

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 44 (1957)
Heft: 4: Wohlfahrtsbauten - Formgebung

Artikel: Wohlfahrtshaus der Gebrüder Sulzer AG in Oberwinterthur : Architekt Edwin Bosshardt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-34145>

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: 15.04.2025

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

Wohlfahrtshaus der Gebrüder Sulzer AG in Oberwinterthur



1

1955/56, Edwin Boßhardt, Architekt BSA/SIA, Winterthur

Aufgabe und Programm

Die Firma Gebrüder Sulzer erstellt gegenwärtig in Oberwinterthur große Werkbauten, denen die alte Kantine weichen mußte. Der Wechsel des Standortes bot die von den Benützern schon längst gewünschte Gelegenheit, das Gebäude so einzurichten, daß es die von ihm geforderten Dienste zu leisten imstande ist.

Es war nicht leicht, in der wechselvollen Zeit das richtige Maß in der Erfüllung der vielseitigen Wünsche eines so großen Fabrikbetriebes zu finden. Wie und wie weit sollen schon heute die Anzeichen für Arbeitszeitverkürzung und die damit in Zusammenhang stehende englische Arbeitszeit mit Werkverpflegung berücksichtigt werden? Wie lange muß für Fremdarbeiter gesorgt werden? Wo liegt das Optimum bezüglich Preis und Qualität in der Massenverpflegung? Wo liegen die Grenzen für Saaldimension und räumliche Gliederung? Alle diese Fragen und Probleme mußten anhand vieler Projektstudien untersucht und abgeklärt werden, damit erst ein auswertbares Raumprogramm zustande kommen konnte.

Schließlich schälten sich folgende Forderungen an den Bau heraus: Sitzplätze, in einer ersten Etappe,

für 800 Arbeiter, unterteilt in 2 bis 3 Räume

für 30 Personen des Küchen und Servicepersonals

für 120 Angestellte in separatem Raum

Total Plätze 950 Personen

Die Küche soll so dimensioniert sein, daß in einer Schicht 1500 Personen bedient werden können. Die Magazine und Kühlräume müssen auch beim Übergang auf Zweischichtenbetrieb noch groß genug sein. In einem separaten Trakt sollen eine Verwalterwohnung, eine Badeanlage mit 18 Duschen und

8 Wannen, ferner 16 Personalbetten in Einer- und Zweierzimmern mit Aufenthaltsraum geschaffen werden.

Die übrigen Räume im Keller sind für die Wäscherei, den Luftschutz und die Freizeitwerkstatt bestimmt.

Außerdem sind für Direktion und Gäste ein Speisezimmer und ein Konferenzzimmer mit eigener Garderobe vorzusehen. Zwei Speisesäle mit gemeinsamer Kinokabine sollen für Vorführungen mit Verdunkelung ausgestattet werden. Die Säle werden von einer zentralen Buffetanlage aus bedient.

Projektstudien mit Betriebsrechnung für Bedienung, Selbstbedienung und gemischtem Betrieb führten eindeutig zu einem gemischten Betrieb, und zwar in

1 Saal mit 550 Plätzen für Menubezuger mit Bedienung

1 Saal mit 250 Plätzen für Spezialplatten, Suppenesser mit Selbstbedienung

1 Saal mit 120 Plätzen für Angestellte mit Bedienung.

In der Grundrißlösung war besondere Sorgfalt einem flüssigen Betrieb in der Speisenzubereitung sowie der Bedienungs- und Besucherorganisation zu widmen. Auch einer zweckmäßigen Anlage für die technische Installation, für Heizung, Lüftung, Elektrisch, Kühlung, Aufzüge und Sanitär war Beachtung zu schenken. Die Umgebung mußte den Wünschen nach großzügigem In-Beziehung-Setzen von Innen- und Außenräumen gerecht werden.

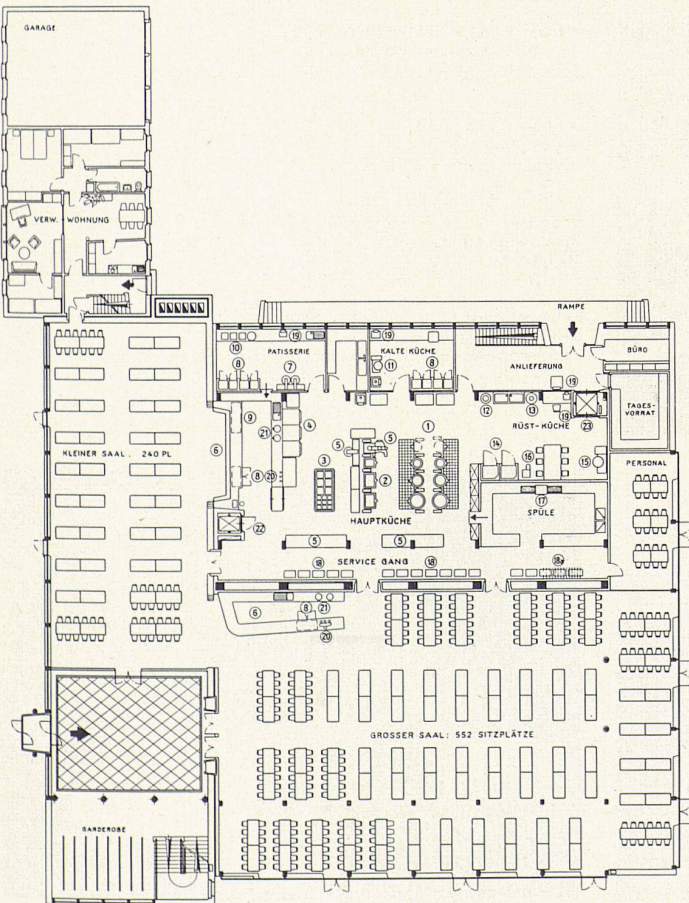
Vom äußeren architektonischen Ausdruck wurde erwartet, daß er schlicht und einfach sei. Ursprünglich war ein Sichtbetonskelett mit Klinkermauerwerk vorgesehen. Aus Spargründen und wegen zu kurzer Bauzeit für die Beschaffung der Steine wurden teilweise verputzte Außenflächen ausgeführt. Als Verglasung sind je nach Bedürfnis Glasbausteine, Thermo-pane oder Doppelverglasung gewählt worden. Die Innenräume sind sachlich mit neuzeitlicher Materialwahl und farbigen Akzenten gestaltet.



2



3



4

Materialien:

Halle: Böden und Treppen: Kunststein, geschliffen.
Aufenthalts- und Speiseräume: Böden: Plastokork dunkelgrau;
Wände: Abrieb gestrichen; Decke: gelochte Gipsplatten; stark
exponierte Wand: Linol uni grau; Holzwerk: Esche bzw. Ulme
natur; demontable Wand über Abluftkanälen: Pavatex mit
Ultraholzfoamier.

Küche: Böden und Wände: Hartsteinzeugplatten.

Mitarbeiter: Statische Berechnung und Eisenbetonarbeiten:
W. Naegeli, dipl. Ing. SIA, Winterthur.

Elektrische Anlagen: Schuler & Brauchli, Ingenieure, Zürich.
Heizung, Lüftung und Kühlung: Gebrüder Sulzer AG, Win-
terthur.

Sanitäre Anlagen und Kanalisation: E. Arnaboldi, Ing. SIA,
Winterthur

Umgebungsarbeiten: W. Leder, Gartenarchitekt, Zürich
Umbauter Raum: 21750 m³, Preis pro m³: 131 Franken.

1

Südseite mit großem Speisesaal
Façade sud avec réfectoire
South elevation with main dining-room

2

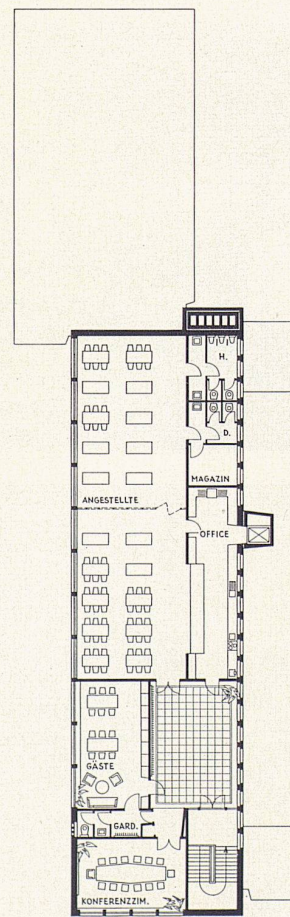
Blick von Südosten
Vue prise du sud-est
From the south-east

3

Wirtschaftshof mit Anlieferung von Nordosten
Cour de service avec accès pour les fournisseurs, vue du nord-est
Back yard with delivery access. from the north-east

4 + 5

Erdgeschoß und Obergeschoß 1 : 500
Rez-de-chaussée et étage
Groundfloor and upper floor

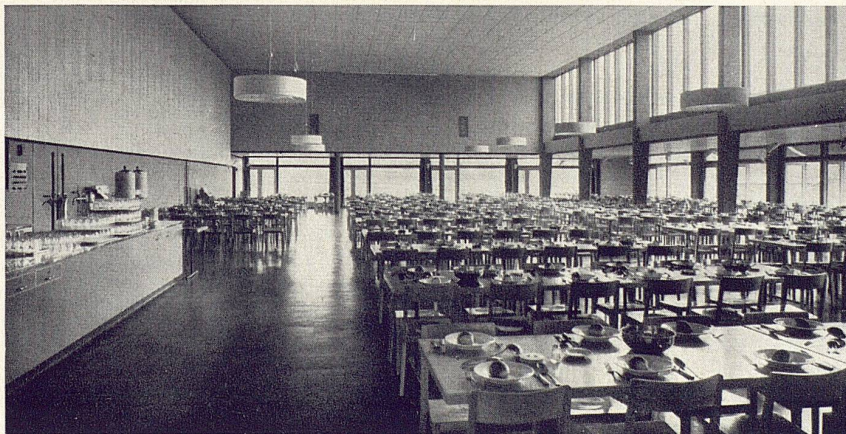


5

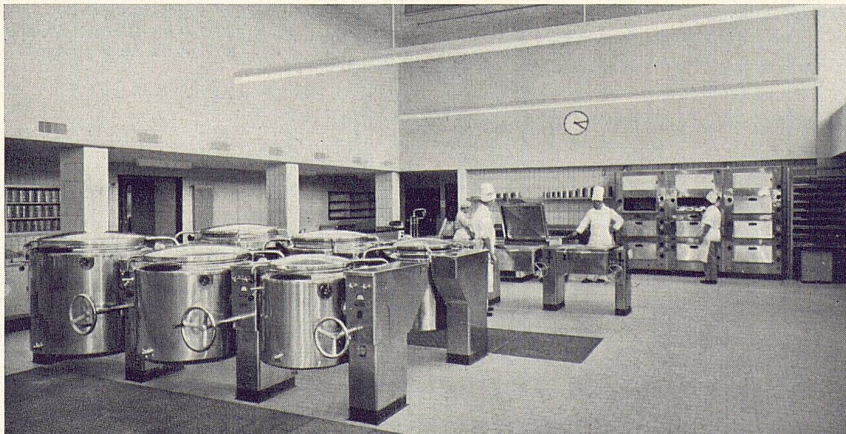
- 1 Kippkessel
- 2 Bratpfannen
- 3 Elektr. Herd
- 4 Brat- und Backöfen
- 5 Universalküchenmaschi-
ne z. Hacken, Passieren,
Rühren usw.
- 6 Buffet
- 7 Konditoreimaschine
mit Rührwerk
- 8 Kühlschränke
- 9 Wärmeschränke
- 10 Glacemaschine
- 11 Blitz
- 12 Salatschwinge
- 13 Kartoffelschälmaschine
- 14 Kartoffeldämpfer
- 15 Schneid- und
Hackmaschine
- 16 Reibmaschine
- 17 Abwaschmaschine
- 18 Servierwagen
- 18a Geheizte Servierwagen
- 19 Waage
- 20 Getränke-Anstich
- 21 Kaffee-Maschine
- 22 Lift ins Office 1. Stock
- 23 Lift ins Kellergeschoß



6



7



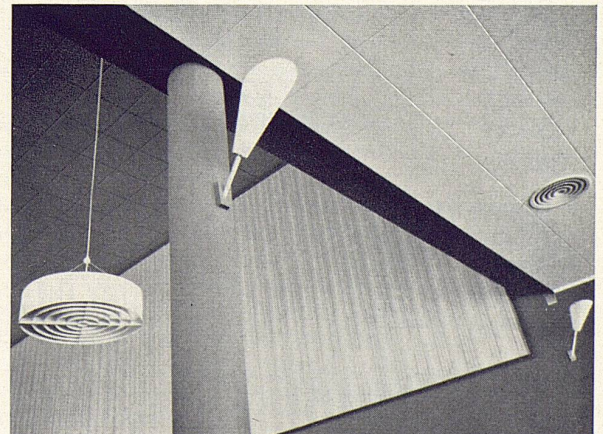
8

6
Angestellteneßraum im Obergeschoß
Réfectoire des employés à l'étage
Staff dining-room on the upper floor

7
Großer Eßsaal
Grand réfectoire
Main dining-room

8
Hauptküche
Cuisine principale
Main kitchen

9
Beleuchtungskörper im großen Saal
Divers types de lampes de la grande salle
Different kinds of lighting fixtures in the main hall



9