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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 17 (1963)

Heft: 1

Artikel: Entwicklungstendenzen im internationalen Restaurantbau = Tendances de développement dans la construction internationale des restaurants = New trends in restaurant construction throughout the world

Autor: Dahinden, Justus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-331534

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: 10.01.2026

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

Justus Dahinden, Zürich

Entwicklungstendenzen im internationalen Restaurantbau

Tendances de développement dans la construction internationale des restaurants

New Trends in Restaurant Construction throughout the World

Die aktuellen Probleme in der Gastronomie sind sehr vielschichtig gelagert. Die andauernde Spitzenkonjunktur und der hohe Lebensstandard bringen es mit sich, daß der dienende Beruf vor allem auch im Gastgewerbe mehr und mehr in Mißkredit gerät, teils aus erwerbspolitischen Gründen, teils vom Gesichtspunkte der Arbeitszeiteinteilung her und letzlich auch aus Gründen des Arbeitsklimas. Die Personalfrage wächst sich zu einem Kernproblem jeder modernen Restaurant-Planung aus. Wesentliche Umstellungen in der Produktion gegenüber althergebrachten Faustregeln sind also unumgänglich; die Rationalisierung und die Standardisierung zur Vereinfachung des Betriebsablaufes und zur Einsparung an Arbeitskräften werden immer vordringlicher.

Auf der andern Seite steigen die Ansprüche des Kunden in bezug auf Qualität der Speisen, auf Schnelligkeit der Bedienung, auf Behaglichkeit und Komfort. Im Sinne des gezielten Leistungsprinzips differenzieren sich immer stärker einzelne Kategorien von Restauranttypen, ausgerichtet nach den jeweiligen Bedürfnissen des Kundenkreises, der angesprochen werden will. Es kristallisieren sich »Archetypen« heraus, von denen man noch vor einigen Jahren keine Ahnung hatte, die sich heute aber in das gesellschaftliche Leben der Bevölkerung genauso selbstverständlich einfügen wie die Hochhäuser mit den darum herum liegenden Grünzonen in das moderne Städtebild.

A Voraussetzungen für die Planung

Die wichtigste Voraussetzung für jedes Restaurantprojekt ist eine seriöse **Marktforschung** zur Umschreibung der Bedürfnisfrage. Es gilt abzuklären, was für einen Kundenkreis man mit einer Gaststätte erfassen will und kann, und auf welche Art und Weise das zu planende Lokal, seiner Bestimmung gemäß, möglichst ausgelastet frequentiert wird. So muß man für ein Stadtrestaurant die alltäglichen Wünsche des Mannes von der Straße kennenlernen und genau das anbieten, wozu dieser Mann von der Straße Lust hat und was er bezahlen kann. Hier gilt es heute, lukullische Feinheiten in einem Rahmen zu bieten, den sich bereits ein sehr großer Durchschnitt der Bevölkerung jeden Tag, vom Standpunkt des Gaumens wie auch von den finanziellen Mitteln her, leisten kann.

Die jungen gastronomischen Zentren der Großstadt, welche eine durch die ganzen gesellschaftlichen Schichten hindurch großen und gleichbleibenden Kundenkreis besitzen, vom Lehrjungen bis zum Generaldirektor, werden die umsatzsichersten Betriebe der Zukunft sein. Daneben basiert das Spezialitäten-Etablissement mit seiner kulinarischen Spitzenleistung und der dazugehörigen expressiven Steigerung in der Raum-Ambiance auf einer völlig anderen Voraussetzung. Solche Betriebe erwerben sich einen berühmten Namen und halten einen besten Ruf durch außerordentliches berufliches Können und durch ein eigenwilliges Verkaufsprogramm. Ihre Situierung ist unabhängig von einer guten Passantenlage; um zu ihnen zu gelangen, legt der Gourmet gerne selbst weite Strecken zurück. Völlig im Gegensatz dazu liegen die Voraussetzungen für Hotelrestaurants, welche heute immer mehr zu selbständigen Betriebseinheiten auch für den Passantenverkehr werden. Ihre Eigenart liegt in der Kombination des Verkaufsprogramms für den fest einlogierten Gast (mit seinen im Menüplan einkalkulierten Ansprüchen) sowie für den Kundenkreis von der Straße. Letztlich wird die auf wenige Verkaufstitel beschränkte Schnellgaststätte mit zentraler Produktionsstätte wiederum von völlig veränderten Voraussetzungen auszugehen haben.

So soll eine gut gezielte Grundlagenforschung vor der Planung abklärend wirken. **Sie soll vom Wunsche des Gastes her den Restauranttypus kennzeichnen, das Verkaufsprogramm festlegen und dem Restaurateur gestatten, eine kalkulatorische Renditenrechnung durchzuführen, auf Grund welcher er den Personalstock budgetieren und die zu erwartende Bruttorendite errechnen kann.**

B Kategorien von neuzeitlichen Restaurantbetrieben

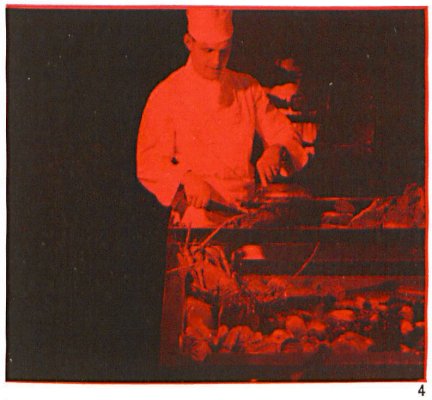
Wir unterscheiden für die moderne Grundlagenplanung von Gaststätten Hauptkategorien von Restauranttypen, welche sich in Unterstufen gliedern und welche infolge ihrer unterschiedlichen Betriebsstruktur ganz verschiedene Personalbedürfnisse und verschieden große Investitionen an Apparaten, Installationen und Hintenraumeinbauten aufweisen.

Beginnen wir bei den Speisegaststätten, mit Öffnungszeiten schon mittags oder erst am Abend. Sie zeichnen sich am auffallendsten, im Verhältnis zum Stuhlumsatz, durch einen großen Aufwand an qualifiziertem Personal aus, und zwar in der Küche und im Service. Der Bogen spannt sich hier vom Familienkleinbetrieb[1] des gut ausgewiesenen Landgasthofes über die farblose »Stadtbeiz« bis zum hochqualifizierten Luxusetablissement[2], wo die Speisekarte mit landeseigenen Spezialitäten den verwöhnten Ansprüchen der Kundschaft nicht mehr genügt und daher Gaumenkitzel fremder Völker in ein raffiniertes à-la-carte-System eingebaut werden. Ein notwendiges Attribut dazu ist der augenfällige Ausstattungsreichtum der Publikumsräume, der heute wieder merklich in die Richtung einer maßvollen Romantik zeigt,

1

2

3



4

1
»The Public House«, Sturbridge, Mass., USA. Speisesaal. Berühmt für erstklassige Gastronomie und gemütliche Speiseräume.
« The Public House », Sturbridge, Mass., USA. Dining-room, il est connu pour sa gastronomie de première classe et pour ses locaux agréables.
"The Public House", Sturbridge, Mass., USA. Dining-room. Famous for first-class food, cheerful banquet rooms.

2
»Welch's Restaurant«, Long Beach, Kalif., USA. Gartenlokal.
« Welch's Restaurant », Long Beach, Californie, USA. Restaurant avec jardin.
"Welch's Restaurant", Long Beach, Calif., USA. Garden Room.

3
»Red Coach Grill«, North Federal Highway, USA. Ft. Lauderdale, Florida. Vorfahrt.
« Red Coach Grill », North Federal Highway, USA. Ft. Lauderdale, Floride. Entrée pour voitures.
"Red Coach Grill", North Federal Highway, Ft. Lauderdale, Florida, USA. Forecourt.

4
Rôtisserie des Mövenpick Dreikönig in Zürich. Grill mit gekühlter Ausstellung von Meertieren und Fleisch.
Rôtisserie du « Mövenpick des trois rois » à Zurich. Grill avec exposition réfrigérée de fruits de mer et de viande.
Rôtisserie of the Dreikönig Mövenpick in Zurich: Grill with cold tables of seafood and meats.

dokumentiert auch durch das Firmensignet bei der Zufahrt[3]. Hier soll der Restaurantbesuch zu einem gesellschaftlichen Erlebnis werden, begonnen beim Empfang vor dem reich dekorierten Portal zum rituellen Geleit an der reichhaltigen Ausstellung von Meerfrüchten auf Eis, von kalten Platten und Dessertschalen vorbei zum bequemen Warteplatz in der Rauchecke beim prasselnden Kaminfeuer[1]! In der Mitte des Geschehens steht die emsige Bedienung durch eine ganze Hierarchie von Kellnern, die eine regelrechte »Show« vor dem Gast in Szene setzen. Die schon beinahe mystische Lichtarchitektur schafft überall überraschende Effekte. Symptomatische Beispiele dieser Richtung sind das Restaurant Vier Jahreszeiten im Union Carbide Complex in New York oder die in den Staaten überall entstehenden polynesischen Restaurants[5]. Währenddem sich beim ersteren Beispiel die snobistische Extravaganz der Raumgestaltung in exzessiv teuren, edlen Baumaterialien manifestiert (bis zum Palisanderholz in den Sanitäranlagen), so liegt der Reiz bei den zweiten Beispielen in einem improvisierten Gewoge von fremdartigen Theaterkulissen, von gespenstischem Feuerschein inmitten von Wasserspielen, im attraktiven Gehabe von phantasievoll uniformierten Bedienten am Büfett, am Tisch und am Flambierwagen[6].

Und trotz all dieser Augenweide gilt hier wie nie die Regel, daß nur die gleichbleibende Spitzenqualität aller Speisen und Getränke einen international begründeten guten Ruf aufrechterhalten kann, und daß gerade diese Kategorie von Restaurants am anfälligsten ist für die heute bestehende und in Zukunft immer gravierender werdende Gefahr des Personalmangels und der sinkenden beruflichen Erfahrung und Qualität der Angestellten. Auch eine »Baumanière« in Les Baux kann sich ihre anerkannten Auszeichnungen nur dann halten, wenn trotz des gediegenen und geschmackvollen Rahmens jeder »zelebrierte« gigot d'agnon jahraus, jahrein erstklassig ist!

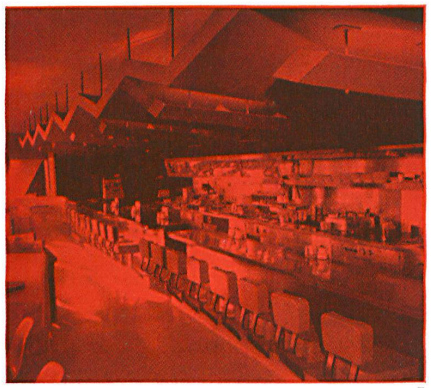
Eine zweite Kategorie von Restaurants bilden die Schnellgaststätten, in typische Bank- und Bürozentren der Großstädte verwiesen. Sie besitzen jeweils ein mehr oder weniger abgegrenztes Einzugsgebiet und zeichnen sich durch eine von frühmorgens bis nach Geschäftsschluß durchgehende starke Frequenz aus mit einer ausgesprochenen Spitze über Mittag. In den USA sind es die bekannten Coffee-Shops mit den Sitzbareinheiten längs der Produktion[7,8]; in der Schweiz kennt jeder die Mövenpicks. Grundlegend für diese Art Restaurantplanung ist in erster Linie der Arbeitsablauf hinter den Kulissen, in der Küche und in der Ausgabezone. Oberste Regel ist, daß das Personal die warmen und kalten Speisen sowie Getränke und Desserts an einer einzigen Stelle beziehen kann, womit die übliche Zweiteilung im Küchenbereich aufgehoben und eine wesentliche Vereinfachung im Service erzielt ist. Die ganze Küchenanlage wird zusammengefaßt und schließt sich unmittelbar bei der Speisenausgabe auf gleichem Niveau an den Gästeraum an. Die unmittelbarste und betrieblich beste Verbindung zwischen Konsumationszone und Produktionszone ist die offene Schauküche mit dem frei im Raum stehenden Cookstable, womit sämtliche Bedienungswege verkürzt werden. Eine klare Aufteilung der Chargen hinter den Kulissen und ebenso im Service schaltet das übliche Herumspringen in der warmen und kalten Küche und bei den einzelnen Ausgabestellen sowie das unklare Befehlserteilen und Rückfragen aus. Das Kochpersonal und alle Hilfskräfte müssen wissen, welche Handgriffe in jeder Phase des Arbeitsablaufes getan werden sollen. Jedes überflüssige Tun ist durch die Gestaltung des Raumes und durch die zweckmäßige Anlage der Apparatefronten verhindert. Ihre neuzeitlichen Küchen sind im Liniensystem angeordnet[9]; das auf Serienarbeit eingedrillte Küchenpersonal bildet kleinere autonome Kocheinheiten, die bestimmte Gerichte nach eingedrillten Rezepten in kürzester Zeit zubereiten. Die einzelnen festen Arbeitsplätze hinter den Kulissen werden in dichter Folge so hintereinander geschaltet, daß ein eigentliches Fließband entsteht. Es resultiert ein rationelles Hand-in-Hand-Arbeiten, und alle zeitraubenden Laufereien von den Arbeitsplätzen zu den Kühlräumen, vom Herd zur Speiseausgabe, von der Rüsterei zur Dampfküche, vom Getränkebüfett zur warmen und kalten Ausgabe werden vermieden. Rôtisseur, Saucier und Entremetier stehen am Cookstable der Schauküche, wobei der Annonceur im Zentrum der Speiseausgabe den ganzen Betrieb überblickt. Alles notwendige Werkzeug,

5

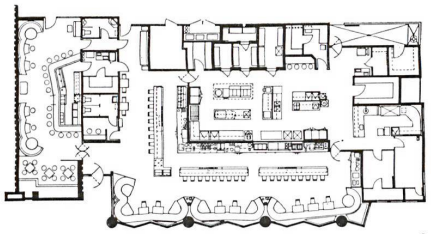
6

5
»Polynesian Restaurant« in Miami, Florida, USA. Eingangsfront bei Nacht.
« Polynesian Restaurant » à Miami, Floride, USA. Façade d'entrée attractive la nuit.
"Polynesian Restaurant" in Miami, Florida, USA. Front face at night.

6
»Polynesian Restaurant« in Miami, Florida, USA. Der Feuergarten mit brennenden Fackeln bei Nacht (Atrium mit Außenbestuhlung).
« Polynesian Restaurant » à Miami, Floride, USA. Le jardin « en flamme » la nuit éclairé par des torches (cour intérieure avec places en plein-air).
"Polynesian Restaurant" in Miami, Florida, USA. The fire garden with burning torches at night (patio with outdoor seating).



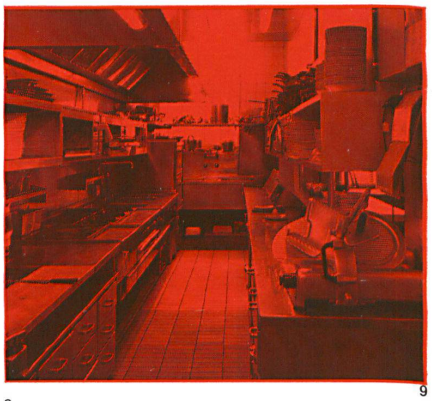
7



8

7
»Tops, Ltd.«, Honolulu, Hawaii, USA. Lange Schauküche für den Snack-Betrieb, warme Produktion hinter den Kulissen.
« Tops, Ltd. », Honolulu, Hawaii, USA. Longue cuisine vitrée qui alimente le snack-bar; la production chaude se fait derrière les coulisses.
"Tops, Ltd.", Honolulu, Hawaii, USA. Long display kitchen for snacks, warm production behind the scenes.

8
»Tops, Ltd.«, Honolulu, Hawaii, USA. Grundriß mit Cafeteria, Schauküche und warmer Hauptküche im rückwärtigen Bezirk.
« Tops, Ltd. », Honolulu, Hawaii, USA. Plan avec cafétéria, cuisine visible et cuisine principale chaude dans une zone arrrière.
"Tops, Ltd.", Honolulu, Hawaii, USA. Plan with Coffee Shop, display kitchen and main kitchen behind.



9

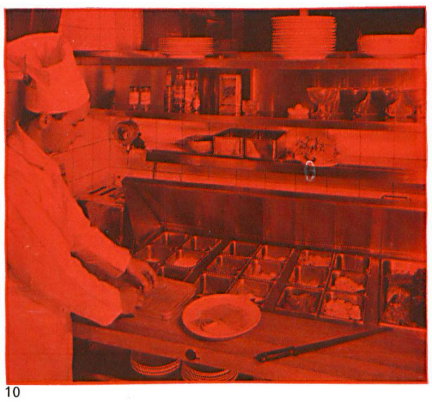
9
Neue Küche im total umgebauten Mövenpick Claridenhof, Zürich. Kocheinheiten in Linie gestellt.
Nouvelle cuisine totalement rénovée au « Mövenpick Claridenhof » à Zurich. Elément unitaires pour la cuisson alignés.
New kitchen in the totally renovated Claridenhof Mövenpick, Zurich. Kitchen units aligned.

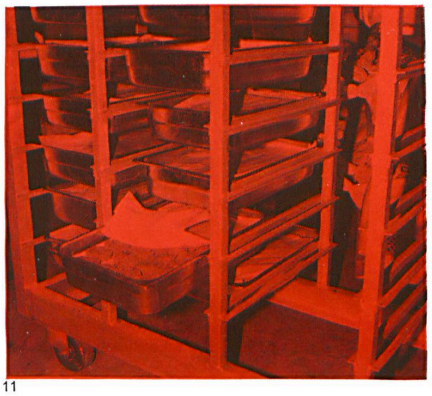
Kasserollen, Zutaten, Mis-en-place und Tellerstapler befinden sich in Griffnähe der Kochstelle. Das Apparatesystem hinter den Kulissen basiert auf normierten Teilen[10], wobei Einheitsbleche und Normeinsätze von der »Storage« in die Hedbatterie, von den Gestellrollis der Kühlräume in die Kühlfächer der Mis-en-place[11], von der Zubereitungsstelle in die Einsätze der Ausgabetische eingeschoben werden können. Das Servierpersonal ist in den Betriebsablauf so eingeschaltet, daß wesentliche Handgriffe in der Officezone im Sinne der Zeiteinsparung serviceseitig durchgeführt werden, (selbst ohne Kontrollen), wie z. B. die Entnahme von Getränken in Flaschen, Eiswürfeln, Brötchen, Zutaten zum Tee und Kaffee, Frischwasser. Einzelne Servierstationen, z. B. für die Kaffeeausgabe, werden mitten in den Gästeraum hineingetragen, um auch hier jede überflüssige Wegleistung für das Bedienungspersonal auszuschalten.

Die Raumatmosphäre in der Publikumszone ist gediegen und zeichnet sich aus durch eine sachliche Materialgebung, die jedes billige Klischee vermeidet. Ganz im Zuge des charakteristischen schnellen Bedienungssystems liegt die Verwendung der Eßbar als raumbestimmendes Element mit dem größten Stuhlumsatz[12]. Hier entwickelt sich der Serviceverkehr zwischen der Ausgabestelle an der Küche und der Konsumationsstelle beim Gast am unmittelbarsten, und alle zeitraubenden Zwischenhandgriffe an Servicetischen bleiben ausgeschaltet.

Im Sinne der reibungslosen Verkaufsabwicklung auch bei Spitzenandrang und zwecks Verkauf über die Gasse entstehen die überall längst beliebten Stehbars, wie sie zum Beispiel »Motta« und »Alemagna« in Mailand seit Jahren mit großem Erfolg betreiben. Hier begibt sich der Gast an jede einzelne Verkaufstheke und erhält mit dem vorher an einer zentralen Kasse eingelösten Bon die jeweilige auf der beschränkten Karte aufgeführte Speise ohne Trinkgeld. Das Bedienungspersonal ist identisch mit dem Produktionspersonal und bleibt bis zur Ausgabe der Speise an Ort und Stelle[13].

In Weiterentwicklung der konventionellen Schnellrestaurants mit vielfältigem Tellerservice entstehen jetzt in Zürich die »Silberkugeln«[14], ein Gaststättentyp mit einigen wenigen nach Betriebstageszeit wechseln-


10

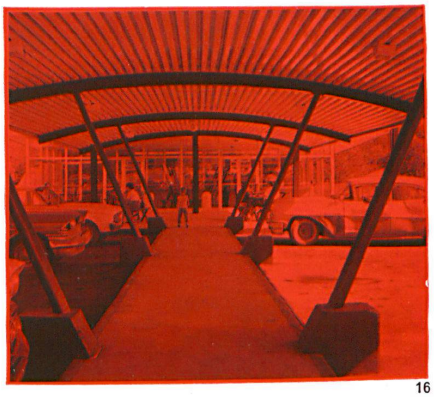

11

12

13

14

15


16

10
Sandwich-Einheit mit normierten Chromstahleinsätzen für die Mise-en-Place.

Unité « Sandwich » avec éléments de mise en place en acier chromé.

Sandwich unit with normed chrome-steel fixtures for setting in position.

11
Fahrbare Gestellrollis in den Kühlräumen mit einschiebbaren Normeinsätzen für Fleisch, Fisch usw. Doppelböden mit Perforierung bei Eiskühlung.

Chaînes de transmission dans des locaux réfrigérés avec des éléments standardisés que l'on enfile dans ces chaînes selon la nature de l'objet, soit pour la viande, le poisson etc.; ou avec des doubles fonds perforés pour la réfrigération.

Trolleys in cold storage rooms with standardized trays for meat, fish, etc. Double bottoms with perforations for drainage.

12
Zentrale, kreisrunde Eßbar im total umgebauten Mövenpick Claridenhof in Zürich.

Bar central et totalement rond où l'on sert des repas, depuis la transformation du « Mövenpick Claridenhof » à Zurich.

Central, round snack bar in the totally renovated Claridenhof Mövenpick in Zurich.

13
Stehbar im Mövenpick Dreikönig in Zürich. Zentrale Verkaufstheke für Getränke; Kasse in Raummitte bei der Eingangsfront.

Bar pour rester debout au « Mövenpick Dreikönig » à Zurich. Service de boissons central; caisse au centre de la façade d'entrée.

Stand-up bar in the Dreikönig Mövenpick in Zurich. Central sales counter for beverages; cashier in front.

14
Schnellgaststätte »Silberkugel 1« an der Löwenstraße in Zürich. Eßcounters an der Ausgabelinie.

Restaurant à service rapide « Silberkugel 1 » à la Löwenstrasse à Zurich. Des coins à manger lelong de la ligne de service.

Quick Lunch Bar "Silver Bullet 1" on Löwenstrasse in Zurich. Dining bars along service counters.

15
»Chock Full O'Nuts«, Manhattan, New York. Eßbars längs der Ausgabelinie. Nüchterne, warenhausmäßige Innenarchitektur.

« Chock Full O'Nuts », Manhattan, New York. Bars à manger lelong de la ligne de distribution. Architecture d'intérieur crue comme celle d'un grand magasin.

"Chock Full O'Nuts", Manhattan, New York. Snack bars along service line. Sober, storelike interior decorations.

16
»Tasty SMAKS«, Kansas, USA. Kammartige Anordnung der Parkplätze; Bedienung zur Wagentür; spezielles Anhängetablett am Wagenfenster.

« Tasty SMAKS », Kansas, USA. Places de stationnement en forme de boxes isolés; le service se fait à la portière de chaque voiture; on utilise un plateau spécialement conçu pour s'appliquer aux fenêtres des voitures.

"Tasty SMAKS", Kansas, USA. Comblike arrangement of parking spaces; curb service; special hook-on trays taken directly to car windows.

den Imbißeinheiten und alkoholfreien Getränken, die zu billigsten Preisen direkt vom Verteilbüfett weg trinkgeldfrei an Esscounters serviert werden. In New York sind ähnliche Betriebe die »Chock-full-o-nuts«[15], in London sind es die »Corner Houses«. Zentrale Küchenanlagen produzieren für eine ganze Restaurantkette die fertig zubereiteten Speisen, welche in normierten Transportbehältern in die in den Stadtquartieren verteilten Ausschankräume transportiert werden. Die vorgekochte Ware wird in Kühl- oder Wärmebehältern in der Verkaufslinie vor dem Gast eingefüllt und auf Wunsch mit wenigen Handgriffen ausgeschöpft. Das ganze Verteilnetz von der Großküche bis in die Hände des Gastes ist derart rationalisiert und standardisiert, daß auch durchschnittliches und oft wechselndes Servierpersonal keine Betriebspannen verursachen kann. Der Gast wird an den einheitlich bestückten Sitzbartheken schnell und gut bedient und bezahlt jeweils direkt nach Erhalt der Ware. Außer für Tagessuppe und Kaffee arbeitet der Service praktisch geschirrlos, was sich wiederum entlastend für den rückwärtigen Dienst auswirkt.

Schneller Service, frische Ware und reduzierter Personalstab bedingen wesentliche größere Investitionen im Küchensektor. Diese Investitionen müssen kaufmännisch amortisiert werden; da die Verkaufsmargen durch die tief angesetzten Preise klein sind, beruht das ganze Verkaufssystem auf einem warenhausmäßigen Umsatz. Dieser Umsatz läßt sich erreichen an Fußgängerverkehrsadern in der City, in oder um große Bürozentren mit englischer Arbeitszeit oder an Autobahnen mit genügender Parkplatzfläche. Hier wandelt sich die Schnellimbißgaststätte zur »Drive-in-Bar«[16], wo dem Verkauf über die Gasse oder dem bedienten Service zur Wagentür des Autos die Priorität zukommt[17, 18]. Berühmte Beispiele in den USA sind auch die »Howard Johnson« mit ihrem Disney-Land-Cachet.

Ganz im Zuge der modernen Entwicklung zum Zwecke der Personaleinsparung liegen die Selbstbedienungsrestaurants, sei es als Stadtetablissement oder als Kantinenbetriebe in Industrien und Wohlfahrtsgebäuden. Die »Cafeteria« wird mehr und mehr ein von allen Bevölkerungsschichten akzeptierter Restauranttypus, wobei man wegen des billigen Einkaufspreises und der kurzen Eßzeit den mangelnden Komfort des Wartens an der Selbstbedienungslinie und das oft mühsame und unpraktische Umherirren zum engen Eßplatz in Kauf nimmt[19, 20, 21]. Die Selbstbedienung gibt dem Gast ein Gefühl der Unabhängigkeit, und das unangenehme Warten beim Zahlen fällt auch hier weg. Ein erfolgverheißender Typ ist die Kombination von Selbstbedienungs- und Bedienungssystem bei gleichbleibender Officeanlage. Der Cookstable als zentrale Ausgabestelle ist so bestückt und ausgebildet, daß er auch als Bedienungslinie für die Ausgabe am Fließband dienen kann. So ist es möglich, die kurze und leichte Mittagsverpflegung im Selbstbedienungssystem abzugeben, wohingegen das Dinner in ausgiebiger Form und zu teureren Preisen im Platten- oder Tellerservice an den einzelnen Gästetisch gebracht werden kann.

In Abwandlung der Cafeteria profitieren die Speiseautomatenlokale vom geringsten Personalaufwand. Die fertig in Zentralküchen zubereitete und zweckmäßig verpackte Speise kann durch den Gast am Automaten durch Einwurf des Geldstückes bezogen werden. Besonders in Großstädten wird sich diese Art der Verpflegung bei Verzicht auf jeden Konsumationskomfort immer mehr durchsetzen; die Qualität der Ware wird aber bei schwankenden Umsätzen nicht auf dem gleichen hohen Niveau gehalten werden können; das Verkaufsprogramm ist sehr beschränkt. Glücklich ist auch hier wieder die Kombination von Speise- und hauptsächlich Getränkeautomaten mit den Selbstbedienungsrestaurants zur Entlastung der bedienten Ausgabelinie. Kaffee- und andere Getränkeautomaten erfüllen auch in der Zimmeretage des Großhotels eine wichtige Aufgabe, indem sie den Roomservice ergänzen.

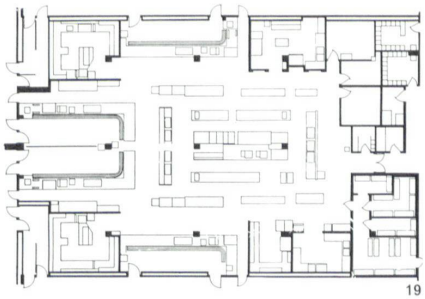
Die alkoholfreie Schnellgaststätte mit reduziertem Verkaufsprogramm ist architektonisch gesehen ein funktioneller Zweckraum, der im sichtbaren Bewegungsablauf der Servicearbeiten, im Baumaterial der Apparate und Geräte und in der Klarheit der Raumlinien und Flächen den Eindruck der größten Betriebshygiene erwecken soll. Hier sind Gemütlichkeit und Intimität fehl am Platze, hier herrscht das Reich von Chromstahl, Kristallglas und poliertem Kunststein! Die leistungsfähige Vollklimatisierung ergänzt das zweckdienliche Raumklima.

Eine weitere Kategorie von Gaststätten, die sich durch geringen Personalaufwand und kleine Investitionen in der Küche auszeichnen, sei nur der Vollständigkeit halber erwähnt:

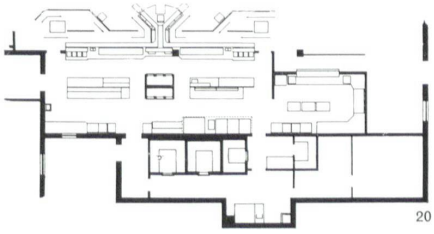
Es sind dies Cafés, Bierrestaurants, Weinstuben, Milchbars.

Die eigentliche Produktionszone reduziert sich auf das Notwendigste, wobei das feste Küchenpersonal nur zu bestimmten Tageszeiten und in kleiner Zahl notwendig ist. Es sind Betriebe ohne besondere Zukunftsproblematik.

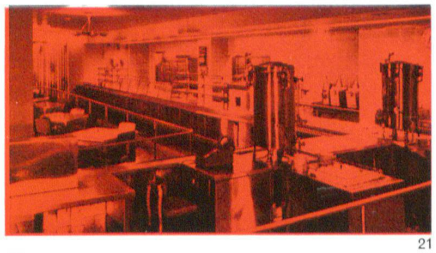
Die Getränkebar oder Cocktail-Lounge ist wohl die gastronomische Betriebseinheit mit dem kleinsten Personalaufwand und der größten Rendite. Sie braucht praktisch keinen Hinterraum außer dem Getränkelager. Es handelt sich um einen Verkaufstypus, der



19



20



21

17
»Bob's Coffee Shop and Drive-In No. 1«, Clendale, Kalif., USA. Einseitig tangentiale Zufahrt mit Verkauf »über die Gasse«, anderseitig Schnellgaststätte mit Sitzbarsystem.

« Bob's Coffee Shop et Drive-In no 1 », Clendale, Californie, USA. Accès tangentiel avec vente directe; d'autre part des restaurants à service rapide et un système de bars avec sièges.

"Bob's Coffee Shop and Drive-In No. 1", Clendale, Calif., USA. One side access at tangent with "Cross Street" shop, other side quick lunch service with bar.

18
Drive-In-Snack-Betrieb der »Pavesi« an den Autostraßen in Italien. Zentrale Ausgabetheke in Kreisform mit eingebautem Grill. Stehbartypus.

Drive-In-Snacks de la « Pavesi » lelong des autoroutes en Italie. Comptoir central en forme de cercle avec un grill. Bar pour être debout.

"Pavesi" Drive-In-Snack Bar on express highway in Italy. Central service counter in a circle with built-in grill. Stand-up bar.

19
Ball State Teachers College, Muncie, Indiana, USA. Vier Selbstbedienungslinien, einzeln abschließbar, mit einer zentralen Produktion im Zentrum.

Ball State Teachers College, Muncie, Indiana, USA. Quatre lignes de « self-service » séparables les unes des autres avec une production centrale au centre.

Ball State Teachers College, Muncie, Indiana, USA. Four self-service lines, separable individually, with one central production core.

20
Lindbergh High School St. Louis County, Mo., USA. Rationeller Kleinbetrieb mit peripher antretenden Linien und zentraler Kassenlage mit Getränkeausgabe.

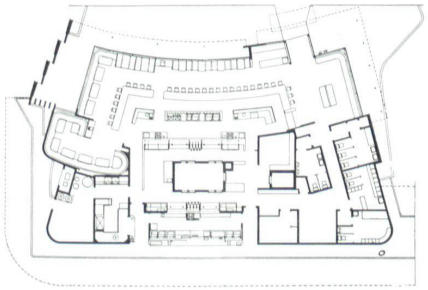
Lindbergh High School St. Louis County, Mo., USA. Petite exploitation rationnelle avec des lignes qui commencent en périférie et qui finissent vers la caisse centrale, où l'on reçoit les boissons.

Lindbergh High School St. Louis County, Mo., USA. Rational small operation with peripheral lines and central cashier's desk and beverage sales.

21
Wisconsin Electric Power Co., Milwaukee, Wis., USA. Kassenstand mit Kaffeeautomat am Ende der Selbstbedienungslinie der Cafeteria.

Wisconsin Electric Power Co., Milwaukee, Wis., USA. Caisse avec distribution automatique de café au bout de la ligne de self-service de la cafétéria.

Wisconsin Electric Power Co., Milwaukee, Wis., USA. Cashier's desk with coffee vendor at end of self-service line of cafeteria.



17

18

22
Statler Center, Los Angeles, USA. »Cocktail-Garten«, im direkten Anschluß an die Hotelhallen.

Statler Center, Los Angeles, USA. « Jardin de Cocktails » en liaison directe avec les halles de l'hôtel.

Statler Center, Los Angeles, USA. Cocktail Garden, directly accessible from lobbies.

23
Hotel Rätia, Davos. Neubauprojekt Dr. J. Dahinden, Zürich. Hochhaus mit Hotelappartements, im Erdgeschoß die Restauration. Zimmer als Eigentumswohnungen verkauft, Restaurantbetrieb in eigener Regie geführt.

Hôtel Rätia, Davos. Nouveau projet de M. l'architecte Dahinden de Zurich. Immeuble-tour avec des appartements d'hôtel et au rez-de-chaussée les restaurants. Les chambres seraient vendues comme appartements privés et le restaurant serait géré.

Hotel Rätia, Davos. New plan, Dr. J. Dahinden, Zurich. High-rise building with apartments, on ground floor restaurant. Rooms sold as privately owned flats, restaurant run by hotel.

24
Hotel International, Idlewild, New York. Cafeteria neben der Hotelhalle für Frühstück und Snacks.

Hôtel international Idlewild, New York. Cafétéria à côté du hall de l'hôtel pour les petits déjeuners et les snacks.

Hotel International, Idlewild, New York. Coffee Shop next to lobby for breakfast and snacks.

25
Großes Büfett mit Warmhaltung und Grill, offen angefügt an den Speisesaal.

Grand buffet avec repas chauds et un grill, le tout est ouvert et rajouté à la salle à manger.

Large buffet with hot table and grill, opens into dining-room.

26
Motor Hotel »O'Hare Inn« in Chicago, USA. Hotelhalle mit eingefügtem Speisesaal.

Motor Hotel « O'Hare Inn » à Chicago, USA. Hall d'hôtel avec salle à manger incluse.

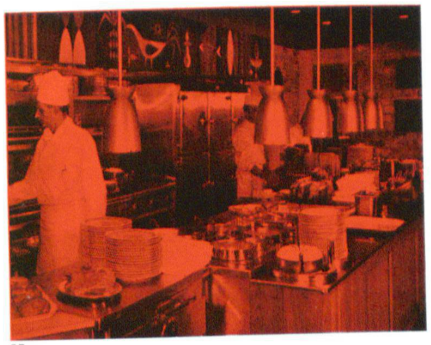
"O'Hare Inn" Motor Hotel in Chicago, USA. Lobby with adjoining dining-room.

27
»Harold's« on Mercer Island, Seattle, Wash., USA. Speisesaal mit großem Büfett und offenem Grill.

« Harold's on Mercer Island », Seattle, Wash., USA. Salle à manger avec un grand comptoir et un grill ouvert.

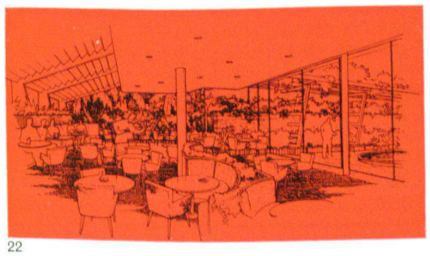
"Harold's" on Mercer Island, Seattle, Wash., USA. Dining-room with large buffet and open grill.

24


25

26

27


22

23

auch in Zukunft als gesellschaftlicher Mittelpunkt immer seine Berechtigung haben wird, insbesondere als Bestandteil einer Hotelgastronomie. Hier sucht der Gast die zu einem Begriff gewordene behaglich-intime Bar-Atmosphäre. Amerikanische Beispiele gehen aber auch hier neue Wege, in dem sie die allzu übliche abgegriffene Eleganz solcher Lokale ersetzen durch eine würzige Rustikalität. Ganz ungezwungen gibt man sich im »Cocktail Garden«[22].

Die Restaurantgruppe im Hotelkomplex etabliert sich mehr und mehr zu einem autonomen Betrieb mit selbständiger Kalkulation. Der Hotelgast konsumiert und bezahlt wie in einem Passantenrestaurant[23]. In Amerika übernehmen erfahrene Restaurantgesellschaften den gesamten gastronomischen Bezirk der Hotels in eigener Regie. Sie führen eine selbständige Akquisition und sind auf eine wirtschaftliche Betriebsführung angewiesen. Die Restaurants im modernen Großhotel gliedern sich in ein Frühstücks- und Snack-Restaurant, welches als eigentliches Schnellrestaurant mit Tellerservice und reichem à-la-carte-System ausgestattet wird[24], der Speisesaal wird erst auf Mittag geöffnet und liegt meist in lockerem Zusammenhang mit der Hotelhalle, ist optisch oft sogar Bestandteil derselben[25]; für das festliche Dinner am Abend, oft als Klub betrieben, dient die Rôtisserie mit dem offenen Grillfeuer[27]. Die Hotelbar, in die Empfangshalle eingebaut, ist der Mittelpunkt des ganzen Restaurantbetriebes mit Ausgabemöglichkeiten auch in die Tagesrestaurants. Die Hotelküche beliefert auch die Gästezimmer mit Frühstück und Menü und muß hierzu mit entsprechendem Serviergerät versehen sein.

Die wohl lockerste Verpflegungsart im Bereiche der Restaurantbetriebe ist die fliegende Bar. In Pausen bei Theatern und Konzerten werden verschiedene zusammenlegbare Bareinheiten im Foyer aufgestellt. Die Belieferung mit Getränken (Kaffee, Milch, Bier, Tee) und Sandwiches erfolgt aus einem zentralen Stützpunkt, dem Etagenoffice, wo die Hortung in entsprechenden Kühl- und Wärmebehältern stattfindet. Eine große Behälterkaffeemaschine produziert das heiße Getränk, welches nachher in Thermosflaschen in den mobilen Bareinheiten bis zum Ausschank warm gehalten wird.

C Die Grundlagen der Planung für die neuzeitliche Restauration

1. Die erste Planungsgrundlage für jeden Restaurantbau ist das Verkaufsprogramm.

»Die Architektur beginnt beim Menü«, das ist kein originelles Bonmot, sondern der wahre Grundsatz für jede Reißbrettarbeit des Architekten. Sobald die Karte zusammengestellt und die Servicezeit festgelegt ist, können die Rückschlüsse gezogen werden auf die Personalzahl und das Raumvolumen hinter den Kulissen. Je nach Art des Restaurantbetriebes läßt sich der Küchenumsatz festlegen. Das Angebot gliedert sich entweder in ein oder mehrere wechselnde Tagesmenüs, wobei dem Küchenchef in der Auswahl mehr oder weniger Freiheit belassen ist, oder es ist aufgebaut auf einem groß angelegten à-la-carte-System mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts sowie kleinen Zwischenmahlzeiten; das Angebot kann aber auch aus beiden Systemen zusammengesetzt werden. Dazu kommen Spezialkarten (Sandwiches-Karten, Kinderkarten, Saisonangebote) sowie das Angebot von Fischen und sommerlichen Gemüsen.

Die Cocktailkarte ergänzt eine großzügige Auswahl. Aus der Getränkekarte ergibt sich der Umfang der Wochenlager und der Tagesschränke für alkoholische und nichtalkoholische Getränke. Einen der planungstechnisch schwierigsten Teile aus einem umfangreichen Verkaufsprogramm bilden die »Früchte des Meeres«, da hier für Hortung und Zubereitung eigene Vorkehrungen getroffen werden müssen.

Gut geführte Großstadtbetriebe gehen mehr und mehr dazu über, einen umfangreichen Hauslieferdienst durchzuführen. Hier ist aus dem Sektor der kalten Küche alles bezugsbereit, wobei von der einfachen Platte mit Snacks bis zum kompletten Cocktailbüfett an zugestellt wird. Auch warme Gerichte kommen zum Versand, wobei sogar nach Bedarf auch das Bedienungspersonal und selbstverständlich die dazugehörigen Apparate mittransportiert werden. Der gute Traiteverdienst umfaßt ebenfalls den Weinhandel, die Auslieferung von sämtlichen Spirituosen, Bier und alkoholfreien Getränken. Im größeren Rahmen organisiert diese Spezialabteilung ganze Bankette mit zugehöriger Nebenarbeit wie Presseeinladung, Bereitstellung von geeigneten Lokalitäten, Versand der Einladungen usw. Da die Speisezubereitung außer den Servicezeiten der Restaurants geschieht, wird sowohl für das Personal wie für die Küchenräume dadurch keine Zusatzbelastung geschaffen. (Außer den Kühlräumen für die Stapelung der fertiggestellten Platten.) Es besteht im Gegenteil z. B. zur Sommerszeit ein Ausgleich zwischen dem etwas flaueren Restaurantbetrieb der Ferien und dem Hochbetrieb der Gartenparties, so daß selbst dann für einen kontinuierlich ausgelasteten Betriebsablauf hinter den Kulissen gesorgt ist.

2. Wesentliche Planungsgrundlagen für jeden Restaurantbau ergeben sich aus dem Bedienungssystem.

Es gilt vorerst einmal abzuklären, welcher **Zahlungsmodus** in den einzelnen Lokalitäten gewählt werden soll. In engem Zusammenhang damit stehen die **Wahl der Bedienung** und das **Trinkgeldproblem.** Alle drei Kernfragen im Bereiche des Bedienungssystems hängen wiederum zusammen mit der **Preisgestaltung** im Speiseangebot. Wer die Tafelfreuden sowie einen gepflegten Service zu schätzen weiß, wird sich gern an eine reichgeschmückte Tafel setzen und wird großartig garnierte Platten bewundern und auch genießen. Neben der Tafelbedienung mit den »Grossepièces« und der aufwendigen Folge von Platten (und dem dazu notwendigen Anrichten auf dem Teller in der Service-Station) entwickelt sich aber immer mehr der reine Tellerservice, insbesondere in Schnellrestaurants. Damit will man nicht eine neue Kategorie von einfachen Mahlzeiten schaffen, sondern man will alles, was das Küchenprodukt auf dem Weg von der Pfanne auf den Teller des Gastes beeinträchtigen könnte, ausschalten. Der Service soll dadurch vereinfacht werden und es soll den Gästen die Möglichkeit geboten sein, möglichst einfach und kurz und ohne lange Wartezeiten sich dem Genusse des Essens hinzugeben. Auch im Tellerservice kann man sich ganze Menüs nach Wahl und Wunsch zusammenstellen, man wird aber nicht gezwungen zur großen Quantität, und man kann sich sowohl nach seiner Laune als auch nach seinem Portemonnaie richten.

Das einmal gewählte Zahl- und Bedienungssystem bestimmt die betriebliche Funktion im Service und legt die Stellung der Ausgabefronten im Lokal fest. Der Zahlungsmodus ohne Bargeldverkehr (Kasse beim Ausgang, Sammelrechnung für den Gast) ist im Ausland und besonders in Amerika längst üblich. Alle vermeidbaren Komplikationen im Service sollen ausgeschaltet werden, und dazu gehört vor allem auch das Zahlungswesen zwischen Gast und Servierpersonal. Ohne dasselbe sind die Serviertöchter freier, sie können rascher bedienen, sie werden viel weniger umhergerufen; der Stuhlumsatz erhöht sich: die Töchter haben mehr Zeit für den einzelnen Gast, sie haben im weiteren immer saubere Hände, da sie nichts mit Geld zu tun haben, und der Gast kann gehen, sobald er dazu Lust und Laune hat. Wenn in diesem vereinfachten Betriebsablauf auch alle Flaschengetränke vom Servicepersonal direkt und ohne Bon bezogen werden können, wird auch das althergebrachte Büfett überflüssig und wird ersetzt durch die Ausgabestelle an der Eßbar. Eine wesentliche Rationalisierung des ganzen Küchenbetriebes ist damit augenfällig. In der Stehbar des Schnellrestaurants bezahlt der Gast zum voraus an einer zentral liegenden Kasse und erhält für seine Bonquittung die entsprechende Ware an den dezentralisierten Steh-Theken. Solche Lokale sind für den eigentlichen Schockbetrieb geplant, wobei auch der größte Andrang in Büropausen und um die Mittagszeit auf engstem Raume abgefertigt werden kann. Im konventionellen Speiserestaurant unterzieht sich der Gast dem normalen Bedienungs- und Zahlungssystem mit Trinkgeld und hat für seine finanzielle Mehrleistung außer dem üblichen Angebot auf der Speisekarte auch mehr Bequemlichkeit. Durch die Anordnung aller Sitzplätze an mobilen Zweier-Tischen ist jedem Gast auch bei engster Bestuhlung eine etwas private Sphäre zugesichert, und es können auf der andern Seite durch Zusammenschieben sehr leicht und schnell Gruppen gebildet werden.

Das Restaurant français ist in seiner raumgreifenden Platzgestaltung und vornehmen Ambiance bereits ein Speiserestaurant für gehobene Ansprüche. Das Lokal bietet dem Gast, welcher sich in gediegenem Rahmen länger aufhalten will, außer dem kulinarischen Genuß mehr individuellen Platz und vor allen Dingen einen gepflegteren Service. Während im einfachen Speiserestaurant jede Serviertochter den Kassabon selbst tippt, sorgt im Restaurant français eine zentrale Buchungsstelle für die Ausstellung der Rechnung, welche der Gast auf Wunsch diskret präsentiert erhält.

In der gediegenen Rôtisserie oder im privaten Club werden oft die Preise durch den Gast selbst bestimmt, welcher aus einer prächtigen Ausstellung die noch unzubereitete Rohware in Form von Fleisch oder Meerfrüchten selbst ausliest und auch das Gewicht festlegt. Es handelt sich hier um eigentliche De-luxe-Betriebe, mit der kompliziertesten Bedienungsart, für höchste Ansprüche angelegt. Das offene Feuer und die individuelle Fertigzubereitung vor den Augen des Gastes sind für die Planung wichtige Momente, da sie sich in der Organisation des Küchenbereiches und in der Gestaltung des Grundrisses im Lokal integrierend auswirken.

3. Eine wesentliche Planungsgrundlage im Restaurantbau ist das Qualitätszeichen für die Speisen.

Die steigenden Ansprüche an die Güte der dem Gast vorgesetzten Gerichte wirken sich planungstechnisch in der Hortung der Rohware, in der Zubereitung der Mahlzeit und in der Schnelligkeit der Bedienung aus. Nichts ist wichtiger für den guten Ruf eines Restaurants als die Gleichmäßigkeit der Qualität. Da es sich in der Gastronomie nicht um den Verkauf mechanisch kontrollierbarer, fest umrissener und immer gleich zusammengesetzter Markenartikel handelt, kann diese Gleichheit der Qualität nur miterreicht werden, indem Rezepte aufgestellt werden, welche durch entsprechende genaue Umschreibung und Illustrierung jedem Koch in der warmen und kalten Küche zur Verfügung stehen. Die kalte Platte wird darin bis zum letzten Detail genau bezeichnet, so daß bereits in der Produktion nichts dem Zufall überlassen bleibt. Jede eigenwillige Interpretation des Küchenpersonals bringt in einem komplizierten Großbetrieb die Gefahr der Unbeständigkeit und Ungleichmäßigkeit im Betriebsablauf. Also auch hier die Standardisierung, die auf die Wurzel des Ganzen greift!

Der beste Garant für gleichbleibende Qualität ist der große Umsatz, da damit das lange Liegenbleiben von Frischartikeln vermieden wird. Die besten Restaurantbetriebe der Zukunft werden diejenigen sein, welche mit ihren Stuhlumsätzen an der Spitze liegen. Ein großer Umsatz ruft aber nach genügenden Zubereitungsräumen und entsprechend bestückten Apparatebatterien.

Bei der Hortung der Rohware ist darauf zu achten, daß jede Gattung von Fleisch, Fisch, Obst, Milch, Butter und Gemüse unter Verhinderung der gegenseitigen Geruchsübertragung in abgetrennten Kühlräumen gestapelt werden kann, wobei individuelle Kühltemperaturen Vorschrift sind. Spezielle Vorrichtungen sollen verhindern, daß die im Kühlraum gelagerte Rohware austrocknet, oxydiert oder durch zu große Feuchtigkeit Schaden leidet. Zur Grundplanung des Architekten gehören hier nicht bloß die seriöse Isolierung und Kühlung der entsprechenden Raumzellen, sondern auch die Schaffung der geeigneten Lagerbehälter und Klimaregler.

Die Zubereitung der Speisen in der kalten und warmen Küche erfordert die größtmögliche Hygiene des Arbeitsplatzes und das Zur-Verfügung-Stellen von viel Licht und Luft. Vollautomatische Waschanlagen im Fließbandsystem garantierten dafür, daß das Geschirr nicht mehr in althergebrachtem Stile von Hand nachgetrocknet werden muß, und verhindern damit automatisch die Übertragung von Verunreinigungen auf die dem Gast servierten Teller, Tassen und Gläser. Die Normaleinsätze der Apparate sowie das Innere der Kühlschränke sollten in poliertem Stahl ausgeführt werden; Lüftungsdecken im Küchenbereich aus perforiertem Metall können abgewaschen werden. Sämtliche Abluftanlagen über den geruch- und dampfbildenden warmen Kücheneinheiten müssen mit auswechselbaren und waschbaren Fettfiltern versehen sein. Die technische Installation gehört unter Putz und muß durch demontable Wand- und Deckenteile jederzeit zugänglich sein. Alle verwendeten Apparatetypen dürfen keine schmutzlagernden Profilierungen aufweisen. Der bis 50fache Luftwechsel im Küchenbereich und die damit verbundene angenehme Arbeitstemperatur verhindern eine starke Körperausdünstung des Personals und tragen damit indirekt wiederum zur Betriebshygiene bei.

Die Schnelligkeit der Bedienung trägt mit zur Qualität der Speisen bei. Flaschenhälse in Form von Liften oder lange Servierwege lassen die Speisen erkalten und zerstören schöne Arrangements. Die flüssige und kreuzungsfreie Verkehrsführung, welche örtliche Stauungen unterbindet, welche in allen Bezirken den kürzesten Weg benützt, bildet das Grundgerippe jeder guten Restaurantplanung. Das gilt für den Warentransport und die Verteilung der Rohgüter in die Warenlager, Kühlräume, den Economat und in die Gemüsevorrüsterei, das gilt für den Nachschub der Getränke und die Mise-en-plate für die Hauptküche; das gilt für die Ausgabezone im Office.

Ähnliche Regeln stellen sich auf für den Transport des Schmutzgeschirrs zur Geschirrwäscherei und von dort zurück in die Wärmeschränke und Tellerstapler, für das Wegschaffen der Abfälle und den Nachschub; vor allem gelten sie aber für den Bewegungsablauf des Servierpersonals als Überbringer von Speisen und Getränken. Wenn Bauherr und Architekt aus dem geplanten Restaurantbetrieb optimale Leistungen erwarten, so darf keine Bewegung in diesem Verkehrsmechanismus ungelenkt bleiben; auch der einfachste Handgriff darf nicht dem Zufall überlassen sein, denn dadurch geht Zeit verloren und es wird Verwirrung und Unsicherheit im Personal gestiftet. Kellner und Serviertöchter sind die Verbindungsorgane zwischen der Produktionsstätte hinter den Kulissen und der Konsumationszone. Sie bedienen sich an zentral gelagerten Servicestationen, welche für die Vorbereitung der Gedecke (Sets, Menükarten, Besteck, Platzteller, Gewürzbatterien, Menagen) und für Abfälle (Papier, Asche) bereitstehen. Neuerdings sind die Servicestützpunkte erweitert durch die Kaffeestationen mit entsprechenden Warmhalterechauds. Der Schnellrestauranttyp der Silberkugel bestückt seine Barunterbauten (unmittelbar vor

dem Gästesitzplatz) mit dem Creamdispencer, den Dessertgebäcken, mit Senf für die Sandwiches, Zucker, Salz, mit Brötchen sowie ebenfalls mit Kaffee. (Die Tassenkörbe stehen in Griffnähe nebenan.)

Ein wesentliches Moment zur Hochhaltung der Qualität der Speisen in der Officeausgabe ist die Kontrolle jeder Platte durch den Chef. Während des Spitzenbetriebes steht der Annonceur auf der Serviceseite des Cookstable im Zentrum der Ausgabe, nimmt die Bestellungen der Serviertöchter entgegen und gibt sie direkt oder via Fernsprech- oder Rohrpostanlage weiter an die Produktionsstätten. Auf dem Bonbrett kontrolliert der Chef die ausstehenden Bestellungen. Jede kalte Platte und jeder heiße Teller passiert den Kommandoposten und wird vom Annonceur auf Vollständigkeit überprüft und, wenn nötig, zusätzlich garniert. Fehllieferungen oder mangelhaft zusammengestellte Gerichte werden zurückgewiesen. Eine intensive Infrarotbestrahlung über der warmen Ausgabe verhütet das Abkühlen der Speisen bis zum Abholen durch die Serviertöchter. Eine genügend große Zahl von Wärmeschränken an der Kopfseite des Ausgabetisches garantiert die notwendige Zahl von heißem Geschirr, und zwar auch beim größten Umsatz über Mittag.

Nicht bloß die Schnelligkeit der Bedienung ist entscheidend, sondern auch mindestens ebenso die Schnelligkeit der Produktion, insbesondere bei einem weit gestreuten à-la-carte-System. Hier wird zur planerischen Grundlage das, was in der modernen Industrie längst verwirklicht wurde: das Fließband! Auch auf dem Gebiete der Speiseproduktion ist das Prinzip der zwingenden Bewegung der Ware für jedes einwandfreie und rasche Funktionieren maßgebend. Die Planung der neuzeitlichen Restaurantküche beruht auf der Annahme, daß jedem Koch, jedem Commis, jedem Küchenmädchen ein fester, vollständig eingerichteter Arbeitsplatz zugewiesen wird, und daß das beinahe zur Tradition gewordene Laufen und Hasten der Belegschaft zu ersetzen sei durch ein zielbewußtes Wirken am Ort. Dazu gehört selbstverständlich eine klare Trennung der Gewalten innerhalb der ganzen Brigade und eine kollegiale Zusammenarbeit aller Beteiligten. Die dezentralisierte Mis-en-place, als Voraussetzung eines schnellen Servicesystems, muß bei allen Arbeitsstationen in der warmen und kalten Küche in genügender Zahl untergebracht werden können, und zwar ohne Komplikationen für den nicht-servicebedingten Nachschub vom Gardemanger, vom Economat und von den Lagerräumen her. Saucier, Rôtisseur und Entremetier verfügen an ihrem Arbeitsplatz über den eigenen zugehörigen Arbeitstisch mit allem Werkzeug in Griffnähe. (Kühleinsätze, Naßbainmaries, Trockenbainmaries mit elektrischer Strahlungsheizung, Tellerwärmeschränke, Gewürzschubladen, Kasserollengestelle usw.) Der Teller wandert über die schmalen Gleitflächen von den Herdeinheiten und den Arbeitstischen vom Rôtisseur zum Saucier und vom Saucier zum Entremetier und von hier direkt zur warmen Ausgabe. Auch die kalte Küche operiert mit dem gleichen klaren Bewegungsablauf in Linie, wobei das Zentrum eine nach zwei Seiten arbeitende Rüsterei ist mit einer automatisierten Kartoffelschälerei und der Salatschwinge.

Transportprobleme spezieller Art stellen sich in einem mehrstöckigen Betrieb. Überall, wo der Weg der Ware oder Speisen von Hand zu Hand ohne Verlassen der Arbeitsplätze nicht mehr möglich ist, müssen hier mechanische Transportanlagen eingebaut werden. Die jeweilige Automatik der Pässe und Paternoster wie Fußpedalsteuerung, Fotozellenabstellung am Ankunftsort, Quittungssignale akustischer und optischer Art, Sicherheits- und Abstellvorrichtungen sind kostspielig und bedingen Unterhalt.

Zu einem raschen und reibungslosen Arbeitsablauf insbesondere im Stehbar-Restaurant dienen horizontale Fließbänder hinter der Verkaufstheke, welche das Schmutzgeschirr zur Wäscherei in die rückwärtige Zone des Arbeitspodiums transportieren. Das Schmutzgeschirr aus den Etagen von Bedienungsrestaurants sowie aus entfernt gelegenen Servicestationen erreicht die zentrale Fließbandwaschmaschine durch automatische Conveyors mit horizontalem Auslauf. Um den schnellen Nachschub für Verbrauchsgüter aus dem Economat, aus den Kühlräumen und aus dem Gardemanger sicherzustellen, werden fahrbare Rollis mit einschiebbaren Normaltablars oder Normeinsätzen konstruiert. Auf diese Weise kann das mühsame Aus- und Einladen am Lager und Verbrauchsort mit dem dazugehörigen umständlichen Tragen über Treppen und Gänge ausgeschaltet werden. Auch der Transport des Saubergeschirrs zu den selbständigen Ausgabebüfetts (bei mehrräumigen Bedienungsetablissements) geschieht mittels Transportwagen, die auf die Korbeinheitsgrößen der Geschirrwaschmaschine abgestimmt sind.

4. Zu wichtigen Planungsgrundlagen führt uns heute insbesondere die Personalfrage.

Das Personalproblem ist heute nicht nur ein quantitatives, sondern auch ein qualitatives. Es sind vermehrte Anstrengungen nötig bei der Personalrekrutierung. Bei reichhaltigen à-la-carte-Systemen, wie z. B. in Mövenpicks, trifft es auf 20 Konsumenten je einen hochqualifizierten und auf das Verkaufssystem eingedrillten Produzenten, eine für die Zukunftaussichten beängstigende Zahl. Denken wir daran, daß in gutgehenden Stadtrestaurants der Schweiz heute schon ein Personalumschlag im Durchschnitt des ganzen Jahres von 4–8 % pro Monat beträgt. Es heißt dies, daß innerhalb eines Jahres theoretisch der gesamte Mitarbeiterstab einmal ausgewechselt werden muß. Dazu kommt, daß in diesen Restaurantbetrieben heute bis zu 75 % Ausländer anzutreffen sind, wobei sich dieselben noch in verschiedene Nationen gliedern. Im bestgeführten Betrieb stellen sich hier organisatorische Schwierigkeiten ein, und auch der geschulteste Mitarbeiterstab leidet unter einem solchen Konglomerat der Beteiligten. Aus den Schwierigkeiten der Personalbeschaffungen heraus und ganz im Sinne der Vereinfachung des Bewegungsablaufes im Personalbereich steht die Arbeitsplatzgestaltung und das Arbeitsplatzklima im Küchen- und Officebezirk. Die ortsgebundenen Wirkungsbereiche jedes einzelnen stehen im Dienste der Einordnung in ein fein durchdachtes und rationelles Teamwork. Die Arbeitseinzelleistung soll so weitgehend vereinfacht werden, daß sie beinahe mechanisch erfolgen kann.

Hier bewährt sich die Normierung sämtlicher Küchenapparate und Einbauten (gleichbleibende Einschiebeelemente bei Herden, Kühlschränken, Wärmeschränken, Transportrollos usw.), denn sie steigert die Arbeitswilligkeit und dadurch die Leistung der gesamten Brigade.

Die Warenbestellungen von der Speiseausgabe zur kalten Küche und zur Patisserie, vom Getränkebüfett zum Getränkelager, vom Patisseriebüfett zur Konditorei und Bäckerei, von der warmen Hauptküche zum Economat und zum Gardemanger, vom Etagenoffice zur warmen Küche im Hauptgeschoß sowie zur zentralen Geschirrwäscherei erfolgt im rationellen Betrieb durch die verschiedensten Systeme von Telautographen, Rohrpostanlagen, Gegensprechsystemen und Haustelefonen. Das früher übliche persönliche Nachfragen in weit abliegenden Produktionsabteilungen soll so ausgemerzt werden; das Personal arbeitet sicherer und zuverlässiger.

5. Die architektonische Gestaltung in der Konsumationszone gründet sich auf dem Wunsch jedes Gastes nach Behaglichkeit.

Die Behaglichkeit ist ein Resultat des Raumklimas, welches sich gliedert in Sichtklima, Geruchsklima, Hörklima und Temperaturklima.

1. Das Sichtklima

Wenn man den Mann der Straße fragt, was er sich in einem Restaurant für eine Atmosphäre wünscht, dann wird er wahrscheinlich sagen: Ruhe – Für-sich-Sein – Platz haben! Merkwürdigerweise suchen die Leute in Wirklichkeit die Abgeschiedenheit nicht und sind immer überall dort anzutreffen, wo Betrieb ist, wo etwas vor sich geht. Das umsatzstarke Schnellrestaurant ist daher eng bestuhlt, so daß die Tuchfühlung mit dem Nachbarn nie verlorengeht. Das familiäre Zusammensein unserer klassenlosen Gesellschaft ist eines der Hauptanliegen unserer Zeit und baut eine nette Stimmung. Im Blickfeld zu einer offenen Schauküche sowie an der Eßbar steht der Gast mit dem Küchenbetrieb in visuellem Kontakt und erlebt die Zubereitung seiner Speise mit. Am U-förmigen Eß-Counter sieht der Gast sein Gegenüber, ohne daß er gezwungen ist, mit ihm zu sprechen. Man setzt sich ohne Hemmungen »en famille«. Das Sichtklima wird nicht nur bestimmt durch den Betrieb, sondern durch die räumliche Gestaltung, durch Licht, Farbe und Dekoration, durch Möblierung und Raumstrukturierung sowie durch das Material der raumabschließenden Elemente. Hier gilt es, für jeden Restauranttyp die ideale Konzeption auch für die Zukunft zu ermitteln, und zwar in Berücksichtigung dessen, daß sich der Lebensstil der Konsumenten in den letzten Jahren stark geändert hat und sich auch in Zukunft weiter ändern wird. Der Verkauf der Ware muß sich diesem dauernd im Fluß befindlichen Lebensstil anpassen.

Es gilt, durch die Gestaltung der Raumabschlußformen eine möglichst große Affinität zu schaffen zum menschlichen Lebensgefühl, und zwar sinngemäß interpretiert im Rahmen des jeweiligen Restauranttypus, vom vornehmen Luxusrestaurant mit seiner straff geführten Romantik bis zum unpersönlichen Speiserestaurant der Großstadt mit seiner ansprechenden, wahren Sachlichkeit bis zum Schnellrestaurant an der Hauptstraße oder im Bürozentrum mit seiner abstrahierenden Nüchternheit und hygienischen Sauberkeit; von der rustikalen Bierschwemme über die etwas parfümierte Eleganz des Tea-Rooms zur Hell/Dunkel-Architektur der Apéro-Bar. Die architektonische Geschicklichkeit besteht darin, eine »Beiz« mit ihrer ältlichen, profan-volkstümlichen, etwas düster-verrauchten, derben Atmosphäre geschmackvoll und treffsicher durchzukomponieren oder die zahlreichen »Kompromißformeln«, die zu einem renovierten, bleichen, stillosen und blaßfarbigen Cachet führen, auch für die neutralste Form des Tea-Rooms zu vermeiden. Man sollte aus dem modernen Zeitbewußtsein heraus lebendig und lebensnah gestalten können, ohne auf das traditionell-historische Thema und den folkloristisch-gebundenen »Stil« zurückgreifen zu müssen.

28
Man sieht sich und will gesehen werden. Umgebautes Mövenpick Claridenhof, Zürich.
On se voit et on veut être vu. Restaurant «Mövenpick» transformé de Claridenhof à Zurich.
One comes to see and be seen. Renovated Claridenhof Mövenpick in Zurich.

Interessante Untersuchungen haben ergeben, daß von den Lokalbesuchern der Gegenwart zwei grundsätzliche Kategorien herausgeschält werden können:

Die Passiven, welche nur dann ein öffentliches Lokal besuchen, wenn sie nicht auffallen, da sich dieselben im Blickfeld anderer Menschen unsicher und gehemmt fühlen. Soziale Schranken sind hier nach wie vor unüberwindbar, man will gemütlich »unter sich« sein, keiner will mehr scheinen als der andere. Für den Passiven darf die Raumgestaltung ja nicht aus einem allgemeinverbindlichen Rahmen fallen!

Die aktiven Tatmenschen, denen das Leben eine zusammenhängende Wirklichkeit ist. Sie machen sich selbst und auch den andern nichts vor, sie werden nur zu einem bestimmten Zweck ein Lokal besuchen; es sind die Realisten, welche wissen, was sie sind; sie sind seriös, unabhängig und couragiert; es spielt ihnen keine Rolle, wenn sie gesehen werden. Diese Leute lieben Lokale, die sich durch eine besondere Note auszeichnen, in denen das zweckmäßige und richtige Sicht-, Geruchs- und Hörklima herrscht, in denen man sich zweckmäßig verpflegen kann und in denen auch ein geschäftliches Gespräch möglich ist[28].

Das Sichtklima hat sich also nicht nur den funktionellen Bedürfnissen des jeweiligen Restauranttypus anzupassen, sondern es hat ebensosehr Rücksicht zu nehmen auf charakterliche Eigenschaften der Besucher, die angesprochen werden sollen. Es wird für die junge Generation von heute nicht ein einziges, ideales Restaurant genügen können. Es müssen verschiedene Lokalkonzeptionen zusammenspielen, wobei sich für jede Aufgabe bestimmte Formeln herauskristallisieren, welche der jeweiligen Idealkonzeption am meisten gerecht werden.

Einer der wichtigsten Faktoren des Sichtklimas ist die Führung des Kunstlichtes. Nirgends kann der Kontrast zwischen einer modernen, offenen, bewegten Lebensform und der erdhaft verbundenen, kräftigen, herbstarken und bodenständigen Eigenheit besser und einfacher ausgedrückt werden als durch richtige Akzentsetzung und zweckmäßige Plazierung der Beleuchtungsquellen. Selbst ein schlecht proportionierter und farblos dekorierter Raum kann mit einer gezielten Kunstbeleuchtung gemütlich und intim gestaltet werden. Im gediegenen Speiserestaurant soll die allgemeine Raumerhellung zur Orientierungsmöglichkeit der Gäste auf das Minimum herabgesetzt werden[29]. Jede indirekte Belichtung der Decken wirkt sich als katastrophaler Fehler aus und zerstört die optische Abgegrenztheit der Sitzgruppen. Dagegen bewirkt das warme, punktförmig verteilte Licht unmittelbar über der Tischfläche des Gastes automatisch die familiäre Gruppenbildung. Die lebendige Kerzenflamme der Rôtisserie schmeichelt den Gesichtszügen der Besucher. Einzelne Lichteffekte steigern die Dynamik und tragen Spannung und Abwechslung in einen modern-romantisierten Raum.

Im Schnellrestaurant oder in der Stehbar soll das Kunstlicht in Quantität und Lichtführung möglichst das Tageslicht ersetzen. Hier erzeugen spiegelnde Reflexe auf Metall und Glas auch nachts die gleiche Frische wie unter der natürlichen Lichtflut des Tages.

Die Raumstrukturierung und die Gestaltung der Übergänge vom Außenraum zum Innenraum tragen ebenfalls bei zum Sichtklima. Der Tatmensch begrüßt den großen zentralen Hauptraum voller Licht und Luft; er trifft hier die große Gemeinschaft. Offen und locker angegliedert sind Nebenraumteile[30], von denen jeder eine andere Funktion ausüben soll, ohne dabei ein abgegrenztes Eigenleben zu führen. Die Verschiedenheit der Raumfunktionen wird durch Veränderung des Bodenbelages oder der Deckenstruktur erreicht, währenddem die Gesamtarchitektur großzügig und einheitlich durchläuft. Das Trottoir führt gewissermaßen direkt in das Lokal hinein, der Kontakt mit der Straße bleibt ungebrochen. Die großen Verglasungen nach außen sind deutlich die Hauptlichtquelle. Das Mobiliar soll weder billig noch wertvoll sein, sondern modern, einfach und von klarer Form; es dient nicht dem Konzept des längeren Verweilens! Für die Dekoration gilt die Regel, daß nichts billig wirken darf, auch wenn es billig ist.

Der passive, zurückhaltende Mensch sucht ein Sichtklima, das ihm gestattet, sich am heutigen städtischen Lebensgefühl als Zuschauer zu beteiligen. Galerien und Sitznischen mit Blick auf einen zentralen, unbestuhlten und geöffneten Raumteil werden hier zum wahren Begriffe der Gemütlichkeit und Intimität. Der Zugang von außen ist diskret geführt, man erreicht seinen Platz auf seitlichen Zugängen, die Bar befindet sich in einem abgeschirmten heimischen Kompartiment. Man sucht und findet hier den Eindruck des Bleibens, des Sitzens, vor allen Dingen der Trennung von der Straße, des »Drinnenseins«. Vom passiven Menschen werden die Sitzplätze an großen Glasaußenwänden gescheut, er fühlt sich nur wohl hinter einer abschirmenden Brüstung; er sucht die bergende Rückendeckung durch Pfeiler und Trennwände. Die Decke soll so konstruiert sein, daß sie den Eindruck des »Daches über dem Kopf« erweckt; die Bestuhlung gliedert sich in Einzelsektoren mit mindestens halbhohen Zwischenwänden, dadurch kommt das Anlehnungsbedürfnis des Passiven auf seine Rechnung.

2. Das Geruchsklima

Das Geruchsklima in der Gästezone hängt ab von der Luftqualität. Im Speiserestaurant mit Schauküche oder offenem Grillfeuer ist der geruchlose Raum ebenso unrichtig wie ein Raum mit unangenehmen Dünsten von Rauch, Fett oder abgestandenen Speisen. Es gilt hier, mit einem gut ausbalancierten Lüftungs- und Klimatisierungssystem zu erreichen, daß der Gast durch den Speiseduft diskret animiert wird, ohne diese leichte Beeinflussung der Geruchssinne belästigend zu empfinden. Im Schnellrestaurant mit der als Prinzip hochgehaltenen Hygiene muß die entsprechende Vollklimaanlage eine kristallklare Luft konditionieren.

3. Das Hörklima

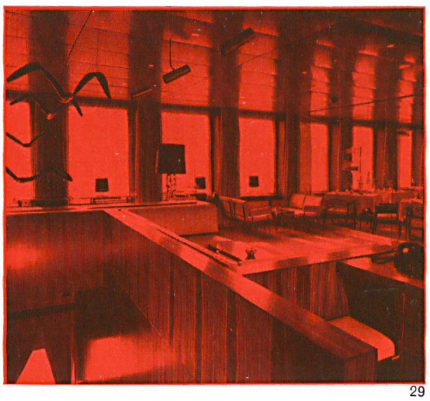
Untersuchungen in bezug auf das erwünschte Hörklima im Gästeraum haben ergeben, daß entgegen einer spontanen Annahme des Planungsfachmannes jeder Gast einen gewissen Lärmspiegel braucht, um seine kulinarische Stimmung hochhalten zu können. Es gilt also, die akustische Absorption keinesfalls auf die Spitze zu treiben und hier feine Unterschiede zu machen zwischen den einzelnen Restaurantgattungen. Da für die akustische Absorption hauptsächlich die Bodenbeläge und die Deckengestaltung maßgebend sind, soll die Geräuschdosierung durch deren Material und Strukturgebung wesentlich beeinflußt werden. Holztäfer an Decken und Wänden, reich in Falten geworfene raumabtrennende Vorhänge sind für die nötige Schalldämmung auch im vornehmsten Restaurant français absolut genügend. In den neuen Schnellrestaurants werden oft Musikkulissen eingebaut, welche den allgemeinen Geräuschspiegel im Service und im Gästebetrieb sympathisch überdecken.

4. Das Temperaturklima

Für jede Restaurantgattung empfiehlt sich auch die ihr eigene Temperaturgestaltung:

Wenn im Speiserestaurant oder in der Bierschwemme eine Überwärme den Getränkekonsum anregt, erwartet der gehetzte Passant in der Quickbar eine erfrischende Atmosphäre. Das Restaurant français oder die teuere Rôtisserie laden zum längeren Verweilen ein und müssen daher dem Gast auf die Dauer ein ausgeglichenes, den im Raum sich befindlichen intensiven Wärmequellen wie Kerzenlicht und offenes Kaminfeuer entgegenwirkendes Temperaturklima sicherstellen.

J. D.



29

30

29
Allgemeinbeleuchtung durch versenkte, verspiegelte Strahler. Gezieltes Tischlicht durch Holzpendel. Romantischer Lichteffekt auf Kupfer bei der Ausstellung der Ware. Umgebautes Mövenpick Paradeplatz, Zürich.

Eclairage par des corps lumineux noyés et réfléchis. Eclairage dirigé pour les tables par un pendule en bois. Effet de lumière romantique réfléchi sur du cuivre pour l'exposition des marchandises. Mövenpick transformé à Paradeplatz à Zurich.

General illumination by countersunk reflectors. Beamed table light by means of wooden pivots. Romantic lighting effects on copper when goods are on display. Renovated Paradeplatz Mövenpick in Zurich.

30
Zentrale Cocktail Lounge beim Entrée. Locker angegliedert die französischen Restaurants und Klubräume. Mövenpick Dreikönig, Zürich.

Hall de cocktail central. En liaison lâche se trouve le restaurant français et les salons de clubs. Mövenpick Dreikönig à Zurich.

Central Cocktail Lounge near the entrance. Informally integrated with the French restaurant and club rooms. Dreikönig Mövenpick in Zurich.