

Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift
Herausgeber: Bauen + Wohnen
Band: 11 (1957)
Heft: 5

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

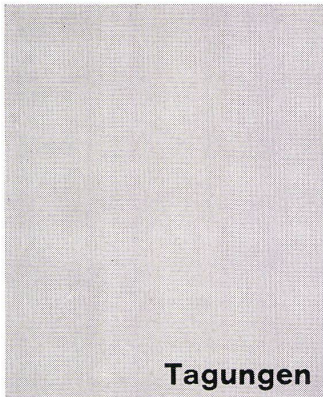
Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein neuer Wohnbedarf-Typ: Doppelbett Modell Gugelot. Eine Couch von normaler Sitzhöhe, die sich leicht und einfach in ein Doppelbett verwandeln lässt.

wohnbedarf

Wohnbedarf Zürich Talstrasse 11 Telefon 051/25 82 06
Wohnbedarf Basel Aeschenvorstadt 43 Telefon 061/24 02 85



Tagungen

Küchenanlage und ihre Planung

Mit diesem Thema veranstaltete die Handels-Hochschule St.Gallen einen eintägigen Kurs an der ETH, an dem alle wichtigen Voraussetzungen für das Planen von Großküchen in Kurzreferaten von den verschiedensten Fachleuten beleuchtet wurden.

Architekt Theo Schmid sprach über die Anlage der Hotelküche und schenkte seine Aufmerksamkeit ganz besonders der Abklärung der Dimensionen, wie sie

aus den speziellen Bedürfnissen der Hotelküche entstehen. Er ging in seinen Ausführungen vom Schema der einfachen Haushaltküche aus, die sich sukzessiv in ihrer Anordnung entsprechend der Personenzahl vergrößert. Die Abklärung der Verkehrslage und die Beziehung zu den übrigen Räumen, die alle ohne Verkehrsstockung von der Küche aus erreicht werden müssen, sind besonders wichtige Merkmale, die der Architekt von Großküchen eingehend zu studieren hat. Es ist erfreulich, daß in Zusammenarbeit von erfahrenen Architekten mit der Schweizerischen Hotelreuehandgesellschaft eine Serie von Küchennormen festgelegt wurde, deren Anhaltspunkte und Unterlagen beim Bau von neuen Küchen unentbehrlich sein sollten. Zahlreiche Beispiele aus der Praxis, wie Lösungen von komplizierten Umbauten, hervorragend gelöste Beispiele an jetzt bestehenden Hotelneubauten, sowie Fehlbeispiele gaben Fachmann und Laien den gewünschten Aufschluß, wie eine gut organisierte Hotelküche beschaffen sein soll. Lichtbilder von neuesten Plänen und Aufnahmen von Neubauten zeigten die neue Version der Schnellküche mit anschließender Snackbar, wie sie heute für zahlreiche Hotelbauten von Amerika her auch für unsere schweizerischen Verhältnisse übernommen wurde. Besonders inter-

essant an diesen neuen Küchentypen ist, daß eine ganze Anzahl von Küchenfunktionen in die Snackbar – wie das Grillieren von Würsten, Hamburger Beefsteaks und anderen Grillgutes – verlegt werden kann. Auch die Salate gelangen unzubereitet in die Schnellküche und werden vor dem betreffenden Gast gemischt und angerichtet. Herr Ernst Pauli, Bahnhofrestaureur, in Aarau sprach über die neuzeitlichen Entwicklungsmerkmale der Restaurationsküche. Als kompetenter Vertreter des schweizerischen Gastgewerbes betonte er ganz besonders, daß weder Kultur, noch Individualität der einzelnen Restaurants und schöne alte Sitten und Gebräuche der Mechanisierung und Automation zum Opfer fallen sollten. Gerade bei Großküchen ist die seriöse Berechnung der Bodenfläche wichtig, und prinzipiell sollte nie eine Küche um bereits gekaufte Apparate herum gebaut werden. Man rechnet bei einem Speiserestaurant in einer mittleren Stadt (150 Sitzplätze), wo zirka 50% Menüs und 50% à la carte bedient werden, mit 0,46 Quadratmeter Küchenbodenfläche pro Sitzplatz als Mittel. Der Idealfall bei einem Neubau ist immer eine Grundrißlösung, bei der sich Küche und Restaurationsräume im gleichen Stockwerk befinden. Den Aufbewahrungsräumen wird heute mehr denn je größte Beachtung geschenkt, ebenso

den Ventilations- und Temperaturregelungsfragen in der Großküche.

Auch das Thema der Anstaltsküche, das von Herrn Dipl.Ing. Meier behandelt wurde, zeigt die Organisation der Großküchenanlage von einem ganz besonderen Gesichtspunkt aus, der speziell bei Spitälern und ähnlichen Bauaufgaben beachtet werden sollte. Gerade in größeren Betrieben, in denen eine besondere Diätküche geführt wird und wo auch bei den normal zubereiteten Speisen auf das Maximum des Nährwertes Wert gelegt werden muß, werden ganz besonders große Qualitätsanforderungen an die Speisen gestellt. Die heutige Automation hilft dem modernen Großbetrieb Nährwerte erhalten und Energie sparen. Das Prinzip der modernen Anstaltsküche: Möglichst wenig Aufwand an Zeit, Arbeitskraft und Material für die beste Leistung. Auf die Transportverhältnisse ist gerade in Krankenhäusern, Anstalten, wo die Speisen direkt von der Küche bis zum entferntesten Krankenbett der riesigen Trakte ohne Qualitäts- und Wärmeverlust geführt werden müssen, besonderes Augenmerk zu legen. Was eine richtige Organisation einer kleinen Stockwerksküche oder Schwesternküche verlangt, wurde demonstrativ an zwei verschiedenen schematischen Beispielen gezeigt. Einer Schwester kann zum Beispiel durch

Laubhölzer
Nadelhölzer
Exoten
Sperrplatten
Tischlerplatten
Türen
Pavatex
Grisotex
Novopan

Tavapan
Spasopplatten
Ultrapas-
Kunstharzplatten
Furniere
Leime

Holzhandlung

Heinrich Grob & Co

Zürich 23
Röntgenstrasse 25
Telefon 051 - 42 41 41
Bern 22
Wankdorffeldstr. 68
Telefon 031 - 8 96 01

Ihr Einkauf vereinfacht durch grosse Auswahl