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

Band: 59 (1972)

Heft: 11: Kantinen - Restaurants - Hotels

Artikel: Personalrestaurant "Binzmühle" der BBC, Werk Zürich-Oerlikon : Architekt Ernst Messerer BSA/SIA, Zürich

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-45936

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: 02.11.2025

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

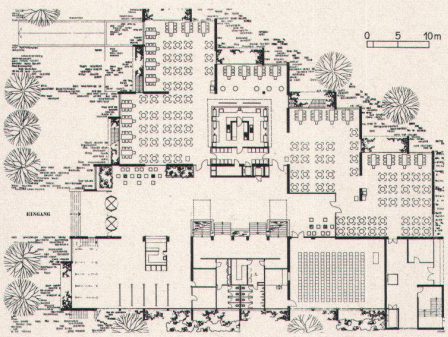
Personalrestaurant «Binzmühle» der BBC, Werk Zürich-Oerlikon

Architekt: Ernst Messerer BSA/SIA, Zürich
Mitarbeiter: Richard Zaugg, Hansjörg Vogt
Ingenieure: Altorfer, Cogliatti und Schellenberg, SIA, Zürich
1969–1971
Photos: Erwin Küenzi, Zürich

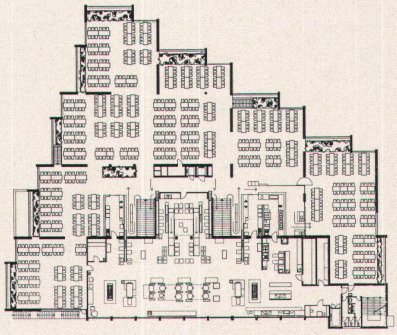
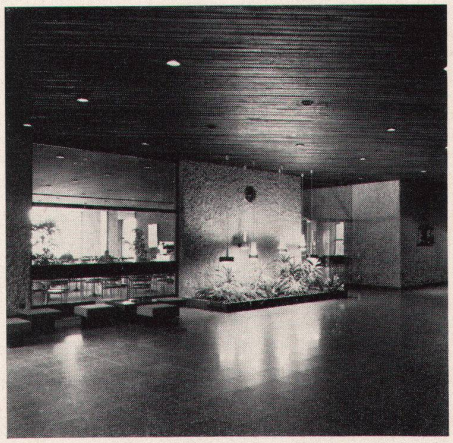
Auf einem dreieckigen Grundstück im Industriegebiet Zürich-Oerlikon wurde das Personalhaus der Brown, Boveri & Cie. AG errichtet. Das Raumprogramm umfaßt: Besucherrestaurant (40 Plätze) im Dachgeschoß, Küche und Eßraum (900 Plätze) im 1. OG, Cafeteria (550 Plätze) im Erdgeschoß, Lager- und Kühlräume, Bäckerei, Patisserie im Untergeschoß. An zwei Selbstbedienungsbuffets können im Eßraum bis zu 2400 Mahlzeiten in der Stunde ausgegeben werden

Sur un terrain de configuration triangulaire de la zone industrielle Zurich-Oerlikon se dresse la maison du personnel de la Brown, Boveri et Cie. L'immeuble comprend: le restaurant des visiteurs (40 places) à l'étage sous toiture, la cuisine et la cantine (900 places) au premier étage, la cafétéria (550 places) au rez-de-chaussée, ainsi que des locaux de stockage et de réfrigération, une boulangerie et une pâtisserie au sous-sol. Les deux buffets libre-service de la cantine peuvent distribuer jusqu'à 2400 repas à l'heure

The personnel building of Brown, Boveri & Co. AG has been erected on a triangular site in the industrial zone of Zurich-Oerlikon. The spatial program comprises the following: Visitors' restaurant (40 seats) on attic floor, kitchen and dining-room (900 seats) on first floor, cafeteria (550 seats) on ground floor, storerooms and cold storage rooms, bakery, pastry shop at basement level. Up to 2400 meals can be served at two self-service counters in the dining-room



Grundriß Erdgeschoß



Grundriß erstes Obergeschoß