

"Alfred-Escher-Haus", Personalrestaurant der Schweizerischen Kreditanstalt in Zürich : 1961/62, Architekten : Suter & Suter BSA/SIA, Basel ; Ingenieure : Soutter & Schlacher, 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-87062>

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.

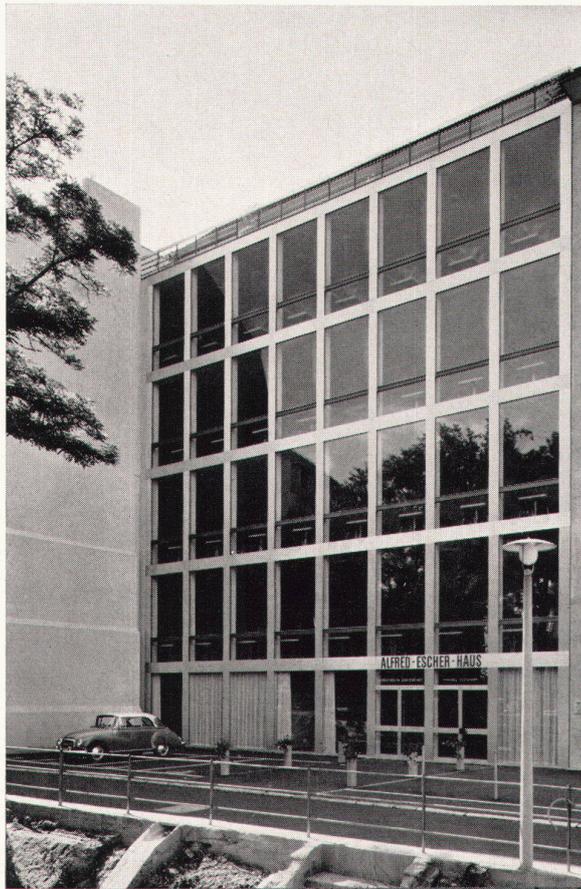
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

«Alfred-Escher-Haus», Personalrestaurant der Schweizerischen Kreditanstalt in Zürich

1961/62. Architekten: Suter & Suter BSA/SIA, Basel
Ingenieure: Soutter & Schalcher, Zürich



Das kürzlich errichtete Personalrestaurant dieses Bankhauses hat den Vorteil, im Zentrum der Stadt eine idyllische Lage abseits des eigentlichen Großstadtverkehrs gefunden zu haben. Der Weg führt von der Bank aus über den Schanzengraben mit seinem alten Baumbestand zu beiden Seiten der Ufer zum etwa 300 m entfernten Kantinengebäude, das sich mit seiner Metall-Glas-Fassade in einfacher Großzügigkeit in die übrigen Bauten am Schanzengraben einreihet. Die Distanz vom Bankgebäude wird als willkommene Trennung vom Bürobetrieb begrüßt.

Das gedrängte Bauareal erfordert eine maximale Ausnutzung. In drei Untergeschossen sind die Küche mit allen ihren Nebenräumen sowie die technischen Räume untergebracht. Die Eßräume verteilen sich auf 6 Obergeschosse: Im 1. bis 4. Obergeschoß die 4 Personal-Eßräume mit je 120 Plätzen, im Erdgeschoß eine Cafeteria und im Dachgeschoß mit seiner Terrasse der Direktions-Eßraum. Die durch das Baugrundstück gegebene Notwendigkeit, vertikal aufzugliedern, hat durch die Dimensionen der Speisesäle automatisch eine größere Intimität geschaffen.

Das Gebäude ist voll klimatisiert. Auf engstem Raum konnten die vertikalen technischen Installationen sowie die notwendigen Vertikalverbindungen für Personen- und Warenverkehr konzentriert werden.

Die Küche mit ihren modernen elektrischen Geräten verpflegt täglich rund 1200 Personen. Ihre Kapazität liegt mit dem heutigen Ausbau bei 1600 Essen. Anlieferung der Ware erfolgt von der Hofseite her. Die Essenszeit ist in Schichten zu je 45 Minuten geteilt. Das Essen wird in drei Menüs zu reduziertem Preis abgegeben. Hierfür hat sich eine Vorwahl durch die Essenteilnehmer als wirtschaftlich und organisatorisch richtig erwiesen. Coupons, die am Kiosk gekauft werden können, dienen als Zahlungsmittel. Selbstbedienung ist kombiniert mit Geschirrabholdienst, der gleichzeitig die Tische säubert. Die Kantinensaalfäche beträgt pro Sitzplatz (Angestellte) = 1,26 m². In der Cafeteria wird die Möglichkeit geboten, kleinere Mahlzeiten, vornehmlich aus kalten Speisen, selbst zusammenzustellen.

1

1
Fassade
Façade
Face

2
Grundriß Dachgeschoß 1 : 600
Plan des combles
Groundplan of penthouse

3
Direktions-Speisesaal Dachgeschoß
Salle à manger des directeurs à l'étage des combles
Dining-room of the management in the penthouse

4
Grundriß Normalgeschoß
Plan, étage normal
Groundplan of standard floor

5
Speisesaal Normalgeschoß
Réfectoire, étage normal
Dining-room in the standard floor

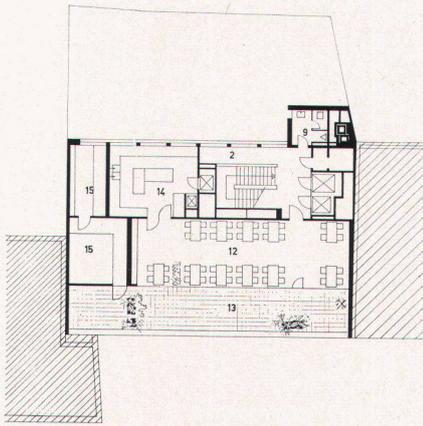
6
Grundriß Eingangsgeschoß
Plan, étage de l'entrée
Groundplan of entrance floor

7
Eingangshalle mit Kiosk
Hall d'entrée et kiosque
Entrance hall with snack-counter

8
Untergeschoß Grundriß
Plan, sous-sol
Groundplan of basement floor

9
Küche
Cuisine
Kitchen

Photos: Wolf Benders Erben, Zürich

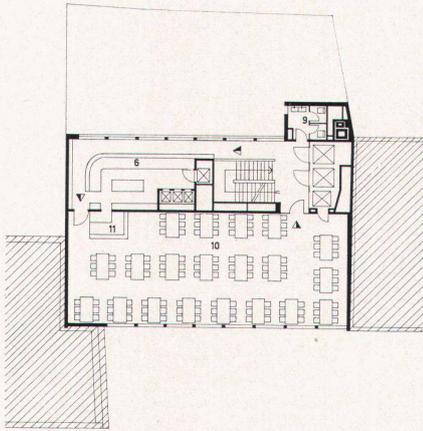


- 2 Garderobe
- 9 WC
- 12 Direktions-Eßraum
- 13 Dachterrasse
- 14 Direktionsküche
- 15 Ventilation

2



3

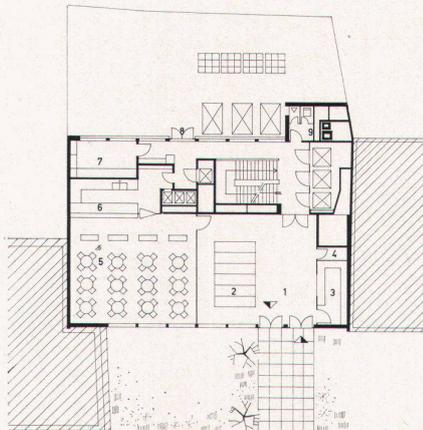


- 6 Selbstbedienungsbuffet
- 10 Angestellten-Eßraum, 120 Plätze
- 11 Kaffeebuffet

4



5

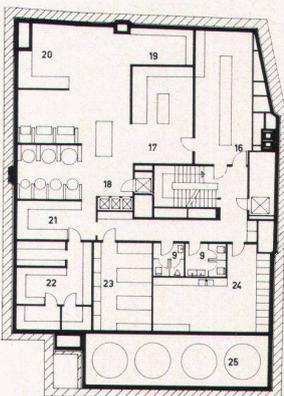


- 1 Eingangshalle
- 3 Kiosk
- 4 Telefon
- 5 Cafeteria, 60 Plätze
- 7 Büro
- 8 Wareneingang

6



7



- 16 Abwaschraum
- 17 Rüstraum
- 18 Küche
- 19 Plonge
- 20 Patisserie
- 21 Kalte Küche
- 22 Kühlraum
- 23 Tagesvorräte
- 24 Abstellraum
- 25 Tankkeller

8



9