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

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

Artikel: "Alfred-Escher-Haus", Personalrestaurant der Schweizerischen

Kreditanstalt in Zürich: 1961/62, Architekten: Suter & Suter BSA/SIA,

Basel; Ingenieure: Soutter & Schlacher, Zürich

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-87062

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: 21.11.2025

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



1 Fassade Façade Face

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

3 Direktions-Speisesaal Dachgeschoß Salle à manger des directeurs à l'étage des combles Dining-room of the management in the penthouse

4 Grundriß Normalgeschoß Plan, étage normal Groundplan of standard floor

5 Speisesaal Normalgeschoß Réfectoire, étage normal Dining-room in the standard floor

6 Grundriß Eingangsgeschoß Plan, étage de l'entrée Groundplan of entrance floor

7 Eingangshalle mit Kiosk Hall d'entrée et kiosque Entrance hall with snack-counter

8 Untergeschoß Grundriß Plan, sous-sol Groundplan of basement floor

9 Küche Cuisine Kitchen

«Alfred-Escher-Haus», Personalrestaurant der Schweizerischen Kreditanstalt in Zürich

1961/62. Architekten: Suter & Suter BSA/SIA, Basel Ingenieure: Soutter & Schalcher, Zürich

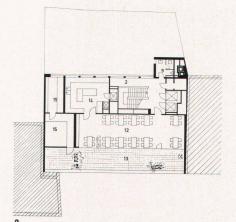
Das kürzlich errichtete Personalrestaurant dieses Bankhauses hat den Vorteil, im Zentrum der Stadt eine idyllische Lage abseits des eigentlichen Großstadtverkehrs gefunden zu haben. Der Weg führt von der Bank aus über den Schanzengraben mit seinem alten Baumbestand zu beiden Seiten der Ufer zum etwa 300 m entfernten Kantinengebäude, das sich mit seiner Metall-Glas-Fassade in einfacher Großzügigkeit in die übrigen Bauten am Schanzengraben einreiht. Die Distanz vom Bankgebäude wird als willkommene Trennung vom Bürobetrieb begrüßt.

Das gedrängte Bauareal erfordert eine maximale Ausnutzung. In drei Untergeschossen sind die Küche mit allen ihren Nebenräumen sowie die technischen Räume untergebracht. Die Eßräume verteilen sich auf 6 Obergeschosse: Im 1. bis 4. Obergeschoß die 4 Personal-Eßräume mit je 120 Plätzen, im Erdgeschoß eine Cafeteria und im Dachgeschoß mit seiner Terrasse der Direktions-Eßraum. Die durch das Baugrundstück gegebene Notwendigkeit, vertikal aufzugliedern, hat durch die Dimensionen der Speisesäle automatisch eine größere Intimität geschaffen.

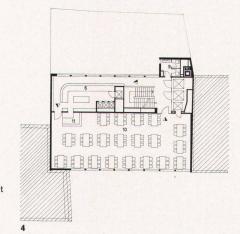
Das Gebäude ist voll klimatisiert. Auf engstem Raum konnten die vertikalen technischen Installationen sowie die notwendigen Vertikalverbindungen für Personen- und Warenverkehr konzentriert werden.

Die Küche mit ihren modernen elektrischen Geräten verpflegt täglich rund 1200 Personen. Ihre Kapazität liegt mit dem heutigen Ausbau bei 1600 Essen. Anlieferung der Ware erfolgt von der Hofseite her. Die Essenszeit ist in Schichten zu je 45 Minuten geteilt. Das Essen wird in drei Menus zu reduziertem Preis abgegeben. Hierfür hat sich eine Vorwahl durch die Essenteilnehmer als wirtschaftlich und organisatorisch richtig erwiesen. Coupons, die am Kiosk gekauft werden können, dienen als Zahlungsmittel. Selbstbedienung ist kombiniert mit Geschirrabholdienst, der gleichzeitig die Tische säubert. Die Kantinensaalfläche beträgt pro Sitzplatz (Angestellte) = 1,26 m². In der Cafeteria wird die Möglichkeit geboten, kleinere Mahlzeiten, vornehmlich aus kalten Speisen, selbst zusammenzustellen.

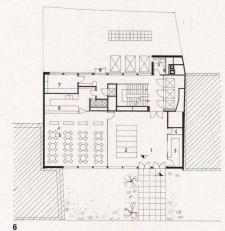
Photos: Wolf Benders Erben, Zürich



- 2 Garderobe 9 WC 12 Direktions-Eßraum 13 Dachterrasse 14 Direktionsküche 15 Ventilation



- 6 Selbstbedienungsbuffet 10 Angestellten-Eβraum, 120 Plätze 11 Kaffeebuffet



- 1 Eingangshalle3 Kiosk4 Telephon5 Cafeteria, 60 Plätze7 Büro8 Wareneingang

- 16 Abwaschraum
 17 Rüstraum
 18 Küche
 19 Plonge
 20 Patisserie
 21 Kalte Küche
 22 Kühlraum
 23 Tagesvorräte
 24 Abstellraum
 25 Tankkeller

