

Die Klybeck-Kantine der Ciba in Basel = La cantine Klybeck de Ciba à Bâle = The Ciba Klybeck Canteen in Basel

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: Article

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **22 (1968)**

Heft 7: **Forschungs- und Industriebauten = Bâtiments industriels et de recherches = Research centres and industrial plants**

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-333300>

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.



Suter & Suter, Basel, H. R. Suter, A. Brunner, H. Barz, H. Seiberth, E. Frendl, A. Goepfert
 Ingenieure: A. Aegerter & Dr. O. Bosshardt
 AG, Basel
 In Zusammenarbeit mit der CIBA-Ingenieur-
 Abteilung, Basel

Die Klybeck-Kantine der Ciba in Basel

La cantine Klybeck de Ciba à Bâle
 The Ciba Klybeck Canteen in Basel

Anfang dieses Jahres konnte die Klybeck-Kantine als bisher größtes Personalrestaurant der Ciba AG in Basel in Betrieb genommen werden. Das quadratische, zweigeschossige Bauwerk steht an einer öffentlichen Straße, in zentraler Lage zu den Ciba-Arealen. Dieser Standort kann, unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten, als ideal angesprochen werden.

Die Ciba AG beschäftigt in ihren Basler Werken rund 7000 Mitarbeiter. In dem seit 1957 bestehenden Wohlfahrtsgebäude wurden bisher etwa 2200 Personen verpflegt, die zum größten Teil zum kaufmännischen und technischen Büropersonal gehören. Für die übrigen Mitarbeiter, die in den Produktionsbetrieben, den Werkstätten, den Hilfsbetrieben und z. T. in den Laboratorien tätig sind, wurde eine zusätzliche Großkantine nötig, deren Realisierung in innerbetrieblicher, wirtschaftlicher und vor allem in sozialer Hinsicht einen beachtlichen Fortschritt darstellt.

Die Kantine soll der Verpflegung von ca. 4000 Mitarbeitern dienen. Die tatsächliche Verpflegungsquote liegt vorläufig noch erheblich tiefer, da eine Anzahl Arbeiter, die bei den Arbeitsplätzen im Laufe der vergangenen Jahre eingerichteten Koch- und Aufenthaltsgelegenheiten noch bevorzugt. Die Beanspruchung sozialer Einrichtungen unterliegt nicht genau vorauszuplanenden Gesetzen, die soziologische und zeitgebundene Gründe haben dürften und die in ihrer Entwicklungstendenz nur schwer zu erfassen sind. – Nicht nur für die innerbetrieblichen Bedürfnisse, sondern auch für die Belange des öffentlichen Verkehrs können spürbare Vorteile erzielt werden. Durch die nun mögliche Verkürzung der Mittagspause und die daraus resultierende Neuregelung der Arbeitszeit wird in Zukunft der Mittagsverkehr nicht mehr durch das Personal der Ciba belastet.

Bei der Planung der Kantine wurde beachtet, daß die relativ knappe arbeitsfreie Zeitspanne von jedem Mitarbeiter sinnvoll ausgenutzt werden kann. Der für Hin- und Rückweg sowie für den Service benötigte Zeit-

aufwand muß so gering wie möglich sein, damit ein Maximum an Zeit für Verpflegung und Entspannung zur Verfügung steht. Die Erholung ist jedoch nicht nur eine Funktion von Minuten, sondern wird auch durch den äußeren Rahmen wesentlich beeinflusst. Wechsel der Umgebung, ein anderes Klima als am Arbeitsplatz und direkte Beziehung zur natürlichen Umwelt sind von großer Bedeutung.

Organisation

Mit den bisher üblichen Systemen zur Aufbereitung und Ausgabe von Essen hätten sich diese Bedingungen wenig befriedigend in aufwendiger Form erfüllen lassen. Am traditionellen Selbstbedienungsbüfett können in 10–15 Minuten, je nach Art der Verpflegung, 80–120 Mahlzeiten ausgegeben werden, was in unserem Fall etwa 6 derartige Anlagen erfordert hätte. Um kurze Versorgungswege sicherstellen zu können, wären hierzu mindestens 3 Geschosse notwendig gewesen.

Nach eingehendem Studium wurde beschlossen, die traditionelle Lösung der Speisenausgabe, des umständlichen und zeitraubenden Ausschöpfens der verschiedenen Gerichte und Beilagen, durch die Ausgabe einer fix und fertig zusammengestellten Mahlzeit zu ersetzen. Diese Speisenausgabe am Fließband kann bei entsprechender Organisation außerdem in ästhetischer Form und in raschem Rhythmus und doch ohne Hast gewährleistet werden. Auf eine eigene Rüsterei und auf die eigene Zubereitung der Patisserie wurde verzichtet. Entsprechende Firmen wurden damit beauftragt.

Durch diese Rationalisierungsmaßnahmen und die organisatorischen und technischen Voraussetzungen kann jedes Band alle 3 Sekunden ein fertig proportioniertes Essen abgeben.

Diese Berechnungen fußen auf der Annahme, daß von den 600 Personen einer Schicht, die in 15 Minuten oder 900 Sekunden zu bedienen sind, rund 350 das gleiche Essen einzunehmen wünschen. Es verbleiben etwa 200



2

Personen, die das zweite Menü wählen, und ungefähr 50, die eine kalte Verpflegung vorziehen.

Voraussetzung für ein reibungsloses Funktionieren dieses Systems ist die einwandfreie Lösung verschiedener Probleme:

- Der Weg der Gäste vom Eingang der Kantine bis zu den Ausgabestellen und von diesen zu den Eßplätzen muß so angeordnet sein, daß keine Stockungen auftreten können.
- Die Bezahlung der Mahlzeiten hat auf einfache, zeitsparende Weise zu geschehen.
- Den Kantinengästen muß die Möglichkeit gegeben werden, ohne Zeitverlust Getränke kaufen sowie Essen nachfassen zu können.
- Der Speisesaal und die Cafeteria sind so geräumig zu halten, daß jeder Gast für die ihm zustehende Zeit ohne Verzögerung einen Sitzplatz findet.
- Soweit als möglich ist für die Zubereitung der Mahlzeiten und die Belieferung der Büfets ein Fließbandsystem zu wählen, das eine fortlaufende Versorgung mit frischem Kochgut gewährleistet.
- Speisesaal, Essenausgabe sowie die Aufbereitung der Mahlzeiten müssen auf einer Ebene mit direkter Beziehung zueinander angeordnet sein.
- Um Störungen und Unruhe im Speisesaal auf ein Minimum zu reduzieren, ist das gebrauchte Eßgeschirr mit Tablett von jedem Gast beim Verlassen des Saales an zentraler Stelle abzugeben.

Küche

Technisierung und Rationalisierung wurde in der neuen Kantine in neuer und sehr intensiver Weise geplant und verwirklicht. - Die Küche muß in der Lage sein, alle 15 Minuten die Verpflegung für 600 Personen bereitzustellen. Um die Speisen zu einem genau bestimmten Zeitpunkt und in der verlangten Menge abgeben zu können, werden vor allem richtig dimensionierte, den einzelnen Anforderungen angemessene Kocheinheiten benötigt.

Zwar werden für die Zubereitung von Suppen, Teigwaren und Reis, für Saucen und Zutaten nach wie vor konventionelle Küchengeräte wie Kochkessel, Herd, Backofen, Kipp-Bratpfannen verwendet, den Schwerpunkt bilden jedoch Automaten, von denen die Leistungsfähigkeit der Küche abhängt (2 Rotivatoren, 2 Fritomaten, 2 Atümaten).

In den letzten Jahren hat die Industrie Koch- und Bratautomaten entwickelt, bei deren Einsatz auf das Vorkochen in großvolumigen Geräten und das Warmhalten in Wärmeschränken verzichtet werden kann. Auf diese Weise ist es heute auch einer Großküche möglich, ihre Mahlzeiten praktisch sofort abzugeben: ein Gewinn nicht nur im Hinblick auf den besseren Nährwert der Speisen, sondern vor allem auch auf ihren Geschmack und ihr Aussehen.

Essenausgabe und Geschirrrückgabe

Das fertig zubereitete Eßgut wird in vorgewärmten Behältern zu den beiden Ausgabebändern gefahren und dort im Taktverfahren portioniert. Beim Selbstbedienungssystem wird die Leistungsfähigkeit maßgebend von der Art und Weise der Übergabe an den Gast bestimmt. Je mehr sich dieser selbst einschalten muß, indem er Tablett, Serviette, Menü, Dessert, Getränke, Brot und Besteck selbst ergreifen muß, desto störungsanfälliger ist der Betrieb. Eine gleichmäßig hohe Ausgabeleistung - in diesem Falle bis zu 400 Mahlzeiten in 15 Minuten an einem Büfett - kann nur erzielt werden, wenn dem Gast das Essen fertig angerichtet mit Serviette und Besteck gegen Bezahlung mit Coupons übergeben wird.

Nach dem Essen im Speisesaal, der mehr als 1200 Personen Platz bietet, legt der Gast Tablett und Geschirr auf eine zentral angeordnete Rückgabestelle, von wo es auf Transportbändern weiterbefördert wird. Zwei vollautomatische Waschanlagen sorgen dafür, daß das anfallende Geschirr fortlaufend gewaschen, gespült und getrocknet wird. Das



3

1 (Seite/Pape 265)

Eingangsseite.
Côté d'entrée.
Entrance site.

2, 3
Fassadendetails.
Façade.
Elevation views.

4
Lage der Kantine im Werksareal 1:20 000.
Situation de la cantine dans le complexe.
Situation of the canteen in the works area.

5
Grundriß Obergeschoß 1:1000.
Plan de l'étage supérieur.
Plan of upper level.

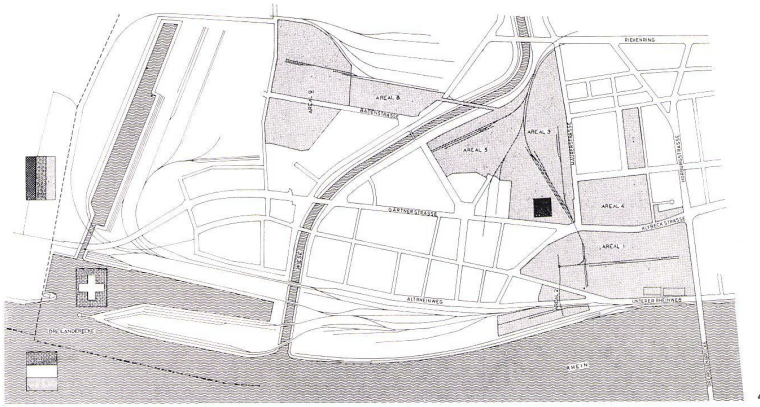
6
Grundriß Eingangsgeschoß 1:1000.
Plan de l'étage d'entrée.
Plan of entrance level.

7
Grundriß Untergeschoß 1:1000.
Plan de l'étage en sous-sol.
Plan of basement level.

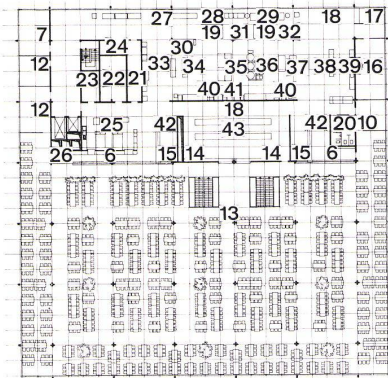
8
Querschnitt 1:1000.
Coupe transversale.
Cross section.

9
Fassade 1:1000.
Façade.
Face.

- 1 Eingangshalle / Hall d'entrée / Entrance hall
- 2 Garderoben / Garde-robres / Cloakrooms
- 3 Kiosk / Kiosque / Newsstand
- 4 Café 1
- 5 Café 2
- 6 Buffet/Ausgabe / Buffet/Service / Refreshments/Service
- 7 Tagesvorrat / Réserve quotidienne / Daily provisions
- 8 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cold storage
- 9 Geschirrwäsche / Lavage de la vaisselle / Dish washing
- 10 Putzraum / Salle de nettoyage / Cleaning room
- 11 Umschlagplatz / Transbordement / Loading area
- 12 Büro / Bureau / Office
- 13 Speisesaal / Salle à manger / Dining-room
- 14 Geschirrrückgabe / Retour de la vaisselle / Dish return

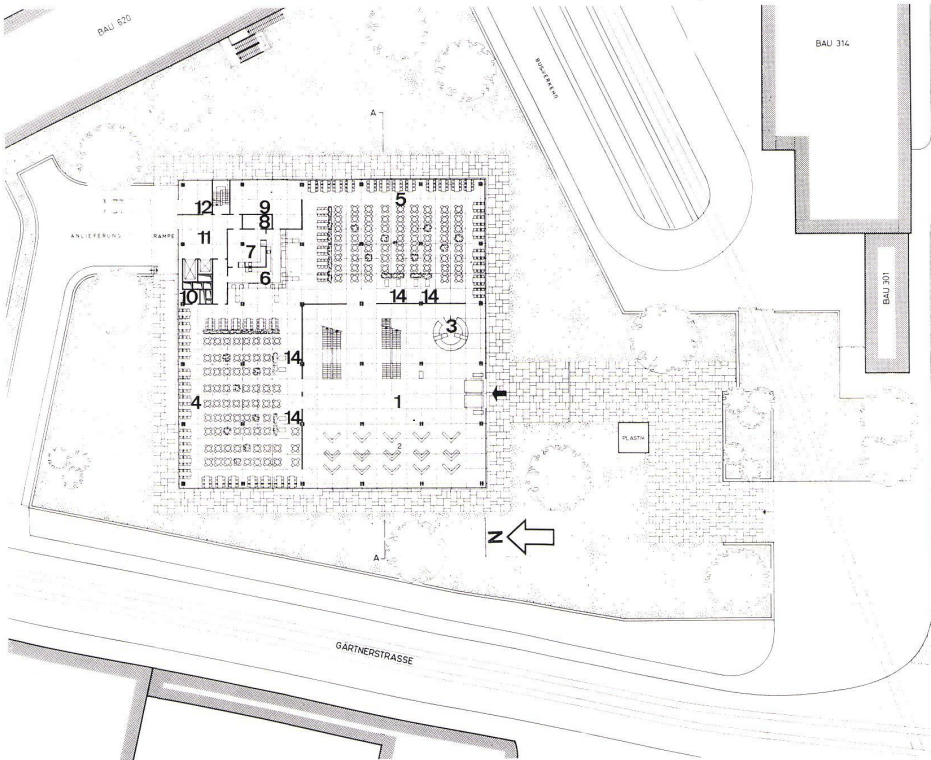


4

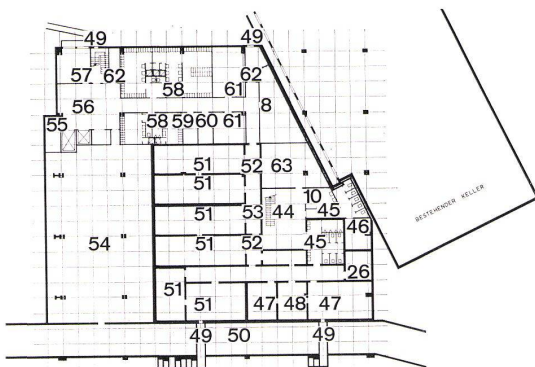


5

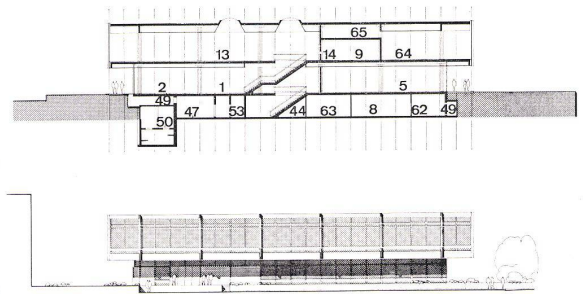
- 15 Zahlstelle / Caisse / Pay desk
- 16 Personal / Personnel / Staff
- 17 Küchenchef / Chef de cuisine / Chef
- 18 Wagenpark / Parking / Car park
- 19 Rüsterei / Préparation / Preparation
- 20 WC Kantinepersonal / WC du personnel de la cantine / WC canteen staff
- 21 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cold storage
- 22 Kühlraum Reste / Chambre frigorifique des restes / Cold storage leftovers
- 23 Kühlraum Milch / Chambre frigorifique du lait / Cold storage milk
- 24 Gefrierraum / Local de congélation / Freezer
- 25 Kalte Küche / Cuisine froide / Snack kitchen
- 26 Abstellraum / Débarras / Storeroom
- 27 Fleischwolf / Hachoir / Meat hasher
- 28 Kleine Kartoffelschälmaschine / Petite machine à peler les pommes de terre / Small potato peeling machine
- 29 Gemüsewaschmaschine / Machine à laver les légumes / Vegetable washing machine
- 30 Kippbratpfannen / Rôtissoires à bascule / Tilting frying pans
- 31 Reibe- und Schneidemaschine / Machine à râper et à couper / Grating and cutting machine
- 32 Schneidemaschine / Machine à couper / Cutter
- 33 Rotivatoren
- 34 Fritomaten
- 35 Stand-Kochkessel / Chaudière de cuisine / Fixed kettle
- 36 Kipp-Kochkessel / Chaudière à hascule / Tilting kettle
- 37 Atümaten
- 38 Kasserollen / Casseroles
- 39 Plonge / Sink
- 40 Herd / Poêle / Range
- 41 Backofen / Four / Oven
- 42 Fließband / Bande transporteuse / Conveyor belt
- 43 Geschirrspül-Automaten / Machine à laver la vaisselle / Automatic dish-washer
- 44 Halle Untergeschoß / Hall sous-sol / Hall, basement level
- 45 Gäste-Toiletten / Toilettes des hôtes / Guests' toilets
- 46 Maschinenraum / Salle des machines / Machinery room
- 47 Luftschutz Liegeraum / Dortoir de défense anti-aérienne / Shelter, lounge
- 48 Luftschutz Behandlung / Soins en cas défense anti-aérienne / Shelter, treatment
- 49 Luftschutz Fluchtweg / Passage de fuite pour la défense anti-aérienne / Shelter, emergency exit
- 50 Energiekanal / Canal d'énergie / Power duct
- 51 Luftschutzkeller/Lager / Abri antiaérien/Entrepôt / Shelter/Stockroom
- 52 Schleuse / Ecluse / Lock
- 53 Entgiftung / Décontamination / Decontamination
- 54 Lüftungs- und Energiezentrale / Centrale d'aération et d'énergie / Air-conditioning and power room
- 55 Luftmaschinenraum / Salle de machines à air / Air-conditioning machinery
- 56 Umschlag / Transbordement / Loading
- 57 Werkstatt Mechaniker / Mécanicien d'atelier / Mechanics' shop
- 58 Garderoben Kantinepersonal / Vestiaires du personnel de la cantine / Cloakrooms, canteen staff
- 59 Saubere Wäsche / Linge propre / Clean linen
- 60 Schmutzwäsche / Linge sale / Dirty linen
- 61 Gefrierraum / Local de congélation / Freezer
- 62 Kühlmaschinen / Machines réfrigératrices / Refrigerating machinery
- 63 Personalbibliothek / Bibliothèque du personnel / Staff library
- 64 Küchenzone / Cuisines / Kitchen area
- 65 Installationsgeschoß / Etage des installations / Installations level



6



7



8

9



saubere Geschirr wird in »Loverators« verladen und dort gelagert, bis es erneut in den Kreislauf gelangt.

Klimatisierung und Energieversorgung

Speisesaal, Kaffeeräume, Küche und Office-räume sind klimatisiert. Die Anlagen dafür sind den Anforderungen entsprechend in Gruppen zusammengefaßt.

Die Küche weist einen 25fachen Luftwechsel pro Stunde auf, während die Kaffeeräume und der Speisesaal mit einem 15fachen Luftwechsel durchspült werden. Ein Teil der Speisesaalabluft dient zur Lüftung der Küche sowie des Geschirrwaschraumes. Die Luftmengen für Zu- und Abluft sind so gewählt, daß keine Kochgerüche aus der Küche in den Speisesaal oder in die Eingangshalle dringen können.

Die Versorgung mit Dampf und Elektrizität erfolgt von der zentralen Kesselhausanlage aus durch einen unterirdischen Energieleitungstunnel. Die Gesamtleistung der verschiedenen Lüftungsanlagen beträgt mehr als 240 000 m³/h. Der Spitzenbetrieb erfordert eine zeitweilige Wärmeleistung von 4,6 Mio. kcal/h.

Baukonstruktion

Der dreigeschossige Bau ist in Stahlbetonbauweise erstellt. Für Erdgeschoß und Obergeschoß wurde ein System mit je 9 m Achsabstand gewählt. Diese relativ große Spannweite wurde durch eine Plattendecke mit kreuzweiser Armierung überspannt, die nur bei den Auflagern eine örtliche Verstärkung aufweist.

Das Obergeschoß krägt um eine halbe Achsdistanz über das Erdgeschoß aus. Zur Erhöhung der Steifigkeit wurden jeweils in der Stützenachse Kragträger angeordnet.

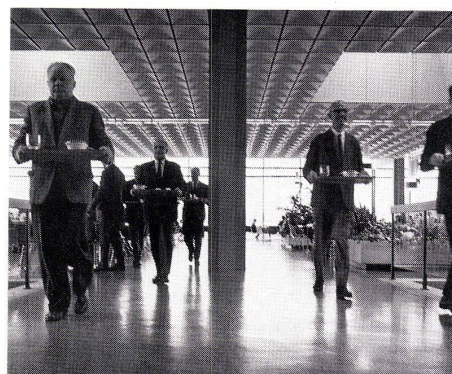
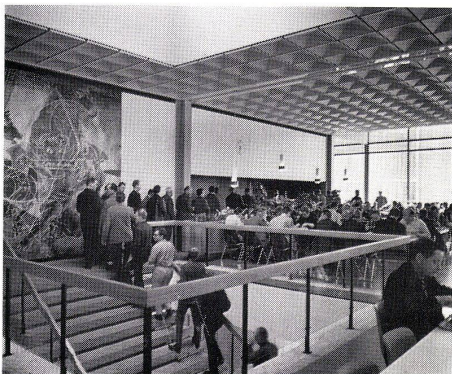
Im Erdgeschoß sind die Tragelemente so unterteilt, daß zwischen den beiden Zwillingstützen die Leitungen geführt werden konnten. Die relativ schlanken Stützen sind aus Spezialbeton mit einer Würfeldruckfestigkeit von min. 600 kg/cm² hergestellt.

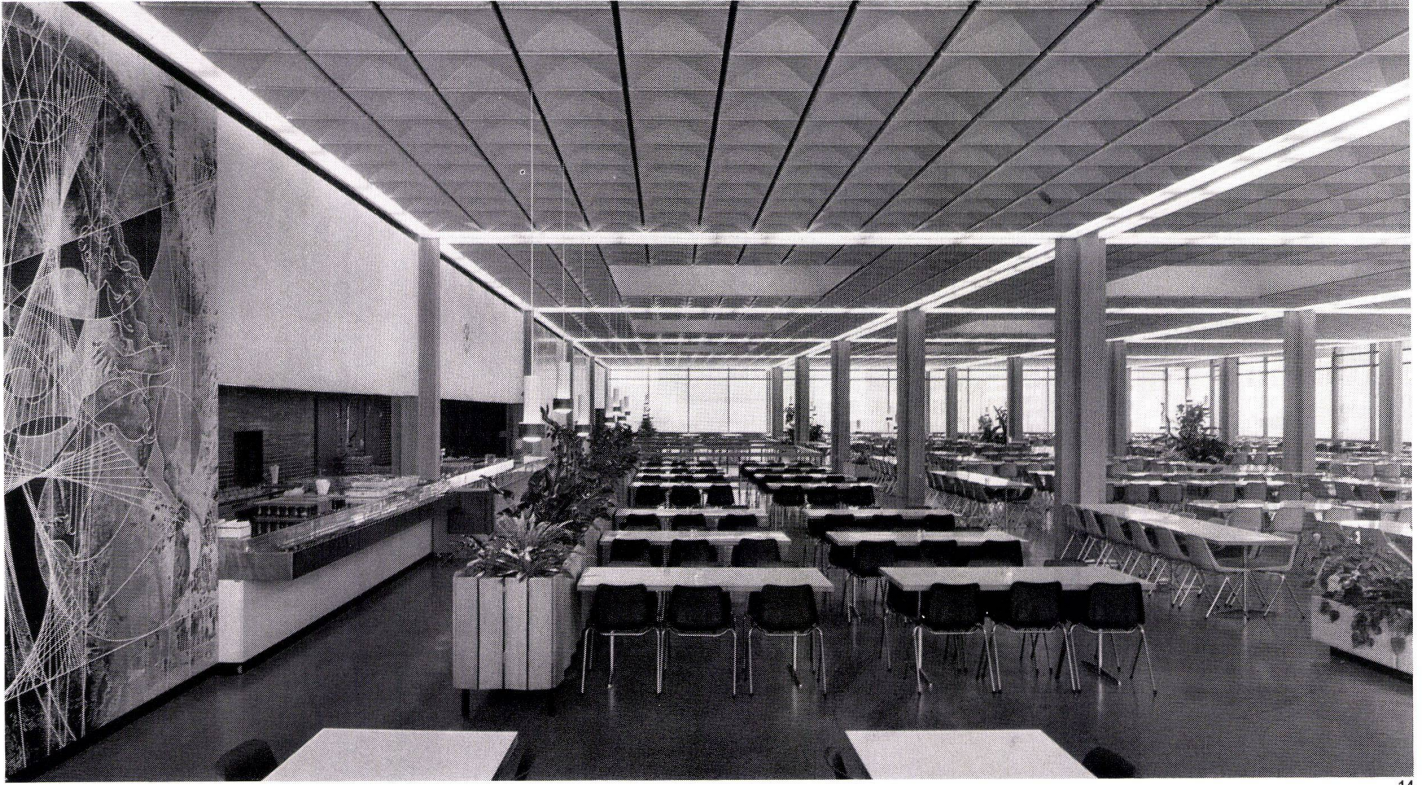
Sämtliche Fenster im Erdgeschoß sind in Anticorodal schwarz eloxiert und mit Thermopane-Verglasung ausgeführt, während die Fassaden im ersten Stock aus Grina-Color-Leichtmetallelementen bestehen und in Bronzeton eloxiert sind.

Um die Aufheizung des gegen Süden und Westen orientierten Speisesaales und die Belästigung der Essenden durch die Sonne zu reduzieren, wurde als zusätzlicher Schutz eine Verglasung mit Stop-Ray-Verbundglas gewählt, das einen großen Teil der einfallenden Infrarotstrahlen reflektiert.

Betriebsdaten

Bruttofläche total:	6800 m ²
Anzahl Speiseräume:	1
Sitzplätze total:	1200
Fläche/Sitzplatz/	
Speiseraum:	1,4 m ²
Anzahl Cafés:	2
Sitzplätze total:	2 × 400 = 800
Fläche/Sitzplatz/Café:	1,3 m ²
Dauer der Mittagspause:	1 Stunde
Bedienungsart:	Selbstbedienung
Essen:	eigene Küche
Auswahl:	2 Menüs
Schichten:	7
Küchenfläche total:	1300 m ²
Küchenfläche/Mahlzeit:	0,31 m ² (z. Z. 0,48 m ²)
Portionen total:	z. Z. 2700
Küchenleistung Spitze:	4200





14

10, 11
Halle mit Garderoben und Aufgängen zum Speisesaal.
Hall avec vestiaires et escaliers conduisant à la salle à manger.

Hall with cloakrooms and ascents to the dining-room.

12
Speisesaal mit Aufgang und Ausgabe.

Salle à manger avec escalier et service.
Dining-room with ascent and service hatch.

13
Verkehrszone des Speisesaales.
Zone de circulation de la salle à manger.
Communications area of the dining-room.

14
Speisesaal mit Getränkebuffet. Der Speisesaal wird durch Gruppen farbiger Stühle und Pflanzenbecken differenziert.

Salle à manger avec buffet de boissons. La salle à manger est équipée de groupes de chaises colorées et de bassins de plantes.

Dining-room with beverage bar. The dining-room is differentiated by groups of coloured chairs and plant troughs.

15
Fensterzone im Speisesaal.
Zone de fenêtres dans la salle à manger.
Windows in the dining-room.

16
Cafeteria im Eingangsgeschoß.
Cafeteria à l'étage d'entrée.
Cafeteria on the entrance level.

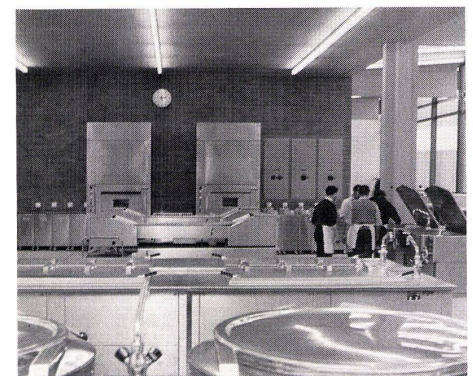
17
Blick auf die Kochautomaten in der Küche.
Les appareils de cuisson automatique à la cuisine.
View of the automatic cooking units in the kitchen.



16



15



17