

Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift
Herausgeber: Bauen + Wohnen
Band: 20 (1966)
Heft: 4: Schulbauten = Ecoles = Schools

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>

Erfahrung — gross geschrieben

CUPOLUX

eurodome

eurobase

Seit 1907 sind wir in Glasdachbau tätig und seit 1955 auf Lichtkuppeln spezialisiert. Wir sind keine Handelsfirma, sondern ein leistungsfähiger Gewerbebetrieb mit eigenem technischem Planungsbüro und zuverlässigen Montageequipen.

CUPOLUX die erste und seit jeher führende Lichtkuppel. Glasklar, vergilbt nicht. In 15 Formaten, rund, quadratisch, rechteckig für alle individuellen Wünsche.

eurodome in 5 international genormten Standardgrössen, rund, quadratisch, rechteckig — die preisgünstige europäische Lichtkuppel.

eurobase der einbaufertige, isolierte Zargenrahmen für alle Cupolux und eurodome-Formate. Erübrigt Schalung und Blecheinfassung, verkürzt die Bauernmine.

Lüfter und Dachausstiege für Kuppeln (manuell oder elektrisch).

Verlangen Sie Prospekte, Preislisten, techn. Blätter, Offerten, unverbindliche Beratung.



Allmendstr. 7 Zürich 2 Tel. 051 / 25 79 80



CUPOLUX

eurodome



CUPOLUX

eurodome

eurobase



Kern-Reißzeuge für höchste Ansprüche

Wenn Sie ein Kern-Ingenieurreißzeug wählen, dürfen Sie ruhig höchste Ansprüche stellen.
An die Qualität des Rohmaterials.
An die Präzision der Bearbeitung.
An die Dauerhaftigkeit des Hartchrombelags.
Und an die Vielfalt zweckmässig zusammengestellter Kombinationen.

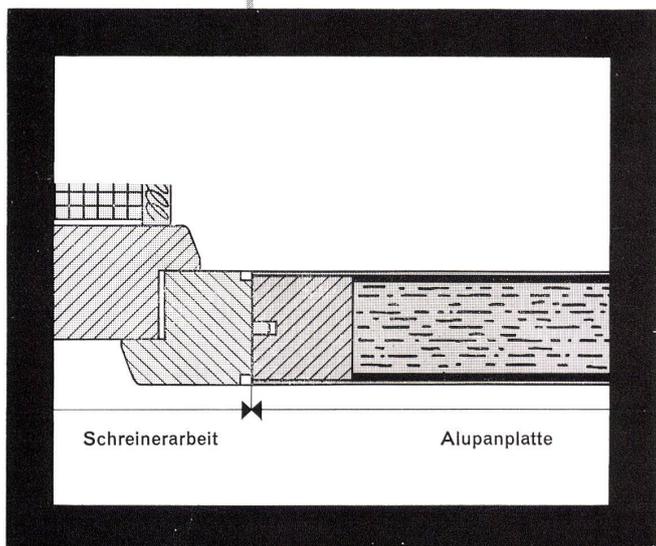
Kern & Co. AG Aarau

Alupan Türen sind verwindungs- frei

und eignen sich besonders für abgeschirmte Laubengang- und Wohnungsabschlüsse ALUPAN-Türblätter sind 40 mm dick und bestehen aus einer NOVO PAN-Platte, die mit Kantholz umleimt und beidseitig mit Aluminium bewehrt ist.

- Wohnungsabschlusstüren sind sehr oft Temperaturdifferenzen bis zu 40° C ausgesetzt. ALUPAN-Türen widerstehen diesen grossen Schwankungen und garantieren für gutes Stehvermögen
- ALUPAN-Türblätter werden dem Schreiner als Halbfabrikat — auf Mass geliefert, und von diesem fertig verarbeitet und angeschlagen

Keller + Co AG Klingnau 056 5 11 77



Gegen Einsendung des nachstehenden Coupons, senden wir Ihnen gerne unser ALUPAN-Merkblatt über die Fertigung und die Preisliste. Für alle möglichen Verarbeitungsprobleme, steht Ihnen ebenfalls der kostenlose Beratungsdienst zur Verfügung.

Coupon

(bitte in verschlossenem Umschlag senden)
Senden Sie mir bitte:
..... Exemplare ALUPAN-Merkblatt über die Fertigung
..... Exemplare ALUPAN-Preisliste
Wir erwarten einen Mitarbeiter Ihres Beratungsdienstes am
..... unser Sachbearbeiter heisst:
für eventuelle Rückfragen lautet unsere

Tel. Nr. _____

Datum _____

Name: _____

Adresse: _____

Edward F. Freytag, Rüschtikon

Das neue Personalrestaurant der Von Roll AG, Zürich, und der Rob. Aebi AG

In der Stadt Zürich sind die Verhältnisse auf dem Wohnungsmarkt seit langem prekär, so daß viele Angestellte in den Vororten oder außerhalb der Stadt wohnen müssen. Die früher übliche zweistündige Mittagspause reicht für die meisten Arbeitnehmer kaum mehr aus, den Weg aus dem Stadtzentrum nach Hause und wieder zurück zu bewältigen und in Ruhe das Mittagessen einzunehmen. Zudem sind die Verkehrsverhältnisse sehr schwierig, besonders wenn die Angestellten auf die Benützung der öffentlichen Verkehrsmittel angewiesen sind. Darum hatte die Von Roll AG, Zürich, wie viele andere Firmen schon vor einigen Jahren die durchgehende Arbeitszeit mit kurzer Mittagspause eingeführt.

Um den Angestellten eine Möglichkeit zu geben, an Ort und Stelle die Mittagsmahlzeit einzunehmen, wurde 1960 eine kleinere Betriebskantine im Handelshof — dem Bürohaus der Von Roll AG und der Rob. Aebi AG — zur Bedienung von rund 80 Personen eingerichtet. In der Zwischenzeit hat sich der Personalbestand der Von Roll AG, Zürich, mehr als verdoppelt, und die bestehende Kantine war bei weitem nicht mehr den Anforderungen gewachsen. Somit mußten viele die Restaurants in der Stadt aufsuchen. Aber gerade über die Mittagszeit sind in Zürich die Restaurants und die Tea-Rooms so überfüllt, daß die Situation von Tag zu Tag schwieriger wurde, insbesondere wenn die Arbeitszeit pünktlich eingehalten werden mußte.

Diesem Umstand hat die Firma Von Roll AG in großzügiger Weise Rechnung getragen und im obersten Stockwerk des Handelshofes ein Personalrestaurant in modernster Form geschaffen.

Zu Beginn des Jahres 1964 ist das Architekturbüro Edward F. Freytag in Rüschtikon mit der Planung und der Durchführung des Neubaus des Personalrestaurants für Von Roll und Aebi beauftragt worden. Herr Freytag selber war unter anderem lange Jahre technischer Direktor der «Mövenpick AG» und ist mit der betrieblichen Organisation moderner Restaurantbauten bestens vertraut. Die Pläne des Architekten wurden außerdem noch dem Schweizer Verband Volksdienst, der selbst eine große Zahl von Restaurants betreibt, zur Begutachtung vorgelegt. Für den Architekten stellte sich die Aufgabe, einerseits nach neuzeitlichen Gesichtspunkten einen hellen, freundlichen Pflegebereich, der Erholung in einer ruhigen Atmosphäre bietet, zu schaffen und andererseits eine leistungsfähige Großküche zu entwerfen, wo rationell gekocht werden kann. Weiter galt es, die Küche, die Ausgabe und den Speisesaal für einen kontinuierlichen Betrieb und Selbstbedienung auszuliegen.

Den Kern jedes Restaurants bildet die Küche. Im vorliegenden Fall muß sie in der Lage sein, bis zu 450 Gäste in drei gestaffelten Mittagszeiten zu bedienen; vorläufig sind allerdings nur deren zwei erforderlich. Die Küche ist nicht luxuriös, aber sie ist äußerst zweckmäßig organisiert. Sie enthält alle modernen Einrichtungen,

die für einen wirtschaftlichen Betrieb notwendig sind. Da die Speisen zu einer genau bestimmten Zeit in großen Mengen ausgegeben werden müssen, braucht es vor allem richtig dimensionierte, leistungsfähige Kocheinheiten. Die Kücheneinrichtung umfaßt neben den zwei elektrischen Kippkochesseln, einer elektrischen Kippbratpfanne und dem großen Hotelgasherd einen geräumigen Backofen, eine Friteuse, eine Salatschwinge, eine Kartoffelschälmaschine, eine Universalmaschine zum Rühren, Kneten oder auch Hacken, dann eine Kaffeemaschine sowie eine automatische Abwaschmaschine, die das gesamte Geschirr von 200 Personen in rund anderthalb Stunden fixfertig bewältigt. Dazu kommen große Kühlschränke, Tellerwärmer, ein Bain-Marie (Warmhaltebüfett) für die genormten Behälter und vieles andere mehr. Alle Arbeitstische in der Küche sind aus Chromstahl und mit Schubladen für die Arbeitsgeräte versehen.

Um im Restaurant und in der Küche optimale Arbeitsbedingungen zu schaffen, hat der Architekt den Küchenkomplex folgerichtig in den gesamten Material- und Verkehrsfluß eingebaut, angefangen bei der Anlieferung, endend beim Speisesaal. Es galt, minimale Wege: Küche—Ausgabe—Speisesaal—Geschirrrückgabe, zur Entlastung des Personals anzustreben.

Mit der gleichen Sorgfalt wie die Küche ist durch den Architekten auch der Speisesaal geplant worden. In dem hellen, dem heutigen Geschmack entsprechenden Eßsaal können gleichzeitig 136 Personen ihr Mittagessen an 33 Vierer- und 2 Zweiertischen einnehmen. Die nußbaumfarbigen, mit abwaschbaren Kunstharzplatten belegten Tische, die roten, bequem gepolsterten Stühle, der helle, lebendige Bodenbelag, welcher auch den Bleistiftabsätzen der Damen gewachsen ist, der Pflanzenschmuck und die Holzrasterdecke gleichen in allem mehr einem gepflegten Restaurant als einer herkömmlichen Personalkantine. Eine vollautomatisch gesteuerte Klimaanlage sorgt zudem dafür, daß auch die Luft im Speisesaal immer angenehm ist und daß in der Küche die Dämpfe abgesogen werden.

Die Gäste des Restaurants bedienen sich am langen Ausgabebuffet selber zuerst mit Tablett, Besteck und Papierservietten, darauf mit Brot und dem Salatteller. Dann erhalten sie das Essen auf dem Teller angerichtet und die Suppe. Aus Wirtschaftlichkeitsgründen kann im Personalrestaurant für Von Roll und Aebi nur ein Einheitsmenü zubereitet werden.

Kaffee und kalte Getränke sowie Desserts sind in zwei separaten Selbstbedienungsbuffets zur Verfügung. Die kalten Getränke aus den Automaten sowie die Desserts gehören aber nicht zum Menüpreis und müssen extra bezahlt werden.

Die Angestellten sollen sich in der knapp bemessenen Mittagszeit im Personalrestaurant entspannen und erholen können. Sie wählen ihren Sitzplatz frei. Es gilt eine ungeschriebene Hausregel, daß niemand sich in Überkleidern zu Tisch setzen darf, denn das Mittagessen soll in einer gepflegten Atmosphäre eingenommen werden.