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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 22 (1968)

Heft: 4: Bauten für Freizeit und Erholung = Construction pour loisirs et repos = Buildings for leisure and recreation

Werbung

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

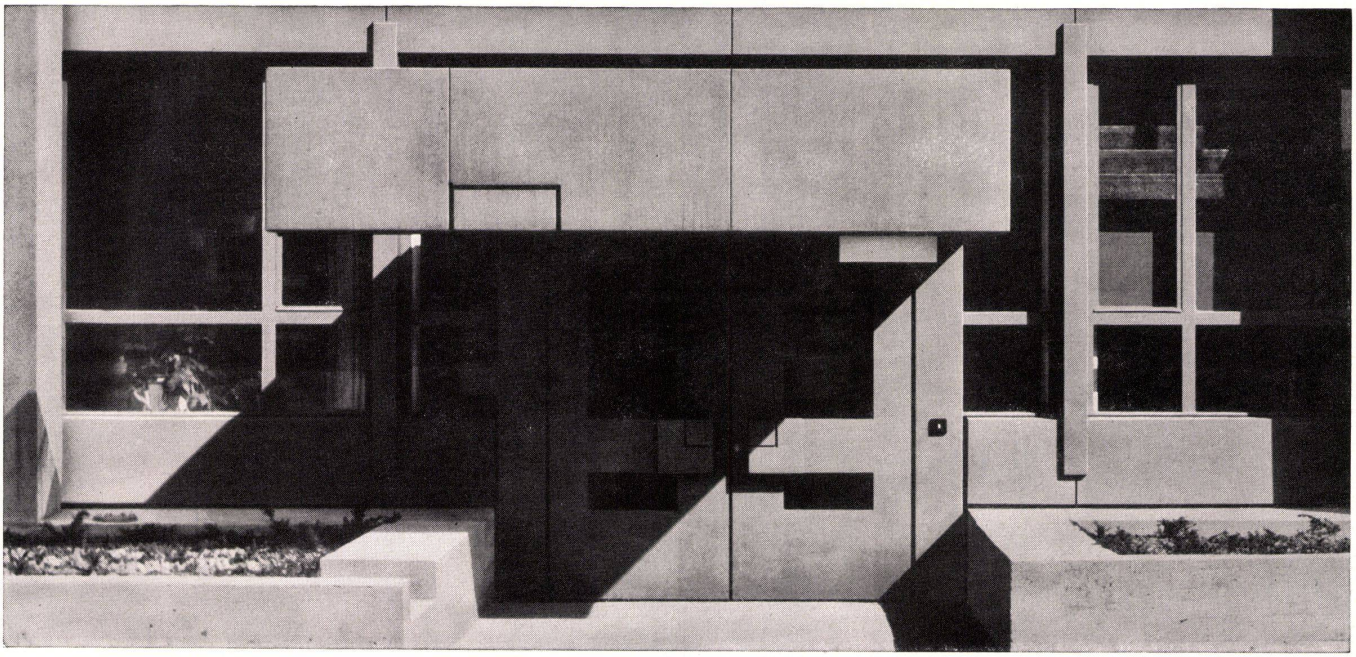
Terms of use

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: 31.07.2025

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

Keller-Metallbau St.Gallen



Metallfassaden und Metallfenster

Handels-Hochschule St.Gallen, Wissenschaftliches Forschungsinstitut. Projektierung sämtlicher Fassaden- und Fensterkonstruktionen. Fenster, Pfeiler, Brüstungsverkleidungen, Vordach und Eingangspartie in Eisen.

Alfons Keller, Metallbau
St.Jakob-Straße 11, St.Gallen
Telefon (071) 24 82 33

Super form

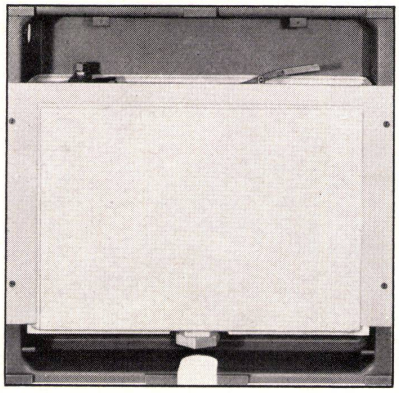
Dieser Einbau-Spülkasten ist etwas Besonderes

weil er unsichtbar in der Wand hinter Plättli eingelassen wird;

weil er jederzeit spielend leicht mittels 4 Schrauben aus der fest in der Mauer verankerten Schale und zwar ohne Beschädigung von Wand und Plättli, wieder ausgebaut werden kann;

weil sein Material widerstandsfähig ist: unveränderlicher Kunststoff, korrosions- und alterungsbeständig, schlag- und säurefest;

weil er die modernste Apparatur ist, die es heute gibt und ein bewährtes, 100%iges Schweizerprodukt;



weil er zuverlässig funktioniert: ein Druck auf den Knopf – und 14½ l Wasser werden geräuscharm ausgelöst, genügend für jedes Spülsystem.

2

Weitere Auskunft und Prospekt direkt durch
F. Huber + Co. Sanitäre Artikel, Imfeldstrasse 39/43
8037 Zürich, Tel. 051 28 92 65

GEKA

Ablaufrohre und Formstücke aus Stahl und Kunststoff (PAE)

Normalformstücke
Spezialausführungen
montagefertig
vorfabriziert

für sanitäre Abwasser

VON ROLL AG.
GEKA-Fabrik
4553 Subingen

595

sollte eine einzige Anlage, eine einzige Organisation bei stets wechselnden Anforderungen immer die optimale Lösung bieten, und das kann natürlich nicht möglich sein.

Speziell auf dem Bedienungssektor spielt das Personalproblem eine Rolle. Ein Garantielohn kann oft bei den stark wechselnden Frequenzen nicht gegeben werden. Bei Stoßbetrieb versagt häufig der ganze Ablauf.

So ist heute die Tendenz zur Selbstbedienung erkennbar; eine Art des Gastgewerbes, die sich besonders in Stoßzeiten außerordentlich gut bewährt. In größeren Betrieben sondert man gerne einen oder zwei Räume ab, in denen nach wie vor mit Tischbedienung gearbeitet wird. Diese Gäste müssen dann allerdings mit längeren Wartezeiten und höheren Preisen rechnen. Dafür kann man ihnen dann Bequemlichkeit und eine reichhaltigere Auswahl bieten. Restaurants mit Selbstbedienung eignen sich für alle Gastbetriebe, die große Stoßzeiten aufweisen und bei denen die Gäste angeblich oder wirklich über wenig Zeit verfügen. Ungleiche Belegung läßt sich gut damit auffangen, denn in Zeiten geringen Andranges können das Sortiment und die Menge des Angebotes mit der gleichen Einrichtung und der gleichen Organisation reduziert werden; die volle Funktion ist dennoch gewährleistet.

So haben sich Selfservice-Verpflegungsstätten bei sehr vielen Einrichtungen für Erholung und Freizeit in aller Welt durchgesetzt: Autobahnraststätten, Restaurants in Schwimmbädern und in Skigebieten, in und bei Campingplätzen und Ferienwohnungszentren usw.

Die Verpflegungsaufgabe kann sehr verschieden gehalten sein. Normalerweise gilt es unterschiedliche Gästekategorien in möglichst kurzer Zeit mit Speise und Trank zu versorgen. Da der Gast sich gleich nach seinem Eintritt selbst mit allen gewünschten Waren bedient und auch sofort bezahlt, entfallen alle späteren Wartezeiten (Warten auf die Karte, auf die Bestellungsaufnahme, auf das Essen, aufs Bezahlenkönnen). Der Durchlauf kann erheblich beschleunigt werden.

Das Verpflegungsprogramm muß natürlich in allen Teilen direkt auf die Selbstbedienung ausgerichtet werden. Unumgänglich ist eine fixe Portionierung. Alles, was vor Servicebeginn in fertigen Portionen angerichtet wird und so am Buffet zum Mitnehmen bereitgestellt werden kann, eignet sich besonders. Hierunter fallen alle kalten Platten, Salatteller, Küchen- und Patisseriestücke, Pudding und ähnliche Desserts, kalte Getränke in Flaschen oder in abgefüllten Gläsern, Obstpackungen, Sandwiches, Brote usw. Für all diese Waren ist am Buffet nur für laufenden Nachschub zu sorgen. Weiteres Personal ist nicht erforderlich.

Bei warmen Speisen ist die Organisation nicht ganz so einfach, denn diese Waren müssen direkt vor der Abgabe an den Gast portioniert werden. Dazu verwendet man üblicherweise Warmhaltegeräte innerhalb des Buffets, in denen die verschiedenen Menüteile in Normschalen warm lagern, und aus diesen Schalen heraus schöpft dann das Personal die einzelnen Portionen auf Teller oder Platten. Wenn pro Menüteil eine Bedienungsperson vorhanden ist, geht das rasch. Aber meistens ist dies nicht der Fall, besonders bei einer größeren Auswahl an warmen Gerichten. So bildet dann die Warmausgabe einen kritischen Punkt für den raschen Buffetdurchlauf; dies ist der Wirtschaftlichkeit des Betriebes abträglich.

Bei den warmen Getränken wird die Situation ähnlich, wenn die Auswahlmöglichkeit nicht beschränkt wird.

Aus diesen kurzen Hinweisen ist zu ersehen, daß das Ausgabeprogramm bei der Planung der Anlage eine sehr wichtige Rolle spielt. Ohne genaues Programm ist eine Selfserviceeinrichtung nicht auszuarbeiten.

Die Selbstbedienung besteht nicht nur aus dem Buffet. Dieses ist nur die Nahtstelle zwischen den Gästen beziehungsweise dem Gästeraum und den Produktionszentren hinter den Kulissen, der Küche. Das wichtigste sind die Transportwege! Einmal die Wege der Gäste, zum andern die Wege des Geschirrs und die internen Nachschubwege für alle Waren.

Der Gast soll auf seinem Weg vom Eingang zum Eßplatz am Selfservicebuffet vorbeigeführt werden. Dabei ist für den größten Stoßbetrieb genügend Stauraum vorzusehen, damit sich die Menschenschlangen nicht in Flure, Gänge oder auf Straßen erstrecken; wichtig ist die Führung dieser Schlange.

Der Gast geht dann nacheinander an den einzelnen Stationen vorbei und bedient sich selbst oder wird dort in einzelnen Fällen bedient, bis er nach dem Bezahlen frei ist und einen Platz zum Essen aufsuchen kann. Diese Stationen sind normalerweise: Fassen des Tabletts, Kaltausgabeteil, Warmausgabeteil, Getränkeausgabe, Kasse, Besteckabgabe.

Variationen in der Anordnung sind selbstverständlich möglich. Wichtig sind noch die Übersichtlichkeit der offerierten Ware und die Preisbezeichnung, die klar angegeben sein muß.

Der zweite Weg betrifft das Geschirr, das nach dem Essen in die Geschirrwäscherei gelangen muß, und von dort wieder zu den einzelnen Portionierungsstellen. Diese befinden sich aber an verschiedenen Stellen, denn teilweise wird am Buffet, teilweise in der kalten Küche und der Patisserie portioniert.

Die internen Transportwege sind das nächste Problem, das zu lösen ist. Hierbei sollte die Verbindung zwischen Buffet und warmer Küche möglichst eng und direkt sein, denn die warmen Menüteile sollen nicht zu lange warm aufbewahrt werden. Eine Relaisküche für direkt zuzubereitende Stücke – zum Beispiel Grilladen, Bratwürste, Fritware usw. – im Rückbuffet oder einer Nische hinter dem Buffet ist immer empfehlenswert. Kalte Waren können bei guter Organisation der Gesamtanlage in größeren Einheiten auch von weiter entfernt liegenden Zentren herausgeschafft werden. Getränke lassen sich in Kühlzellen des Buffets in verhältnismäßig großer Menge lagern.

Die Küchenplanung ist ein Gebiet, das sowohl die Architektur wie auch die Betriebswirtschaft, den Fremdenverkehr, die Zunft der Köche und viele weitere Fachrichtungen direkt angeht. Erstaunlich ist, mit wie wenig Sachkenntnis oft große und größte Bauvorhaben dieser Branche in Angriff genommen werden.