Zeitschrift: Schweizerische Bauzeitung

Herausgeber: Verlags-AG der akademischen technischen Vereine

Band: 81 (1963)

Heft: 24

Artikel: Werkkantine der Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli, Kilchberg/ZH: Robert Winkler, Architekt BSA/S.I.A., Mitarbeiter Karl Hintermann, Architekt

Autor: R.W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-66819

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: 13.12.2025

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

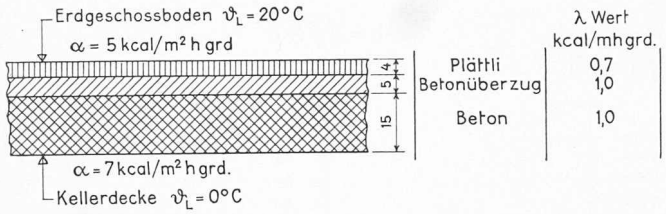


Bild 2. Querschnitt durch die untersuchte Bodenkonstruktion einer Wohn- und Essdiele

(3) $\vartheta_g = 27 - 90/b_1$

Das ist so zu verstehen, dass z. B. ein Betonboden sich nicht kälter anfühlen soll als ein Holzboden von 18 grd, wenn die Temperatur ϑ_g beträgt. Rechnet man für Beton mit $\gamma = 2400$ kg/m³, $c = 0{,}21$ kcal/kg grd und $\lambda = 1{,}2$ kcal/m h grd, dann wird nach Gl. (1) $b = 24{,}6$ kcal/m² $h^{0,5}$ grd, woraus sich nach Gl. (3) $\vartheta_g = 23{,}3$ grd ergibt. Danach müsste der Betonboden eine Oberflächentemperatur von 23,3 grd aufweisen, damit die Empfindungstemperatur gleich ist wie beim Holzboden von 18 grd Oberflächentemperatur.

Abschliessend sei eine oft zur Ausführung gelangende Konstruktion durchgerechnet. Es handelt sich um eine Wohn- und Essdiele im Erdgeschoss gemäss Bild 2. Die Wärmeeindringzahl b berechnet sich mit den Stoffwerten für die Fliessen ($\lambda = 0{,}7$ kcal/m h grd) nach Gl. (1) zu $b = 13{,}4$ kcal/m² $h^{0,5}$ grd. Die Wärmedurchgangszahl der Konstruktion ergibt sich mit den in Bild 2 angegebenen Stoffwerten zu $k = 1{,}7$ kcal/m² h grd.

Somit wird die Oberflächentemperatur des Bodens bei 20 grd Raum- und 0 grd Kellertemperatur sowie $\alpha_i = 5$ kcal/m² h grd

$$\vartheta_0 = 20 - \frac{1{,}7 - (20 - 0)}{5} = 13{,}2 \text{ grd.}$$

Dem gegenüber müsste die Bodentemperatur zur Erreichung einer ausreichenden Behaglichkeit nach Gl. (3) $\vartheta_g = 20{,}3$ grd betragen, welcher Wert aber im Erdgeschoss ohne Bodenheizung mit der gewählten Konstruktion nicht erreichbar ist. Bei Verwendung von Linoleum mit $\gamma = 1200$, $c = 0{,}45$ und $\lambda = 0{,}18$ findet man einen b-Wert von rd. 10 kcal/m² $h^{0,5}$ grd. Der Linoleum liegt also gerade an der oberen Grenze des Prädikats «mässig fusswarm». Er kann vom wärmetechnischen Standpunkt aus nicht als guter Bodenbelag betrachtet werden. Würde man auf den Boden unseres Zahlenbeispiels noch 2 mm Linoleum mit $\lambda = 0{,}18$ anbringen, so würde die Bodentemperatur von 13,2 grd nur auf 13,5 grd steigen, also unbedeutend höher sein.

Adresse des Verfassers: *A. P. Weber,* berat. Ing. S. I. A., Wilfriedstr. 19, Zürich 32.

Werkkantine der Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli, Kilchberg/ZH

Robert Winkler, Architekt BSA/S. I. A., Mitarbeiter **Karl Hintermann,** Architekt

DK 725.718

Im Zuge des Ausbaues der Sozialwerke der Firma Lindt & Sprüngli AG., Kilchberg, war seit langem der Bau einer neuen Kantine vorgesehen. Das stetige Anwachsen der Zahl der Angestellten und Arbeiter, insbesondere solcher, die nicht in der Nähe der Fabrik wohnen können, veranlasste die Fabrikleitung, an die Errichtung einer neuen Kantine heranzutreten. Für den Bau der Kantine waren folgende Voraussetzungen zu beachten:

1. Der Bauplatz war relativ eng.
2. Es wurden neben dem Bau der Kantine 30 Parkplätze für PW verlangt.
3. Es musste der späteren Verbreiterung der Seestrasse Rechnung getragen werden.
4. Es müssen 600 bis 800 Mittagessen in möglichst kurzer Zeit verabreicht und eingenommen werden können.
5. Der Fabrikbetrieb erlaubt keine schichtweisen Verpflegungspausen.

An eine aufgelockerte Anordnung des Grundrisses war unter diesen Umständen nicht zu denken; im Gegenteil musste eine gedrängte Anlage ins Auge gefasst werden. Sie hat den Vorteil, dass die Wege kurz sind, insbesondere die wichtigen Verbindungen von der Küche zu den Buffets.

In bezug auf die Speiseausgabe wurden verschiedene Systeme erneut geprüft, wobei dasjenige der Zufuhr tiefgekühlter Speisen aus einer Kühlzentrale und deren Erwärmung in der Kantinenküche der Zukunft überlassen wurde.

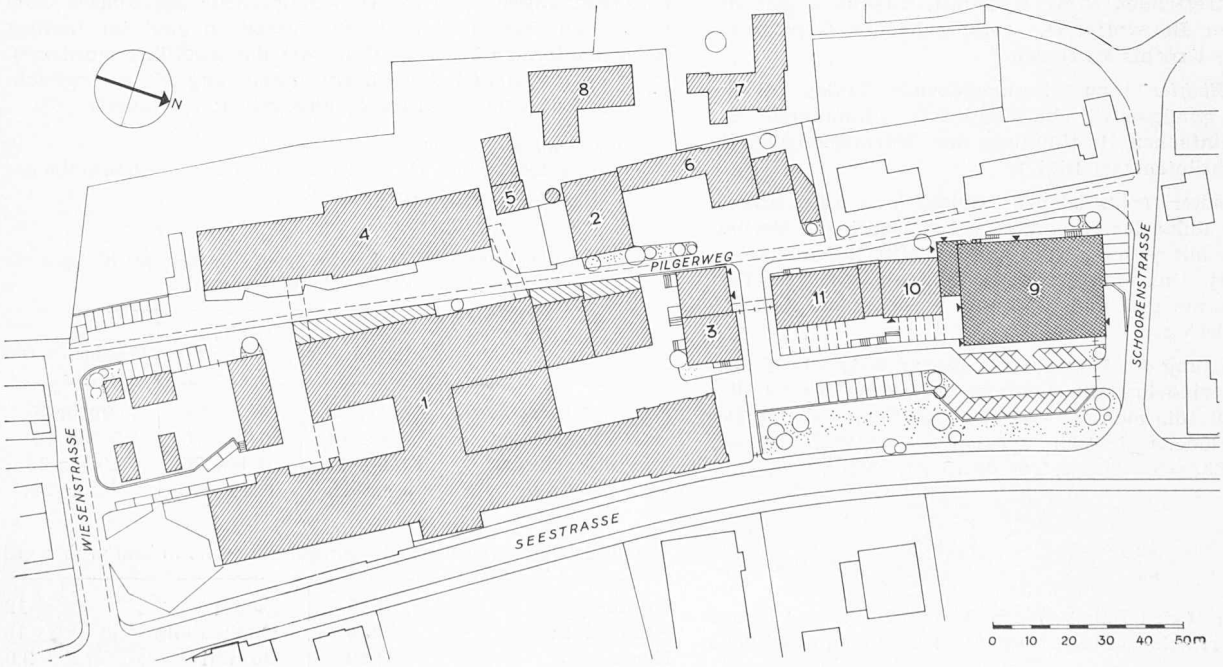
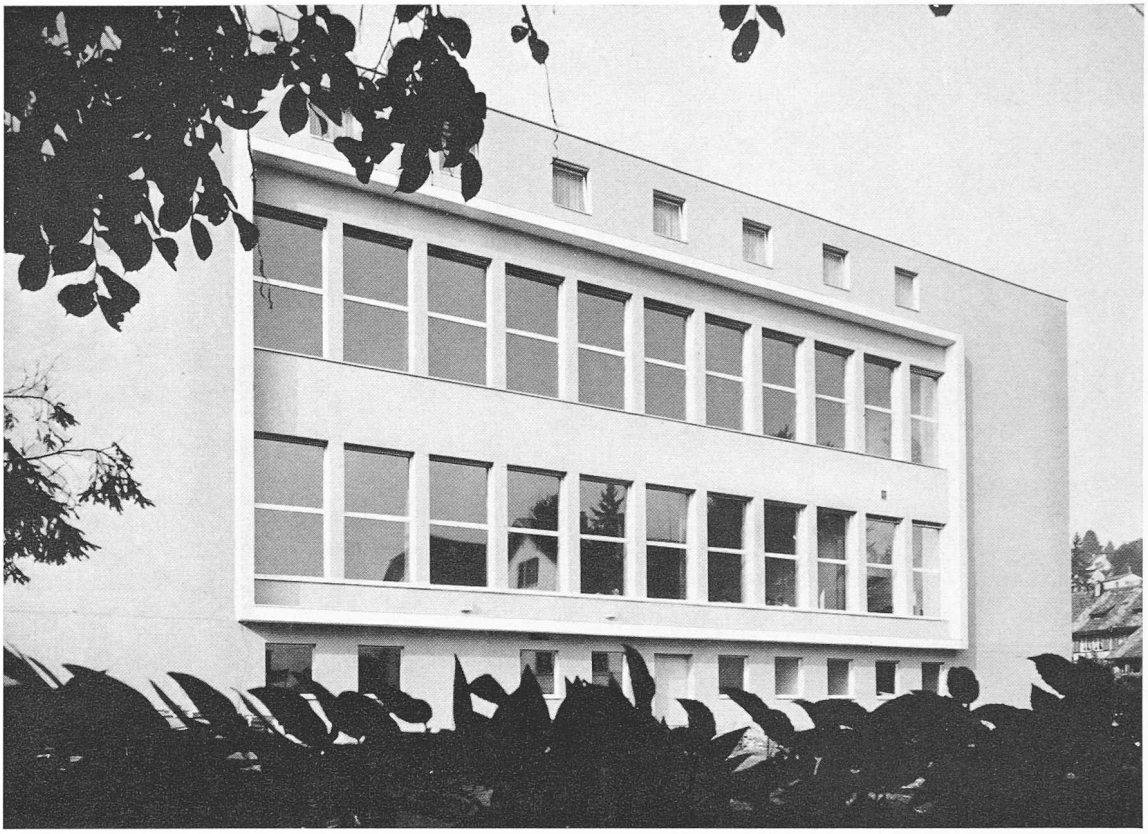


Bild 1. Lageplan der Fabrikanlagen der Lindt & Sprüngli AG in Kilchberg bei Zürich; Masstab 1:2000. — 1 Fabrikation, 2 Kesselhaus, 3 altes Bürohaus, 4 Lagerhaus, 5 Trafo, 6 Garage, Werkstätten, 7 Kinderkrippe, 8 Wohnhaus Arbeiterinnen, 9 Kantine, 10 Bürohaus Nord, 11 Bürohaus Süd

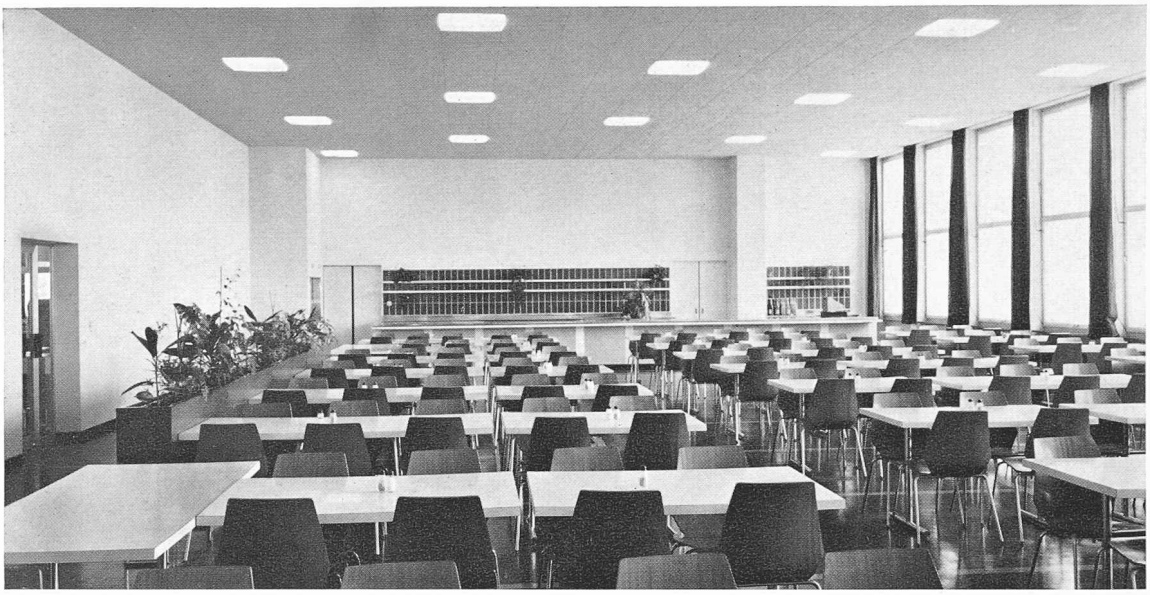


Fassade Seeseite

Photo H. Gabriel, Zürich
Alle übrigen Photos: Hans Meiner, Zürich

Werkkantine der Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli in Kilchberg
Architekt **Robert Winkler,** Zürich, Mitarbeiter **Karl Hintermann**

Ansicht aus Nordwesten



Seeseitiger Speisesaal
im 1. Stock,
Blick gegen Norden

Café im 1. Stock,
gegen Süden

Café im 1. Stock,
gegen Norden

Raumsparend und rationell ist die Ausgabe der Speisen, in kurzfristigen Schichten, an im Grundriss hufeisenförmigen, barartigen Tecken. Es erfolgt nur Tellerservice ohne Menuwahl. Man geht sogar so weit, dass das Bedienungspersonal in Spülmaschinen, die nahe bei den Bartischen angeordnet sind, während dem Essen Geschirr wäscht. Solchen Betrieben geht m. E. jede Gemütlichkeit ab, und anschliessende Café- und Aufenthaltsräume sind dabei unentbehrlich.

Das althergebrachte System der Bedienung des Gastes am Tisch erspart diesem das Schlangenstehen, wie es bei der Selbstbedienung fast unvermeidlich ist. Aber das Herausschöpfen der Speisen und das Herumreichen der Platten stellen sich als unerwünschte «Nebenbeschäftigung» heraus.

Der Schweizer Verband Volksdienst, der die Kantine betreibt, verlangte die Selbstbedienung aller Gäste. Er gab auch dem System der Kochkisten mit Warmhaltung derselben im bain marie, das im Ausgabebuffet eingebaut ist, den Vorzug gegenüber einem System, bei welchem für die Zufuhr und Ausgabe der Speisen geheizte Wagen verwendet werden. Allerdings, und das muss gesagt sein, ist der räumliche Aufwand des hier angewendeten Systems im Verhältnis zu der kurzen Benützungszeit gross. Der Betrieb aber hat trotz seiner Grösse etwas Menschliches. Die Räume eignen sich auch zum Abhalten von Betriebsfesten, Kursen, zum Empfang von Besuchergruppen und für ähnliche Anlässe.

Bei der Projektierung hat man grossen Wert darauf gelegt, dass sich an einem Buffet höchstens 200 Gäste bedienen müssen. Mit einer guten Organisation des Zahlungssystems, der Ordnung der Wünsche der Selbstbediener durch Schaustellung der verschiedenen Menus und «Plättli» am Zugangsweg, ferner durch Abgabe der Getränke getrennt von den Speisen kann die Bedienungszeit stark gekürzt werden.

Um das verlangte Programm zu erfüllen, wurden vier Säle projektiert, deren Buffets für die Abgabe ganzer Menus eingerichtet sind. Vorerst werden solche nur in einem Saal abgegeben. Zwei Säle werden für das Essen à la carte benützt, und der vierte dient als Café.

In zwanzig Minuten sind die 200 Gäste je Saal bedient, wobei die Wartezeit pro Mann fünf bis sieben Minuten beträgt, eine Zeit, die allgemein als zumutbar empfunden wird.

Um ferner einen rationellen Betrieb zu gewährleisten, sollten Küche und Säle auf dem selben Niveau liegen. Bei grossen Anlagen, wie der vorliegenden, dürfte dieser Idealfall selten zutreffen. Bei der Kantine Lindt & Sprüngli liegen zwei Säle auf dem selben Boden wie die Küche; die beiden anderen, im ersten Stock gelegenen Säle werden von der Küche aus mittels Speiseaufzügen bedient. Auf gleichem Boden wie die Küche liegen: Patisserie und kalte Küche, ferner das Oekonomat, zwei Kühlräume, Rüste, Plonge und Spüle. Die Patisserie und kalte Küche sind mit je einem kleinen, separaten Kühlraum ausgestattet. Im Küchentrakt sind auf den verschiedenen Stockwerken und Zwischenböden verteilt: Warenannahme mit Annahme-Büro, Garderoben für

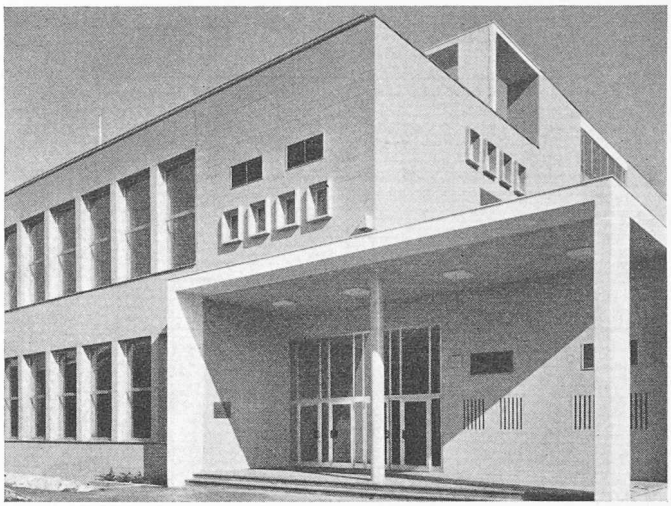


Bild 2. Haupteingang am Pilgerweg

auswärtiges Hilfspersonal, Raum für Küchenabfälle; zwei Schlafräume für männliche Kantinen-Angestellte und Trokkenlager; Essraum, zugleich Instruktionszimmer für Kantinenpersonal; Büro der Leiterin und Lingerie. Dazu kommen WC-Anlagen, Kino-Kabine und die Räume der verschiedenen Ventilationen.

Im obersten Stockwerk über den Sälen sind, mit Ost- und Westorientierung, 15 Angestellten-Schlafzimmer angeordnet, die als Einer- und Zweierzimmer verwendet werden können. Der Leiterin stehen ein Wohn- und ein Schlafzimmer zur Verfügung. Vor den bergwärts orientierten Zimmern liegt eine Dachterrasse.

Im Keller sind neben den Vorratsräumen Einstellräume für Fahr- und Motorräder angeordnet. Eine Duschenanlage für das Fabrikpersonal liegt ebenfalls im Keller (an die

Bild 4. Hauptküche

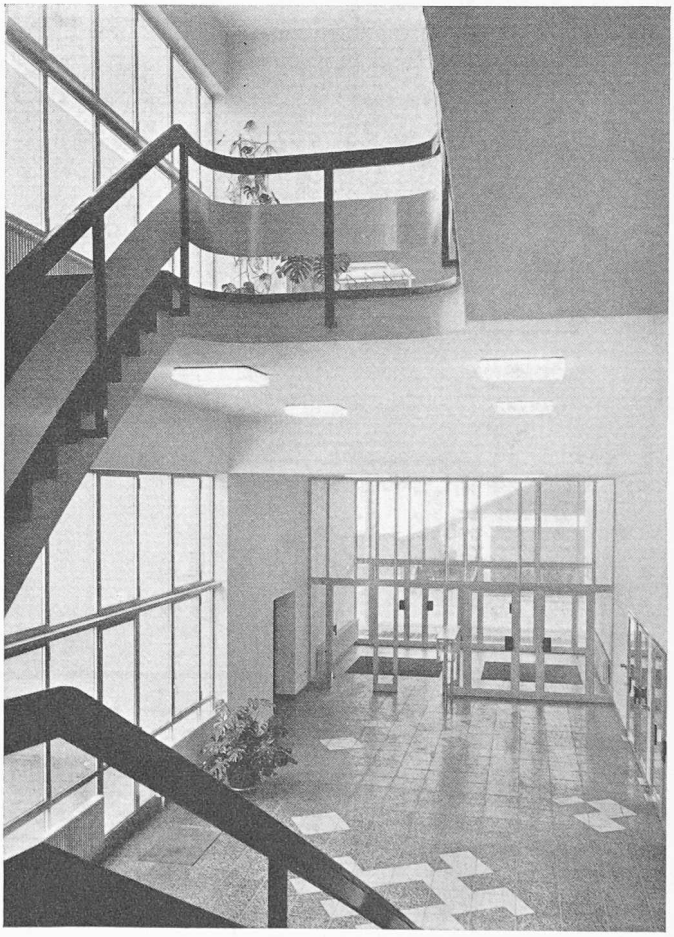
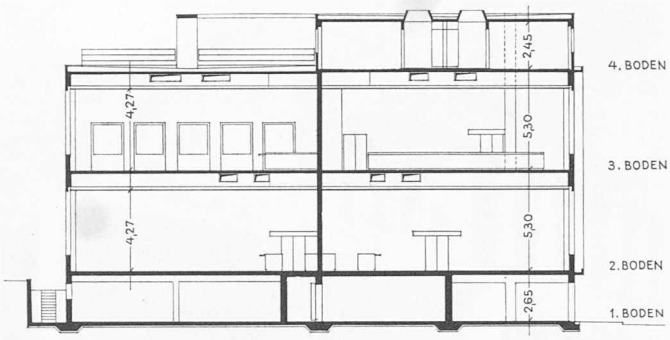
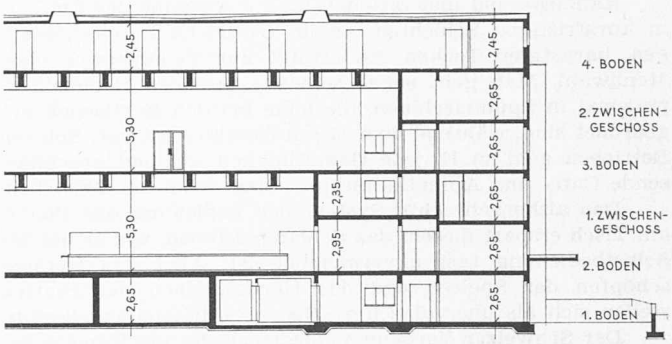


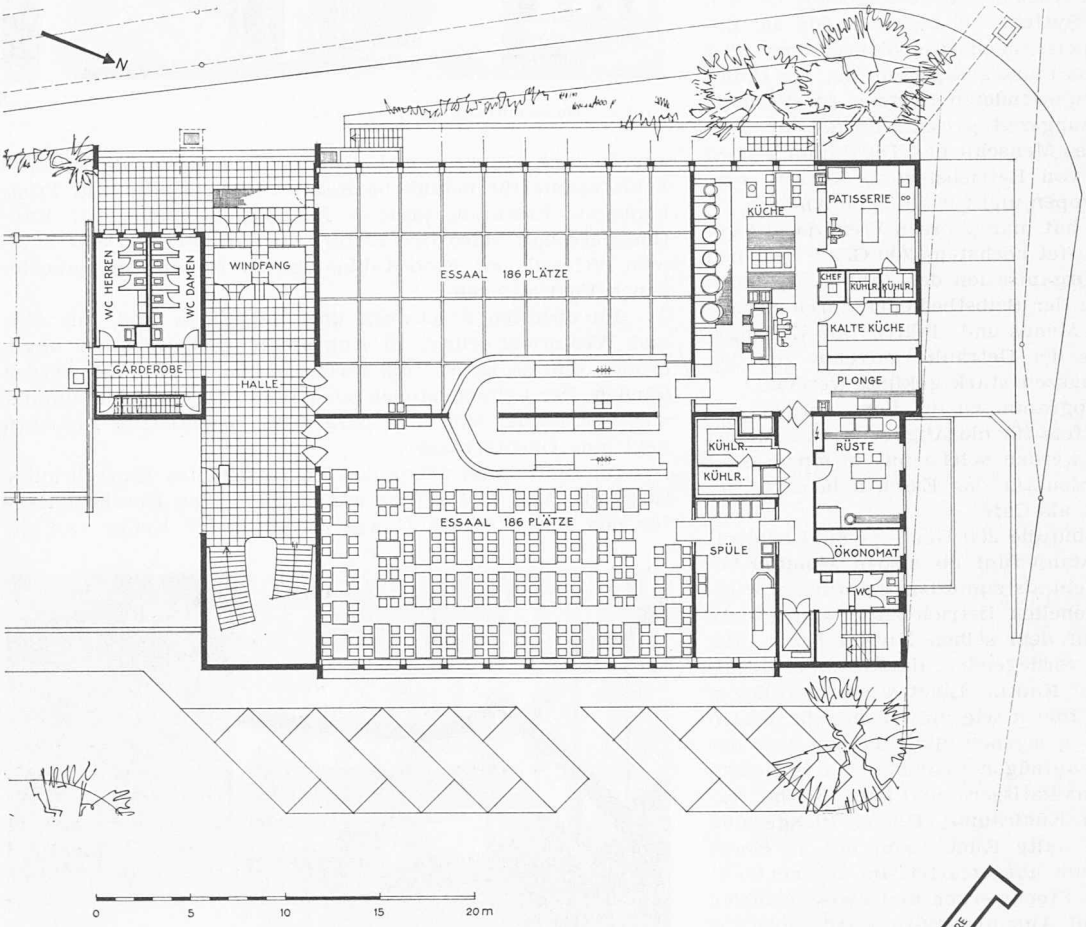
Bild 3. Treppenhaus für Gäste





Bilder 5 u. 6 (oben). Schnitte

Masstab 1:400



Werkkantine Lindt & Sprüngli in Kilchberg b. Zürich.
Arch. **R. Winkler,** Mitarbeiter Arch. **K. Hintermann,** Zürich

Bild 7. Grundriss 2. Boden

Masstab 1:400

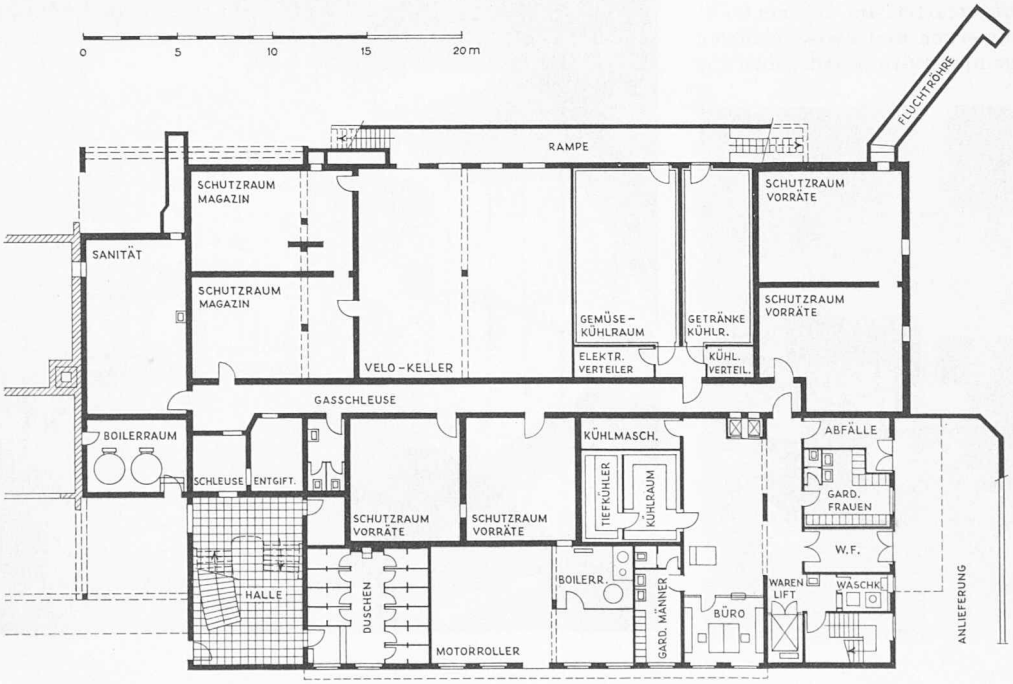


Bild 8. Grundriss 1. Boden

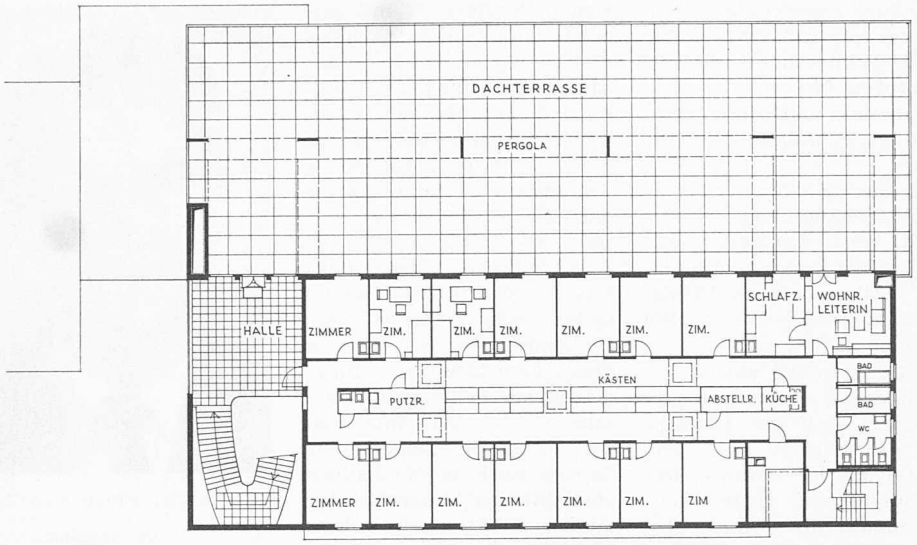


Bild 9. Grundriss 4. Boden

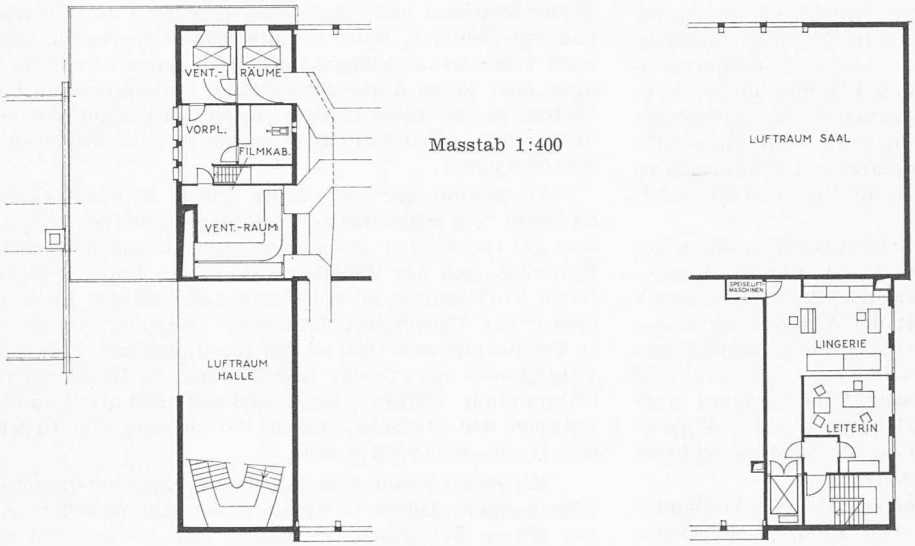


Bild 10. Grundriss 2. Zwischengeschoss

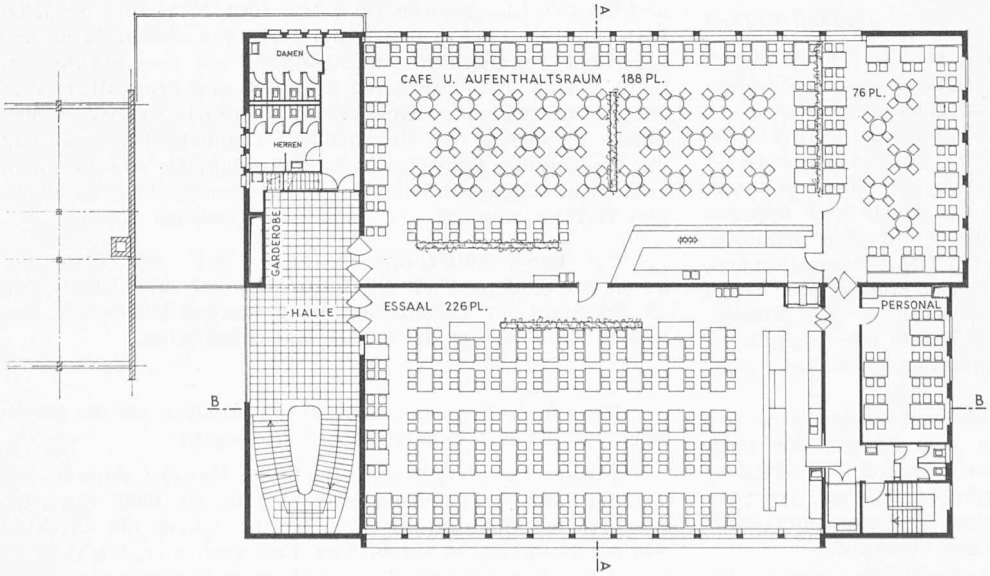


Bild 11. Grundriss 3. Boden

Haupttreppe angeschlossen). Die Luftschutzräume fassen 300 Personen. Fünf verschiedene Ventilationssysteme sorgen für die Raumlüftung, Heizung und Kühlung. Ein Netz von Lautsprechern gewährleistet den störungsfreien Empfang des Telefonrundspruches. UKW und Televisionsantenne sind ebenfalls vorhanden. Im Café besteht die Möglichkeit zu verdunkeln und Schmal-Filme vorzuführen.

Zweckmässigkeit des Betriebes war der Leitgedanke beim Bau dieser Kantine. Architektur und Innenausbau verblieben im Bereich des Sachlich-Schlichten. Die Wände der Räume wurden weiss gehalten mit farbigen Akzenten der Wandplatten hinter den Buffets, bei den Vorhängen und den getönten Decken. Das abstrakte Wandbild im Café wurde von Kunstmaler *Adolf Funk* geschaffen, der auch bei der Farbgebung beratend mitwirkte. Der Raumakustik und der Lüftung wurde besonderer Wert beigemessen.

Der Kubikmeterpreis stellt sich nach S. I. A.-Norm auf Fr. 200.—. Die örtliche Bauleitung besorgte Arch. *Friedrich Haferkorn.* *R. W.*

Nekrologe

† **Heinrich Schneider,** dipl. Masch.-Ing., geboren am 23. Februar 1888 in Rheinfelden, wurde am 29. Januar 1963 in seinem kurz vorher von seiner zweiten Frau liebevoll für ihn eingerichteten Heim in Walchwil (Zug) durch einen sanften Tod von einem langjährigen Gehirnleiden erlöst.

Ursprünglich Pfälzer, wurde Heinrich Schneider schon als Kind Schweizer Bürger. In Baden AG besuchte er die Primar- und Sekundarschule, in Aarau die technische Abteilung der Kantonsschule, und 1911 erhielt er das Diplom als Maschineningenieur an der ETH. Seine erste Stelle fand er bei den Vulkanwerken in Hamburg. Dort erhielt er Gelegenheit, bei der Entwicklung und den Versuchen mitzuwirken, die damals Professor Foettinger an seinem hydraulischen Getriebe, bzw. seiner Kupplung vornahm, und dies sollte ihm für seine spätere Tätigkeit richtungweisend sein. In jener Firma beschäftigte er sich auch mit der Konstruktion und der Prüfung von Dieselmotoren für Unterseeboote.

Im Jahre 1919 kehrte Hein-