

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

**Band:** 59 (1972)

**Heft:** 11: Kantine - Restaurants - Hotels

**Artikel:** Personalrestaurant "Schoren" der Ciba-Geigy AG, Basel : Architekten Burckhardt Architekten SIA, Basel

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-45937>

#### 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:** 31.07.2025

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

## Personalrestaurant «Schoren» der Ciba-Geigy AG, Basel

Architekten: Burckhardt Architekten SIA, Basel

Mitarbeiter: St. I. Szabò, H. P. Häring, J. Burkhardt H. P. Ryhiner

Innenarchitektur: A. Senn

1971

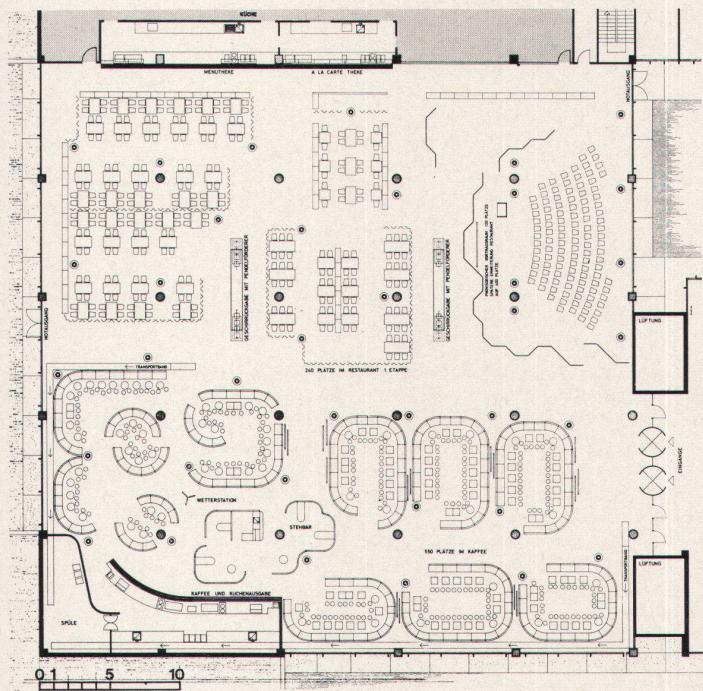
Photos: Hoffmann, Basel

Im Erdgeschoß des Verwaltungsgebäudes der Ciba-Geigy AG in Basel wurde das Personalrestaurant mit Cafeteria und Nebenräumen eingerichtet. Ausgehend vom Leitbild des Großraumbüros, haben die Architekten mittels einer differenzierten Möblierung versucht, dem vierseitigen Restaurant den Charakter einer «Landschaft» zu geben. Wellenförmige Holzstreifen strukturieren die Decke, kreisförmig und oval angeordnete Sitzgruppen, gefalzte, in der Höhe differenzierte Paneele schaffen Zonen und gliedern dadurch den Raum. Der Betrieb ist auf der Basis der Selbstbedienung, bei einer Endkapazität von rund 1600 Mahlzeiten pro Tag, eingerichtet. Es kann ein warmes und ein kaltes Menü ausgetragen werden. Die Abgabe der Mahlzeiten erfolgt gestaffelt in sechs Gruppen, welche sich in Zeitabständen von 15 Minuten folgen.

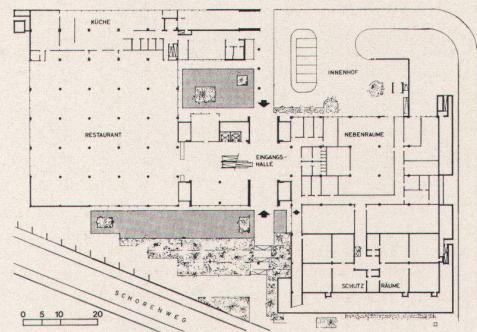
*Le rez-de-chaussée de l'immeuble administratif de la Ciba-Geigy SA à Bâle abrite le restaurant du personnel avec cafétéria et locaux annexes. Visiblement inspirés par le bureau de grande surface, les architectes ont cherché à conférer au restaurant de forme rectangulaire le caractère d'un «paysage», en utilisant un mobilier différencié. Des boiseries en bandes ondulées structurent le plafond, des sièges groupés en cercles ou ovales, ainsi que des panneaux plissés de hauteur variable créent des zones et, partant, un espace habilement différencié. Le restaurant, organisé en libre-service, est conçu pour une capacité finale de 1600 repas par jour, avec un menu chaud et un menu froid. Le service est échelonné sur six groupes qui se succèdent à des intervalles de 15 minutes.*

On the ground floor of the office building of Ciba-Geigy AG in Basle there has been installed the personnel restaurant with cafeteria and annexes. Using the concept of the officescape as a model, the architects have attempted to use differentiated furnishings to 'landscape' the rectangular tract. The ceiling is structured by means of corrugated wood strips; circular and oval seating groups, and panels of varying heights, create distinct zones and thus articulate the volume. Operations are on a self-service basis, with an end capacity of around 1600 meals per day. Both hot and cold meals can be offered. Meals are served in six staggered shifts, at 15-minute intervals.





Grundriß Erdgeschoß



Möblierung des Personalrestaurants

