

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **98 (2011)**

Heft 5: **Entwurfsmaschinen = Machines à concevoir = Design-engines**

PDF erstellt am: **22.04.2021**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

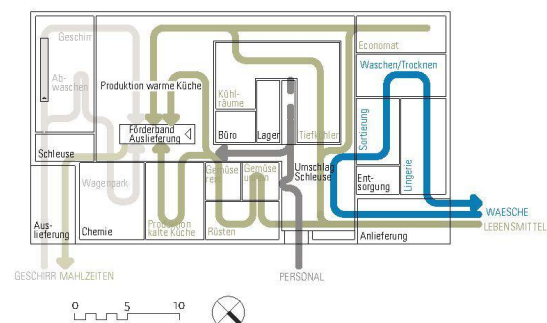
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Grundrisse Erdgeschoss und Obergeschoss, rechts: Betriebsschema



zen Galli & Rudolf das leicht abfallende Terrain mit einem durchgehenden Betonsockel zum Ausgleich der unterschiedlichen Verladehöhen. Zwei kräftig artikulierte Vordächer markieren diese Stationen des In- und Outputs. Im Raum dazwischen wird «produziert», und zwar mit höchster Effizienz. Die Grossküche gleicht einer Maschine zur Bereitstellung von bis zu 360 Menüs pro Mahlzeit, drei Mal am Tag. Auftraggeberin und Architekten nutzten die Gelegenheit, die ein freistehender Neubau anbietet, um möglichst allen bekannten Anforderungen an einen reibungslosen Betrieb gerecht zu werden.

Warenflüsse und Produktionsketten

Massgeblich für den Erfolg des Vorhabens ist die Konfiguration des Grundrisses. In Littenheid entschied man sich für ein System auf der Grundidee eines Netzes, was unmittelbar zur Gebäude-

tiefe von 22 Metern führte. Gleich bei der Anlieferung werden die Produkte für die kalte und die warme Küche getrennt und in zwei unterschiedliche Prozesse eingespielen. Die Waren wandern vom «Empfangsraum» in die entsprechenden Lagerräume und werden von dort über eine andere Türe von Seiten der Küche wieder entnommen. Die Wege der Lieferanten und der Köche kreuzen sich also nie, das wäre aus hygienischen Gründen auch gar nicht erlaubt. Eine dunklere bzw. helle Färbung des Bodens kennzeichnen den Schmutz- und Reinbereich im Haus. Die Küche selbst ist nach dem Prinzip des Grossraumbüros aufgebaut; kurze Distanzen und gegenseitiger Sichtkontakt müssen gewährleistet sein. In der Mitte zwischen kalter und warmer Küche verläuft auf einer Länge von sieben Metern ein Förderband mit eingebauter Induktion: Hier werden nach dem industriellen Vorbild die einzelnen Kompo-

ponenten zu Menüs zusammengesetzt; die Speisen erwärmen sich dank der Induktionsspiralen sogar noch zusätzlich. Wenn sie beim einzelnen Patienten ankommen, unter Umständen erst nach einer halben Stunde, haben sie exakt die richtige Temperatur.

Obwohl die Funktionstüchtigkeit der Küche oberste Priorität hatte, blieb genügend Spielraum für die architektonische Ausbildung. An erster Stelle sind da die Panoramafenster zu nennen, die viel Tageslicht in das Innere des tiefen Baukörpers transportieren und der Küchenmannschaft einen Ausblick in das Tal von Littenheid ermöglichen. Einen Beitrag zur blitzenden Helligkeit in der Küche leisten auch die weiss eloxierten Aluminiumelemente an der Decke, die anstelle des bei Grossküchen üblichen Chromstahls montiert wurden und die sich darüber hinaus mit dem richtigen Putzmittel einfacher reinigen lassen. Im Oberge-

richtig