Personalrestaurant im Neubau des Schweizerischen Bankvereins in Zürich : 1960/61, Architekt Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **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-87059

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Personalrestaurant im Neubau des Schweizerischen Bankvereins in Zürich

1960/61. Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

Das Personalrestaurant, die Direktions- und Gäste-Eßräume sowie die Küchenanlage befinden sich im 5. Obergeschoß des von 1949 bis 1960 in drei Bauetappen erstellten Bankgebäudes am Paradeplatz. Die Aufgabe bestand darin, Räumlichkeiten für die Mittagsverpflegung von rund 900 Angestellten und, davon getrennt, von etwa 30 Gästen und Direktionsmitgliedern vorzusehen. In den anfänglichen Projekten war für das Personalrestaurant Tischbedienung vermittelst beheizter Transportboys in Aussicht genommen; später wurde für das Personalrestaurant auf Selbstbedienung umgestellt. Die hufeisenförmige Anlage gliedert sich in eine zentral gelegene Küchenanlage, an welche einerseits das Personalrestaurant, anderseits die Gästeräume angeschlossen sind.

Das Personal gelangt in kleinen Schichten von 20 Personen in fünfminütigen Intervallen vermittelst dreier Personenaufzüge und einer Treppe zunächst in einen Vorraum mit Selbstbedienungsbuffet, anschließend in das Restaurant. In diesem Turnus werden von 11.20 Uhr bis 13.25 Uhr täglich rund 900 Personen verpflegt. Als Essenszeit einschließlich Kaffeeverpflegung stehen den Teilnehmern etwa 30 Minuten zur Verfügung. Das Abservieren wird durch Bedienungspersonal besorgt. Das Personalrestaurant umfaßt 200 Sitzplätze für das Essen und 68 Plätze für die anschließende Kaffeeverpflegung; es ist weitgehend verglast und steht mit ausgedehnten Sonnenterrassen in Verbindung.

Gäste und Direktion erreichen ihre Lunchräume vermittelst zweier Aufzüge; den frei unterteilbaren Räumen, von welchen man eine schöne Sicht auf das Stadtbild und den Zürichberg genießt, ist ein breit angelegter Dachgarten vorgelagert.

Die Küchenanlieferung erfolgt von der im 1. Untergeschoß gelegenen Garage aus. Im Anschluß daran befinden sich die Vorratsräume, welche durch einen eigenen Warenaufzug mit der Küchenanlage verbunden sind.

Im Personalrestaurant ist der Boden aus grünem Plastoflor; Längswände weiß, Sitrnwände hellgrau gestrichen; Decke: Abrieb weiß gestrichen; Eingangstüren und Kaffeebuffet: Anticorodal naturfarbig; Eßtische: weißes Kunststoffblatt; Sessel: Nußbaumholz und Chromstahlgestell; Kaffeetische: Eschenholzblatt; Sitzmöbel: rotes Stamoid und Chromgestelle; Vorhänge: Tüllvorhänge sowie hellgelbe Dekorationsvorhänge.

Im Selbstbedienungsbuffet-Raum ist der Boden grünes Plastoflor; die Wände: hellgelb gestrichen; Decke: weiß gestrichen; Buffet: Nußbaumfront und schwarzes Kunststoffblatt.

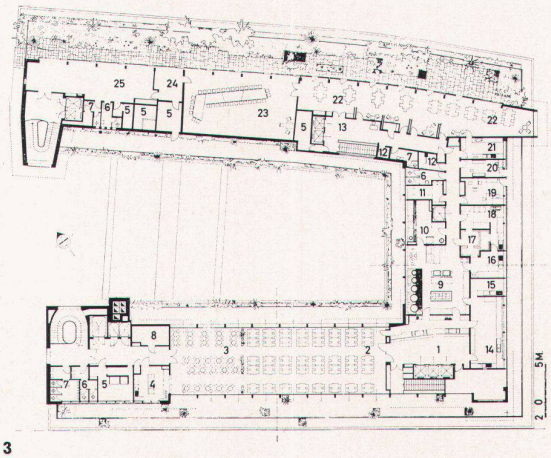
Die Lunchräume sind durch Schiebewände frei unterteilbar. Boden: grauer Spannteppich; Wände: Stoffbespannung, weiß gestrichen, ebenso Türen; Decke: Nußbaumholz glatt; Tischblatt und Fenstersimsen: Nußbaumholz; Polstersessel mit blauen Stoffbezügen. Tüllvorhänge sowie weißliche Dekorationsvorhänge.

In Küche, Patisserie, Rüst- und Abwaschräumen ist der Boden mit olivegrünen Steinzeugplatten belegt; Wände: weiß glasierter Plättlibelag; obere Wandteile und Decken: Abrieb weiß gestrichen; alle Apparate, Herde, Korpusse usw.: allseitige Chromstahlverkleidung.

1

2

1 Selbstbedienungsbuffet
2 Personalrestaurant
3 Kaffeeraum
4 Kaffeebuffet
5 Ventilationsräume
6 Damen-WC
7 Herren-WC
8 Aufzugsmaschinenraum
9 Warme Küche
10 Rüstraum
11 Tagesvorräte
12 Putzräume
13 Vorraum
14 Abwaschraum
15 Plonge
16 Kalte Küche
17 Kühlraum
18 Patisserie
19 Büro, Leitung
20 Personalraum
21 «Lunch»-Office
22 Lunchräume
23 Sitzungssaal
24 Mobiliarräume
25 Büros der Liegenschaftenverwaltung



3

1
Eßsaal
Réfectoire
Dining-room

2
Terrasse
Terrasse
Terrace

3
Grundriß Dachgeschoß
Plan des combles
Groundplan of penthouse

Photos: Wolf Bender, Zürich