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

Band: 50 (1963) **Heft:** 5: Kantinen

Artikel: Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich:

1961/62, Architekten: Gottfried Landtwing & Hansulrich Walter,

Nachfolger von B. Witschi, Architekt, Zürich

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-87060

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: 25.11.2025

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



Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich

1961/62. Architekten: Gottfried Landtwing & Hansulrich Walter, Nachfolger von B. Witschi, Architekt, Zürich

Mit den Gesamterweiterungsplänen der Schweizerischen Bankgesellschaft Zürich wurde 1952 von den Architekten E. & B. Witschi der Raumbedarf für die Personalverpflegungsstätte für 750 Angestellte festgelegt. Als 1961 mit der Detailplanung begonnen wurde, war der Personalbestand auf 1550 gestiegen. Da der ursprünglich angenommene Platzbedarf nicht mehr genügte und in der Horizontalen keine Ausweichmöglichkeit bestand, mußten Abwaschküche, Rüstküche, Vorratsräume und die Garderoben in den Keller verlegt werden. Ein vorhandener Warenlift sorgt für die Vertikalverbindung. Um einen möglichst restaurantähnlichen Charakter zu erhalten, wurden folgende Forderungen gestellt: vier Varianten Menüs und drei Sorten Getränke, freie Wahl des Sitzplatzes und Bedienung an den Tischen, keine starre Schichteneinteilung und Bestellung des Menüs am Sitzplatz. Bis auf den letzten Punkt konnten die Wünsche erfüllt werden; die Menüs müssen jedoch wöchentlich voraus bestellt werden.

In der langen, schmalen Küche wurden die Apparate kojenartig an einen Servicegang gelegt, wo elektrisch geheizte Speisewagen gefüllt werden. Die Wagen werden in die Buffetanlagen geschoben, von wo das Essen als Tellerservice von Serviertöchtern auf den Tisch serviert wird. Durch das stokkungsfreie Kommen und Gehen der Angestellten, das sich schon nach kurzer Betriebszeit ausgebildet hatte, lagern die Speisen nicht lange in den Wagen. Bei 360 Sitzplätzen werden im Verlaufe von 2 Stunden ungefähr 1250 Menüs serviert. Es sind dafür 55 fest Angestellte und 10 Stundenhilfen beschäftigt, die kaufmännische Leitung inbegriffen.

Um immer etwas Platzreserve zu haben, wird an den Tischen kein Kaffee serviert; aber in der räumlich anschließenden Cafeteria kann geraucht werden. Kaffee und Tee sind bei Selbstbedienung erhältlich. In zweieinhalb Stunden werden etwa 850 Tassen Kaffee ausgeschenkt. Zur Unterstützung der ungezwungenen Atmosphäre wurden in dieser Kaffeebar vornehmlich harte Materialien verwendet: Kunststoffboden, Glas, Spiegel, Marmortische; einzig die Metalldecke hat Schallschluckeinlagen. Die im ganzen Betrieb eingebaute Musikanlage wird nur hier verwendet.

Im Gegensatz dazu wurde in den Personal-Eßräumen ein niedriger Lärmpegel angestrebt. Außer der Schallschluckdecke wurden über dem Korridor und den Buffetanlagen spezielle schallabsorbierende Zwischendecken angebracht. Diese Dekken helfen auch, die relativ großen Räume intimer zu gestalten. Die Böden sind mit Spannteppich belegt, und die stapelbaren Metallstühle haben Stoffbezüge. Mit den hellen Kunstharzplattentischen gleichen die Eßräume mehr einem Restaurant als einer Personalverpflegungsstätte. Der größte Eßraum, der wegen seiner drei Fensterwände wie ein Pavillon wirkt, ist mit Projektionswand und Wandtafel versehen und kann für Personalschulung und Vorträge benützt werden. Die farbige Keramikwand hinter dem Buffet ist von A. Leuthold, Graphiker, entworfen und ausgeführt worden.

Die mitarbeitenden Ingenieure für die Bauarbeiten waren: R. Henauer & J. Lee, Zürich. Elektrische Installationen: H. Schuler & W. Brauchli, Zürich. Sanitäre Installationen und Kücheneinrichtung: Hermann Meier, Zürich.

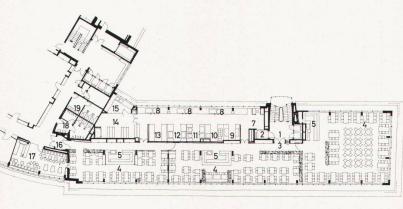
Photos: F. Engesser, Feldmeilen

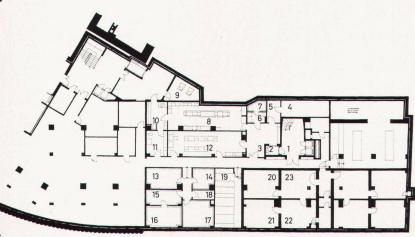


Personal-Eßraum Salle à manger du personnel Personnel dining-room

2 Cafeteria Cafétéria Cafeteria

3 Küche Cuisine Kitchen





4 Grundriß Dachgeschoß 1:600 Plan des combles Groundplan of penthouse

- Treppenhaus Warenlift
- 3 Eingang zu Personalrestaurant 4 Personal-Eßräume

- 4 Personal-Eßräume
 5 Buffet
 6 Elektrisches Tableau für Küche
 7 Küche
 8 Dampfkocher
 9 Fritürekoje
 10 Régimekoje
 11 Saucierkoje
 12 Bratkoje
 13 Backkoje
 14 Kalte Küche
 15 Plonge
 16 Ausgang
 17 Cafeteria
 18 Herren-WC
 19 Damen-WC

5 Grundriß drittes Kellergeschoß Plan, troisième sous-sol Groundplan of third basement floor

- 2 3 4
- Treppenhaus Warenaufzug Warenannahme Ventilation

- Gebinde Abfallkübel-Waschraum
- Abfallkübel-Waschraum
 Abfallkübel-Kühlraum
 Abwaschküche
 Pumpenraum Abwasserpumpen
 Kaffeeraum
 Patisserieraum
 Rüstküche

- 8 Abwaschküche
 9 Pumpenraum Abwasserpumpen
 10 Kaffeeraum
 11 Patisserieraum
 12 Rüstküche
 13 Rohgemüse-Kühlraum
 14 Kühlraum für vorbereitetes Gemüse
 15 Fleischkühlraum
 16 Gefrierprodukte
 17 Getränke-Kühlraum
 18 Kompressoren
 19 Economat (mit Compactus-Anlage)
 20 Stuhlmagazin
 21 Saubere Wäsche
 22 Schmutzige Wäsche
 23 Putzmaterial