

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

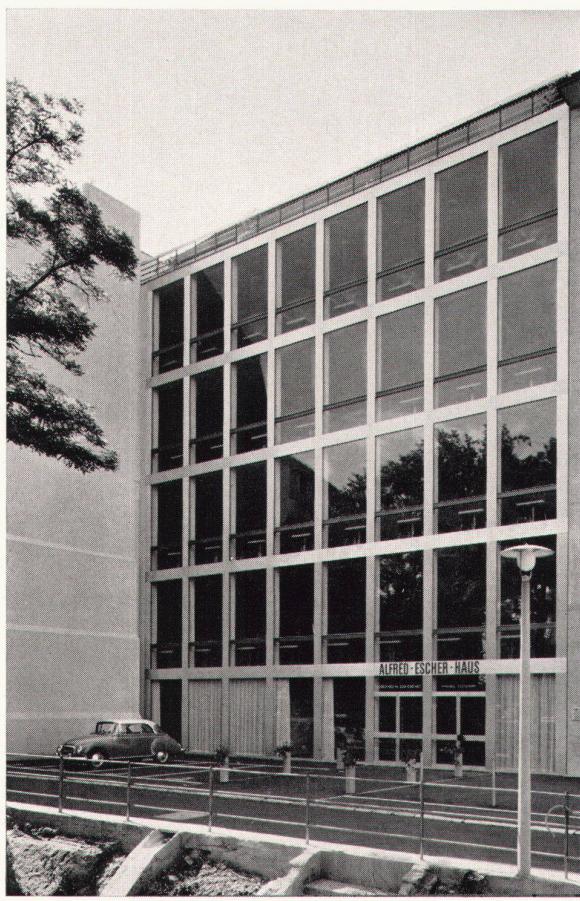
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

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

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

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



1

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

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 einreihet. Die Distanz vom Bankgebäude wird als willkommene Trennung vom Bürobetrieb begrüßt.

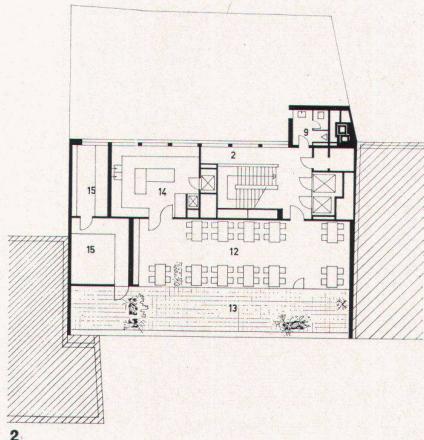
Das gedrängte Bauareal erfordert eine maximale Ausnutzung. In drei Untergeschoßen sind die Küche mit allen ihren Nebenräumen sowie die technischen Räume untergebracht. Die Eßräume verteilen sich auf 6 Obergeschosse: Im 1. bis 4. Obergeschoß die 4 Personal-Eßräume mit je 120 Plätzen, im Erdgeschoß eine 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 Menüs 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 Geschirrabboldienst, der gleichzeitig die Tische säubert. Die Kantinenssaalfäche beträgt pro Sitzplatz (Angestellte) = 1,26 m². In der Cafeteria wird die Möglichkeit geboten, kleinere Mahlzeiten, vornehmlich aus kalten Speisen, selbst zusammenzustellen.

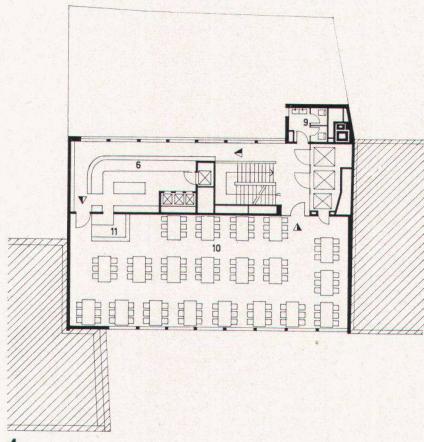
Photos: Wolf Benders Erben, Zürich

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



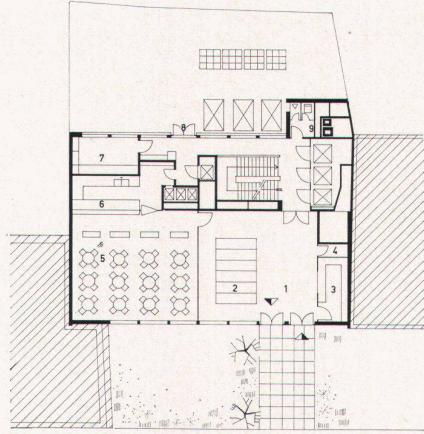
2

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



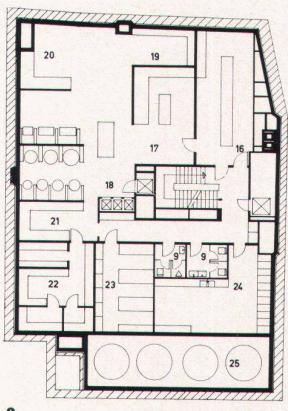
4

- 1 Eingangshalle
3 Kiosk
4 Telephon
5 Cafeteria, 60 Plätze
7 Büro
8 Wareneingang



6

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



8



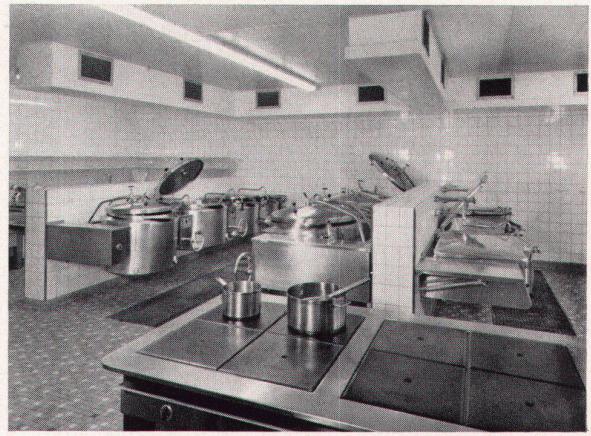
3



5



7



9