

**Kantine der Kehrichtverbrennungsanstalt der  
Stadt Zürich : 1962, Architekt : Walter Custer  
BSA/SIA, ao. Prof ETH, Zürich ; Mitarbeiter : F.  
Hochstrasser, L. Fromer, G. Crespo ;  
Bauausführung : R. Oswald ; Ingenieure :  
Schellenberg + Châtelain, dipl. Ing...**

Autor(en): L.F.

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-87065>

#### **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.

## Kantine der Kehrichtverbrennungsanstalt der Stadt Zürich

**1962. Architekt: Walter Custer BSA/SIA, ao. Prof. ETH, Zürich**

**Mitarbeiter: F. Hochstrasser, L. Fromer, G. Crespo**

**Bauführung: R. Oswald**

**Ingenieure: Schellenberg + Châtelain, dipl. Ingenieure, Zürich**

### Aufgabe

Im Zuge der Erweiterungsbauten des Abfuhrwesens der Stadt Zürich wurde neben dem Neubau einer Reparaturwerkstatt (siehe WERK 3/1963, Seite 113) auch der etappenweise Ausbau des bestehenden Dienstgebäudes beschlossen. Als letzte Etappe war eine Kantine auf der Deckenfläche der bestehenden Einstellgaragen am Kopf des Dienstgebäudes geplant. Besondere Beachtung sollte den Problemen der Arbeitszeitverkürzung und der Steigerung des Personalbestandes geschenkt werden.

Der heutige Personalbestand beträgt total rund 280 Mann. Die Größe der Kantine wurde auf 128 Plätze projektiert, wobei die Platzanzahl noch erhöht werden könnte.

Die Wahl des Verpflegungssystems war durch folgende prinzipielle Erwägungen gekennzeichnet: Kein Kochbetrieb, minimaler Personalaufwand, selbständiger Betrieb ohne administrative Belastung des Abfuhrwesens, Flexibilität in der Anzahl der abzugebenden Essen.

Die in der Nähe liegende Volksküche der Stadt Zürich liefert für die Zwischenverpflegung am Morgen und für das Mittagessen die heißen Speisen regelmäßig oder nach Abruf in Thermophoren zur Kantine. Die Speiseabgabe erfolgt vom Ausgabeoffice aus mit Selbstbedienungssystem. Auch das schmutzige Geschirr wird von den Benützern selbst zur Geschirrspüle gebracht.

Die Gesamtfläche war durch den Kopfbau des bestehenden Dienstgebäudes mit 24 x 24 m gegeben. Der Hauptraum mit 128 Sitzplätzen ist sowohl in der Horizontalen wie in der Vertikalen gegliedert. In der Vertikalen ergab sich durch die Anforderungen der Wirtschaftspolizei innerhalb der sechs Haupttragstützen eine Laterne mit einer Lichthöhe von 4,60 m. Durch die vom Dach her zu reinigenden Fenster wurde eine wirkungsvolle Querlüftung sowie eine zusätzliche Belichtung erreicht. In der Horizontalen ergaben sich durch die eingreifenden Flächen der Terrasse und der Liegehalle Taschen, die auch höhenmäßig mit einem Licht von 2,70 m vom Laternenteil differenziert werden konnten. An den Hauptraum angegliedert wurde ein Sitzungszimmer, das je nach Bedarf auch für die Abgabe von Speisen herangezogen werden kann.

Gegen Nordwesten schließt das langgezogene, flächenmäßig relativ bescheidene Ausgabeoffice mit Spüle den Hauptraum ab. Entlang diesem Buffet spielt sich die Abgabe der Speisen beziehungsweise die Rückgabe des schmutzigen Geschirrs ab. Dem stark installierten, betrieblich sehr wichtigen Element mußte besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Im Ausgabebereich wurden in der Reihenfolge des betrieblichen Ablaufs folgende Einbauten vorgesehen: Menü-Anschlagtafel auf Schokoladen- und Rauchwarenkästchen mit Telefon- und Gegensprechanlage, Kasse mit Bondispenser, Besteckschubladen (durchgehend) für Selbstbedienung, Bain-marie für 4 Einsatzthermophoren (ohne Umschüttung des Speise-gutes), Geschirrwärmeschränke mit Abstellfläche. Abstellfläche für Kaltküche mit Einbauten für Brot, Gebäck, Tee, Kaffee usw. Kaffeemaschine mit kleinen Spülbecken und eingebautem Abfalleimer, Kühlschrankschrank. An der Fassadenseite sind die Schränke und Schubladen für das Geschirr und das Kücheninventar angeordnet.

Die in der Fortsetzung des Ausgabeoffices angegliederte Spüle ist mit einer vollautomatischen Geschirrabwaschmaschine, einem Doppelbecken und einer Handtuchtröckne ausgerüstet.

In Material und Farbe wurde konsequent und sparsam umgegangen. Die einheitliche Farbgebung aller Erweiterungsbauten war auch hier der Leitfaden. Der Blauton der Stahlkonstruktionen zeichnet innen und außen alle Stahlteile. Die Durisol-Wandplatten wurden im natürlichen Putzton belassen. Alle Holzteile und Glaszwischenwände innen und außen sind grau gestrichen. Der dunkle Granacid-Boden kontrastiert zum Hell der Decke. Mit Muave-Parkettriemen sind die Frontseiten des Ausgabeoffices und die Innenseite der Trennwand gegen die Garderobe belegt.

L. F.

**1**  
Blick vom Hof. Oben links Kantine, oben rechts Garderoben, unten Einstellgaragen (Altbau)  
La cantine, côté cour. En haut, à gauche, la cantine; à droite, le vestiaire; en dessous, les garages (bâtiment préexistant)  
View from the courtyard. Above, left, canteen; above, right, cloakrooms; below: parking lots (older building)

**2**  
Eßraum, im Hintergrund Selbstbedienungsbuffet  
Réfectoire, au fond, le buffet autoservice  
Dining-room. Self-service counter in the background

**3**  
Verteiloffice und Buffetanlage  
Office de distribution et buffet  
Distribution pantry and counter

**4**  
Schnitt 1 : 400  
Coupe  
Cross-section

1 Kantine  
2 Ventilationsraum  
3 Liftmotorenraum  
4 Frauengarderobe  
5 Anlieferung  
6 Bestehender Einstellraum

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

1 Warenlift  
2 Vorräte  
3 Putzraum  
4 Stuhlmagazin  
5 Geschirrwaschraum  
6 Speiseausgabe  
7 Terrasse  
8 Liegeraum  
9 Kantine  
10 Vorräte  
11 WC-Anlage  
12 Vorräum WC  
13 Münzstation  
14 Interne Telephonische  
15 Garderobe  
16 Konferenzzimmer  
17 Garderobe Sammeldienst  
18 Duschenraum  
19 Lager

Photos: Yolande Custer, Zürich

