

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 50 (1963)
Heft: 5: Kantinen

Rubrik: Résumés français

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: 17.02.2026

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

La partie architecturale du présent cahier est consacrée à la question des cantines ou restaurants d'entreprises, que les difficultés croissantes du trafic ne cessent de rendre de plus en plus utiles, surtout avec l'adoption progressive de la journée anglaise. Collaborateur essentiel de ce numéro a été H. Buff, arch. SIA, spécialiste de ces questions.

Repas en commun dans l'industrie et le commerce 166

par Heini Buff

Quatre buts principaux sont à remplir: offrir d'irréprochables repas nourrissants et riches en vitamines; donner la possibilité de choisir entre plusieurs mets; soigner la présentation esthétique de la nourriture; créer des locaux *ad hoc* clairs et agréables. – Pour l'organisation, il convient de concevoir notre problème comme partie intégrante de la planification de l'entreprise en général et d'en faire découler la solution de l'analyse des besoins. Détails importants: heures de travail les mêmes pour tous ou travail par équipes successives; cuisines à cuisson complète ou aliments cuits d'abord puis réchauffés au lieu de leur consommation; utilité et limites de l'usage d'automates culinaires.

Bâtiment social de la fabrique de glacières Linde, Mayence 173

Architecte: H.-J. Lenz, Mayence; collaborateur: E. Müller

Cuisine et cantine pour 1200 repas en trois séries. Forme découlant des fonctions. Simplicité et transparence.

Cafétéria des usines IBM à Sindelfingen (Wurtemberg) 174

Architecte: K. A. Koppenhöfer, ingénieur, Stuttgart

Cuisine en sous-sol, consommation au rez-de-chaussée, installations d'air conditionné au premier. Autoservice. 30 repas par minute.

Installations sociales de Chiesa, Pratteln 175

1960/61. Architecte: W. Rohner, Pratteln; ingénieur: H. Gysin, Pratteln

Cantine, lavabos et salle d'habillage pour 40 personnes, plus dortoirs pour ouvriers italiens célibataires, salle de séjour, radio, bonne cave.

Maison du personnel de la Boucherie-charcuterie Bell, Bâle 176

1950/62. Architecte: M. Burckhardt FAS/SIA, Bâle; collaborateur: E. Bürgin; ingénieurs: Meyer & Studer

Rez-de-chaussée: tous les vestiaires; premier étage: salle à manger de 280 places pour les ouvriers; deuxième étage: salle à manger de 180 places pour les employés. Un seul menu. 550 repas servis.

Cantine de la «Viscose», Emmenbrücke 178

1959/61. Architecte: A. Boyer SIA, Lucerne

Cuisine et magasins en sous-sol. Au premier, salle à manger pour 300 personnes, et une autre pour 140 au second. Deux buffets de libre service.

Cantine de la Hoffmann-La Roche, Grenzach (Allemagne) 179

Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich (projet)

Salle à manger de 540 places (autoservice) et plus petites salles à manger pour les hôtes et la direction, en outre cafétéria de 124 places. Air conditionné.

Restaurant pour le personnel de la SUVA, Zurich 180

Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich

140 places pour 400 hôtes en trois services; autoservice, le tout au septième étage et avec terrasse. En outre, café-buffet séparé.

Restaurant du personnel dans les nouveaux bâtiments de la Société de Banque Suisse, Zurich 183

1960/61. Architecte: Dr R. Rohn FAS/SIA, Zurich

900 employés et, à part, 30 membres de la direction et hôtes. Autoservice. Durée du repas: 30 minutes. Le restaurant compte 200 places, plus 68 pour le service du café.

Restaurant du personnel de l'Union de Banques Suisses, Zurich 184

1961/62. Architectes: G. Landtwing & H. Walter, Zurich

D'encore 750 en 1952, l'effectif du personnel a passé à 1500; d'où placement en sous-sol des services auxiliaires. Libre choix des places; quatre menus; pas d'autoservice. Cafétéria où l'on fume.

Cantine de la Banque Nationale en sa succursale de Zurich 186

Architectes: Pfister Frères, Zurich

Cuisine sous le toit; sur deux étages moins élevés, cantine et salle à manger directoriale jouxtant la cafétéria.

Restaurant du personnel du Crédit Suisse, «Alfred-Escher-Haus», Zurich 188

1961/62. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle

Répartition sur cinq étages; en bas cafétéria, tout en haut salle pour la direction et terrasse. La distance de 300 m d'avec le lieu du travail (la banque elle-même) est éprouvée comme un bienfait.

Cantine de l'usine Hoffmann frères, Thoun 190

1961/62. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle; ingénieurs: Emsch & Berger, Berne, Theiler & Co., Thoun

L'actuel bâtiment (provisoire) s'insère dans la construction en shed. La cantine dessert momentanément seulement 50 personnes. A partir de 100, il faudra deux services. Mets réchauffés sur place.

Cantine de l'usine Monthey de la Ciba 191

1960/61. Architectes: Suter & Suter FAS/SIA, Bâle; ingénieur: A. Sarrasin, Lausanne

Cantine pour 190 ouvriers et 60 employés (une équipe). A proximité un pavillon genre motel pour hôtes. Chaque midi 250 repas.

Cantine du Service de la voirie de la Ville de Zurich 192

1962. Architecte: Prof. W. Custer FAS/SIA, Zurich

Partie de l'agrandissement général des bâtiments de service, la cantine actuelle est de 128 places pour deux services successifs. Les mets sont apportés de la cuisine populaire toute voisine.

Transformation d'une grange historique en cantine de la fabrique d'articles métalliques H. Kuhn, Rikon 194

1961. Architectes: J. Zweifel FAS/SIA, H. Strickler, Zurich

Un heureux esprit de collaboration entre le Service des monuments historiques et la fabrique a abouti à cette belle rénovation mise au service de fins utiles.

Club V. N. Cohen, Gockhausen 196

Architectes: E. Neuenschwander SIA, R. Brennenstuhl SIA, Zurich

Club-house à la fois salle à manger et salle de réunion, le tout simple, élégant et démontable.

Köbi Lämmli 206

par Rudolf Hanhart

Natif de Niederuzwil (St-Gall), K.L., après un apprentissage de potier et un séjour à Paris, a réintégré St-Gall en 1957. Sa peinture atteste son attachement à ses origines. La connaissance qu'il a faite à Bages (Pyrénées-Orientales) des peintres suisses Spescha et Klotz a précipité son évolution actuelle, dont il est permis d'attendre qu'elle lui assurera un retentissement beaucoup plus que local.