

Personalrestaurant im Suva-Neubau in Zürich : Architekt : Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

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-87057>

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.

Personalrestaurant im Suva-Neubau in Zürich



1

Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

Der Neubau der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt befindet sich bei der Dreikönigsbrücke am linken Ufer des Schanzengrabens, gegenüber dem Hotel Baur au Lac. Das 140 Plätze aufweisende Personalrestaurant liegt im zurückgesetzten Dachgeschoß (7. Geschoß) und grenzt dreiseitig an eine Dachterrasse. Vom weitestgehend verglasten Saal, wie auch von der Terrasse aus, öffnet sich der Blick auf Zürichsee und Zürichberg.

Das Personalrestaurant ist für Selbstbedienung von 400 Gästen in drei Schichten eingerichtet. Die Küche einschließlich der wichtigsten Nebenräume befindet sich auf gleicher Höhe wie das Restaurant. Infolge Platzmangels mußten folgende Nebenräume auf anderen Geschossen untergebracht werden: Büro der Leiterin (1. Obergeschoß), Garderobenräume mit Duschen und WC, Lagerräume für Gemüse und Trockenvorräte sowie Kühlräume (1./2. Untergeschoß). Die Warenverbindung zwischen Anlieferung, Küche und Lagerräumen erfolgt durch einen Warenlift.

Das Selbstbedienungsbuffet befindet sich im Gang, unmittelbar vor dem Eingang ins Restaurant, während im Saal selbst ein separates Café-Buffet angeordnet wurde. Das Abservieren erfolgt durch Personal.

Konstruktion und Materialien

Fassaden: Pfeiler, Brüstungen, Vordach, Pergola aus hellgestrichenem Sichtbeton; dunkelgrüne Holzfenster mit Verbundglas.

Heizung: Radiatoren in den Brüstungen.

Lüftung: Buffet-Vorplatz im Gang sowie Speisesaal und Küche sind ventiliert (Zu- und Abluft).

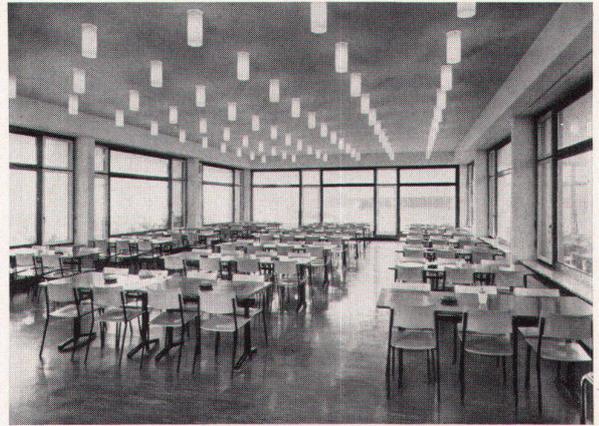
Speisesaal: Grüner Sucoflorboden, weiße Ölplastik an den

Pfeilern, schwarze Wandplatten an der Rückwand des Café-Buffets, heruntergehängte, gelochte Gipsplattendecke. Tische mit Kunststoffblatt (rot) und Metallfüßen; Stühle aus hellem Naturholz, ebenfalls mit Metallfüßen.

Buffetanlagen: Chromstahlblatt, Fronten mit hellgrauen Kunststoffplatten verkleidet.

Küche: Blaue Porphyrlplatten als Bodenbelag, weiße Wandplatten bis Türhöhe, heruntergehängte, gelochte Metalldecke. Elektrische Apparate aus Chromstahl, außen emailliert. Arbeitstische usw. Chromstahlblatt, Metallkonstruktion, feuerverzinkt; Korpusfronten Holz mit Kunststoffplatten verkleidet. Terrasse: Heller Terrazzobelag, Bepflanzung in Betonbehältern.

Photos: Wolf Bender, Zürich



2
1
1 Fassade am Schanzengraben
Face donnant sur le Schanzengraben
Schanzengraben elevation

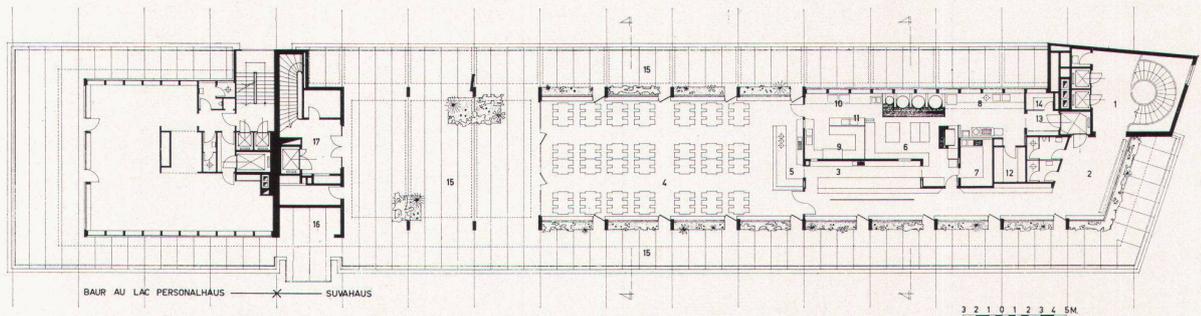
2
Speisenausgabe
Distribution des repas
Distribution of meals

3
Selbstbedienung
Autoservice
Self-service

4
Eßsaal
Réfectoire
Dining-room

5
Grundriß Kantinengeschöß
Plan, étage de la cantine
Groundplan of canteen upper floor

4
1 Treppenhaus
2 Vorplatz Garderobe
3 Ausgabebuffet
4 Eßraum
5 Kaffeebuffet
6 Warme Küche
7 Kalte Küche
8 Rüsterei
9 Geschirrspüle
10 Plonge
11 Gläserspüle
12 Economat
13 Anlieferung
14 Kontrolle
15 Terrasse
16 Gartenmöbel
17 Nebentreppe



5