

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art

**Band:** 50 (1963)

**Heft:** 5: Kantinen

**Artikel:** Werkkantine der Deutschen Hoffmann-La Roche AG in Grenzach,  
Deutschland : Architekt : Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-87056>

#### 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](#)

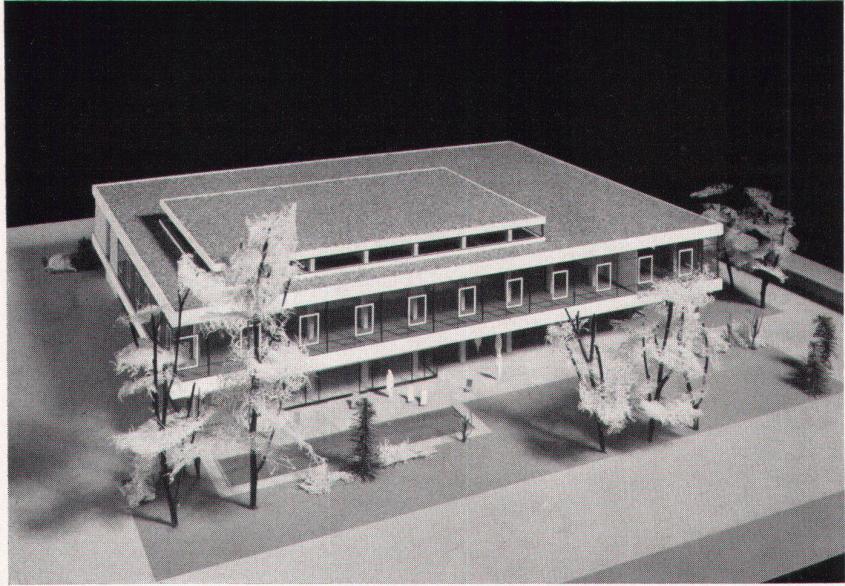
#### Terms of use

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:** 21.02.2026

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

## Werkkantine der Deutschen Hoffmann-La Roche AG in Grenzach, Deutschland

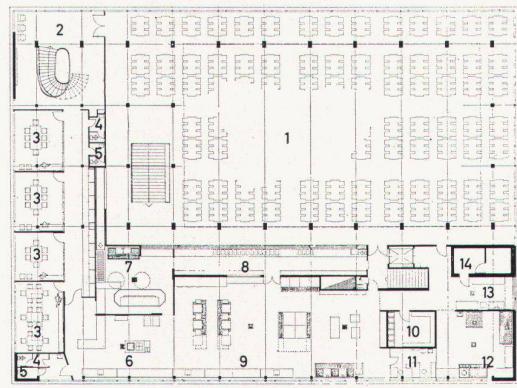


1

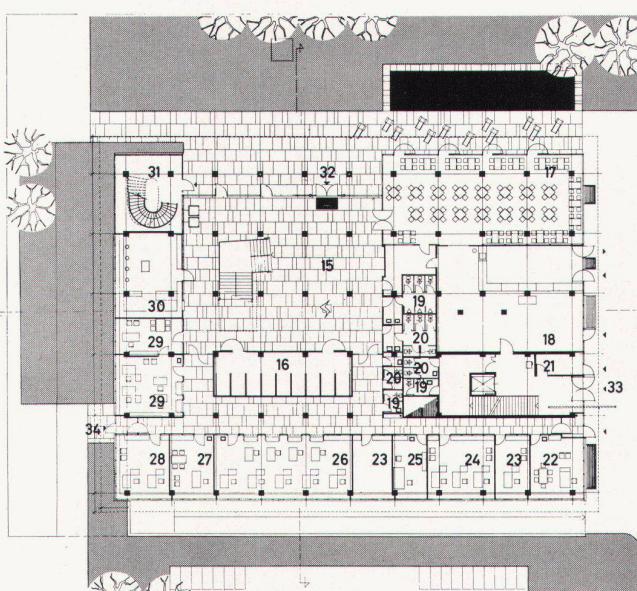
- 1 Speisesaal
- 2 Gästefoyer
- 3 Gästepeiseräume
- 4 Herren-WC
- 5 Damen-WC
- 6 Gäteküche
- 7 Geschirrspülraum
- 8 Speiseausgabe
- 9 Koch- und Bratküche
- 10 Tagesvorräte
- 11 Küchenleiter
- 12 Gemüseputzerei
- 13 Fleischaufbereitung
- 14 Kühlräume
- 15 Halle
- 16 Garderobe
- 17 Kaffeeräum
- 18 Teeküche und Getränkeausgabe
- 19 Herren-WC
- 20 Damen-WC
- 21 Müllraum
- 22 Abteilungsleiter
- 23 Sekretariat
- 24 Sachbearbeiter
- 25 Sanitätszimmer
- 26 Lohnberechnung
- 27 Chef

Photo: Wolf Bender, Zürich

- 28 Personalbüro
- 29 Krankenkasse
- 30 Bibliothek
- 31 Eingangshalle Gäste
- 32 Haupteingang
- 33 Küchen- und Waren-eingang
- 34 Eingang Büros



2



3

Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

H

Die Anlage ist zurzeit in Ausführung begriffen; die Fertigstellung ist auf das Frühjahr 1964 zu erwarten. Der Kubikinhalt beträgt 18075 m<sup>3</sup>, der Kubikmeterpreis DM 172.– ohne Küchen-einrichtung und Mobiliar.

Das Kanticengebäude liegt innerhalb des Werkgeländes in der Nähe von Hauptzugang und Verwaltungsgebäude. Eine ausgedehnte Grünanlage verbindet das Verwaltungsgebäude mit der Werkkantine zu einer zusammenhängenden Anlage.

Das Raumprogramm umfaßt in erster Linie einen großen Kantine Raum mit 540 Plätzen für die Werkangehörigen, einige kleine Speiseräume für Gäste und Geschäftsleitung sowie einen Kaffeeräum mit Getränkeausgabe mit 124 Plätzen. Außerdem sind weitere Lokalitäten für Wohlfahrt und Fürsorge, wie Krankenkasse, Personalbüro, Bibliothek usw., vorgesehen. Alle Speiseräume liegen auf gleicher Höhe wie die Küchen-anlage, um einen rationellen Betrieb zu gewährleisten.

Der Speisesaal ist für Selbstbedienung eingerichtet, wobei die Werkangehörigen in Schichten von etwa 200 Personen zum Essen kommen. Es steht ihnen dann eine Essenszeit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Kantinebenutzer haben ihr Eßgeschirr nach dem Essen selbst wegzuräumen und beim Ausgang einem mechanischen Fließband zum Transport in die Geschirrspüle zu übergeben.

Die Bauanlage besteht aus drei Stockwerken. Im 1. Obergeschoß sind die Speisesäle einschließlich Küchenräume untergebracht, während im Erdgeschoß die für das Personal und die Gäste beziehungsweise Geschäftsleitung getrennt angeordnete Eingänge, der Kaffeeräum sowie die weitern Wohlfahrträume angeordnet wurden. Auch die Warenanlieferung erfolgt im Erdgeschoß, von wo die Waren vermittelst einer Treppe beziehungsweise eines Warenaufzuges entweder direkt in die Küchenräume oder in die im Keller gelegenen Vorratsräume gebracht werden können.

Die Außenwände werden in hellgestrichenem Sichtbeton ausgeführt, teilweise gestockt; die Stahlfenster mit Verglasung aus Dickglas oder Isolierglas; an den Süd-, West- und Ostfassaden sind Lamellenstoren.

Speisesaal, Gästeräume, Kaffeeräum und Getränkeausgabe sind klimatisiert; Küchenräumlichkeiten, Garderoben und WC-Anlagen ventiliert; der Haupteingang im Erdgeschoß vermittelst eines Luftvorhangs abgeschirmt; im übrigen ist die Grundlastheizung vermittelst Warmwasserzentralheizung betrieben; die Beheizung der Küchenapparate (wie Herde, Brat- und Backöfen, Geschirrwaschmaschine) und Warmwasserbereitung erfolgt durch Dampf.

Der Boden im Speisesaal ist heller geschliffener Kunststeinplattenbelag; Binder: Sichtbeton gestockt; innere Längs- und Querwand: glatte Ulmenholzverkleidung; Speiseausgabenkorpus: Chromstahlverkleidung; Decken: Akustikplatten farbig abgetönt. In den Küchenräumen besteht der Boden aus Steinzeugplattenbelag; Wandbelag: helle glasierte Plättli; obere Wandteile und Decken: Abrieb, hell gestrichen.

In Halle, Wartehalle, Gästeingang und Gästefoyer sind die Böden und Treppen heller, geschliffener Kunststeinplattenbelag; die freistehenden Pfeiler Sichtbeton gestockt; Wände und Decken verputzt; im Kaffeeräum heller, geschliffener Kunststeinplattenbelag; Rückwand Nußbaumholzverkleidung; Akustikplattendecke hell gestrichen.

1  
Modell  
Maquette  
Model

2, 3  
Grundriß Obergeschoß und Erdgeschoß 1:650  
Plan étage et rez-de-chaussée  
Groundplan of upper and groundfloors