

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

**Artikel:** Personalrestaurant im Suva-Neubau in Zürich : Architekt : Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-87057>

### **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>**

## Personalrestaurant im Suva-Neubau in Zürich



1

**Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich**

Der Neubau der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt befindet sich bei der Dreikönigsbrücke am linken Ufer des Schanzengrabens, gegenüber dem Hotel Baur au Lac. Das 140 Plätze aufweisende Personalrestaurant liegt im zurückgesetzten Dachgeschoß (7. Geschoß) und grenzt dreiseitig an eine Dachterrasse. Vom weitestgehend verglasten Saal, wie auch von der Terrasse aus, öffnet sich der Blick auf Zürichsee und Zürichberg.

Das Personalrestaurant ist für Selbstbedienung von 400 Gästen in drei Schichten eingerichtet. Die Küche einschließlich der wichtigsten Nebenräume befindet sich auf gleicher Höhe wie das Restaurant. Infolge Platzmangels mußten folgende Nebenräume auf anderen Geschossen untergebracht werden: Büro der Leiterin (1. Obergeschoß), Garderobenräume mit Duschen und WC, Lagerräume für Gemüse und Trockenvorräte sowie Kühlräume (1./2. Untergeschoß). Die Warenverbindung zwischen Anlieferung, Küche und Lagerräumen erfolgt durch einen Warenlift.

Das Selbstbedienungsbuffet befindet sich im Gang, unmittelbar vor dem Eingang ins Restaurant, während im Saal selbst ein separates Café-Buffer angeordnet wurde. Das Abservieren erfolgt durch Personal.

### *Konstruktion und Materialien*

Fassaden: Pfeiler, Brüstungen, Vordach, Pergola aus hellgestrichenem Sichtbeton; dunkelgrüne Holzfenster mit Verbundglas.

Heizung: Radiatoren in den Brüstungen.

Lüftung: Buffet-Vorplatz im Gang sowie Speisesaal und Küche sind ventiliert (Zu- und Abluft).

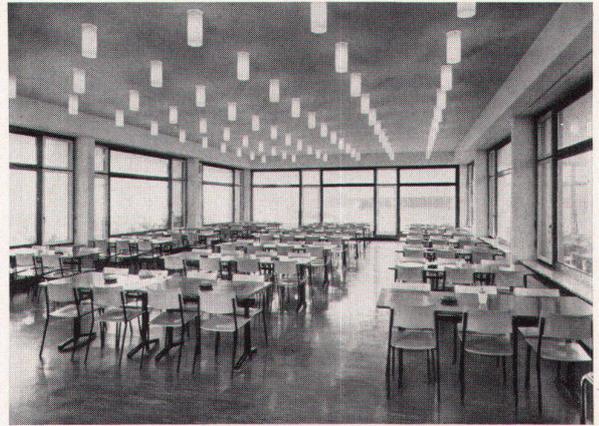
Speisesaal: Grüner Sucoflorboden, weiße Ölplastik an den

Pfeilern, schwarze Wandplatten an der Rückwand des Café-Buffer, heruntergehängte, gelochte Gipsplattendecke. Tische mit Kunststoffblatt (rot) und Metallfüßen; Stühle aus hellem Naturholz, ebenfalls mit Metallfüßen.

Buffetanlagen: Chromstahlblatt, Fronten mit hellgrauen Kunststoffplatten verkleidet.

Küche: Blaue Porphyrlplatten als Bodenbelag, weiße Wandplatten bis Türhöhe, heruntergehängte, gelochte Metalldecke. Elektrische Apparate aus Chromstahl, außen emailliert. Arbeitstische usw. Chromstahlblatt, Metallkonstruktion, feuerverzinkt; Korpusfronten Holz mit Kunststoffplatten verkleidet. Terrasse: Heller Terrazzobelag, Bepflanzung in Betonbehältern.

Photos: Wolf Bender, Zürich



2  
1  
1 Fassade am Schanzengraben  
Face donnant sur le Schanzengraben  
Schanzengraben elevation

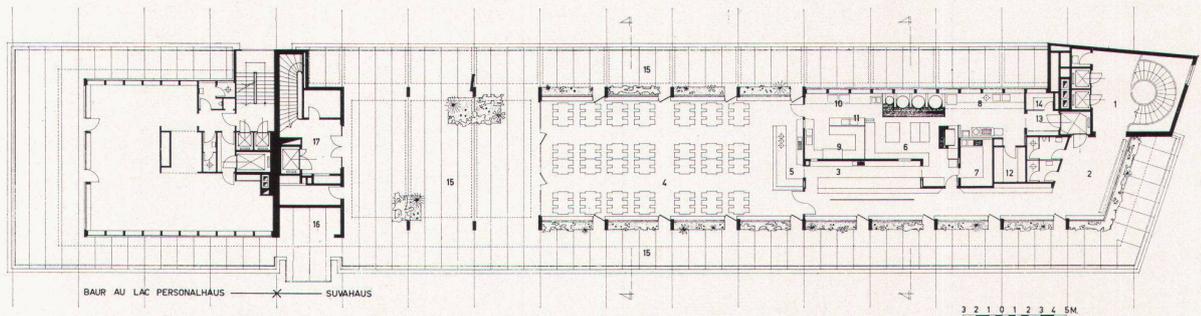
2  
Speisenausgabe  
Distribution des repas  
Distribution of meals

3  
Selbstbedienung  
Autoservice  
Self-service

4  
Eßsaal  
Réfectoire  
Dining-room

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

4  
1 Treppenhaus  
2 Vorplatz Garderobe  
3 Ausgabebuffet  
4 Eßraum  
5 Kaffeebuffet  
6 Warme Küche  
7 Kalte Küche  
8 Rüsterei  
9 Geschirrspüle  
10 Plonge  
11 Gläserspüle  
12 Economat  
13 Anlieferung  
14 Kontrolle  
15 Terrasse  
16 Gartenmöbel  
17 Nebentreppe



5