

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 50 (1963)
Heft: 5: Kantinen

Artikel: Cafeteria der IBM-Werke in Sindelfingen (Württemberg) : Architekt : K.A. Koppenhöfer, Ingenieur, Stuttgart
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-87052>

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>

Cafeteria der IBM-Werke in Sindelfingen (Württemberg)

Architekt: K. A. Koppenhöfer, Ingenieur, Stuttgart

Das Gebäude ist vom Werk durch eine Bahnlinie getrennt. Als Verbindung zum Werk wurde ein geschlossener 60 m langer Fußgängersteg gewählt, nachdem sich eine Bahnunterführung als zu teuer und auch aus anderen Gründen als unpraktisch herausgestellt hatte.

Um die Maße des Gebäudes klein zu halten, wurde eine zweigeschossige Anlage ausgeführt; Küche und Nebenräume befinden sich im Untergeschoß, Speisesaal mit Ausgabens und zwei Spülen im Erdgeschoß. Über Ausgabens und Spülen, die eine kleinere Raumhöhe als der Saal haben konnten, wurden in einem auf ganze Gebäudelänge durchgehenden Obergeschoß die Klimaanlage angeordnet. Unter dem Untergeschoß befindet sich noch eine sogenannte Installationsstraße, in die sämtliche Leitungen für die Kücheneinrichtung, die Kühlmaschinen und die Maschinen für die ölhdraulischen Aufzüge und die Hebebühnen untergebracht werden konnten. Die Nebenräume der Küchenanlage mußten knapp gehalten werden, da im Untergeschoß noch eine Reihe Schulungs- und Büroräume untergebracht sind.

Küche, Ausgabens und Speisesaal sind für kontinuierlichen Betrieb und Selbstbedienung ausgelegt. Es können pro Minute 30 Essen ausgegeben werden, bei kurzfristigem Stoßbetrieb auch mehr. Zurzeit werden etwa 2000 Essen ausgegeben. Die Betriebsangehörigen haben gestaffelte Essenszeiten in Gruppen von 50 bis 100 Personen. Obere Grenze der Anlage: rund 4000 Essen. Von den vier Ausgabens dienen drei für Normalessen und eine für Schonkost. Beilagen und Getränke können frei gewählt werden; Abrechnung mit Bons aus Automaten. Vor den Ausgabens liegt eine mit kleinen, niedrigen Tischen möblierte «Lobby» mit einer Automatengruppe für warme und kalte Getränke, Zigaretten usw., einem Verkaufsstand und der Werksbücherei. Diese Lobby hat bei den Werksangehörigen einen stärkeren Anklang gefunden, als man ursprünglich angenommen hatte. Schließlich befindet sich im Erdgeschoß noch ein Vortragssaal mit etwa 120 Sitzplätzen und Projektionskabine.

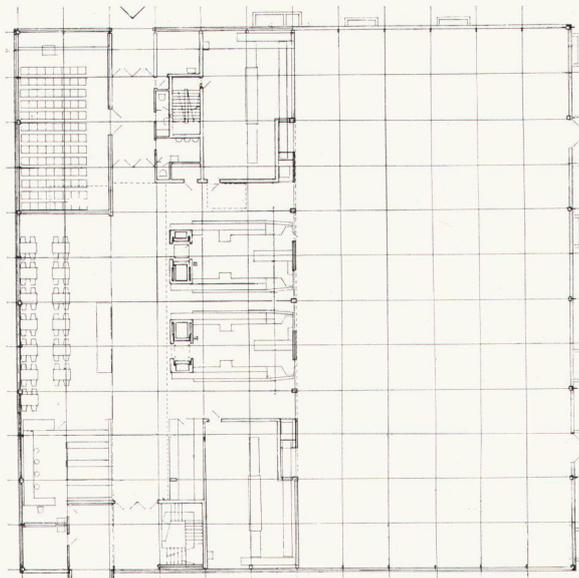
Konstruktion Untergeschoß: Sichtbeton, Sichtmauerwerk aus Kalksandsteinen. Erdgeschoß Stahlbeton- und Stahlskelett, Stahldachkonstruktion. Außenwände Gasbeton. Dach: Trapezbleche, Weichfaserplatten-Isolierung, 3 Pappelagen, Riesel-Abdeckung. Bodenbeläge: PVC und Mittelmosaik. Fenster-LM-Fenster mit Thermopaneverglasung. Abgehängte Decken: Holzträger, Hartfaserplatten.



1



2



3

1
Speisenausgabe
Distribution des repas
Distribution of meals

2
Küche, hinten Schwarzspüle und Kabine des Küchenchefs
Cuisine: au fond, la plonge et la cabine du chef de cuisine
Kitchen. In the background, dishwasher and chef's cabin

3
Grundriß 1: 550
Plan
Groundplan

Photos: Otto Benner, Stuttgart