

Zeitschrift:	Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band:	50 (1963)
Heft:	5: Kantinen
Artikel:	Personalhaus der Firma Bell AG in Basel : 1960/62, Architekten : Burckhardt Architekten BSA/SIA, Basel ; Mitarbeiter : Edi Bürgin, Arch. SIA, Basel ; Bauingenieur : Meyer & Studer
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-87054

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](#)

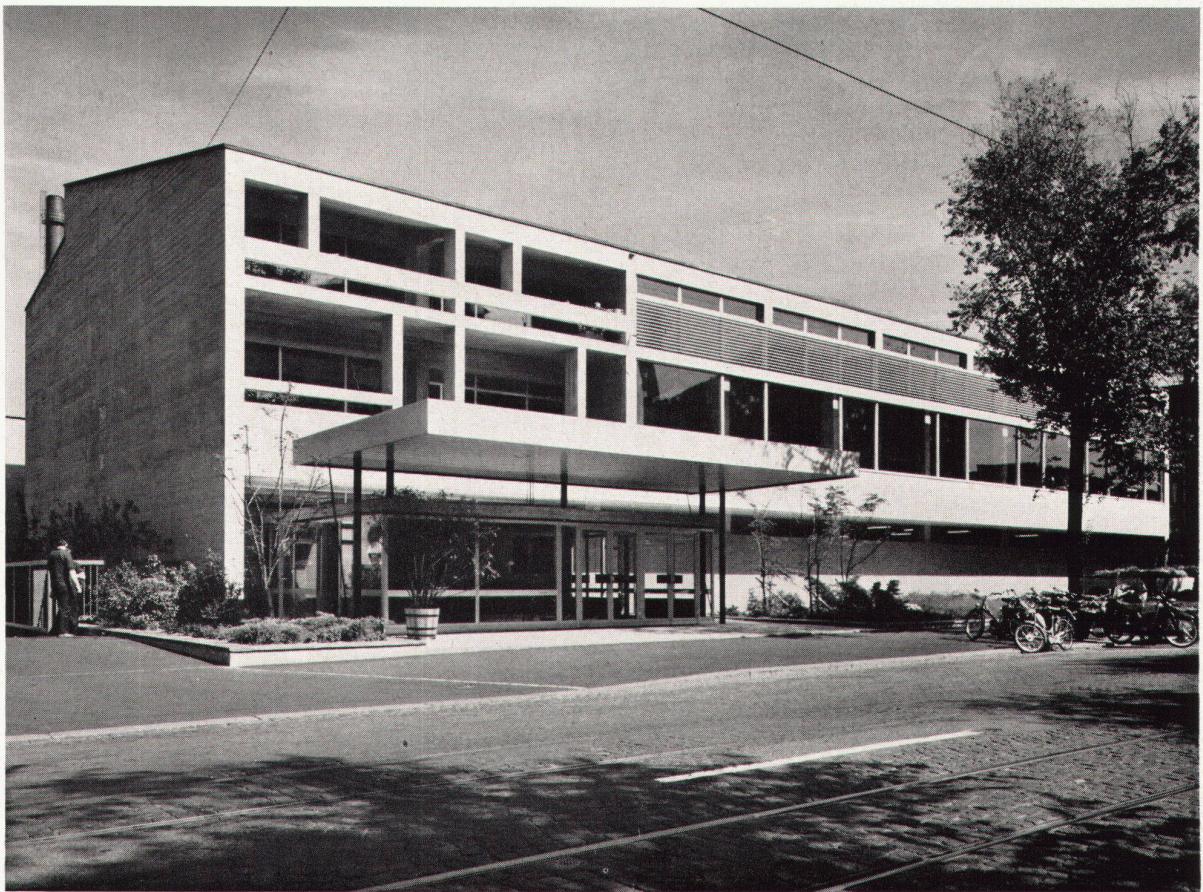
Terms of use

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](#)

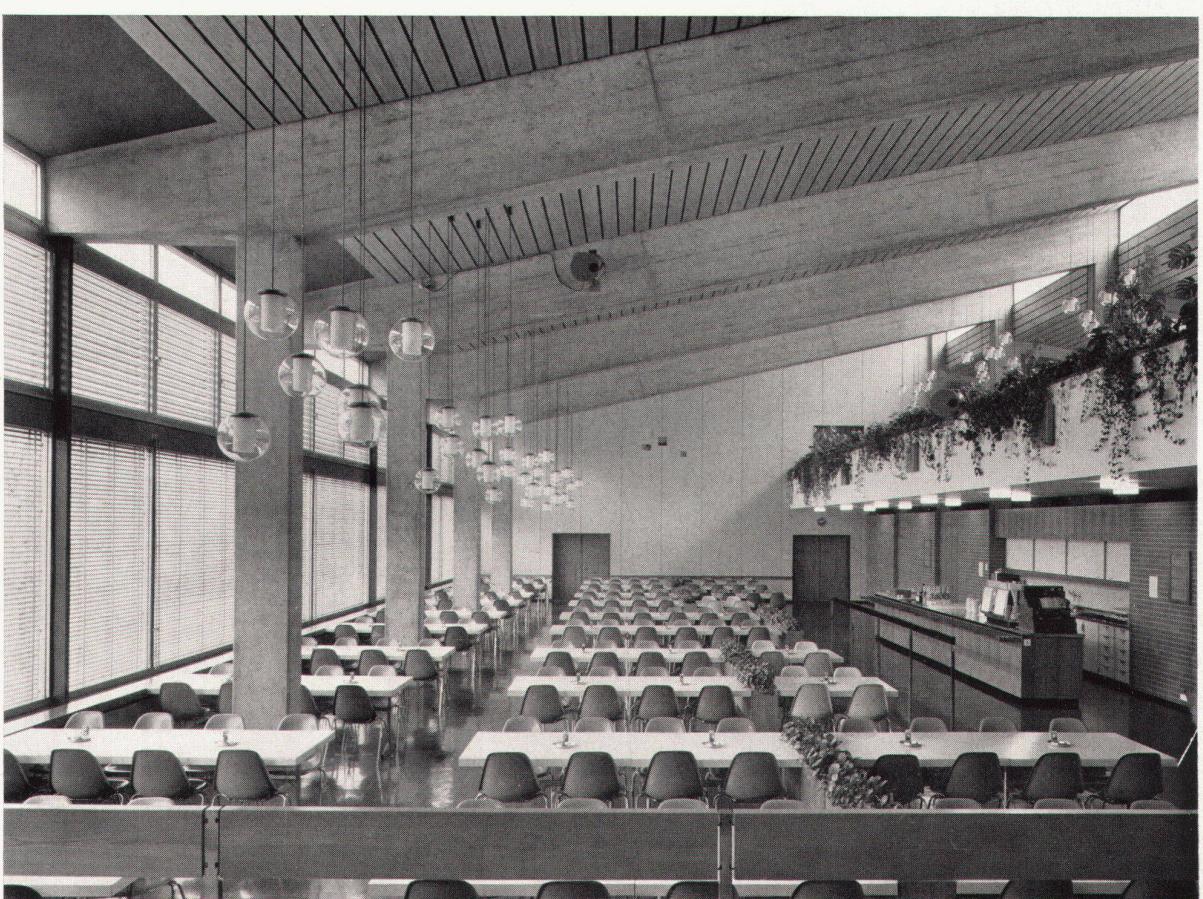
Download PDF: 16.01.2026

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

**Personalhaus der Firma Bell AG
in Basel**



1
Ansicht von der Elsässerstraße
Face côté rue d'Alsace
View from Elsässerstrasse



2
Arbeiter-Speisesaal
Réfectoire des ouvriers
Workers' dining-room

1960/62. Architekten: Burckhardt Architekten BSA/SIA, Basel
Mitarbeiter: Edi Bürgin, Arch. SIA, Basel
Bauingenieur: Meyer & Studer

Im Rahmen eines Gesamtplanes für den Hauptsitz der Firma Bell AG in Basel wurden in den Jahren 1960–62 verschiedene Bauvorhaben in einer ersten Etappe ausgeführt. Der Dringlichkeit entsprechend, lag das Personalhaus an erster Stelle. Das neue Gebäude liegt direkt neben der Fabrikzufahrt an der Elsässerstraße. Der Haupteingang des Personalhauses wurde deshalb mit einer neuen Portierloge kombiniert. Von hier aus kann der ganze Verkehr ins Gebäude einerseits und ins Fabrikareal andererseits überwacht werden. Sämtliche Garderoben für das Fabrikpersonal befinden sich im Erdgeschoß und im 1. Keller des Neubaues. In den beiden Obergeschossen ist die Kantine untergebracht. Sie ist aufgeteilt in einen Speisesaal für Arbeiter mit 280 Sitzplätzen im 1. Obergeschoß, einen kleinen Speisesaal für Angestellte mit 180 Sitzplätzen im 2. Obergeschoß, ein Sitzungszimmer für Arbeiterkommissionen, einen Gästraum sowie Küche und Nebenräume. Der große Saal ist zudem mit einer Bühne versehen.

Angestellte und Arbeiter betreten die Speiseräume vom Haupttreppenhaus über ein Foyer im 1. und 2. Obergeschoß. Die Arbeiter haben sich für die Mahlzeiten umzuziehen; die Speiseräume dürfen nicht in Überkleidern betreten werden. Erwähnenswert sind noch die Personalausbildungsräume im Erdgeschoß sowie die Demonstrationsküche im 2. Obergeschoß. Letztere dient der Firma Bell AG für Kochvorführungen mit Degustationen für Kundinnen und Kunden.

Die Firma Bell AG hat sich entschlossen, die klassische Bedienungsform zu wählen. Diese Bedienungsart setzt allerdings voraus, daß die Auswahl an Menüs beschränkt wird. Im vorliegenden Falle wird nur ein Menü serviert. Die Speisen werden in der Küche in Speisetransportgefäß mit isoliertem Deckel abgefüllt und auf speziell konstruierte Servierwagen bereitgestellt. Die Transportgefäß für den Speisesaal im 2. Obergeschoß gelangen via zwei Speiseaufzüge ins dort gelegene Buffet. Die Suppe wird vor dem Service auf den Tischen bereitgestellt und von den Arbeitern selbst geschöpft. Die Hauptspeisen werden auf den Servierboys zu den Tischen gefahren und dort auf Chromstahlplatten für je 8 Personen angerichtet. Nachspeisen, Getränke und kalte Gerichte müssen am Buffet gekauft werden.

Es werden zurzeit etwa 550 Essen serviert. Aus fabrikbetrieblichen Gründen wird in drei Schichten gegessen. Die Küche hat eine Leistungsfähigkeit von 880 Essen pro Mahlzeit.

Das Gebäude ist durchgehend in Eisenbeton konstruiert. Das Skelett weist einen Axabstand von 5,40 m in der Länge und 6,40 m in der Breite auf. Die Konstruktion wird überall als Sichtbeton unbehandelt gezeigt. Der mit einfachen Mitteln gestaltete Baukörper ist mit zwei gegeneinander versetzten Pultdächern versehen. Die Fassaden sind in Sichtbeton und Sichtbacksteinmauerwerk ausgebildet. Sämtliche Fenster sind in Anticorodal mit Thermopane-Verglasung ausgeführt.

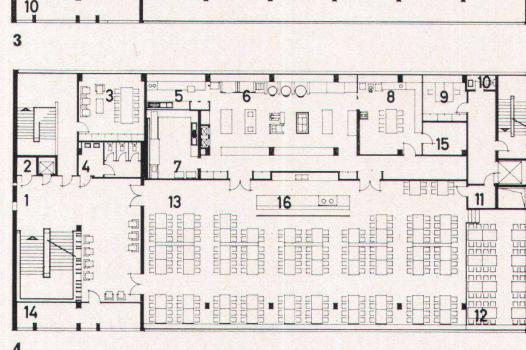
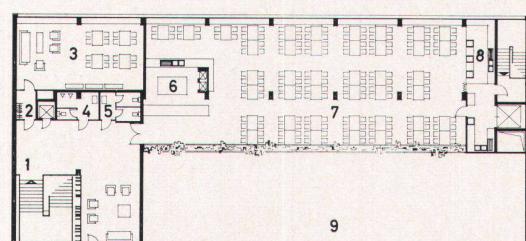
Die beiden Speisesäle sind trotz ihrer betrieblichen Trennung räumlich miteinander verbunden. Der AngestelltenSpeisesaal bildet eine Galerie im großen Saal. Die räumliche Wirkung ist dank der geneigten Decke sehr spannungsvoll und ausgewogen.

Der Innenausbau der Eßräume: Stützen und Dachbinder Sichtbeton. Decke Hamariemen von 20 cm Breite. Wände Sichtbackstein, respektive Mineralfaserplatten «Perfocoustic», hellgrün. Boden Colovinyl, schwarz im großen Saal, grau im kleinen Saal. Buffetanlagen, Türen und Brüstungsverkleidungen Ulme, natur. Fenstersims Kunststein, schwarz. Möblierung: Tische 90 × 120 cm. Perstorp hellgrau (Stella); Stühle:

Miller Modell DSS, Meerschaumgrün im großen Saal, Anthrazit im kleinen Saal.

In allen Stockwerken befinden sich Zu- und Abluftanlagen. Total 9 separate Anlagen, vollautomatisch gesteuert. Reiner Frischluftbetrieb. Grundlastheizung mit Radiatoren und Konvektoren. Energie durch Umformer (Dampf von Kesselhaus); vollautomatisch gesteuert. 2 Warmwasserboiler a 2000 l mit Dampfbetrieb.

Die Kücheneinrichtung besteht aus zwei elektrischen Druckkochkesseln, drei elektrischen Kippkochkesseln, einem Hotelherd Gas, zwei elektrischen Bratpfannen, einem elektrischen Infrarot-Grill-Backofen und einer vollautomatischen Geschirrwaschmaschine.



3
Grundriß erstes Obergeschoß 1:600
Plan du premier étage
Groundplan of first floor

- 1 Foyer
- 2 Boxe für Kiosk
- 3 Arbeiterkommission
- 4 WC Frauen
- 5 Kalte Küche
- 6 Warme Küche
- 7 Spülküche
- 8 Rüstküche
- 9 Büro
- 10 WC Büro
- 11 Kehricht
- 12 Bühne
- 13 Arbeiter-Eßraum
- 14 Terrasse
- 15 Abstellraum
- 16 Buffet

4
Grundriß zweites Obergeschoß
Plan du second étage
Groundplan of second floor

- 1 Foyer
- 2 Garderobe
- 3 Direktion und Gäste
- 4 WC Herren
- 5 WC Damen
- 6 Buffet
- 7 Angestellten-Eßraum
- 8 Demonstrationsküche
- 9 Luftraum großer Saal
- 10 Terrasse

Photos: Peter Hemann, Basel