

**Personalhaus der Firma Bell AG in Basel :
1960/62, Architekten : Burckhardt Architekten
BSA/SIA, Basel ; Mitarbeiter : Edi Bürgin, Arch.
SIA, Basel ; Bauingenieur : Meyer & Studer**

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: Article

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

Band (Jahr): 50 (1963)

Heft 5: Kantinen

PDF erstellt am: 30.04.2024

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-87054>

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.

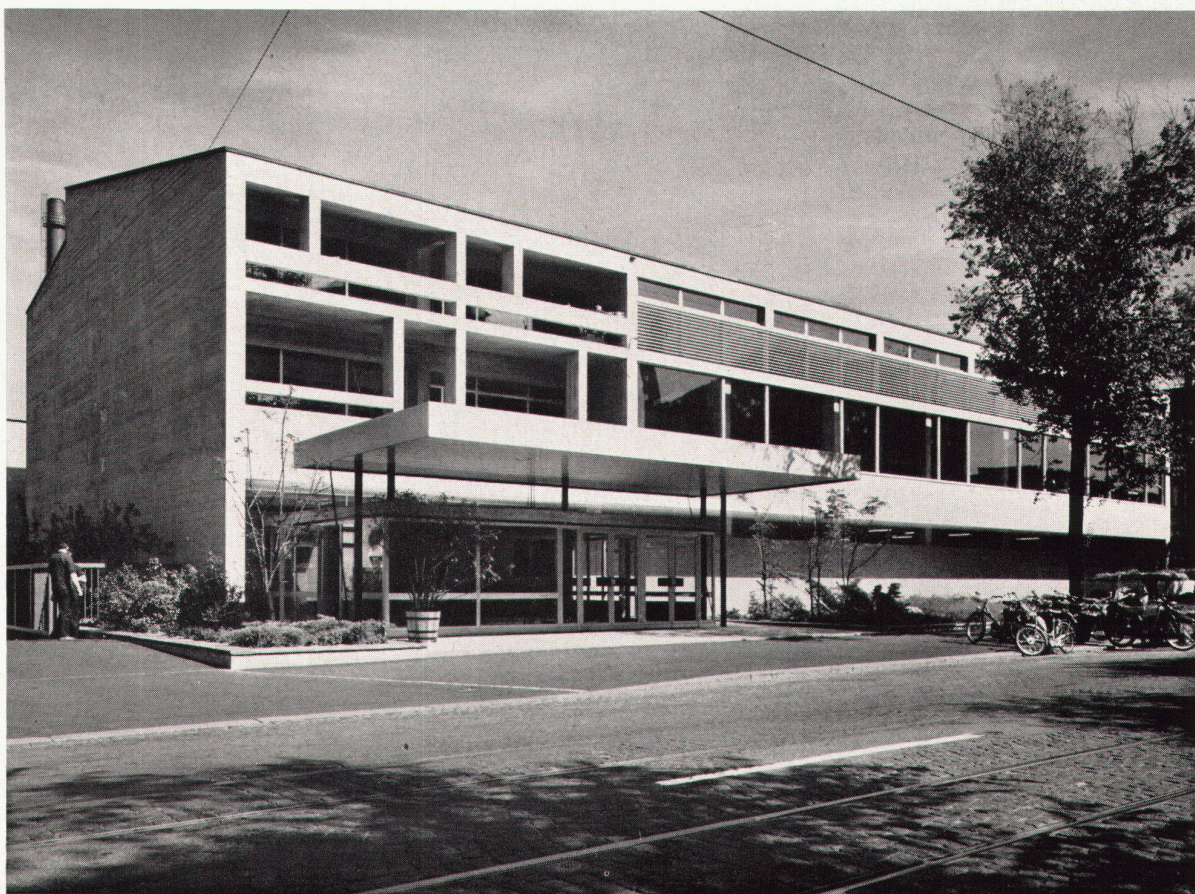
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

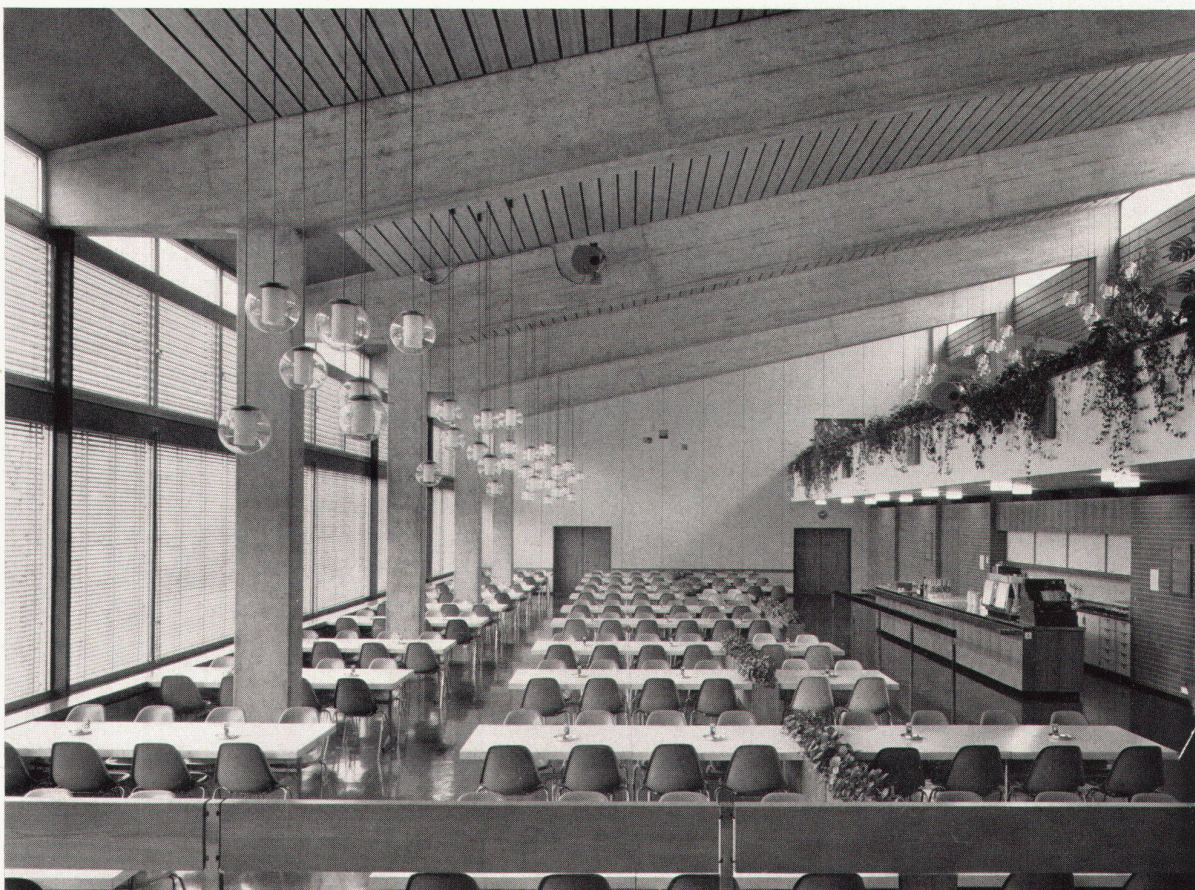
Haftungsausschluss

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.

Personalhaus der Firma Bell AG in Basel



1
Ansicht von der Elsässer-
straße
Face côté rue d'Alsace
View from Elsässerstrasse



2
Arbeiter-Speisesaal
Réfectoire des ouvriers
Workers' dining-room

1960/62. Architekten: Burckhardt Architekten BSA/SIA, Basel

Mitarbeiter: Edi Bürgin, Arch. SIA, Basel

Bauingenieur: Meyer & Studer

Im Rahmen eines Gesamtplanes für den Hauptsitz der Firma Bell AG in Basel wurden in den Jahren 1960–62 verschiedene Bauvorhaben in einer ersten Etappe ausgeführt. Der Dringlichkeit entsprechend, lag das Personalhaus an erster Stelle.

Das neue Gebäude liegt direkt neben der Fabrikzufahrt an der Elsässerstraße. Der Haupteingang des Personalhauses wurde deshalb mit einer neuen Portierloge kombiniert. Von hier aus kann der ganze Verkehr ins Gebäude einerseits und ins Fabrikareal andererseits überwacht werden. Sämtliche Garderoben für das Fabrikpersonal befinden sich im Erdgeschoß und im 1. Keller des Neubaus. In den beiden Obergeschossen ist die Kantine untergebracht. Sie ist aufgeteilt in einen Speisesaal für Arbeiter mit 280 Sitzplätzen im 1. Obergeschoß, einen kleinen Speisesaal für Angestellte mit 180 Sitzplätzen im 2. Obergeschoß, ein Sitzungszimmer für Arbeiterkommissionen, einen Gästeraum sowie Küche und Nebenräume. Der große Saal ist zudem mit einer Bühne versehen.

Angestellte und Arbeiter betreten die Speiseräume vom Haupttreppenhaus über ein Foyer im 1. und 2. Obergeschoß. Die Arbeiter haben sich für die Mahlzeiten umzuziehen; die Speiseräume dürfen nicht in Überkleidern betreten werden. Erwähnenswert sind noch die Personalausbildungsräume im Erdgeschoß sowie die Demonstrationsküche im 2. Obergeschoß. Letztere dient der Firma Bell AG für Kochvorführungen mit Degustationen für Kundinnen und Kunden.

Die Firma Bell AG hat sich entschlossen, die klassische Bedienungsform zu wählen. Diese Bedienungsart setzt allerdings voraus, daß die Auswahl an Menüs beschränkt wird. Im vorliegenden Falle wird nur ein Menü serviert. Die Speisen werden in der Küche in Speisetransportgefäße mit isoliertem Deckel abgefüllt und auf speziell konstruierte Servierwagen bereitgestellt. Die Transportgefäße für den Speisesaal im 2. Obergeschoß gelangen via zwei Speiseaufzüge ins dort gelegene Buffet. Die Suppe wird vor dem Service auf den Tischen bereitgestellt und von den Arbeitern selbst geschöpft. Die Hauptspeisen werden auf den Servierboys zu den Tischen gefahren und dort auf Chromstahlplatten für je 8 Personen angerichtet. Nachspeisen, Getränke und kalte Gerichte müssen am Buffet gekauft werden.

Es werden zurzeit etwa 550 Essen serviert. Aus fabrikbetrieblichen Gründen wird in drei Schichten gegessen. Die Küche hat eine Leistungsfähigkeit von 880 Essen pro Mahlzeit.

Das Gebäude ist durchgehend in Eisenbeton konstruiert. Das Skelett weist einen Axabstand von 5,40 m in der Länge und 6,40 m in der Breite auf. Die Konstruktion wird überall als Sichtbeton unbehandelt gezeigt. Der mit einfachen Mitteln gestaltete Baukörper ist mit zwei gegeneinander versetzten Pultdächern versehen. Die Fassaden sind in Sichtbeton und Sichtbacksteinmauerwerk ausgebildet. Sämtliche Fenster sind in Anticorodal mit Thermopane-Verglasung ausgeführt.

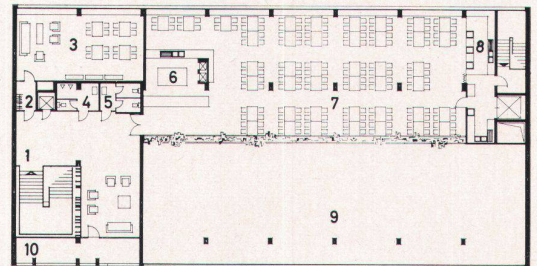
Die beiden Speisesäle sind trotz ihrer betrieblichen Trennung räumlich miteinander verbunden. Der Angestelltenspeisesaal bildet eine Galerie im großen Saal. Die räumliche Wirkung ist dank der geneigten Decke sehr spannungsvoll und ausgewogen.

Der Innenausbau der Eßräume: Stützen und Dachbinder Sichtbeton. Decke Hamariemen von 20 cm Breite. Wände Sichtbackstein, respektive Mineralfaserplatten «Perfocoustic», hellgrün. Boden Colovinyll, schwarz im großen Saal, grau im kleinen Saal. Buffetanlagen, Türen und Brüstungsverkleidungen Ulme, natur. Fenstersims Kunststein, schwarz. Möblierung: Tische 90 x 120 cm. Perstorp hellgrau (Stella); Stühle:

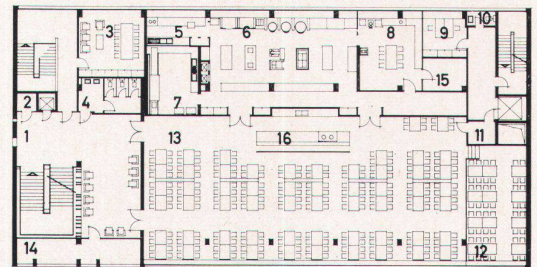
Miller Modell DSS, Meerschamgrün im großen Saal, Anthrazit im kleinen Saal.

In allen Stockwerken befinden sich Zu- und Abluftanlagen. Total 9 separate Anlagen, vollautomatisch gesteuert. Reiner Frischluftbetrieb. Grundlastheizung mit Radiatoren und Konvektoren. Energie durch Umformer (Dampf von Kesselhaus); vollautomatisch gesteuert. 2 Warmwasserboiler a 2000 l mit Dampfbetrieb.

Die Kücheneinrichtung besteht aus zwei elektrischen Druckkochkesseln, drei elektrischen Kippkochkesseln, einem Hotelherd Gas, zwei elektrischen Bratpfannen, einem elektrischen Infrarot-Grill-Backofen und einer vollautomatischen Geschirrwaschmaschine.



3



4

3
Grundriß erstes Obergeschoß 1 : 600
Plan du premier étage
Groundplan of first floor

- 1 Foyer
- 2 Boxe für Kiosk
- 3 Arbeiterkommission
- 4 WC Frauen
- 5 Kalte Küche
- 6 Warme Küche
- 7 Spülküche
- 8 Rüstküche
- 9 Büro
- 10 WC Büro
- 11 Kehrlicht
- 12 Bühne
- 13 Arbeiter-Eßraum
- 14 Terrasse
- 15 Abstellraum
- 16 Buffet

4
Grundriß zweites Obergeschoß
Plan du second étage
Groundplan of second floor

- 1 Foyer
- 2 Garderoben
- 3 Direktion und Gäste
- 4 WC Herren
- 5 WC Damen
- 6 Buffet
- 7 Angestellten-Eßraum
- 8 Demonstrationsküche
- 9 Luftraum großer Saal
- 10 Terrasse

Photos: Peter Hemann, Basel