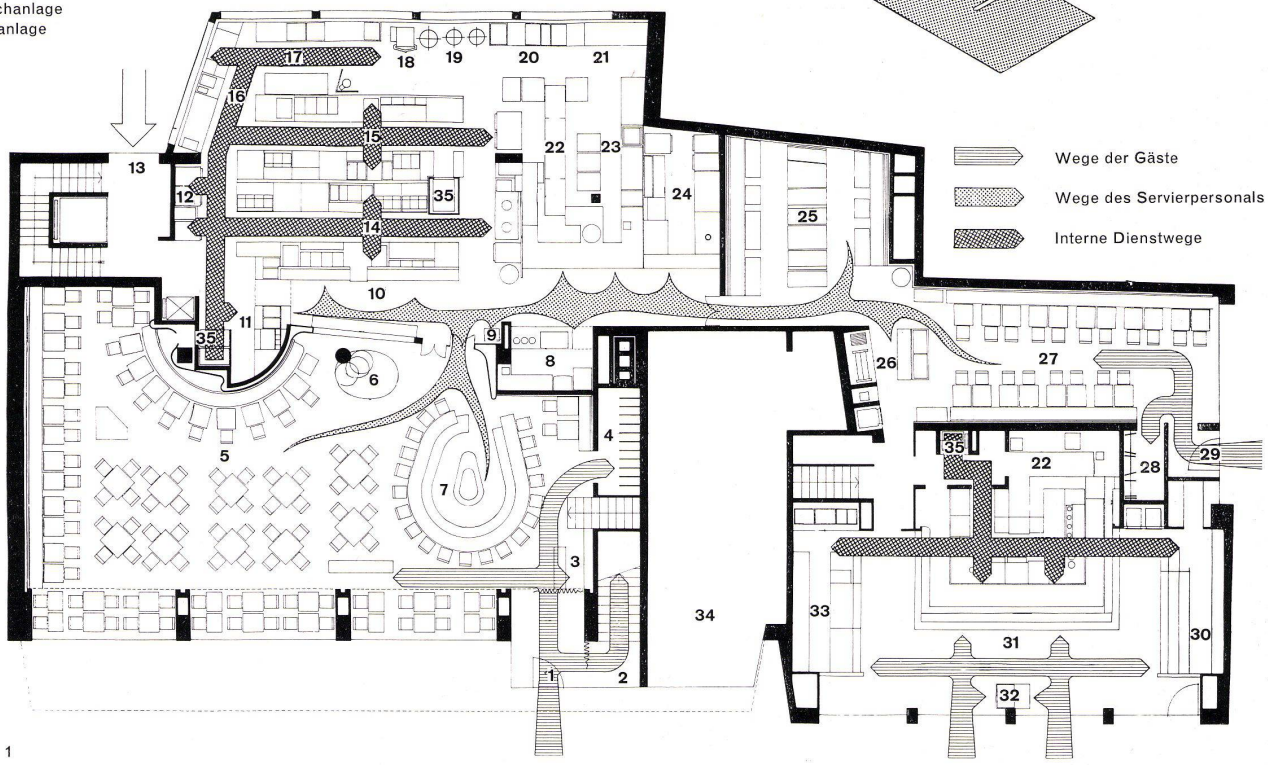
1 Eingang
2 Aufgang zum ersten Stock
3 Kiosk
4 Garderobe
5 Restaurant
6 Ausstellvitrine
7 Bar
8 Frühstücksküche
9 Kasse
10 Annonceur
11 Dessertbuffet
12 Kühlschränke
13 Warenannahme
14 Warme Küche Erdgeschoß
15 Warme Küche erster Stock
16 Kalte Küche
17 Gemüserüsterei
18 Gemüsedämpfer
19 Kochkessel
20 Plonge
21 Waschanlage
22 Geschirrwaschanlage
23 Gläserwaschanlage
24 Getränke
25 Rotisserie
26 Grill
27 Rotisserie, Speiseraum
28 Garderobe
29 Eingang
30 Patisserie
31 Stehbar
32 Kasse
33 Sandwichvitrine
34 Treppenhaus des Geschäftshauses

2
Schematische Darstellung der vertikalen und horizontalen Verbindungen

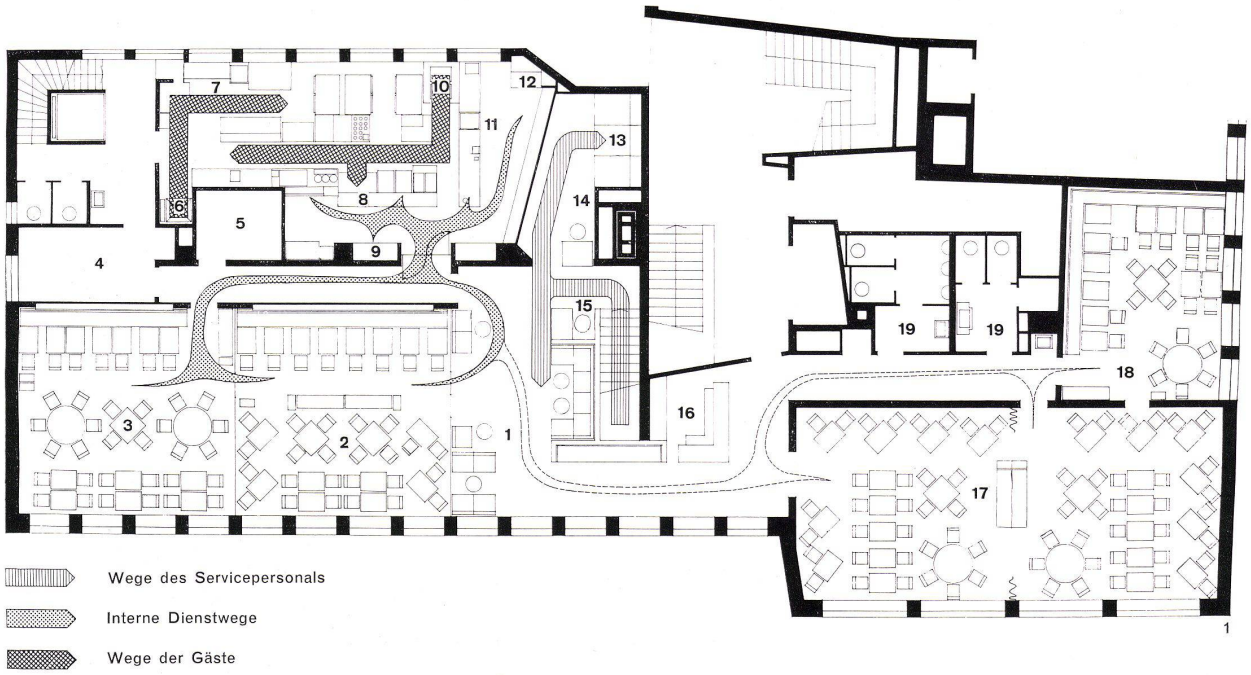
Hauptaufzug
Paternosteraufzug von Fleischvorbereitung zur Küche
Paternosteraufzug von Küche zum ersten Stock
Aufzug für Getränke und
Aufzug für Nachbestellungen in der Stehbar



2



1



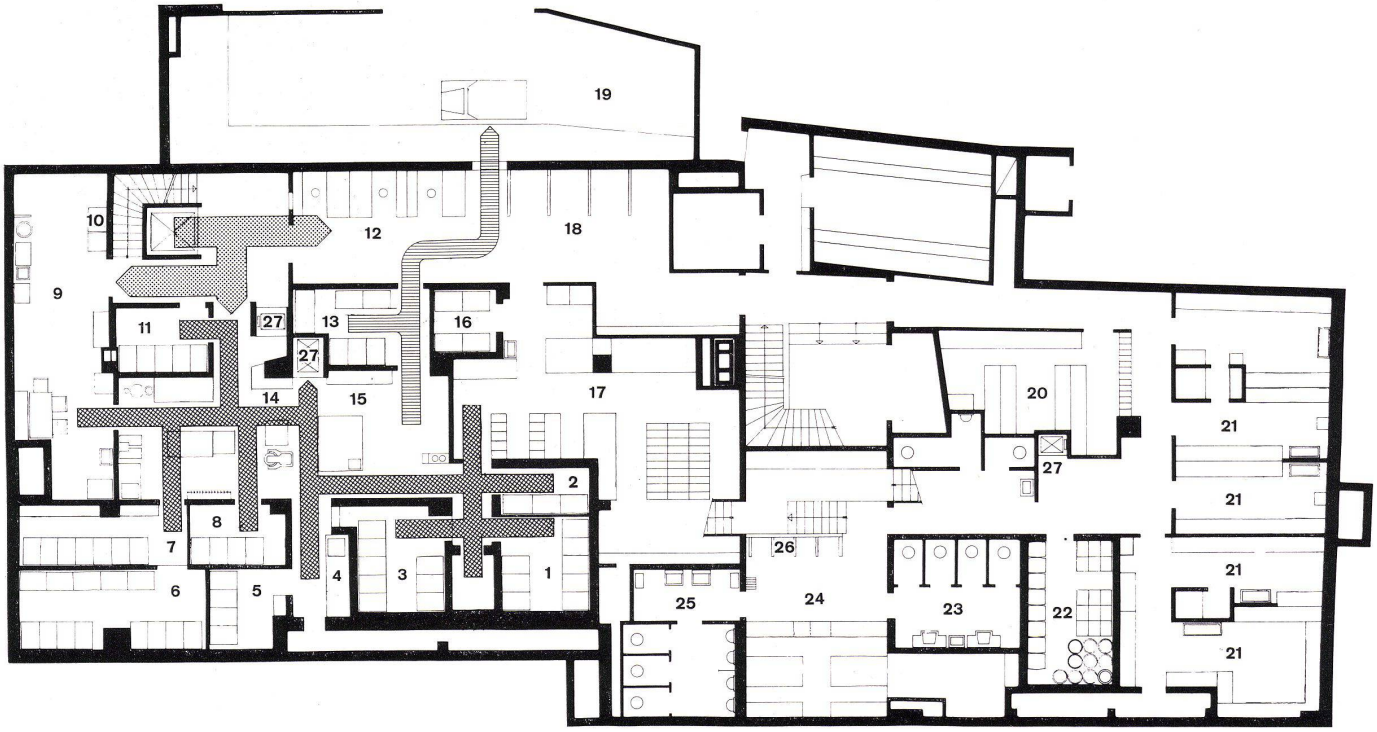
1

1
Grundriß erstes Obergeschoß

1 Halle
2 «Kristallzimmer»
3 «Perl-room»
4 Möbelmagazin
5 Kompressorenraum
6 Lift für Getränke
7 Tageskonditorei
8 Office
9 Kasse
10 Paternosteraufzug für Speisen
11 Gläserwaschanlage
12 Aufzug für Geschirr
13 Telefonkabinen
14 Garderobe
15 Kontrolle
16 Bar
17 Timber-room
18 «Rosenzimmer»
19 WC

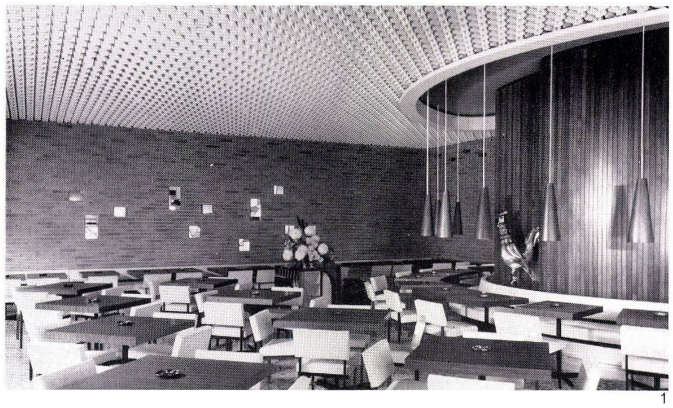
2
Kellergeschoß

1 Tiefkühlraum für Fleisch
2 Tiefkühlraum
3 Tiefkühlraum für Fische
4 Fisch-Präpariertisch
5 Kühlraum Fische
6 Kühlraum Fleisch
7 Kühlraum
8 Kühlraum hors-d'œuvre
9 Kartoffelrüstanlage
10 Eismaschine
11 Kühlraum Gemüse
12 Warenannahme
13 Kühlraum «Traiteur»
14 Kühlvorraum und Kontrolle
15 Vorbereitung Gardemanger
16 Kühlraum Milch und Früchte
17 Economat
18 Warenauslieferung «Traiteur»
19 Rampe, Lieferdienst, Traiteur und Garage
20 Wäscheraum
21 Garderoberaum für das Personal
22 Kühlraum Bier
23 WC Damen
24 Garderobe
25 WC Herren
26 Telefonkabine



2

Warenanlieferung
Interne Dienstwege
Warenablieferung Kundendienst



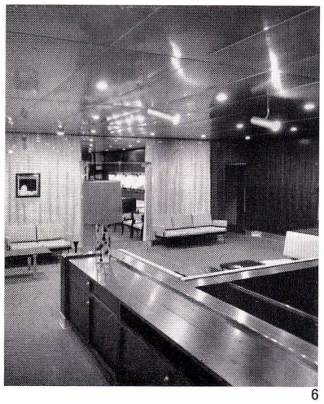
1

2

3

4

5



6

gehen, oder er kann, wenn er falsch geführt wird, Verwirrungen und Unsicherheit im Personal verursachen.
Bei der Planung des Mövenpicks Dreikönig verursachten die Verkehrsführung und das Transportwesen am meisten Kopfzerbrechen. Als Regeln für die Entwicklungsarbeit galten:

kurze Verbindungen
flüssiger Bewegungsablauf
Vermeidung von Kreuzungen
Übersichtlichkeit
Leichte Kontrollmöglichkeit

Die Verkehrsführung in der Servicezone Kellner und Serviertochter sind die Verbindungsorgane zwischen der Produktionsstätte «hinter den Kulissen» und der Konsumationszone, deren Flächen sich bezeichnenderweise wie 2:1 verhalten. Das Bedienungspersonal wird kontrolliert durch die Chefs de Service.

Die Organisation im Restaurant

Das Restaurant und die Eßbar mit zusammen 150 Plätzen sind der Hauptraum (Abb. 1 und 2). Zwei Servicestationen in den Schwerpunkten des Raumes stehen für die Vorbereitung der Gedecke (Sets, Menukarten, Besteck, Platzteller, Gewürzbatterie) und für Abfälle (Papier, Asche) zur Verfügung des Servicepersonals. Zwei automatische Türen mit Kontaktteppichen zwingen zum Einbahnverkehr zwischen Publikumsraum und Servicegang und verhindern so jede Kollision. An den beiden Hauptkassen vor der Speiseausgabe werden die Bons getippt; sie dienen als Quittung für Speisen und Getränke bei den einzelnen Ausgabestationen (Warme Küche, Kalte Küche, Dessertküche, Getränkeausgabe und Kaffeebuffet) sowie als Beleg für den Gast. Wärmeschränke, offene Geschirrdepots, Würfeleisbehälter und Frischwasserstellen stehen dem Bedienungspersonal im Servicegang zur freien Verfügung. Diese Anordnung entlastet das Küchenpersonal wesentlich. Im Zentrum der Officeanlage wird das Schmutzgeschirr deponiert. Der Ausstelltisch vor der Schauküche im Restaurant ist eine selbständige Ausgabeeinheit mit eigener Kasse; diese wird je nach Tageszeit oder Saison für Spezialprogramme verwendet.
Der Kiosk beim Restauranteingang verkauft Zeitungen, Rauchwaren, Bonbonnièren und Schokolade direkt ins Lokal.

Die Organisation in der Rotisserie

Hier gilt im wesentlichen das gleiche Verkaufssystem wie im Restaurant, mit dem Unterschied, daß die offene Holzfeuerstelle eine zusätzliche Produktionsstätte für alle Arten von Grilladen darstellt (Abb. 3). Ein bis zwei Köche verfügen hier über eine elektrisch angetriebene Bratspießanlage, offenen Grill, Kühlschrank für Mise-en-Place, Wärmeschrank, Wasserstation und Ausguß. Als Arbeitstisch dient der Aufbau hinter der eisgekühlten Ausstellvitrine. Die Garnituren und die Getränke werden in der Hauptküche annonciert. Für die 70 Plätze ist zur Befriedigung der höchsten Ansprüche ein erhöhter Personalbestand von zehn Chefs, Commis, Chasseurs und Weinbutlern notwendig.

Die Organisation in der Stehbar

Nach italienischem Muster wurde im Kopfteil des Gebäudes eine Produktionsstätte mit nichtservicebedingtem Nachschub eingerichtet, welche dem stoßweisen Zustrom von eiligen Gästen gerecht wird. Das Verkaufssystem der Stehbar unterscheidet sich von demjenigen aller anderen Betriebsabschnitte dadurch, daß hier der Gast den Bon an der zentralen Kasse im Publikumsraum abholt und an der jeweiligen Verkaufstheke selbst annonciert (Abb. 4). Daher kann auf zirkulierendes Servicepersonal und damit auch auf die Erhebung des Trinkgeldes verzichtet werden. Beim Sandwichstand, der mit gekühlter Mise-en-Place, Geschirr- und Besteckdepots, Grillstand und Gebäckvorräten versehen ist, steht der Gast dem zubereitenden Koch direkt gegenüber.

Die Getränkebar unterteilt sich in zwei Zonen:
das Produktionspodium mit Coladrink-Stand, Bierbuffet, Softeis-Maschine, Sirup-Pumpenstand, Fruchtsalatstand, Mixertisch, Kaffeebuffet und Milchausschank und der Servicegang vor der Stehtheke der Gäste mit Besteckbehälter, Geschirrstapler, Wasserstationen, Refuse-Cans für Asche und Papier, Teller. Die vorgesehene Arbeitsteilung des Personals erleichtert die Kontrolle über die Ausgabe der Ware und gewährleistet einen schnellen, übersichtlichen Arbeitsablauf beim Stoßbetrieb. In der Patisseriebar werden Eistorten, ohne qualitativen Schaden zu nehmen, in offenen Vitrinen tiefgekühlt. Da Gebäck, Patisserie und Torten auch «über die Gasse» verkauft werden, mußte in direktem Anschluß an die Stehbar ein Packraum angegliedert werden. Für die Nachbestellung aus der Tageskonditorei im ersten Stock dient der Fernschreiber (Telautograph).

Die Organisation im Etagenrestaurant

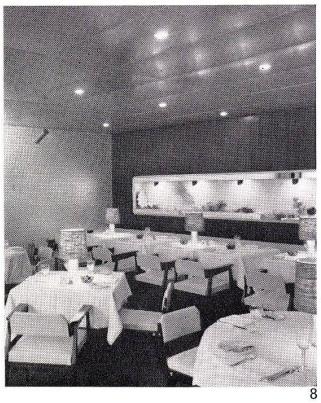
Das «Kristallzimmer» (Abb. 7) und der «Pearl-room» (Abb. 8), mit Glaswänden und Vorhängen unterteilbar, sind Bestandteile des «Restaurant Français». Der Hauptnachschub für den Service steht im Office des ersten Stocks hinter den Publikumsräumen bereit. Hier befindet sich auch die Schmutzgeschirrabgabe und die Bonkasse. Ein demontierbares kaltes Buffet in der Wartehalle (Abb. 6) vor dem «Kristallzimmer» präsentiert vor allem Früchte des Meeres, Salate und Kuchen. Um die rasche Abfertigung des Kunden zu gewährleisten, wird die Rechnung vom Chef de Service am Pult in der Réception ausgestellt. Die Möblierung für die 100 Plätze ist so gestaltet, daß für die Rollis der Chasseure (Patisserie, Sandwiches, Apéros) freie Durchfahrten bleiben. Jeder Raum besitzt einen Servicestand ähnlich demjenigen im Hauptrestaurant.

Die Organisation der Konferenzräume

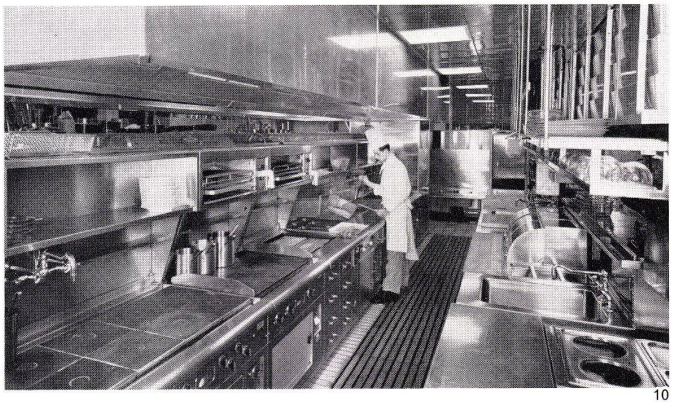
Auch der «Timber-room» mit 100 Plätzen und das «Rosenzimmer» mit 30 Plätzen gehören funktionell zum Office des ersten Stockes (Abb. 9). Sie werden sehr oft für geschlossene Gesellschaften benützt und sind daher eigentliche Mehrzweckräume. Für festliche Diners können fahrbare Bainmaries mit Tellerwärmern aus dem Office direkt zu den Servicestationen gefahren werden, damit während der Dauer des Essens die einzelnen Gänge nicht durch Hin- und Herzirkulation des Personals verzögert werden. Improvisierte Buffets mit Ausstellungsmöglichkeiten sind ür die Selbstbedienung in geschlossenen Kreisen eingerichtet.

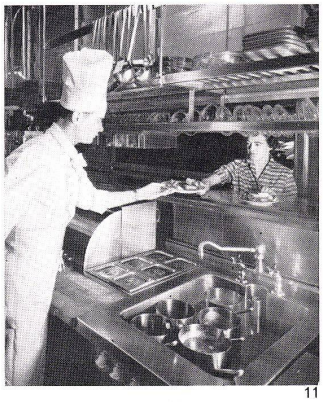
1 Restaurant
2 Bar im Restaurant
3 Rotisserie
4 Stehbar
5 Aufgang zu den Restaurationsräumen im ersten Stock
6 Halle im ersten Stock

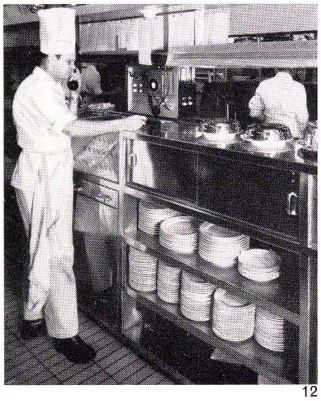
7


8

9


10


11


12

13

14

Der Bewegungsablauf in den Küchenzonen

Gerade auf dem Gebiete der Produktion ist das Prinzip der fließenden und zwingenden Bewegung für das einwandfreie und rasche Funktionieren maßgebend. Die Planung der Küche steht auf der Annahme, das jedem Koch, jedem Commis, jedem Küchenmädchen ein fester, vollständig eingerichteter Arbeitsplatz zugewiesen wird, um das beinahe zur Tradition gewordene Laufen und Hasten der Belegschaft von den Kühlräumen zur Herdbatterie, von der Rüsterei zum Arbeitstisch, von der Herdzone zur warmen Ausgabe zu ersetzen durch ein reibungsloses Hantieren an Ort und Stelle. Dazu gehört selbstverständlich eine klare Trennung der Gewalten innerhalb der ganzen Brigade und eine kollegiale Zusammenarbeit der Beteiligten. Der von amerikaschen Vorbildern inspirierte Arbeitsplatzaufbau verlangte eine Neukonstruktion der meisten Küchenapparate zum Zwecke der Standardisierung. Nur so war es möglich, die weitverteilte Mise-en-Place – als Voraussetzung des Systems – unterzubringen, und zwar ohne Komplikationen für den nicht servicebedingten Nachschub vom Gardemanger, vom Economat und von den Lagerräumen. Im folgenden sind einige wichtige Küchenabschnitte beschrieben.

In der warmen Küche

Saucier, Rotisseur und Entremetier arbeiten an einer Herdbatterie in Linie an Schnellheizplatten, Fortkochplatten, Fritout-Kombination, Bratplatte, Grill und Salamander (Abb. 10), wobei jeder Koch über seinen zugehörigen Arbeitstisch mit allem Werkzeug in Griffnähe verfügt (Sauciertisch mit Kühleinsätzen, Naß-Bainmaries, Trocken-Bainmaries mit elektrischen Strahlungseinsätzen, Tellerwärmeschränke, Gewürzschubladen, Casserollengestelle). Der Teller wandert über die schmalen Gleitflächen vor den Herdeinheiten und den Arbeitstischen vom Rotisseur zum Saucier und vom Saucier zum Entremetier, und von hier direkt zur Durchreiche (Abb. 11).
Der Annonceur steht auf der Serviceseite im Zentrum des Cooks-Tables vor seinem Kommandopult (Abb. 12). Seine Aufgabe ist es, nicht nur die Bons der Tochter entgegenzunehmen und die Bestellung in die warme Küche weiterzuleiten, sondern auch Bestellungen durch die Mikrofonanlage zur kalten Küche weiterzugeben oder Anfragen an das Gardemanger oder die Tageskonditorei zu richten. Kein nachlässig oder fehlerhaft garnierter Teller, welcher unter das Infrarot der warmen Ausgabe gestellt wird, soll seinem wachsamen Auge entgehen können. Die Kommandoanlage kann um ihre Achse gedreht werden, so daß der Saucier oder der Entremetier in der Lage ist, den Paß küchenseitig zu bedienen.
Große Kühlschrankanlagen an beiden Enden der 7 Meter langen warmen Küchenfronten dienen zur Unterbringung des Tagesbedarfs an Fleisch, Fisch und Gemüsen usw.

In der kalten Küche

Die kalte Küche setzt sich aus einer Batterie selbständiger Arbeitseinheiten mit gekühlter Mise-en-Place zusammen, die ihren nicht servicebedingten Nachschub aus den Kühlräumen, dem Gardemanger und der Rüsterei erhalten (Abb. 13). Die Sandwicheinheit dient der Zubereitung aller Hors-d'œuvres und kalten Platten; die Salateinheit ist mit gekühlten Salatzusätzen und den hölzernen Mischtellern ausgestattet; es folgen der Fleischschneidetisch mit Waage und Toastern und der Austerntisch mit Kühlschubladen und Abfallrolli.

In der Rüsterei

Auch in der Rüsterei kommt durch die Apparatefolge der organische Bewegungsablauf aller manuellen Arbeit eindrücklich zur Geltung. Die Kartoffelschälerei zum Beispiel (Abb. 14) besteht aus der Schälmaschine, welche von einem erhöhten Podest aus eingefüllt werden kann. Die geschälten Früchte rollen in ein perforiertes Auffangbecken, werden dort von den «Augen» befreit und abgeduscht; dann fallen sie durch eine Schleuse in den normierten Transportkorb, der an einem Wandträger eingehängt werden kann. Jedes Bücken und das Suchen der Kartoffeln in wassergefüllten Eimern ist ausgeschaltet.
Die Salatrüsterei ist mit einem Abfallabwurf in den Schweinefutterrolli, einer Arbeitsfläche, zwei Waschbassins mit bequemen Kniehebelventilen und der Schwingmaschine eingerichtet (Abb. 15). Große Stell- und Hängetablare dienen zur Deponie des zubereiteten Gemüses.

In der Geschirrwäscherei

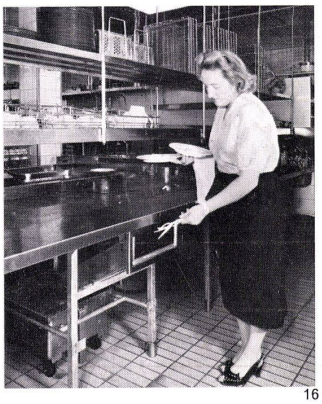
Eine gute Waschanlage ist ein Kreislaufsystem mit großer Außenabwicklung und wenig Arbeitsplatz in der Mitte. Das schmutzige Geschirr wird vom Servicepersonal auf dem großen Schmutzgeschirr-Tisch abgestellt; Tassen und Kleingeschirr werden von ihm gleichzeitig in normierte Gitterkörbe auf den geneigten Hängerosten aussortiert. Das Silber gleitet durch eine Rutsche unter den Tisch in den Einweichtrog auf Rollen (Abb. 16). Das Schmutzgeschirr aus dem Etagenoffice erreicht mittels des besonders entwickelten «Conveyors» das horizontale Auslaufband im Erdgeschoß und gelangt damit ebenfalls an den Ausgangspunkt der Großwaschanlage.
Nachdem die Speisereste den Abfälleabwurf im Geschirrtisch passiert haben, fallen sie in den darunter bereitstehenden Schweinefutterrolli, von wo sie halbtagsweise in den Abfällekühlraum des zweiten Kellers gefahren werden. Das Schmutzgeschirr passiert die Geschirrvorspülung, wo es zuerst mit warmem Gebrauchswasser vorgewaschen wird; dann werden Teller und Platten auf die Gitternasen der Fließbandmaschine so eng und so rasch als möglich eingeschichtet Drei Waschungen mit steigenden Temperaturen unter Zusatz eines Trocknungsmittels bewirken, daß das saubere Geschirr ohne irgendwelche Nachtrocknung direkt auf die Gestellrollis (Tassen für Kaffeebuffets) in die Geschirrstapler oder die Wärmeschränke bei den Cooks-Tables eingefüllt werden kann.

In der Gläserwäscherei

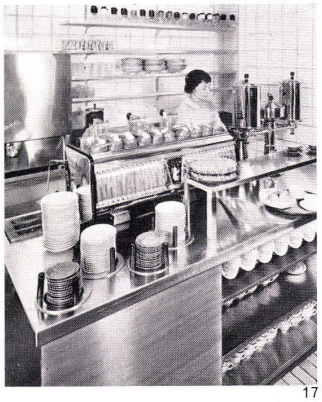
Die fließende Bewegung des Gegenstandes in einer Gläserwaschanlage ist schon aus Gründen der Vorsicht zur Vermeidung von Bruch erwünscht. Ein Ausguß wird dem Bürstenwäscher vorgeschaltet, wo auch der fettigste Lippenstift entfernt wird (Abb. 18). Der vollgefüllte Gitterkorb passiert die Waschmaschine. Die

7 «Kristallzimmer»
8 «Perlroom»
9 Timber-room
10 Warme Küche
11 Durchreiche
12 Kommandopult des Annonceurs
13 Kalte Küche
14 Kartoffelschälanlage

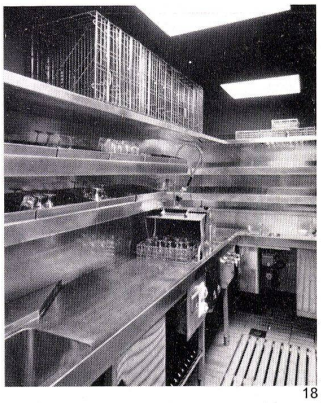
15



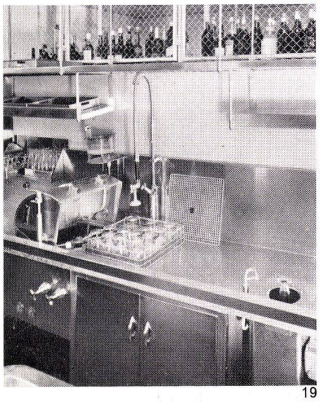
16



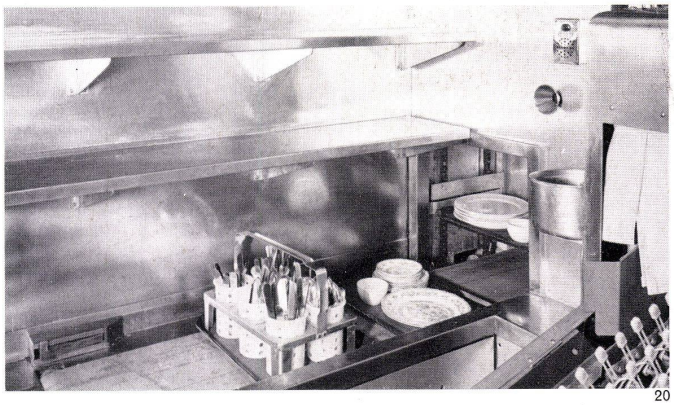
17



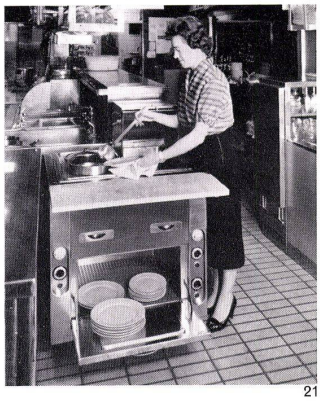
18



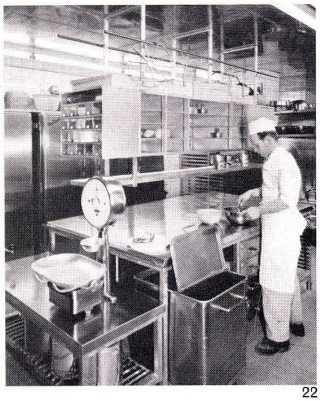
19



20



21



22

sauberen Gläser werden über einer Durchreiche direkt in die Getränkeausgabe abgeliefert (Abb. 19). Der ganze Vorgang geschieht, ohne daß sich die Wäscherin von ihrem Arbeitsplatz entfernen muß.

Im Kühlvorraum

Der zentrale Kühlvorraum im ersten Keller ist allen anderen zehn Kühl- und Tiefkühlräumen vorgeschaltet. Hier werden große Stücke und Sammelware den Kühlzellen entnommen und zerkleinert. Ein Paternosterlift mit einer Stundenleistung von 350 Tablaren verbindet den Kühlvorraum mit der warmen Küche. Nirgends ist eine zwingende Kontrolle und ein geordneter, übersichtlicher Arbeitsablauf so wichtig wie in dieser Vorbereitungszentrale für die Mise-en-place.

Transportprobleme

Überall, wo der Weg der Ware oder der Speisen von Hand zu Hand ohne Verlassen der Arbeitsplätze nicht mehr möglich war, mußten mechanische Transportanlagen eingebaut werden. Viel zu denken gab die jeweilige komplizierte und allen Ansprüchen genügende Automatik: Fußpedalsteuerung, Fotozellenabstellung am Ankunftsort, Quittungssignale akustischer und optischer Art, Sicherheits-Abstellvorrichtungen. So transportiert das horizontale Fließband hinter der Getränketheke der Stehbar das Schmutzgeschirr zur Wäscherei in der rückwärtigen Zone des Arbeitspodiums (Abb. 20). Pässe zur Überwindung vertikaler Distanzen von Geschoß zu Geschoß sind besonders für die warme Küche nachteilig, da jedes Engnis in einem großen Bewegungsablauf Verzögerungen mit sich bringt. Der eigens für die Belieferung des Office im ersten Stock konstruierte Speise-Paternosterlift mußte für max. Frequenzen entwickelt und dimensioniert werden.

Der Getränkenachschub vom zweiten Keller wurde auf separate Lifts verlegt, ebenso der Geschirrtransport, um den Speiselift nicht mit betriebsfremden Warenverschiebungen zu belasten. Die Aufgabestation zum Speise-Paternoster im Erdgeschoß liegt unmittelbar am Kopfe der rückwärtigen Herdbatterie.

Für die Lagerware in den Kühl- und Tiefkühlräumen, für die Verbrauchsgüter aus dem Economat, und um die Speisen in den Konferenzzimmern warmzuhalten, wurden fahrbare Rollis mit einschiebbaren Normtablaren oder «Seco-Einsätzen» konstruiert (Abb. 21 und 22). Auf diese Weise konnte das mühsam Aus- und Einladen am Lager- und Verbrauchsort mit dem dazugehörigen umständlichen Tragen über Treppen und Gänge ausgeschaltet werden. Der Vertikaltransport der Rollis geschieht mittels des zentralen Warenlifts, der alle Geschosse verbindet. Auch die Warenanlieferung vom Hof über den Warenlift in den ersten Keller zur Waage und der Kontrollstation des Einkaufschefs unterliegt dem strengen Reglement: kurze, kreuzungs- und stauungsfreie, übersichtliche Transportwege. Um zwischen der Anlieferung von Rohwaren und der Auslieferung für den Traiteurservice jede Kollision zu vermeiden, wurde als Ausfahrt die unterirdische Garage gewählt, welche direkt an den Umschlagplatz im ersten Keller anschließt. Das Mövenpick Dreikönig ist im International Contest Chicago für die beste Restaurantplanung mit einem ersten Preis ausgezeichnet worden.

15 Salatrüsterei
16 Schmutzgeschirrtisch
17 Kaffeeausgabe
18 Gläserwäscherei
19 Gläserwäscherei
20 Transportband von der Stehbar zum Office
21 Fahrbares Rolli
22 Rolli in der Bäckerei

Planung und Bau

Marcus Diener, Architekt

Autosilo Basel

Die ersten Studien für die Erstellung eines Parkhauses im Zentrum der Stadt Basel ergaben sich aus der immer stärker in Erscheinung tretenden Notwendigkeit, die Parkraumnot in der Innenstadt zu beheben. Wenn dennoch keine Lösung gefunden wurde, so vorwiegend deshalb, weil die Preise des Baulandes in der Innenstadt keine Rendite für ein Parkhaus ermöglichten oder aber die Tarife für das Parkieren so hoch angesetzt werden mußten, daß an einer guten Frequenz zum vorneherein gezweifelt werden mußte. Dank des großen Hinterlandes konnte hier das unmittelbar an der Straße gelegene Bauland für ein Hotel und einen Geschäftshausneubau ausgewertet und der Autosilo auf das tiefe Hinterland gestellt werden. Es bedeutete dies allerdings gleichzeitig die Notwendigkeit, den natürlich gewachsenen Hang mit rund 16 Meter Höhendifferenz, welcher die hintere Grenze der Parzelle bildete, bis zur Wallstraße hinauf abzugraben und mit einer gewaltigen Stützmauer abzufangen. In der Folge der weiteren Studien gelang es, eine alte Liegenschaft an der Wallstraße zu erwerben und damit das Bahnhofplateau ebenfalls ohne lange Zufahrtswege an den Autosilo anzuschließen. Der Hang gegen die Wallstraße wurde entfernt und die Stützmauer mit einer Höhe von 22,50 Meter, einer Breite von 45 Meter und einer größten Dicke von 7 Meter errichtet.

Im ersten und zweiten Untergeschoß, von der Wallstraße her gesehen, wurde eine Servicestation mit Wasch- und Schmierboxen eingebaut.

Im Zusammenhang mit der Installation der Förderanlage war eine präzise Betonarbeit unumgänglich; in Verbindung mit den Lifttürmen mußte auf den Millimeter genau gearbeitet werden. Bei 56 Meter Baulänge, 20 Meter Breite und 21,50 Meter Höhe durften die Abweichungen höchstens ±5 Millimeter betragen.

Die Bauzeit für das ganze Objekt betrug dreieinhalb Jahre und die Baukosten belaufen sich auf 15,5 Millionen Franken. Der Autosilo, der außer den Gästen des Hotels International auch allen anderen Automobilisten zur Verfügung steht, benötigt nur etwa 40 Prozent des für eine Rampengarage mit gleichem Fassungsvermögen erforderlichen Baugrundes. Die Kapazität des Silos übersteigt jene der vier größten Parkplätze der Innenstadt Basel.