

Speisen im Zug : Designer kochen mit, damit es allen schmeckt

Autor(en): **Eberhard, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **4 (1991)**

Heft 6

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-119430>

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.

Designer kochen

Speisewagen ja oder nein, das war die Frage. Die SBB entschieden sich fürs Speisen, unter der Bedingung, es müsse besser rentieren als bisher. Um den Umsatz zu steigern, liessen sie sich einiges einfallen.

Das Designrezept, mit dem das Speisen auf Reisen schlussendlich gerettet worden ist, wurde im Designbüro Hersberger AG, Muttenz, zusammen mit den SBB, der SSG und der Schindler Waggon AG entwickelt. Dem interessierten Designer sei es hier preisgegeben. Er gehe wie folgt vor:

Kochanleitung

Ersetze die bisherige Küche durch ein Office, in dem die Mahlzeiten rasch und hygienisch aufbereitet werden können. Der Gast ist für den Verzicht auf frisch zubereitete Speisen durch ein grösseres Angebot, gepflegte Bedienung und eine neue, attraktive Umgebung zu entschädigen. Die Anzahl der Sitzplätze ist zu erhöhen, der Umsatz pro Platz mit gestalterischen Massnahmen zu steigern, der Erschliessungs- und Zirkulationsraum konsequenterweise zu minimieren. Office und Personalraum sind unter Berücksichtigung ergonomischer Anforderungen raumsparend anzulegen.

Vorbereitung

Untermaure den Entwurf mit einer Untersuchung über die Konsumgewohnheiten, die Komfortansprüche und die Sicherheitsbedürfnisse des künftigen Fahrgastes.

Zubereitung

Verwende als Gefäss den SBB-Wagen «Einheitstyp IV». Gliedere den schmalen Wagenraum quer zur Längsrichtung, um Weite zu suggerieren. Verwende dazu raumüberspannende kastenförmige Sperrholzelemente, die Kleingepäck, Leuchten und Lautsprecher aufnehmen.

Zwischen den Fenstern angebrachte Spiegel verstärken die angestrebte Wirkung. Platziere vor die Spiegel nischenbildende, halbtransparente Glastrennscheiben. Schütze diese mit verchromten Haltestangen gegen Beschädigung und rüste sie mit Kleiderhaken aus. Vernachlässige dabei, dass sich bei Vollbelegung niemand mehr an den Stangen halten kann.

Einfacher zu bewerkstelligen als die Raumgliederung ist das Möblieren: Nehme zu gleichen Teilen

Man nehme:

Vollcateringsystem mit Fluglinienstandard:
Steamer zum Wärmen,
Salamander zum
Gratinieren

Bisher: 52 Plätze
Neu: 56 Plätze

Rollstuhlzugang über
Office-Anlieferung von
ausssen

Designstrategie
Lebensstil
Gestaltungsleitbild
Psychologische
Faktoren

WR-Einheitstyp IV;
Länge aussen:
26 400 mm,
Breite aussen:
2825 mm
Länge Speiseraum:
14 974 mm, Breite
innen: 2675 mm

Formsperrholz mit
Birnbauummaserierung
Gangbeleuchtung
Raumillusion
Intimität

Unfallverhütung

Intim und dennoch cool: Jedem Tisch zugeordnet ist eine Halbmond-Halogenleuchte.

BILD: MICHAEL RICHTER

mit, damit es allen schmeckt

grosse, zur Geselligkeit einladende, und kleine, das intime Gespräch begünstigende Tische. Füge nun die beiden Tischsorten in die zuvor gebildeten Nischen ein, verteile sie wechselweise und auf die Fenster eingemittet. Achte bei der Gestaltung der im Raum stehenden Sitze auf die freie Beweglichkeit, um das Zirkulieren von Fahrgästen, Kondukteur und Minibar optimal zu begünstigen. Die Sitze sollen einladend, aber nicht zu bequem sein; zuviel Komfort lädt den Fahrgast zum Verweilen ein, was dem Umsatz abträglich ist.

Licht beeinflusst die Stimmung. Schaffe mit unterschiedlichen Lichtquellen Raumzonen. Textilien sind für Behaglichkeit verantwortlich und dämpfen den Schall. Auch Vorhangattrappen sind dienlich, müssen jedoch so angebracht werden, dass der computerbeige Fensterrahmen nicht überdeckt wird, weil sonst die Illusion des Fahrgastes verlorengeht, er schaue sich die Schweizer Industrielandschaft am Bildschirm an.

Der Farbgebung ist besondere Beachtung zu schenken. Sie ist für die Ambiance und das einheitliche Erscheinungsbild gleich wichtig. Blau schafft die angestrebte Weite, signalisiert aber auch Sauberkeit. Sollte das Interieur zu kalt wirken, mit Kontrastfarben ausgleichen. Für die Gestaltung der Details und Accessoires auf bereits Festgelegtes zurückgreifen: z.B. für Blusen und Krawatten des Servierpersonals auf das Vorhangmuster.

Mit zurückhaltender Farbgebung, dem disziplinierten Umgang mit edlen und beständigen Materialien

Ovale Wirtshaustische halbiert, für 5 bis 6 Personen
Quadratische Caféhaustischchen für 2 Personen

Ergonomische Anforderungen
Lederpolsterung
Freischwinger
Umsatzsteigerung

Ambiente:
Über den Tischen Halbmondleuchten aus dickem Glas und Lochblech mit Halogenlämpchen
Tachistische Bewegung und Licht suggerieren des Dekor

Swissairblau
Farblehre, Farbtheorie
Taubengrau
Birnbaum Braun
Orange

Publikumsgeschmack
Wertvorstellungen

Gestaltungslinie



und einer dezenten Formgebung gelingt es, den leitenden, geschmackprägenden Gestaltungsrezepten aus Fernsehen, Zeitschriften und Fachjournalen zu entsprechen.

Werbung
SRG, «Annabelle»,
«Hochparterre»

Wertewandel

Tip

Sollten die Surrogate des Designers den Fahrgast von der Güte der Küche nicht überzeugen, könnte die Fertigmahlkost mit synthetischen Küchendüften angereichert werden.

PETER EBERHARD ■

Duft-Design
Givaudan

Im neuen Speisewagen ist es wie in einem neuzeitlichen Esszimmer: gediegen-zeitgemässes Mobiliar und TV: Die vorüberziehende Landschaft durch getönte Fensterscheiben.

