

Zeitschrift: Mitteilungen über Textilindustrie : schweizerische Fachschrift für die gesamte Textilindustrie

Herausgeber: Verein Ehemaliger Textilfachschüler Zürich und Angehöriger der Textilindustrie

Band: 77 (1970)

Heft: 5

Artikel: Einflüsse auf die Projektierung eines Personalrestaurants

Autor: Jäggli, M.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-677430>

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: 18.02.2026

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

häufig sind. Auch sind die Fälle von fahrlässiger oder seltener absichtlicher falscher Anwendung der Kriterien zahlenmäßig gering und im Verhältnis zum gesamten Handelsvolumen auch wertmäßig unbedeutend geblieben, wenn auch der Arbeitsaufwand und die Umtriebe, die derartige Kontrollen mit sich bringen, nicht minimiert werden sollen.

Vorstösse zur Vereinfachung und Liberalisierung der Textil-Ursprungskriterien sind im Rahmen der EFTA verschiedentlich unternommen worden. Sie haben jedoch, von kleinen Ausnahmen abgesehen, zu keinen nennenswerten Erfolgen geführt. Das Schutzbedürfnis der davon betroffenen Industriezweige zeigte sich im einen oder anderen Land als so stark, dass die erforderliche Einstimmigkeit aller EFTA-Partner einfach nicht erreichbar war. Es wird daher vorderhand nichts anderes übrig bleiben, als sich mit dem herrschenden Zustand abzufinden, was durch die nunmehr bereits 10 Jahre dauernde Praxis und die entstandenen Produktionsgewohnheiten wenigstens teilweise erleichtert wird.

H. Brunner

Tendenzfarben Frühjahr/Sommer 1971

Die Tendenzfarbenkarte für Frühjahr/Sommer 1971, herausgegeben vom Schweizerischen Textilmoderat in Bern, präsentiert in geschickter Aufmachung fünf Haupttöne und zwar ein gedämpftes Orange, ein grünliches Türkis, ein stumpfes Lila, ein gebrochenes Kobalt und ein scharfes Citron. Diese Hauptfarben sind je zwei verwandte Töne, heller und dunkler, beigegeben, die durch mehrere neutrale Nuancen für Kombinationen ergänzt sind.

Durch diese Kombinationen dürfte der Besucher reiche Inspirationen sammeln können, denn sie zeigen ihm grundlegende Beispiele von Gruppierungen, die er selber erweitern kann. Die Verwendung von Kontrasten wie kalt-warm, hell-dunkel, leuchtend-stumpf lassen weite Anwendungsbiete offen. Diese Karte ist für jeden Gewebekreator und Dессinateur eine praktische Hilfe.

Die Tendenzfarbenkarte kann durch den Schweizerischen Textilmoderat, Eigerstrasse 55, 3000 Bern 23, bezogen werden.

ae.

Firmennachrichten (SHAB)

(Auszug aus dem Schweizerischen Handelsblatt, SHAB)

Arova Aesch AG, in Aesch BL, Fabrikation und Verkauf aller Arten von Seilerwaren und Bindfaden. Gemäss öffentlicher Urkunde über die ausserordentliche Generalversammlung vom 10. Dezember 1969 wurden die Statuten revidiert. Die Firma wurde geändert in Cordag AG. Die Firma zweckt nun die Herstellung und den Vertrieb von Seilerwaren, von Blachen, Verdecken und Verpackungsmaterial sowie von Metzgereiartikeln aller Art. Die bisherigen Prokuristen Edwin Huber-Kindlimann und Ernst Studer-Harnisch wurden zu Vizedirektoren ernannt. Sie führen Kollektivunterschrift zu zweien. Neu wurde Kollektivprokura zu zweien erteilt an Peter Dublin-Steiger, in Muttenz.

Einflüsse auf die Projektierung eines Personalrestaurants

1 Warum ein Personalrestaurant?

Viele Unternehmer sind heute nicht mehr frei im Entschluss, ob sie ein Personalrestaurant bauen wollen oder nicht. Es handelt sich vielerorts um eine Notwendigkeit, Verpflegungsmöglichkeiten zur Verfügung zu stellen, entweder infolge der Einführung der Fünftagewoche, oder weil die Mitarbeiter über Mittag das Essen nicht mehr zu Hause einnehmen können, da der Arbeitsweg zu weit ist. Es besteht dann weniger die Frage, ob man eine Kantine will, sondern es stellt sich dann eher die Frage, wie man die Kantine bauen muss.

Sofern betriebseigene Räume zur Verfügung stehen, haben die Betriebsinhaber oft die Möglichkeit, die Mahlzeiten aus einer bestehenden Restaurationsküche zu beziehen. Alles weitere ist eine Frage der Organisation.

2 Was erwartet man heute von einem Personalrestaurant?

Der Betriebsangehörige und Gast im Personalrestaurant stellt folgende Wünsche:

- Abgabe von ernährungsphysiologisch richtig zusammengestellten Mahlzeiten;
- eine angemessene Auswahlmöglichkeit, um individuelle Wünsche zu berücksichtigen;
- ästhetisch einwandfreie Präsentation der Mahlzeiten;
- helle, freundliche Verpflegungsräume, die Ruhe und Erholung bieten;
- günstiger Preis für Mahlzeiten und Getränke.

Die ersten drei Wünsche dürfen als Bedingungen angesehen werden.

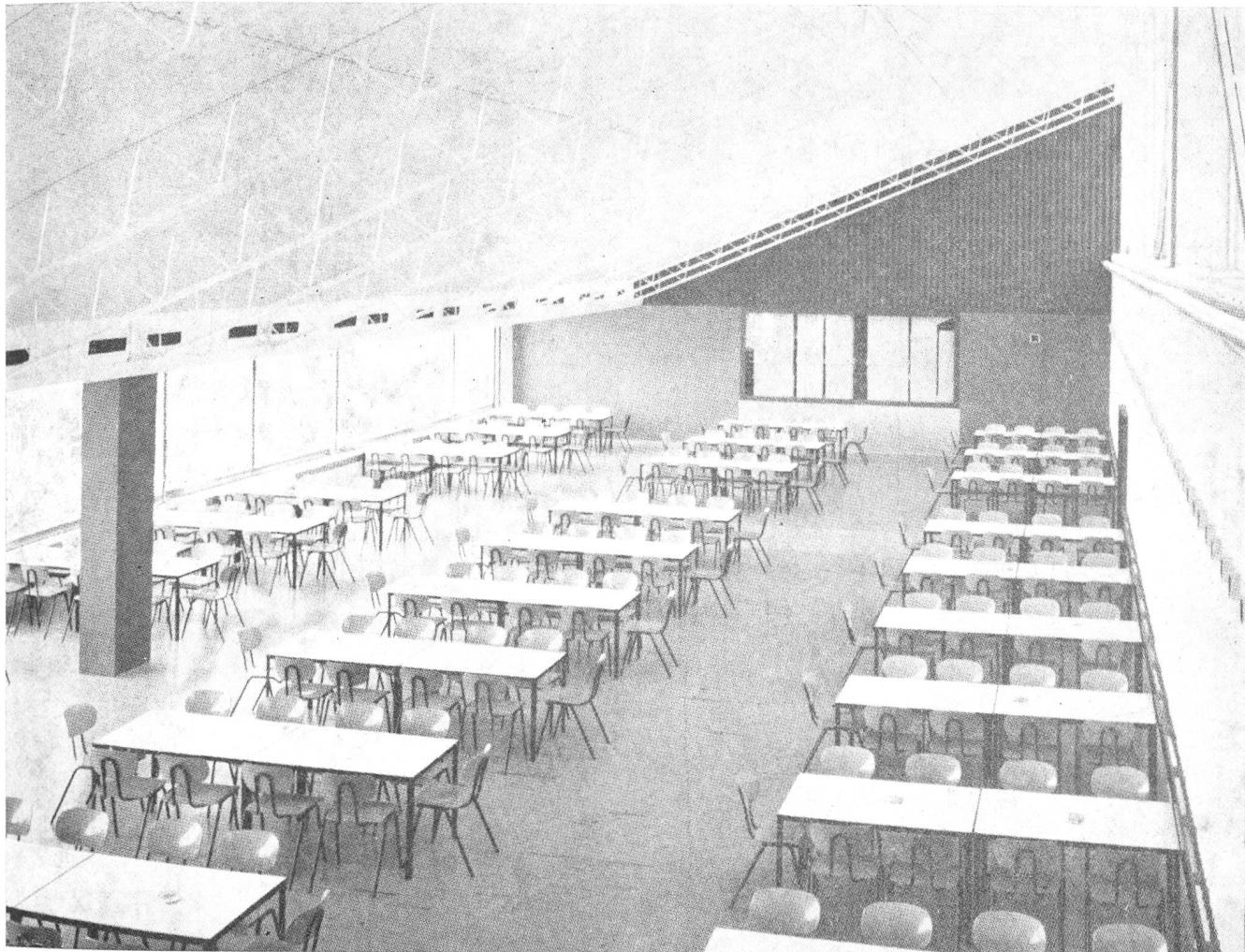
Die letzten zwei Wünsche hängen davon ab, wie weit der Betriebsinhaber in der Lage ist, mit seinen finanziellen Mitteln in Nähe eines Optimums zu gelangen.

3 Grundlagen für die Planung

Bei einer Gesamtplanung muss der Verpflegungsbetrieb als Teil der Unternehmung betrachtet werden. Ausgangspunkt für jede Neuplanung ist die Klärung der *Bedürfnisfrage*. Neben der Klärung des momentanen Zustandes muss eine möglichst genaue Abschätzung der weiteren Entwicklung unter Berücksichtigung der zunehmenden Automation und einer eventuellen Betriebsvergrösserung erfolgen.

4 Vorentscheide wirtschaftlicher Art

Als erstes muss entschieden werden, an wen Mahlzeiten abgegeben werden sollen:



- an Arbeiter,
- an Angestellte,
- an Gäste.

Dieser Vorentscheid beeinflusst das Ausmass des Kantinenbetriebs wesentlich.

Bei einem Bedarf von z.B. nur 200 Essen im Tag sind folgende Fragen zuerst zu klären:

- Lohnt sich eine selbständige Essensbereitung,
- oder ist ein Anschluss an eine Grossküche möglich?

Ein weiterer Vorentscheid ist, ob die Kantine für den einschichtigen Betrieb organisiert werden muss, oder ob es möglich ist, in zwei oder drei Schichten zu essen. Damit wird die Frage nach der *Wirtschaftlichkeit* des Kantinenbetriebs gestellt. Unternehmen, denen es möglich ist, das Essen in zwei oder drei Schichten zu organisieren, können wesentliche Einsparungen erzielen gegenüber Betrieben, die aus bestimmten Gründen nicht mehrschichtig verpflegen können.

5 Ermittlung der Leistungsfähigkeit

Die Leistungsfähigkeit oder Verpflegungsstärke ist für die Planung eines Personalrestaurants eine Schlüsselzahl, die

sorgfältig ermittelt werden muss. Es muss untersucht werden:

- welche Hauptmahlzeiten abzugeben sind (Morgenessen/Mittagessen/Abendessen);
- Belegschaft mit *Normalarbeitszeit*, die hauptsächlich während der Mittagszeit die Kantine beanspruchen wird;
- Belegschaft mit *Schichtarbeitszeit*. Umfangmäßig kann die Beanspruchung respektabel werden, weil eventuell Mahlzeiten während verschiedener Tages- und Nachtzeiten abzugeben sind.
- Schichtweise Verpflegung während der Hauptmahlzeiten. Mit einer organisatorisch günstigen Aufteilung können für den Verpflegungsbetrieb Vorteile erzielt werden: Herabsetzung der Sitzzahl und damit Verkleinerung der Speisesäle, kleinerer Personalbestand in den Küchen und ausgeglichene Belastung über die Tageszeiten.
- Menugestaltung. Bei der Planung muss festgelegt werden, ob die Verköstigung mit einem Einheitsmenu erfolgt oder eine Auswahlmöglichkeit gewährt werden soll.
- Hat die Kantine nebst der Abgabe von Hauptmahlzeiten noch Nebenzwecke zu erfüllen, wie z.B. Zwischenverpflegungsverkauf?

Aus der Beantwortung dieser Fragen entstehen weitere Fragenstellungen:

- Hält man eine laufende Offenhaltung des Personalrestaurants als zweckmässig, oder wird das Personalrestaurant nur während der Essenszeiten geöffnet?
- Was soll geplant werden:
 - eine Grossraumkantine
 - getrennte Essräume für Arbeiter, Angestellte, Besucher?

Je länger je mehr wird eine Trennung nicht gewollt; eine ungezwungene Vermischung wird angestrebt.
- Bedienungssystem der Gäste: Selbstbedienung, bedient, gemischtes Bedienungssystem
- Abräumsystem für Schmutzgeschirr;
- die Art der Essensbezahlung und Mahlzeitenbestellung.

6 Standort des Personalrestaurants

Die Standortwahl für die Kantine ist deshalb wichtig, damit sie von überall her mit einem geringen Zeitaufwand erreicht werden kann. Es ist anzustreben, dass die arbeitsfreie Zeitspanne über Mittag von jedem Mitarbeiter zur Erholung ausgenützt werden kann. Der für Hin- und Rückweg und Service benötigte Zeitaufwand muss so knapp wie möglich gehalten werden, damit ein Maximum an Zeit für Verpflegung und Entspannung zur Verfügung steht.

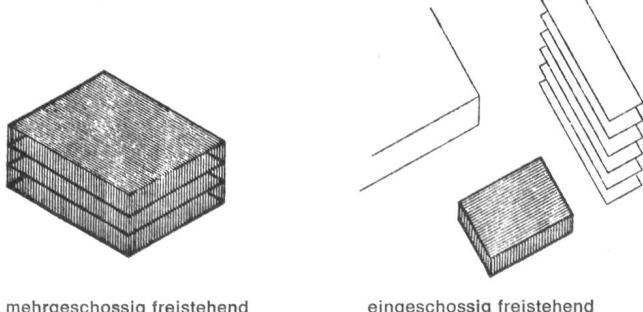
Die Erholung wird aber auch durch den äusseren Rahmen beeinflusst. Ein völliger Wechsel der Umgebung und eine direkte Beziehung zur natürlichen Umwelt sind ebenfalls von grosser Bedeutung. Daraus resultiert:

- Soll das Personalrestaurant im Fabrikareal entstehen,
- oder soll es ausserhalb des Areals, z. B. mit umliegender Grünzone, gebaut werden?

6.1 Standort-Varianten

A Separates Katinengebäude

Beste Lösung für ein Personalrestaurant ist ein eigenes Gebäude ohne fremde Zweckbestimmung. Für Gebäudeform und Grösse sind die Verpflegungsstärke, das Bedienungssystem und das zur Verfügung stehende Bauareal von Bedeutung.



mehrgeschossig freistehend

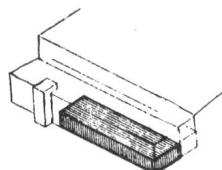
eingeschossig freistehend

– Eingeschossig freistehend: Für kleinere und mittlere Betriebe mit einem Speisesaal bis zu max. 500 Plätzen ist das erdgeschossige Personalrestaurant mit nebeneinanderliegenden Küchen und Speiseräumen eine bewährte Lösung. Voraussetzung ist ein grosser Bauplatz, der Grünflächen zulässt.

– Mehrgeschossig freistehend: In grösseren Betrieben zwingt vielfach der Grundflächenmangel zum Aufbau mehrgeschossiger Personalrestaurants. Mit leistungsfähigen Vertikalfördermitteln für Personen und Waren können auch in mehrgeschossigen Bauten wirtschaftliche Lösungen realisiert werden.

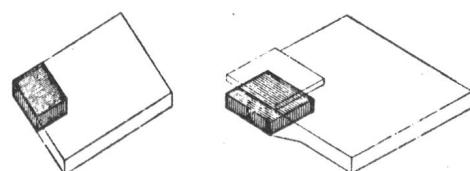
B Kantine in einem Hallenkopfbau

Wenn auf ein freistehendes Katinengebäude verzichtet werden muss, lassen sich eventuell die Verpflegungseinrichtungen in einem Kopfbau unterbringen. Die Speisesäle neben der Produktionsfläche können schnell erreicht, natürlich belichtet und belüftet und ohne Schwierigkeiten von aussen erreicht werden. Speisesäle für viele Gäste lassen sich mit dieser Lösung selten einrichten, da Kopfbauten im allgemeinen nur eine begrenzte Tiefe zulassen.



C Kantine neben der Produktionshalle

Wenig zu empfehlen ist die Anordnung des Katinenbetriebs in einem Ausschnitt der Produktionshalle. Die Halle wird zweckentfremdet und der Raum in seinen Abmessungen für die Einrichtung eines Speisesaals ungünstig. Die Hallenfläche ist zudem viel zu wertvoll für diesen Verwendungszweck.

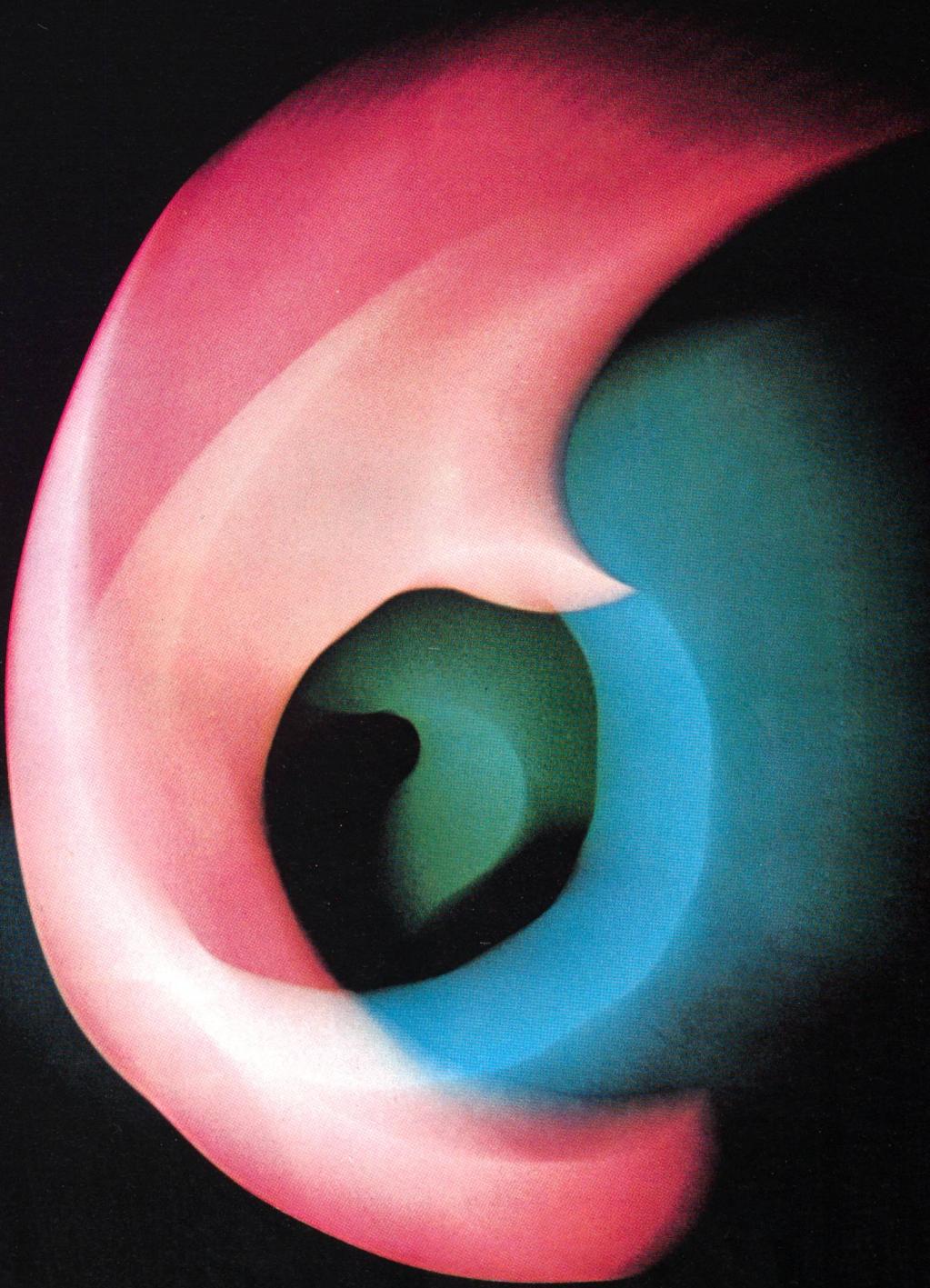


in der Produktionshalle neben der Produktionshalle

D Kantine über den Produktionsräumen oder über Büros

Einfacher ist die Anordnung des Verpflegungsbetriebes über Produktionsräumen oder als oberstes Geschoss in Verwaltungsbauten.

Lüftung und Belichtung sind einfach und billig bei dieser Lösung. Schwieriger ist der Transport der Nahrungsmittel oder des fertigen Essens zur Küche bzw. zur Ausgabe. Der innerbetriebliche Verkehr in der Halle darf dadurch nicht gestört werden.



175 Jahre
unternehmerische
Dynamik



Maschinenfabrik
Rieter A.G.
Winterthur
Schweiz

Seit 1795 dient Rieter dem Fortschritt in der Textilindustrie.
Wie, sagen wir Ihnen auf der Rückseite

Rezept Nr. 3
aus der Rieter Anzeigenserie
«Die Kunst zu überleben»

Eine Rechnung, die nie aufgeht

Nach 1820 wurde es immer schwieriger, die für die Rieterschen Spinnereien benötigten Maschinen aus dem Ausland zu beschaffen. Das wichtigste Hindernis war das von der englischen Regierung verfügte Ausfuhrverbot für Textilmaschinen, Maschinenbestandteile und Pläne. England versuchte mit diesen Sperrmassnahmen die aufblühende Textilindustrie des Festlandes als unliebsame Konkurrenz auszuschalten. Diese Politik erwies sich aber als falsch, als eine Rechnung, die nicht aufgeht. Es gelangten doch einzelne Maschinentypen ins Ausland, wo sie nachgebaut und sogar verbessert wurden.

Die Textilbetriebe des Festlandes waren gezwungen, beim Ersatz von Maschinen zur Selbsthilfe zu schreiten. Auch Rieter entschloss sich damals, nicht nur die Reparaturen selber auszuführen, sondern gleich ganze Spinnereimaschinen für den eigenen Bedarf herzustellen. Zu diesem Zwecke errichtete er 1826 – im Zusammenhang mit dem Neubau für eine weitere Spinnerei – eine eigene mechanische Werkstatt. Kaum waren die Maschinen für die eigenen Spinnereien fertig geworden, traten schon auswärtige Interessenten an Rieter heran. Der ersten Lieferung einer kompletten Spinnereieinrichtung ins benachbarte Ausland folgten bald weitere Aufträge. Die gute Qualität der gelieferten Maschinen sorgte für eine rege Nachfrage. Während vieler Jahre war die junge Maschinenfabrik stets mit grösseren Bestellungen versehen. Rieter exportierte seine Maschinen von Anfang an und trat dabei als Generalunternehmer auf. Er war in der Lage, die ganze maschinelle Ausrüstung einer Spin-

nerei zu liefern und zu montieren. Zudem entwarf er die Baupläne für die Fabrikgebäude, überprüfte die Wasserkraftverhältnisse und führte die nötigen Wasserbauten aus. Neben der Lieferung der Wasserräder und Triebwerke kümmerte er sich auch um die ganze Betriebsorganisation und wirkte bei der Finanzierung mit. Überdies wurden jeweils die Arbeiter einer neuen Spinnerei angelernt und die Direktoren in der kaufmännischen und technischen Betriebsführung beraten.

Diese Geschäftspraxis hat Rieter das Vertrauen zahlreicher in- und ausländischer Kunden gesichert. Sein Erfolg hielt während Jahrzehnten unvermindert an, auch als das britische Ausfuhrverbot für Textilmaschinen 1842 aufgehoben wurde und sich die Konkurrenz verschärzte.

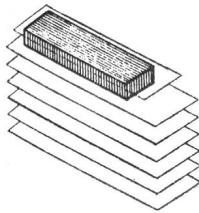
Was mich nicht umbringt,
macht mich stärker

Die entscheidende Entwicklungsstufe der Firma Rieter von der Spinnerei zum werkeigenen Maschinenbau zeigt, dass es einen starken Willen braucht, um die Schwierigkeiten der Zeit zu meistern. Rieter hat die Aufgabe der zweiten Umgestaltung seines Geschäfts mutig angepackt, die Anpassungsprobleme rasch bewältigt und alle Hindernisse überwunden. 1848 fiel die endgültige Entscheidung zugunsten der jungen Maschinenfabrik: Als schwere finanzielle Verluste der Rieterschen Spinnereien die Firma an den Rand des Ruins führten, konnte der vollständige Zusammenbruch nur dank dem genügenden Auftragsbestand der Maschinenbauabteilung verhindert werden.

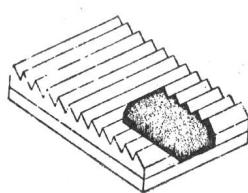
175 Jahre
unternehmerische
Dynamik



Maschinenfabrik
Rieter A.G.
Winterthur
Schweiz

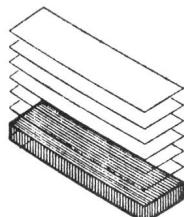


im Dachaufbau



E Im Erdgeschoss zweckfremder Bauten

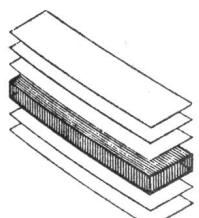
Ein- und Ausgänge zur Kantine sind leicht zu lösen. Treppen und Aufzüge werden für den Speisesaalzugang nicht erforderlich. Die Eingangsräume können sehr klein bleiben, der Saal kann schnell besetzt und geräumt werden. Die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen ist leicht möglich.



F Kantine in einem mittleren Geschoss

Nur in Ausnahmefällen werden Speisesaal und Küche in ein mittleres, d. h. zwischen Fabrikations- oder Bürostockwerken liegendes Geschoss gelegt. Gründe dafür sind:

- keine Grundfläche für den Neubau eines selbständigen Speisehauses;
- wenn das Erdgeschoss anderweitig genutzt werden muss und
- das Dachgeschoss nicht ausgenutzt werden kann, weil die vorhandenen Treppen und Aufzüge einer grösseren Zahl von Arbeitern und Angestellten den Zugang zum Speisesaal nicht erlauben.



7 Raumprogramm

Damit die Bauplanung durchgeführt werden kann, muss man die Zweckbestimmung und Charakteristiken kennen. Man klassiert bei der Kantinenplanung in:

- Haupträume;
- Sonderräume.

Haupträume sind:

- Speisesaal oder mehrere Säle;
- Küche, sofern selbst gekocht werden soll;
- Lebensmittelkeller (als Minimum eines Lagers).

Sonderräume sind Räume, die andern als den Hauptzwecken dienen:

- Personalräume (Aufenthalts-, Umkleide-, Waschräume);
- Kühlräume;
- Tiefkühlräume;
- erweiterte klimatisierte Lebensmittellager;
- eigene Bäckerei z. B.;
- Küchenbüro (kann auch zu den Haupträumen gezählt werden);
- Wohnungen für das Personal der Kantine (Zimmer).

7.1 Raumbemessungen

Im Vordergrund steht die Flächenberechnung. Sie genügt allein nicht; es muss auch die *Raumhöhe* einbezogen werden, weil die gesetzlichen Vorschriften es verlangen.

(Zürcher Wirtschaftsgesetz, Verordnung § 42)

7.2 Flächenbemessungen

7.21 Küche

Im Gegensatz zur Hotel- oder Restaurationsküche, die in relativ kleinen Behältern viele Speisen nach den Wünschen der Gäste zubereitet, hat die Kantinenküche im Normalfall grosse leistungsfähigere Kocheinheiten zur Zubereitung eines oder mehrerer Menüs.

Die Bedingungen an den Planer sind:

- richtige Plazierung der Küchengeräte im Gesamtmaterial- und Verkehrsfluss, angefangen bei der Anlieferung, endend beim Speisaal
- organisatorisch durchdachter kreuzungsfreier Materialfluss in der Küche
- Schaffung von optimalen Arbeitsbedingungen durch richtige Klimatisierung, genügende Raumhöhe, Gewährung von natürlicher Belichtung.

Die Forderungen an die Küche und die örtlichen Voraussetzungen sind unterschiedlich, so dass jede Küche von Grund auf geplant werden muss.

Für die Grundrissplanung der Küche gibt es zwei Vorgehensarten, die vorteilhaft beide – als gegenseitige Ergänzung – angewandt werden:

1. Möglichkeit

Man kennt die Anzahl Küchengeräte und Typen sowie die Anzahl Handarbeitsplätze, die für die vorgeschriebene Menüzubereitung notwendig sind. Bei der Platzbedarfsszusammensetzung sind nicht nur die Anlagengrundfläche, sondern auch die Arbeitsfläche und Bereitstellplätze zu berücksichtigen.

2. Möglichkeit

Man kennt Anzahl und Art der Maschinen und Arbeitsplätze und lässt zwei -oder dreidimensionale Modelle anfertigen. Mit den Modellen macht man einen *Probe-Layout*. Man berücksichtigt gleichzeitig die Transportwege, die Abstellflächen und andere wichtige Merkmale.

Küchen-Layout

Aufgabe des Küchenplaners ist es, auf einen günstigen Kompromiss zwischen Zweck- und Artaufstellung zu achten.

Zweckaufstellung:

Vorteilhaft sind die günstigen Bedingungen für Materialfluss und Arbeitsablauf, kurze Materialtransporte und einfacher Personaleinsatz.

Nachteilig sind die Empfindlichkeit gegenüber Störungen und die geringere Beweglichkeit beim Einsatz der Geräte für unterschiedliche Arbeiten.

Artaufstellung:

Vorteilhaft sind die grösseren Kombinationsmöglichkeiten der Geräte, leichtere Umstellung des Arbeitsablaufs bei Änderung des Speisezettels, bessere Auslastung der Küchengeräte.

Nachteilig sind die ungünstigen Bedingungen für Materialfluss und Arbeitsablauf, längere Transportwege und schlechtere Ueberwachungsmöglichkeiten der einzelnen Kochprozesse.

7.22 Büro des Küchenchefs

Das Küchenbüro wird oft und zweckmässig inmitten der Küchenräume plaziert, mit verglasten Wänden versehen, die den Ueberblick über alle Küchenarbeitsstellen gewährleisten.

7.23 Büro der Verwaltung

Das Büro der Verwaltung des Kantinenbetriebes wird zweckmässig in Nähe der Warenannahme und des Personaleinganges gelegt.

7.24 Personalräume für das Kantinenpersonal

Zu den Personalräumen gehören ein Aufenthaltsraum, Umkleide- und Waschräume.

7.25 Lagerräume

Vielerorts versucht man, mit möglichst geringen Lagerflächen auszukommen und die Vorteile, die eine tägliche Anlieferung der Nahrungsmittel bietet, auszunutzen. Ein begrenzter Lagervorrat an Trockenvorräten ist für eine kontinuierliche Küchenarbeit erforderlich. Die *Lagereinrichtungen* müssen ein loses Lagern ermöglichen, damit Luft an die Waren herankommen kann. Der Lagerplaner muss speziell

beachten, dass eine leichte Kontrolle der Bestände möglich ist. Das bedingt eine gute Unterteilung der Lagerwaren.

7.26 Kühlräume

Das gleiche gilt wie für die normalen Lagerräume. Man unterscheidet nach Vorkühlräumen (+2° bis +8°), Kühlräumen (+2° bis +0°) und Tiefkühlräumen –20°). Tiefkühlräume werden praktisch in jedem neu geplanten Projekt eingerichtet.

7.27 Speisesaal

Die Planung des Speisesaals ist nicht nur darauf beschränkt, die erforderliche Fläche für Verpflegungsplätze zu errechnen.

- Ein bedeutender Entschluss liegt in der Trennung für die Abgabe warmer Getränke und Desserts von den übrigen Speiseräumen, d. h. die Einrichtung einer *Cafeteria*. Hinzu kommt auch die Frage, ob spezielle Ruhe- und Aufenthaltsräume zur Verfügung gestellt werden sollen.
- Die Verwendung der Speiseräume für Konferenzen und Vorträge (Betriebsversammlungen).
- Anpassungen an das Bedienungssystem, d. h. den Einfluss auf die Speiseausgabe.

Ueber die Raum- und Flächenbemessung von Speisesälen gibt es Kennziffern. Die Kombination mit anderen Raumverwendungszwecken (Konferenzen, Lichtbilder-, Kinovorträgen) muss fallweise studiert werden.

7.28 Speiseausgabestelle

Die Ausgabe ist das Verbindungsglied zwischen Küche und Speisesaal. Ihre Grösse und Form hängen von der Bedienungsart und dem Fassungsvermögen des Speisesaales ab. Je grösser der Verpflegungsbetrieb, desto wichtiger wird die Verbindung zwischen Küche und Ausgabe.

8 Beziehungen zwischen den Räumen

8.1 Bindungen zwischen Speisesaal, Ausgabe und Küche

Die Bindungen für den Entwurf von Baukörper und Grundriss sind:

- durch die Wahl des Bedienungssystems
- Verwendung des Speisesaals für verschiedene Zwecke
- Speiseausgabe aus der Küche

um so deutlicher, je weniger der Verpflegungsbetrieb Nebenaufgaben erfüllen muss.

Die ebenerdige Unterbringung und unmittelbare Verbindung von Küche, Ausgabe und Speisesaal sind ideal. Diese Ideallösung gelingt nicht immer; der Planer muss fallweise oft Küche und Speisesäle in mehreren Geschossen überein-

ander anordnen. Dadurch lässt sich die überbaute Fläche verkleinern. In Kauf genommen wird in diesem Fall ein vertikaler Speisetransport mit den dafür notwendigen baulichen und maschinellen Einrichtungen.

8.2 Lage der Küche im Geschossbau

Liegen mehrere Speisesäle übereinander, so kann die Küche entweder unter oder über den Speisesälen eingeplant werden.

Für die Küche unter den Speisesälen spricht die unmittelbare Verbindung mit den Lagerräumen im Keller und der geringe Transportaufwand für die Lebensmittel.

Liegt die Küche im obersten Geschoss, müssen leistungsfähige Transportanlagen für den Warenverkehr zwischen Küche und Speisesälen, vor allem aber zwischen Küche und Vorratsräumen (im Keller) eingerichtet werden. Eine Geruchbelästigung im Hause ist bei dieser Lösung weniger zu befürchten.

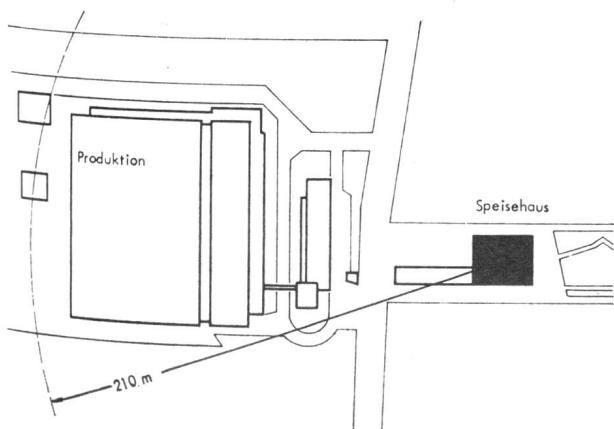
8.3 Kalt- und Warmgetränkeausgabe

Der Verkauf von Kaffee, Tee, Ovomaltine und Kaltgetränken kann heute ohne weiteres den leistungsfähigen Getränkeautomaten mit Becherausgabe anvertraut werden.

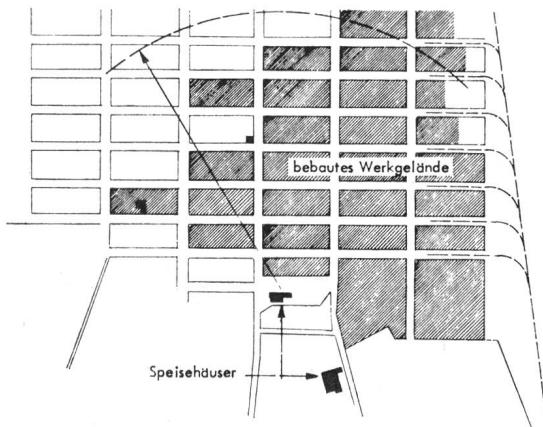
Der Einsatz eines zusätzlichen Flaschenautomaten erlaubt den Verkauf von Getränken, die an den Arbeitsplatz mitgenommen werden können.

Literatur

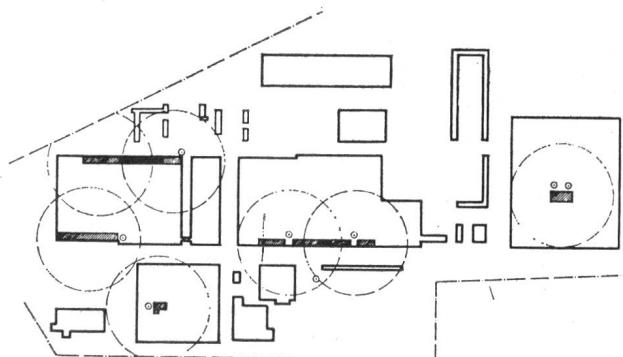
- Zentralblatt für Industriebau 1/1960
- Deutsche Bauzeitung (E. Gründer) 9/1963
- Betriebsführung (H. P. Falck) 6/1964



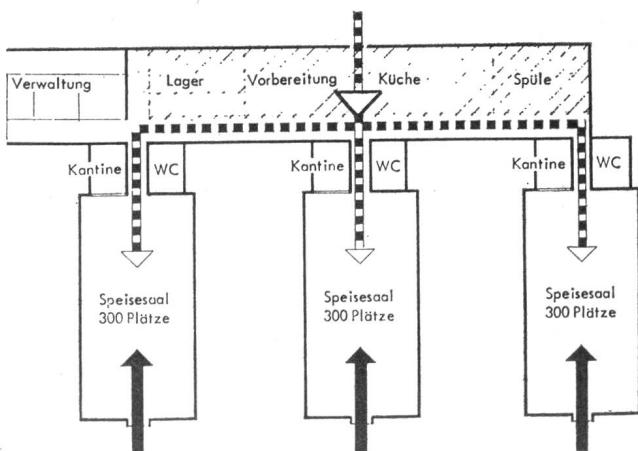
La Société le Joint Français in Bezons. Schematischer Lageplan, Radius 210 m



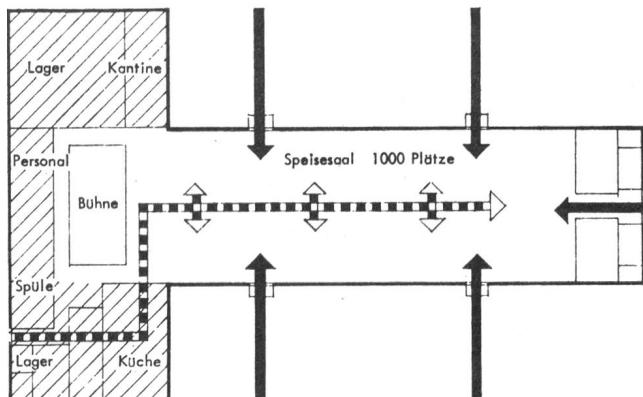
Chemische Werke Hüls AG in Marl. Schematischer Lageplan, Radius rund 1700 m



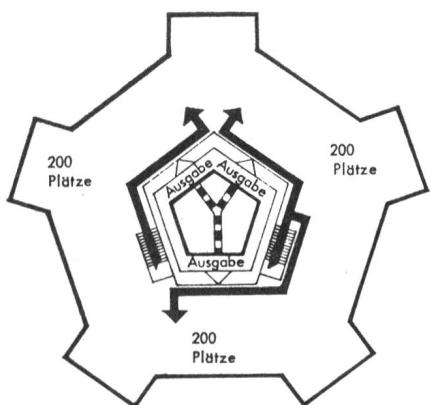
Ford-Werke AG in Köln. Schematischer Lageplan, Radius 100 m, schwarze Flächen Küchen, schraffierte Flächen Speisesäle, kleine Kreise Bonautomaten



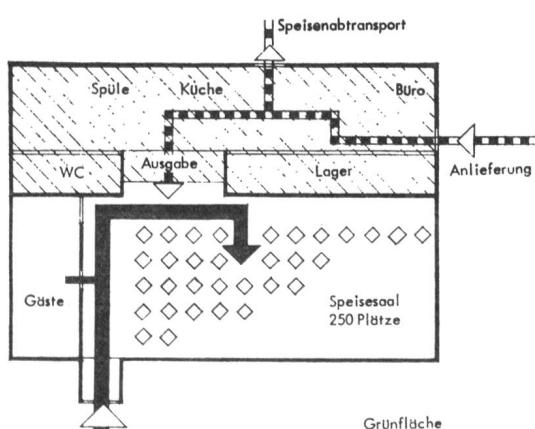
Grundrisschema des Speisehauses der Daimler-Benz AG in Sindelfingen. Architekten Eisenlohr und Pfennig



Grundrissschema des Speisehauses der Schnellpressenfabrik AG Heidelberg, Werk Wiesloch. Werkeigene Planung



Grundrissschema des Speisehauses der Schindler & Co. AG in Ebikon bei Luzern. Architekt Boyer



Grundrissschema des Speisehauses der Dr. C. Schleussner Werke in Neu-Isenburg. Architekt Mutschler

Probleme der modernen Personalverpflegung

Um eine allen Ansprüchen, insbesondere der modernen Ernährungsphysiologie entsprechende Personalverpflegung bieten zu können, muss man sich mit den verschiedensten Problemen, welche meist sehr vielschichtig sind, auseinandersetzen.

Jeder einzelne Mensch befasst sich täglich mit Ernährung. Es ist daher verständlich, dass viele glauben, die Personalverpflegung – sei es nur für wenige Personen oder für einige Tausend – stelle keine besonderen Probleme. Sie meinen, dass der häusliche Mittagstisch einfach vervielfacht werden könnte. Dazu noch etwas Organisation, und die Personalverpflegung ist startbereit.

So einfach ist es leider nicht. Man sollte sich daher von Fachleuten, welche auf eine reiche Erfahrung zurückgreifen können, beraten lassen.

Die öffentlichen Restaurants tragen heute, begünstigt durch die gute wirtschaftliche Entwicklung, die «gehobene» Esskultur an immer breitere Volksschichten heran. Außerdem lernen viele Leute auf ihren Ferienreisen ins Ausland neue und fremdartige Gerichte kennen. Dadurch erhöhen sich die Ansprüche des Einzelnen in bezug auf Abwechslung und Auswahl.

In der Personalverpflegung stehen wir gegenüber dem Gastgewerbe vor einer völlig anderen Ausgangssituation. Während im Restaurant die Gäste wechseln, müssen in der Personalverpflegung die gleichen Personen oft über Jahre hinaus verpflegt werden. Die öffentlichen Betriebe können ein starres Angebot von beliebten und deshalb auch gefragten Speisen bereithalten, während bei der Personalverpflegung darauf geachtet werden muss, dass sich Gerichte in der gleichen Zusammensetzung so selten wie möglich wiederholen. Was nicht heißt, dass exotische Spezialitäten im Personalrestaurant nicht angeboten werden können. Sie müssen aber so in den Speiseplan eingebaut werden, dass sie sich nicht zu rasch wiederholen und dass der Gast, der sie nicht liebt, auf andere Gerichte ausweichen kann.

Es hängt also weitgehend von der Phantasie, der Organisationsgabe und dem Geschick für gute Präsentation des Fachpersonals eines Personalrestaurants ab, ob die Gäste über eine lange Zeitspanne zufriedengestellt werden können.

Außerdem muss heute in immer vermehrter Masse auf jene Gäste eingegangen werden, welche einer bestimmten Schonkost bedürfen. Das erfordert aber besonders ausgebildete Fachleute, welche Schonkostpläne erstellen können und auch für die richtige Zubereitung dieser Speisen besorgt sind.

Im Zeichen der heutigen Personalsituation kann ferner für ein Unternehmen das Personalrestaurant nicht mehr nur eine Stätte sein, wo sich die Mitarbeiter verpflegen können. In vielen Firmen bildet das eigene Personalrestaurant einen Bestandteil der Personalpolitik. Es gibt Unternehmen, die außer Zuschüssen für Investitionen, Licht, Kraft, Heizung usw. auch noch namhafte Beiträge an die laufenden Betriebskosten leisten. Andere haben nicht diese Möglichkeit. Dort muss der Gast einen höheren Preis bezahlen, oder die Leistung des Personalrestaurants muss mit weniger Geld auskommen. Geld kann aber praktisch nur bei den Lebensmittelkosten eingespart werden, da bei einem ausgesprochenen Dienstleistungsbetrieb nur begrenzt rationalisiert werden