

Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 12 (1958)

Heft: 4: Hotelbau = Hôtels = Hotels

Artikel: Hotelbau : unter besonderer Berücksichtigung der amerikanischen Bau- und Betriebsrationalisierung = La construction actuelle d'hôtels en considération particulière de la rationalisation américaine dans le domaine de la construction et de l'exploitation ...

Autor: Schmid, Theo

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-329733>

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: 26.04.2025

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

Hotelbau

Unter besonderer Berücksichtigung der amerikanischen Bau- und Betriebsrationalisierung

La construction actuelle d'hôtels en considération particulière de la rationalisation américaine dans le domaine de la construction et de l'exploitation

Modern hotel construction taking special consideration of construction and operation in America

Zur Hotelplanung

Der letzte Weltkrieg und seine wirtschaftlichen Folgen haben im Hotelbau eine Weiterentwicklung auf europäischem Boden sehr erschwert, wenn nicht lahmgelegt, während in den USA eine ungehinderte Bauentwicklung zum Bau vieler neuer Hotels führte.

Frankreich, vor dem 1. Weltkriege in der Hotellerie führend, büßte durch Zerstörung 20 Prozent seiner Hotelzimmer ein. Der Wiederaufbau und Nachholungsbedarf wurde in Frankreich nach Kriegsende auf 10 Milliarden Francs geschätzt. Auch in der Schweiz und den übrigen Ländern war die europäische Hotellerie durch die Wirtschaftskrise der dreißiger Jahre schwer mitgenommen. Die ungünstige Relation von Hotelmietpreisen und Baukosten verunmöglichte bis vor wenigen Jahren den Hotelneubau in diesen beiden Pionierländern der klassischen Hotellerie.

In Amerika hat es sich einzig der Sheraton-Hotelkonzern zur Aufgabe gemacht, alte Hotels zu erwerben und sie durch Umbau auf den »Profit-Standard« aufzuwerten, z. B. Town House, Los Angeles. Diese Praxis erwies sich aber nach offizieller Bekanntgabe infolge der immer stärker werdenden Konkurrenzierung der rationeller eingerichteten Neubauten als unwirtschaftlich. Diese Tatsache bestätigt auch W. Tabler, New York, einer der maßgebendsten Architekten der Statler-Hotels. Er teilte mit, daß sich die Rationalisierung eines Hotelunternehmens nicht allein auf die

vereinigt. In Europa wies der größte französische Konzern »Les Grands Hôtels Européens« im Jahre 1931 offiziell 14 Hotels mit rd. 4500 Fremdenbetten auf. Die Hälfte dieser Bettenzahl entfiel auf 4 Großbetriebe mit 500 bis 600 Betten. Zur gleichen Zeit verfügte in Amerika der Statler-Konzern mit 7 Betrieben über das höchste Angebot von rd. 7500 Fremdenbetten. Die Hälfte dieser Bettenzahl entfiel auf die damals zwei größten Betriebe, das Statler-Hotel in Buffalo mit 2080 Fremdenbetten und das Hotel Pennsylvania in New York mit 2200 Fremdenbetten. In den letzten 25 Jahren haben sich der Sheraton- und der Hilton-Konzern zu den größten Hotelkonzernen Amerikas entwickelt, deren Ausmaß unsere europäischen



4



2

Verhältnisse weit übersteigt. Die Sheraton-Hotelkette, die größte in Amerika, weist heute 45 Betriebe auf. Sie verzeichnete im Jahre 1956 einen Umsatz von 122 Millionen Dollar bei einem 14proz. Reingewinn von 12,5 Millionen Dollar. Ihr neuester Bau ist das Sheraton-Hotel in Philadelphia, Pennsylvania (1957) (Architekten: Perry, Shaw, Hepburn und Dean). Im Bau befindet sich das Dallas Sheraton (Architekt W. Becket, Los Angeles). Als Projekt liegt vor das Sheraton-Binghamton, New York, von Architekt Samuel Glaser.

Die Hilton-Hotelkette unter der Leitung von Conrad N. Hilton ist der größte internationale Hotelkonzern und besteht aus 35 Hotels mit rd. 30000 Fremdenzimmern. Unter diesen befinden sich die von Hilton im Jahre 1954 erworbenen 10 Statler-Hotels. Der Hilton-Konzern verzeichnete im Jahre 1956 einen Umsatz von 190 Millionen Dollar bei einem ebenfalls 14proz. Reingewinn von 16 Millionen Dollar. 28 Betriebe befinden sich in den USA, weitere in Mexiko, Panama, Kuba, Spanien, der Türkei, Puerto Rico und Ägypten. Vor der Realisierung stehen Hotels in Kanada, Italien, Deutschland und eventuell Österreich.

Die architektonische Entwicklung der Statler- und Hilton-Hotels ist verschieden: So ist es bei den Hilton-Neubauten schwer, eine logische Bauentwicklung zu erkennen, was daraus zu erklären ist, daß Hilton mit verschiedenen Architekten arbeitet und insbesondere im Ausland die Zuziehung ortsansässiger Archi-

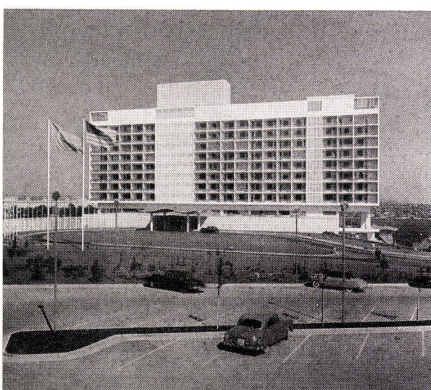
tektekten bevorzugt. Diese teils bewußte, teils bestimmt auch durch die regionalen Widerstände diktierte Freizügigkeit bewahrt ihn davor, in einen unerwünschten internationalen Schematismus zu verfallen. Aus diesem Grunde sind seine betrieblich rationalisierten, aber architektonisch stets neu konzipierten Bauten immer beachtenswerte Einzelleistungen, wie z. B. das Beverly Hilton in Los Angeles und das Hilton-Hotel in Istanbul. Entwicklungsmäßig bedeutend interessanter ist die langjährige und zielsichere Planung der Statler-Hotels durch die Architekturfirma Holabird, Root und Burgee und Architekt W. Tabler, der 1955 das Hartford Statler und 1956 das Dallas Statler ausführte. Tabler hat in verschiedenen Veröffentlichungen, aber noch mehr in seinen Bauten über die Rationalisierungsmaßnahmen im amerikanischen Stadthotel Zeugnis abgelegt. Diese Untersuchungen, von denen später die Rede sein wird, gilt es in erster Linie zu beachten.

Die Struktur des amerikanischen Stadthotels

Das amerikanische Stadthotel stützt sich auf bestimmte psychologische Voraussetzungen, die uns Europäern fremd sind und uns deshalb auf einer Amerikareise auch befremden. Es ist das Massenprinzip und die allgemeine Normalisierungstendenz. Sie äußert sich im Hotel im sogenannten »Convention System«. Der Amerikaner lebt und denkt in Kollektivbegriffen. Sein starkes gesellschaftliches Anschlußbedürfnis drängt zur Gruppenorganisation, sei es in Form freier Zusammenkünfte (Parties) oder in organisierten Tagungen geschlossener Interessengemeinschaften. Die Zahl solcher gesellschaftlicher Vereinigungen ist in Amerika unübersehbar. Deshalb besteht in der Nähe aller städtischen Agglomerationen als erstes ein großes Bedürfnis nach Gesellschaftsräumen. Zweitens ist der Amerikaner bezüglich aller sich wiederholender Tagesfunktionen intensiv auf die Vermeidung unnötigen Zeitverlustes bedacht. Dies bezieht sich ganz besonders auf die außerhalb seiner bereits weitgehend rationalisierten Berufsarbeit liegenden Tagesfunktionen: Essen und Einkaufen bedeuten dem Durchschnittsameri-



1



3

Betriebsführung und einige bauliche Korrekturen beschränken kann, sondern eine Neuplanung fordert, die sich auf das Grundkonzept der Raumplanung und Betriebsorganisation erstreckt. Nur so können die technischen Möglichkeiten und wissenschaftlichen Erkenntnisse des rationellen Haushaltens dem Hoteliert dienstbar gemacht werden. Zwei wichtige Faktoren ermöglichten in Amerika die Durchführung der Hotelrationalisierung. Der erste ist die hochentwickelte Industrie und Standardisierung, der zweite die Akkumulierung des Hotelkapitals. Während die europäischen Hotels ihrer wesentlichen Struktur nach mehrheitlich Privatunternehmungen sind, finden wir diese in Amerika zu großen Konzernen

1 Sheraton Town House, Los Angeles, Kalif.

2 Binghamton Sheraton, N. Y. Architekt: S. Glaser, Boston.

3 Istanbul Hilton. Architekten: Skidmore, Owings & Merrill, New York.

4 Beverly Hilton, Beverly Hills, Kalif. Architekt: Welton Becket, Los Angeles.

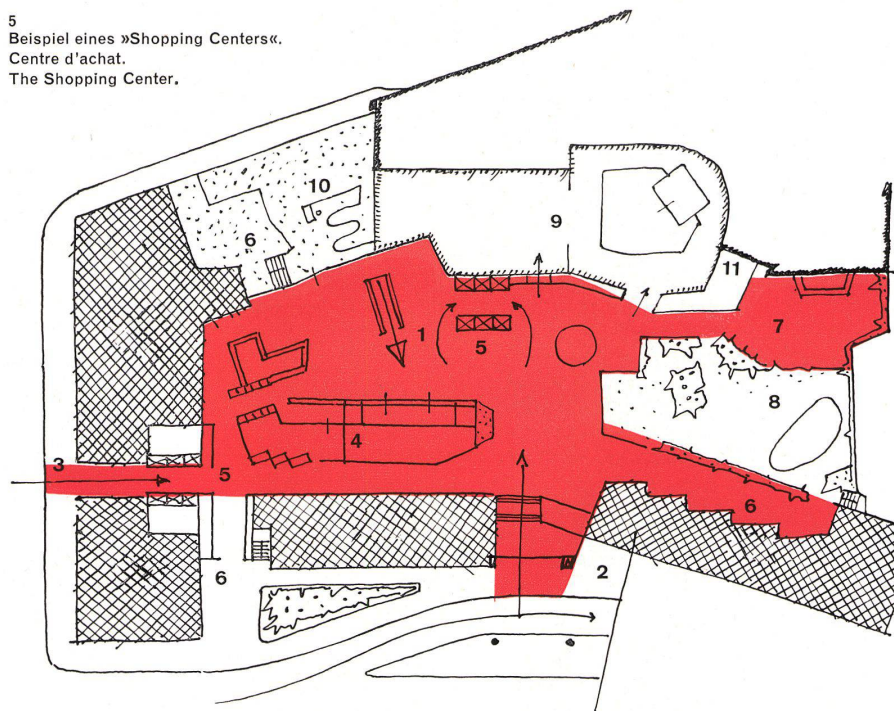
kaner einen unerwünschten Zeitverlust. Die Gourmets und Flaneurs der Pariser Straßen sind in dieser turbulenten Bevölkerungsmasse nicht anzutreffen. Der Amerikaner schuf sich das Schnellbedienungs- oder Snackrestaurant mit dem A-la-minute-Betrieb, wo ihm das Essen ohne große Auswahl auf fertig zubereiteten Platten ohne Wartezeit verabfolgt wird. Gleicherweise schuf er das Shopping Center, das ihm erlaubt, alle seine Einkäufe an einem und demselben Orte zu tätigen. Eine letzte das Stadthotel bestimmende wichtige Voraussetzung ist die allgemeine Motorisierung und, weil sie allgemeiner Natur ist, die unangefochtene Privilegierung des Autofahrers gegenüber dem Fußgänger. Der amerikanische Automobilist, der Schöpfer des »Drive-in-theater« fordert für das Hotel einen einwandfrei organisierten Zubringerdienst und einen freien Raum für Autoparkierung, wenn möglich in direkter interner Verbindung mit dem Hotel. Das Hotel Terrace Hilton (Arch. Skidmore, Owings und Merrill) im Zentrum Cincinnati leidet enorm darunter, daß die Zufahrten ungenügend sind und die Hotel-Klientelen für die Autoparkierung auf ein Nachbargrundstück verwiesen werden müssen. Im Gegensatz dazu zeigen z. B. das Sheraton-Hotel im Zentrum von Cincinnati und das Beverly Hilton in Los Angeles einwandfreie Verkehrseinrichtungen, die nicht als außergewöhnlich, sondern als heutige Norm zu betrachten sind. Interessant ist, daß beim Beverly Hilton ein Extrazugang für die Fußgänger neben der allerdings mit Gehstreifen versehenen Autozufahrt praktisch kaum benutzt wird. Zusammenfassend sind die charakteristischen Merkmale des amerikanischen Stadthotels erstens: der große Raum- aufwand an hotelfremden Gesellschaftsräumen, zweitens: das Bedürfnis nach einem Snackrestaurant neben dem Speisesaal für die Hotelgäste, drittens: die räumliche Einbeziehung eines Shopping Center in direkter Verbindung mit den Allgemeinräumen des Hotels und viertens: die Notwendigkeit einer eigenen Verkehrsanlage.

Betriebswirtschaftlich bedeutet die Aufnahme der obenerwähnten, mehrheitlich hotelfremden Räumlichkeiten eine finanzielle Entlastung für den Gesamtbetrieb, weil diese, an richtiger Lage, relativ gut vermietet werden können, anderseits werden die Erstellungskosten dadurch wesentlich erhöht. Der Baukostenanteil der Gesellschafts- und Betriebsräume betrug bis jetzt durchschnittlich 60 bis 65 Prozent. 75 Prozent der Inneneinrichtungskosten entfallen auf sie. Die allgemeine kubische Entwicklung der Bautypen steht stark unter dem Zwang der wachsenden Disproportion der Raumbedürfnisse zwischen den Logier- und Gemeinschaftsräumen.

Für diese reichte im Einblocksystem die Erdgeschoßfläche schon lange nicht mehr aus. Früher brachte der eingeschossig überbaute Innenhof den notwendigen Ausgleich. Die Weiterentwicklung erforderte eine flexiblere Lösung, die heute in Amerika konsequent entwickelt vorliegt.

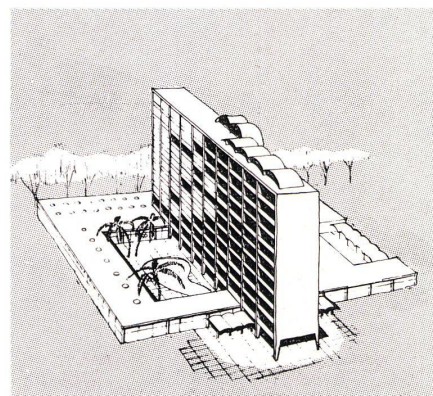
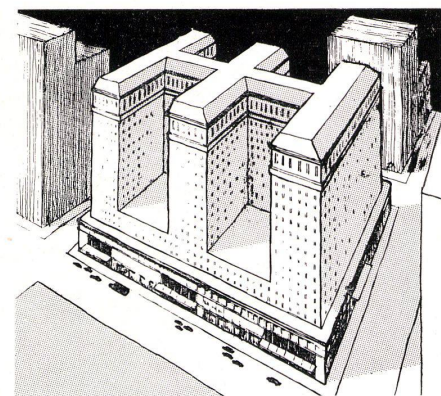
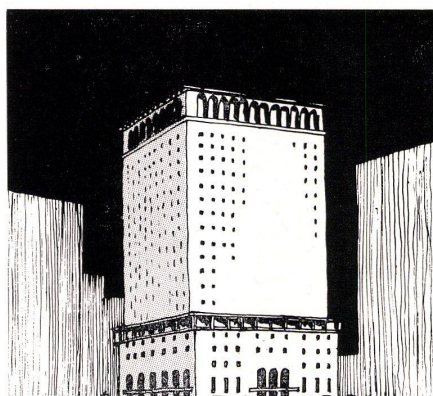
Sie zeigt zwei räumlich voneinander unabhängige Expansionsrichtungen, nämlich den 1- bis 2geschossigen Flachbau für die Gemeinschaftsräume in horizontaler Entwicklung und der über ihnen liegende sich als Hochhaus vertikal entwickelnde Baukörper des Logierhauses mit den Fremdenzimmern und privaten Räumen. In ihm liegt auch das Stockwerk mit der gesamten Betriebsinstallation. Dieser neue Bautyp sprengt die Zwangsjacke des ursprünglichen Hotelsilos, in den kaum alles hineinzupferchen war, und die Bahn für eine humanere Entwicklung, die sich nicht nur auf das amerikanische Stadthotel beschränkt, ist frei geworden.

5 Beispiel eines »Shopping Centers«. Centre d'achat. The Shopping Center.



- 1 Rolltreppe / Escalier roulant / Escalator
- 2 Nebeneingang / Entrée de service / Side entry
- 3 Personaleingang / Entrée du personnel / Staff entry
- 4 Reception / Réception / Reception
- 5 Aufzüge / Ascenseurs / Elevators
- 6 Läden / Magasins / Shops

- 7 Bar
- 8 Gartenanlage / Jardin / Patio
- 9 Säle / Salles / Function rooms
- 10 Snack-Restaurant / Restaurant-snack
- 11 WC



6 Baublock mit geschlossenem Innenhof. Immeuble à cour intérieure fermée. Scheme with interior court.

7 Baublock mit Außenhöfen. Immeuble à cours extérieures. H-court development.

8 Neuzeitlicher Bautyp. Exemple contemporain. Contemporary example.

Amerikanische Hotelplanung und -kalkulation

Architekt William Tabler, New York, gibt einige Richtlinien bekannt, welche heute bei der neuzeitlichen Planung der Statler-Hotels gelten, welche nicht erst heute, sondern schon früher als die bestorganisierten Stadthotels Amerikas bekannt waren, so daß das Ergebnis seiner theoretischen und praktischen Erfahrungen für die amerikanischen Verhältnisse der Stadthotellerie als allgemeingültig betrachtet werden darf.

Die Raumdimensionierung ist eine reine Kalkulationsfrage, für welche die folgenden Gleichungen zu erfüllen sind:

1. Gleichung bezüglich der Grundstückskosten:

Diese sollen 10 Prozent der Gebäudekosten nicht überschreiten. Eine Mehrbelastung muß durch entsprechenden Mehrertrag hotelfremder Betriebe kompensiert werden. Infolge der hohen Bodenpreise sind z. B. im Terrace Hilton-Plaza in Cincinnati 7 Stockwerke für zwei Warenhäuser und im Statler Centre in Los Angeles 11 Stockwerke für Büros als Kompensation eingebaut.

2. Gleichung bezüglich der Mietpreis-Baukosten-Relation: 1 Dollar Zimmermiete hat 1000 Dollar Gebäudekosten zu entsprechen, d. h., ein Hotel mit 400 Zimmern mit 10 Dollar Miete darf maximal 4 Millionen Dollar kosten. Mehrkosten müssen durch zusätzliche Einnahmen hotelfremder Betriebe gedeckt werden.

3. Gleichung bezüglich des Verhältnisses von Privaträumen und Gesellschaftsräumen: Das Raumvolumen der Schlafgeschosse muß gleich oder größer sein als dasjenige der Gemeinschaftsräume, inklusive der Dienst- und Betriebsräume.

4. Gleichung bezüglich des Verhältnisses von Zimmergröße und Zimmermiete: 1 Quadratfuß (0,092 m²) Bruttobodenfläche (ohne Bad und Vorraum) hat eine Zimmermiete von 5 bis 6 Cent abzuwerfen, d. h., ein Zimmer von 109 sq. ft. (10,0 m²) darf nicht weniger als 5,45 bis 6,55 Dollar kosten.

Voraussetzung für die Erfüllung dieser vier Gleichungen ist eine Hotelgröße von minimal 1000 Zimmern (Beispiel Boston Statler). Das Bedürfnis nach Hotels dieser Größenklasse besteht nicht nur innerhalb der Großstädte. Ihre prekären Verkehrsverhältnisse und der Wunsch nach besseren hygienischen Bedingungen haben, gestützt auf den ausgezeichneten Ausbau des Verkehrsnetzes, zur Bildung kleiner städtischer Agglomerationen außerhalb der Großstädte geführt, die einen starken Geschäfts- und Passantenverkehr aufweisen. In diesen verhältnismäßig kleinen städtischen Trabanten kann man respektablen Hotelunternehmen begegnen. Ein Beispiel dafür ist Hartford, 200 km von New York, in dem sich hauptsächlich Versicherungsgesellschaften niedergelassen haben und das mit seinen nur 170000 Einwohnern eines der neuesten Statler-Hotels mit 455 Zimmern besitzt. Bei der Planung der neuen Statler-Hotels wird mit einer notwendigen durchschnittlichen Bettenbesetzung von 60 bis 65 Prozent gerechnet. Die älteren, nicht rationalisierten Hotels sind heute durchweg auf eine Bettenbenutzung von 85 Prozent angewiesen!

Die Betriebsrationalisierung

Außer der fortschreitenden technischen Vervollkommenung der Betriebsanlage durch Einführung immer hochwertigerer Apparate und Maschinen sowie der Verkürzung der Arbeitswege durch eine rationellere Raumorganisation liegt heute das Hauptgewicht der Betriebsforschung in der Einsparung und Ausnützung der menschlichen Arbeitskraft. Tabler berechnet heute den gesamten Personalbedarf nach der Norm: 1,0 Angestellter je Zimmer. Im Hartford-Hotel mit 455 Zimmern und 370 Angestellten liegt der Personalbestand bei 0,8 Angestellten je Zimmer, während in dem von ihm zuletzt erbauten Dallas-Statler mit 1000 Zimmern und total 600 Angestellten der Personalbestand sogar auf 0,6 Angestellte pro Zimmer reduziert werden konnte. Im Vergleich dazu leistet sich das im Jahre 1949 erbaute Shamrock-Hilton-Hotel in Texas den Luxus von zwei Angestellten je Hotelzimmer. Gegen eine Überbeanspruchung der verminderten menschlichen Arbeitskräfte sorgen die individuellen Schutzbestimmungen der Gewerkschaften und Arbeitsverbände. So ist z. B. in den meisten Staaten das Arbeitspensum eines Zimmermädchens auf die tägliche Wartung von maximal 16 bis 18 Fremdenzimmern beschränkt. Wie einschneidend diese Vorschriften und Usancen gehen, zeigen gewisse Vorkerungen im Hotel, deren Sinn der Hotelgast wohl kaum errät: In den Zimmern werden neuerdings die einst propagierten Fluoreszenzröhren wieder durch gewöhnliche Glühlampen ersetzt, weil diese vom Zimmermädchen selbst ausgetauscht werden können, während für den Ersatz der Röhrenlichter allein der Monteur (mit doppeltem Stundenlohn!) zuständig ist. Andererseits verweigert das Zimmermädchen das Putzen des Ablaufstutzens im Waschbecken, was gewisserorts zur Wiedereinführung des alten Gummi-

zapfens führte, dessen sich das Zimmermädchen anzunehmen pflegt.

Dies sind nur zwei Beispiele, die zeigen, wie weit ins Detail die Hotelplanung reicht und wie oft die hohen Arbeitslöhne auf die Wahl der Materialien und Fabrikate entscheidend einwirken. Deshalb steht auch der Hotelplaner ständig im Kampf gegen veraltete und verteuerte Bauvorschriften. Auch hier ein Beispiel: Durch die bis jetzt unerlaubte Zusammenlegung der Sekundärentlüftung zweier benachbarter Baderäume wurden im Hartford-Hotel 100000 Dollar oder rd. 2 Prozent der Gesamtkosten eingespart.

Die Empfangs- und Gesellschaftsräume

Ihre Entwicklung kann nur von der Ertragsrechnung ausgehend begriffen werden. Prozentual zum Umsatz verzeichnen die Statler-Hotels in den einzelnen Sektoren folgende Reingewinne:

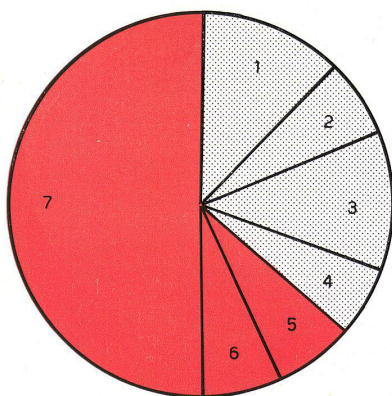
Logie:	70 Prozent
Getränke:	50 Prozent
Essen:	0 Prozent
Läden:	20 Prozent

Die Zahlen zeigen deutlich genug, daß die Bodenfläche der privaten Gästezimmer weitaus die ertragreichste ist. Als zweitwertigste figurieren die Lokale mit Getränkeausschank, wie Bars usw., die in den meisten Großstädten Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten. Das Küchengeschäft ist am Gewinn unbeteiligt.

Einen relativ hohen Ertrag werfen die hotel-fremden Mietlokalitäten ab, die sogenannten »Rental Spaces«. Unwirtschaftlich sind die Gesellschaftsräume, während die Empfangsräume überhaupt keinen Ertrag abwerfen, d. h. das Unternehmen finanziell belasten. Deshalb ist die heutige Tendenz verständlich, diese ertragsmäßig nutzlose Bodenfläche auf ein Minimum zu verkleinern.

Früher hatte die Eingangshalle den Eindruck von Raum und Größe zu vermitteln. Sie wies nicht nur das teuerste Raumvolumen auf — wie heute noch in Luxushotels —, sondern hatte gerade infolge ihres Ausmaßes und ihrer Unübersichtlichkeit den Nachteil der unerwünschten Mitbenutzung durch die sogenannten »free loaders«. Das sind Straßengäste, welche das Hotel gerne als Treffpunkt für geschäftliche Abwicklungen oder auch nur als Warte- oder Ruheraum zu benutzen pflegen. Die heutige Raumrevidur schließt solche Mißbräuche aus. Abgesehen vom Verzicht auf das Lese-, Schreib- und Spielzimmer wird die Hotelhalle nicht mehr als Warteraum, sondern ausschließlich als Zirkulationsraum erklärt. Auch der Hotelruheraum steht heute auf dem Verzichtprogramm. Er ist im Dallas Statler nicht mehr zu finden. Im Hilton-Hotel in Istanbul gelangte er, nach Aussage des Direktors, entgegen den ursprünglichen Intentionen Hiltons, noch zur Ausführung.

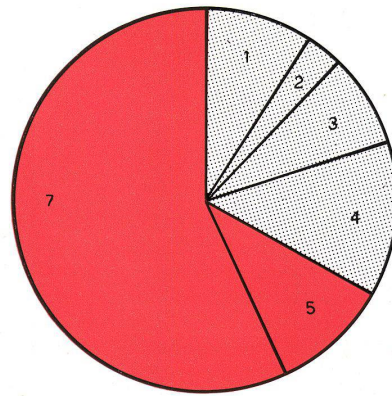
Die Reorganisation des Empfangsraumes geht



Bodenflächenvergleich / Comparaison des surfaces / Comparison of areas

- 9 Amerikanischer Betrieb. Exploitation américaine. American example.
- 10 Europäischer Betrieb. Exploitation européenne. European example.

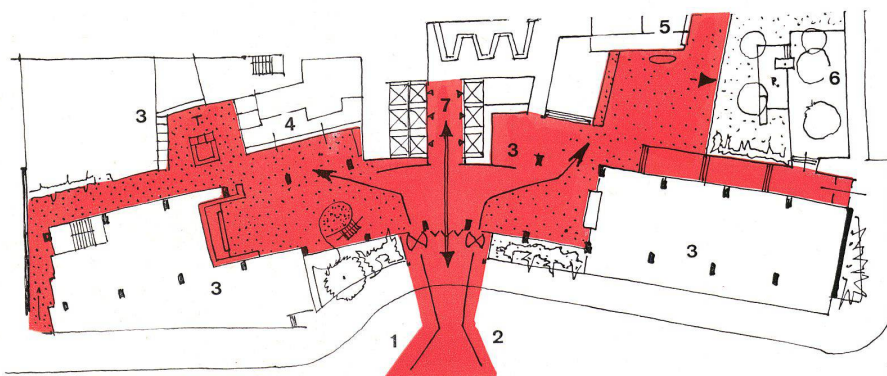
- 1 Betriebsräume / Locaux d'exploitation / Utility rooms
2 Verwaltung / Administration / Administration
3 Offizielle Verkehrsräume / Circulation du public / Lobbies
4 Küche inklusiv Lager / Cuisine et entrepôts / Kitchens including storage
5 Speise- und Gesellschaftsräume / Salles à manger et de réunion / Dining-rooms
6 Hotelfremde Mietlokale / Locaux loués ne faisant pas partie de l'hôtel / Private shops
7 Private Gästeräume / Chambres d'hôtel / Guest rooms

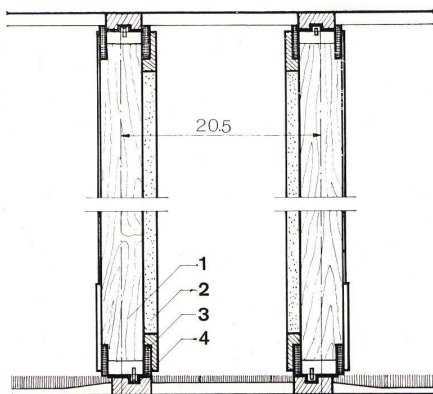


- Produktive Bodenfläche. Surface utile. Productive floor area.
- Unproduktive Bodenfläche. Surface non-utile. Unproductive floor area.

- 11 Organisation der Empfangsräume. Organisation des salles de réception. Development of the lobby.

- 1 Zur Reception / Vers la réception / To the reception
2 Zu den Sälen / Vers les salles / To the function rooms
3 Vermietbare Lokale / Locaux à louer / Rental space
4 Reception / Réception / Reception
5 Speisesäle / Salles à manger / Dining rooms
6 Garten / Jardin / Garden
7 Aufzüge / Ascenseurs / Elevators



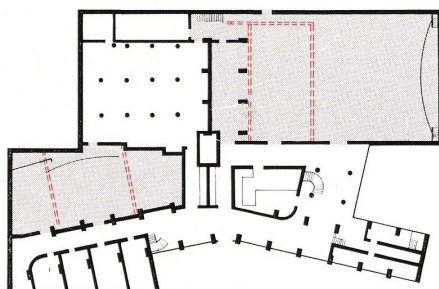


Akustische Doppelschiebewand.
Double paroi coulissante acoustique.
The acoustic partitions.

12 Schnitt / Coupe / Section

- 1 Türe / Porte / Door
2 Akustikplatte / Panneau acoustique / Acoustic slab
3 Filz / Feutre / Felt
4 Führungsschiene / Rail / Guide rail

13 Raumunterteilung / Division de l'espace / Room Division



Entwicklung des Konstruktionsrasters
Développement de la grille de construction
Structural development

14 Einzimmerwabensystem (Massivbau).

Système de rayons de miel pour chambres isolées (Construction massive).

Single room box-frame (solid construction 1 stage).

15 Einzimmerskelett (1. Stufe).

Squelette pour chambres isolées (1e phase).
Single room bay (1 stage).

16 Zweizimmerskelett mit vier Stützen (2. Stufe).

Squelette pour deux-pièces, à quatre supports (2e phase).
Four column two-room bay (2 stage).

17 Zweizimmerskelett mit zwei Stützen (3. Stufe).

Squelette pour deux-pièces, à deux supports (3e phase).
Two column two-room bay (3 stage).

davon aus, daß die Mehrzahl der amerikanischen Gäste sich voranmeldet und beim Betreten des Hotels die Reception gerne umgeht, um möglichst direkt zur Liftbatterie und ins Zimmer zu gelangen. Verlangt wird die Trennung der Logiergäste von den Benützern der Gesellschaftsräume am Eingang.

Schwerer als die Reduktion der Empfangsräume fällt dem Amerikaner die ihm durch das Betriebsergebnis auferlegte Beschränkung der Gesellschaftsräume, weil er vor allem auf den großen Ball- und Festsaal infolge des bereits erwähnten »Convention«-Betriebes nicht verzichten kann. Aber auch hier hat Tabler eine Lösung gefunden, die uns Europäer besonders interessieren dürfte. Sie beruht auf dem Prinzip der flexiblen Wände. Im Hartford-Statler hat er als erster den flexiblen Raum im Hotel konsequent entwickelt. Dieses Hotel besitzt als Gesellschaftsräume außer einem Versammlungslokal einen einzigen großen Festsaal, der durch schallsichere Schiebetüren in 12 gewünschte Raumgrößen unterteilt werden kann. Diese flexible Anlage hat sich im Betrieb bewährt: es wurde festgestellt, daß das Hartford-Hotel in einem Spitzenmonat einen Umsatz zeitigte, der nur 10 Prozent kleiner war als der des Boston Statler mit seiner dreifachen Bodenfläche an Gesellschaftsräumen. Das spätere Hotel Dallas ist eine ähnliche Verwirklichung in größerem Maßstabe. Die Aufwertung der Bodenfläche durch Flexibilität schafft ein neues Raumprinzip im Hotelbau, das sich über das amerikanische Stadthotel hinaus Einfluß verschaffen wird.

Die Baukonstruktion

Sie stützt sich auf eine im Jahre 1930 für den Massivbau entwickelte Zimmernorm auf Grund der damaligen, heute teilweise revidierten Bauordnung. Ausgehend von der starren Wohneinheit des Hotelzimmers, führt die Entwicklung über den Skelettbau zu Neukonstruktionen, die einen weitgehend flexiblen Einbau von Wohneinheiten verschiedener Größe gestatten. Die Emanzipation der Raumorganisation vom statischen Prinzip — eine Allgemeinentwicklung — entspricht den variablen Bedürfnissen des Hotels in ganz besonderer Weise.

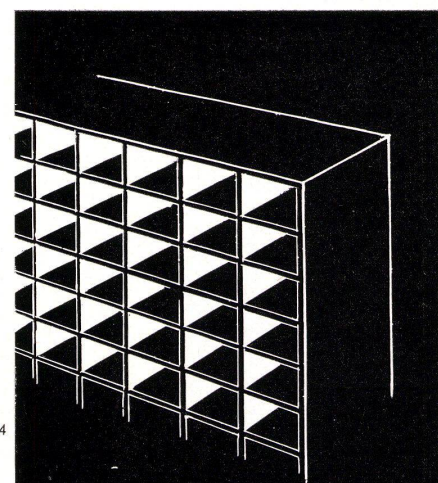
Im Hotelbau läßt sich diese Entwicklung auch sehr anschaulich verfolgen:

Die erste Stufe im Skelettbau zeigt vorerst noch den Einzimmermodul der Massivbauweise; die Last der früheren Tragwände des Gästezimmers ist durch Unterzüge abgefangen und von zwei Fassaden- und zwei Innenstützen aufgenommen. Oft fielen die beiden Innenstützen infolge tragfähiger Ausbildung der Badezimmerwände weg. Die Achsenabstände der Querunterzüge liegen den Zimmereinheiten entsprechend zwischen 3,50 bis 5,00 m.

Die zweite Stufe ist der Zweizimmermodul mit 2 Fassaden- und 2 Innenstützen, ausgehend von der doppelten Wohneinheit. Er besitzt bereits eine nicht fixierte Zwischenwand, die praktisch innerhalb der Konstruktionseinheit drei verschiedene Zimmergrößen ermöglicht, was in vielen Fällen genügt. Die Querbinder weisen Achsabstände zwischen 6,00 bis 7,60 m und die der Binderstützen solche von 3,80 bis 5,50 m auf. Auch hier fielen oft die Innenstützen bei einem tragfähigen Sanitärblock weg.

Die dritte Stufe ist der Zweizimmermodul mit nur 2 Stützen und entlasteter Außenwand, der eine doppelbündige Zimmeranordnung voraussetzt. Mit dieser Konstruktion wurde die im Hotelbau bisher höchste Flexibilität in die Breite und Tiefe der Zimmer erreicht. Gegenüber der zweiten Stufe wird die Hälfte der Stützen und Fundamente gespart. Die großen Spannweiten erübrigen teure Abfangungen über dem Erdgeschoß. Durch die Entlastung der Außenwand gewinnt man außerdem rd. 5 Prozent Zimmerfläche.

In Amerika werden die Hotels fast ausschließlich in Eisenbeton erstellt, der für Gebäude bis zu 22 Stockwerken wirtschaftlicher ist als Stahl. Eine Vergleichsrechnung ergab beim Hartford Statler für die Eisenbetonkonstruktion eine 38proz. Kosteneinsparung gegenüber der Stahlkonstruktion (Rohbau). Diese unverständlich hohe Kostendifferenz ist in erster Linie mit den feuerpolizeilichen Vorschriften zu begründen, welche für die Stahlkonstruktion noch meistens eine feuersichere, massive Ummantelung vorschreiben, die heute in Beton ausgeführt wird. Die Vorteile

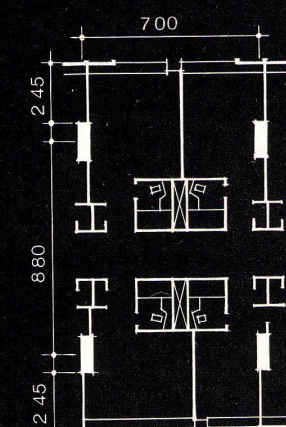
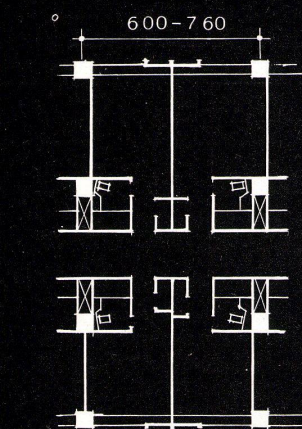
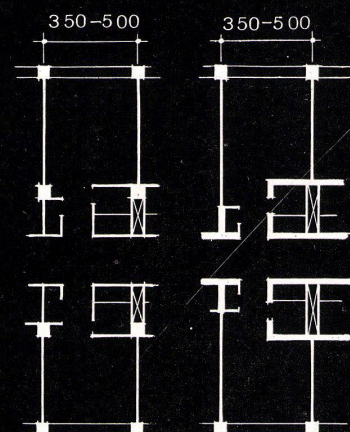


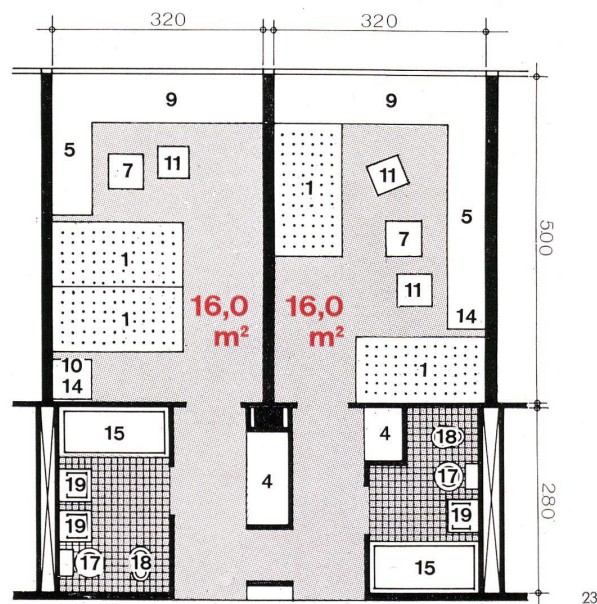
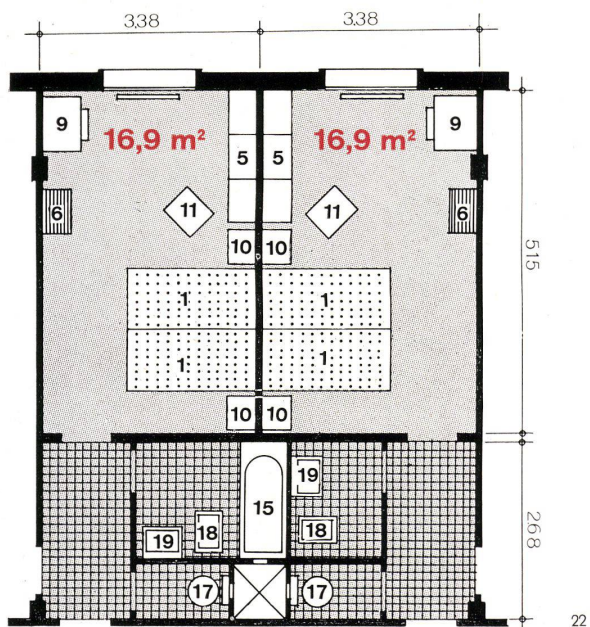
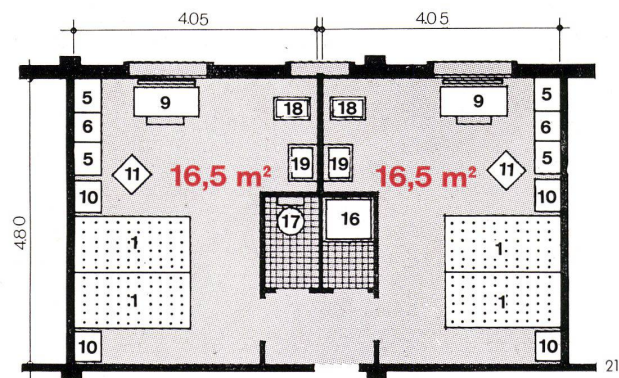
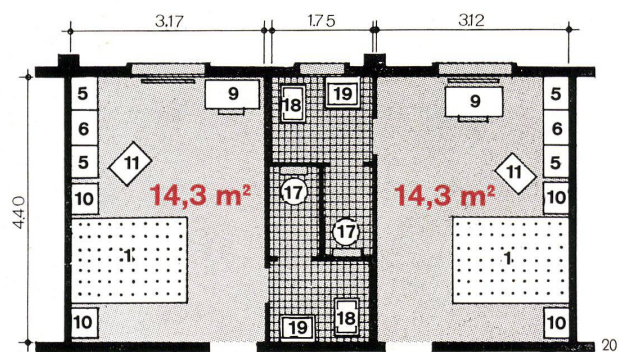
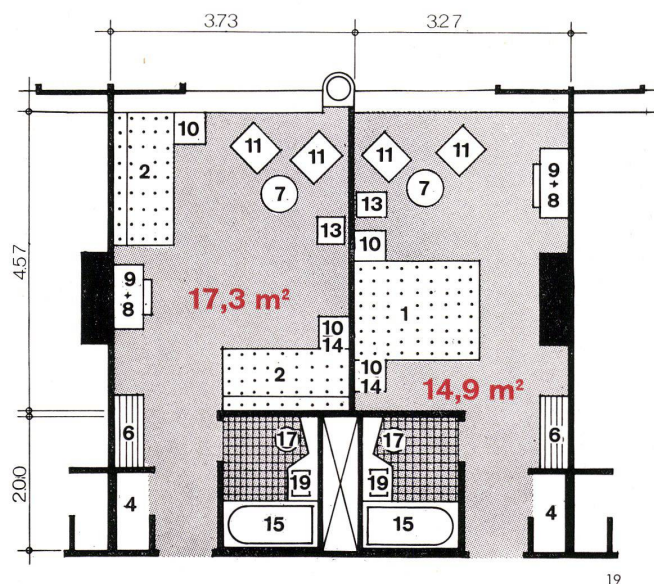
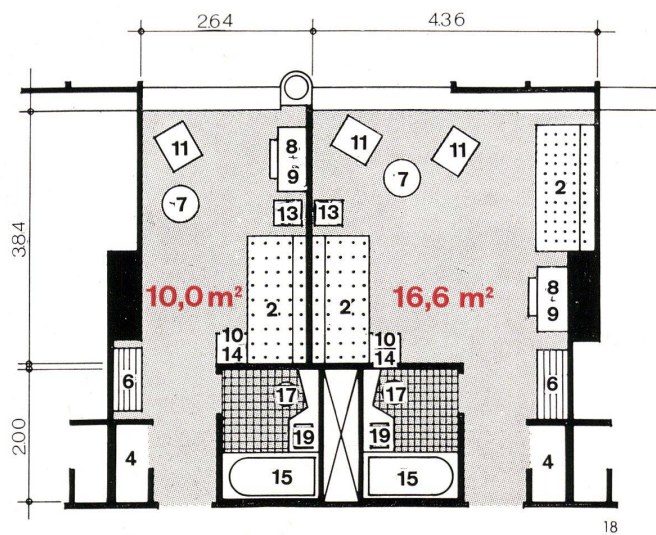
14

15

16

17





Wohneinheiten Unités d'habitation Room standards

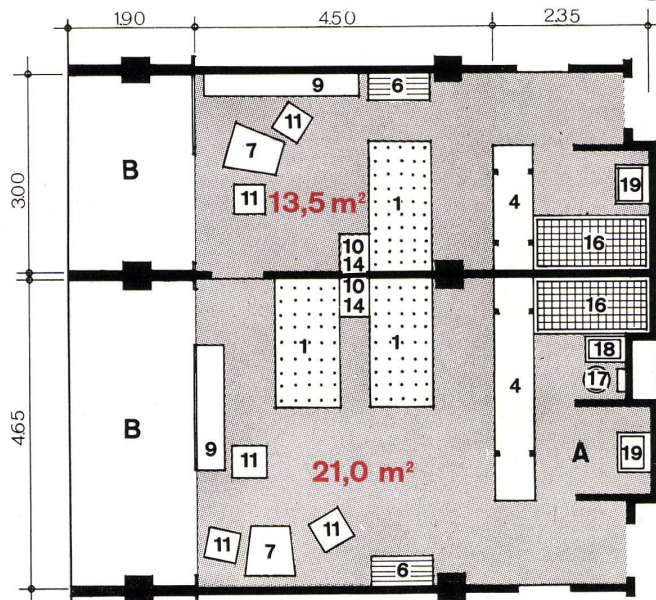
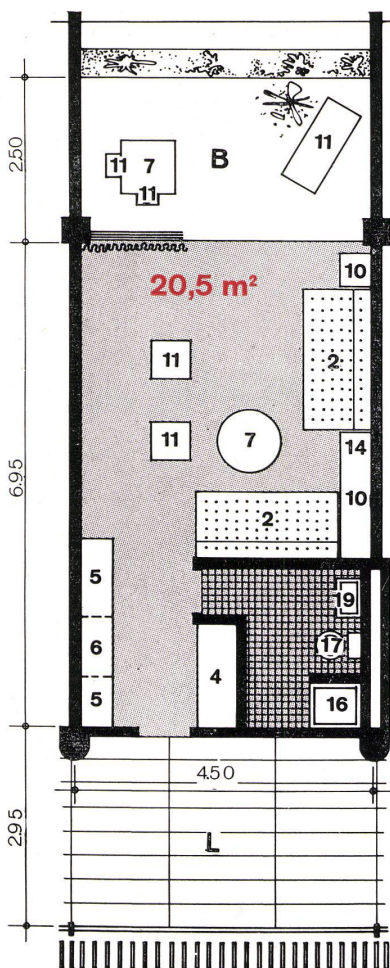
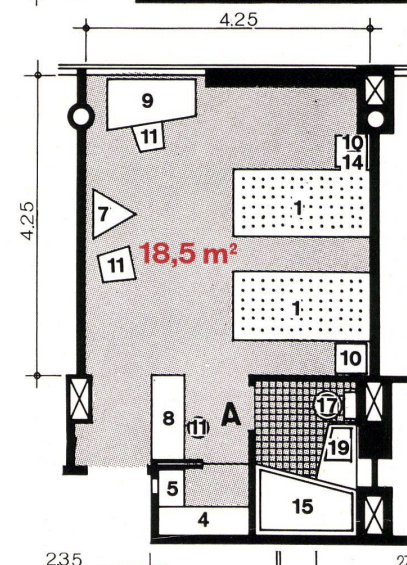
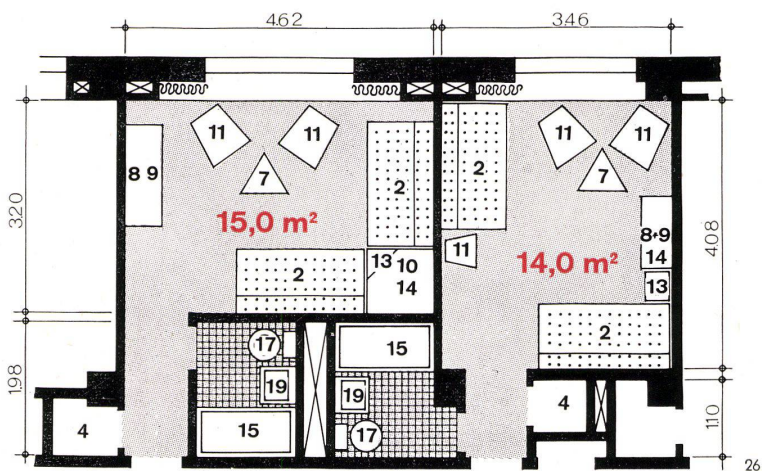
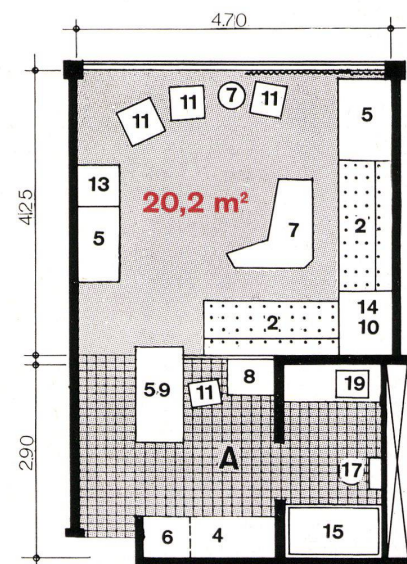
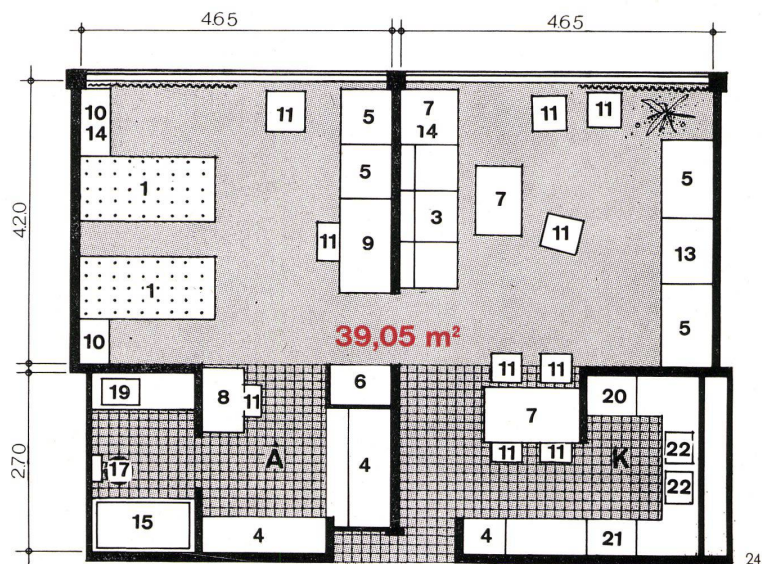
18 + 19
Amerikanischer Standard.
Standard américain.
American standard.

20, 21, 22
Französischer Standard.
Standard français.
French standard.

23
Schweizer Standard.
Standard suisse.
Swiss standard.

- A Ankleideraum / Cabinet de toilette / Dressing-room
- B Balkon / Balcon / Balcony
- K Küche / Cuisine / Kitchen
- L Laubengang mit «Brise soleil» / Allée couverte avec brise-soleil / Open corridor with "brise soleil"
- 1 Normalbett / Lit ordinaire / Bed
- 2 Sofa / Sofa bed
- 3 Chaiselongue
- 4 Schrank / Armoire / Closet
- 5 Kommode / Commode / Drawers

- 6 Kofferbock / Bagages / Luggage-rack
- 7 Tisch / Table
- 8 Make-up Tisch / Table de toilette / Make-up table
- 9 Schreibtisch / Ecrtoire / Writing desk
- 10 Nachttisch / Table de chevet / Bedside table
- 11 Stuhl / Chaise / Chair
- 12 Bar
- 13 Fernsehapparat und Radio / Poste de TV et de radio / T.V. and radio
- 14 Telefon / Téléphone / Telephone
- 15 Bad / Bain / Bath
- 16 Dusche / Douche / Shower
- 17 WC
- 18 Bidet
- 19 Waschtisch / Lavabo / Lavatory basin
- 20 Kühlschrank / Réfrigérateur / Refrigerator
- 21 Kochherd / Four-cuisinière / Stove
- 22 Spülbecken / Evier / Sink



24 Suite in Beverly Hilton, Los Angeles.

25 Typisches Studiozimmer im Beverly Hilton.
Studio typique du Beverly Hilton.
Typical studio bedroom, Beverly Hilton.

26 Studiozimmer im Washington Statler.
Studio du Statler de Washington.
Studio bedroom, Washington Statler.

27 Schlafzimmer im Biltmore-Hotel, New York.
Chambre à coucher du Biltmore à New York.
Bedroom, Biltmore-Hotel, New York.

28 Amerikanisches Ferienhotel, Studiozimmer.
Hôtel de vacances américain, studio.
American resort hotel, studio-room.
Hotel El Salvador.

29 Französisches Ferienhotel, Schlafzimmer.
Hôtel de vacances français, chambre à coucher.
French resort hotel, bedroom.
Hotel de France, Conakry (Belgian Kongo).
Maßstab: 1:100.

der Stahlkonstruktion, Trockenmontage, Verzicht auf Schalung und kurze Erstellungszeit, werden deshalb häufig. Ferner bestehen in verschiedenen Staaten, wie z. B. Kalifornien, Vorschriften für die Erdbebensicherheit der Bauten, die sich auf die Eisenbetonkonstruktion bedeutend weniger verteuern auswirken als auf die Stahlkonstruktion. Es ist bekannt, daß die Eisenmonteure in Amerika die höchstbezahlten Bauarbeiter sind. Eine Änderung der Preisverhältnisse ist durch eine bereits im Industriebau sich abzeichnende Auflockerung der feuerpolizeilichen Schutzmaßnahmen zu erwarten. Es gibt heute einzelne Bauten in Eisen, bei denen ausnahms- oder versuchsweise eine feuersichere Plattenverkleidung aus leichteren Baustoffen an Stelle des Betons zugelassen worden ist.

Die Haupttendenz liegt in der Reduktion des Eigengewichtes und der Vereinfachung der Konstruktionselemente. Diese Forderung führte zu bereits erwähnten »Curtain Wall« mit den bis auf 4 cm Dicke reduzierten »Panels«.

Die Wohneinheit

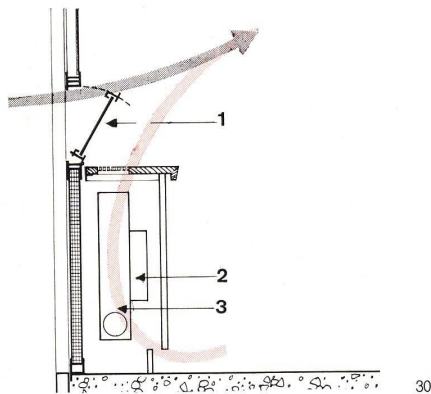
Der Prototyp des amerikanischen »Studio« resp. Wohn-Schlaf-Raumes ist bereits im Jahre 1943 im Washington Statler entwickelt. Dieser Studiotyp hat sich bis heute grundsätzlich nicht verändert. Im übrigen gelten für die Zimmergrößen allgemein die folgenden Stadtnormen, wobei für 5 Kategorien die Bruttobodenfläche ohne Bad und ohne eingebauten Schrank bestimmt ist:

1. Einbettzimmer mit Normalbett:
8,3 bis 10,1 m².
2. Einbettzimmer mit Doppelbett:
12,0 bis 13,8 m².
3. Kleines Zweibettzimmer (twin bed):
13,8 bis 15,6 m².
4. Großes Zweibettzimmer (twin bed):
15,6 bis 16,6 m².
5. Gewöhnliches Appartement (parlor suite):
23,0 m² und mehr.

Als Vergleich der amerikanischen Zimmergröße mit den unseren mögen die Zimmernormen dienen, welche in Europa erstmals im Jahre 1946 vom »Comité d'Organisation de l'Industrie Hôtelière« in Frankreich entwickelt und publiziert worden sind. Es handelt sich um einen Standard für ein Doppelbett- und ein Zweibettzimmer für französische Verhältnisse mit Bodenflächen von 11,5 bis 18,7 m². Zur weiteren Ergänzung seien noch einige Wohneinheiten ausgeführter Beispiele verschiedener Länder noch bildlich dargestellt, um über den Durchschnittstyp eine Vorstellung zu vermitteln. In Amerika werden mindestens 5 verschiedene Zimmergrößen verlangt. Psychologische Tests haben ergeben, daß der Hotelgast im privaten Wohnraum Größendifferenzen unter 2,00 m² Bodenfläche nicht registriert. Das Studio mit Couch wird laut Statistik in Amerika besonders von Geschäftsleuten und allein reisenden Frauen begehrt. Die neuen Hotels weisen 80 Prozent solcher Studios auf, und zwar vorwiegend als Doppelzimmer. Das Couch- oder Sofabett muß für den Wohngebrauch verschmälert und mit Rückenlehnen versehen werden. Es bestehen dafür mancherlei z. T. komplizierte Spezialkonstruktionen, welche leider die Einrichtung dieses beliebten Wohn-Schlaf-Raumes um rd. 30 Prozent verteuern.

Lüftung und Klimatisierung

Zwischen dem offenen, unverglasten Tropenhotel (z. B. El Panama, Panama) mit natürlicher Querlüftung und dem hermetisch verschlossenen Kasten mit Eigenklima (z. B. Fontainebleau, Miami) gibt es vor allem zwei allgemein gebräuchliche Zwischenlösungen.



1. Das einfachste System beschränkt sich auf die Temperaturregulierung: Warmwasser durch Außenthermostat reguliert, gelangt von der Heizzentrale mit 8 bis 80° C Temperatur in die Heizelemente der Zimmer, die meistens an der Außenwand der Zimmer liegen und mit einem Ventilator versehen sind (»Heat-Exchanger«). Die Temperaturregulierung geschieht individuell durch zwei Regulierhähne, welche die Geschwindigkeit des Wassers und die Luftzirkulation dirigieren. Frischluftzufuhr erfolgt durch Öffnen der Fenster. Beispiel: Hartford-Hotel.

2. Das bessere System beschränkt sich nicht auf die Regulierung der Heizung und Luftzirkulation, sondern sorgt gleichzeitig für die künstliche Zufuhr vorerwärmter resp. vorgekühlter Frischluft (1,7 bis 2,5 m³ je Minute). Dem Gast bleibt die Möglichkeit, ein Fenster zu öffnen. Beispiel: Dallas-Statler-Hotel.

3. Die Vollklimatisierung beschränkt sich nicht nur auf Heizung und Lüftung, sondern übernimmt gleichzeitig die Feuchtigkeitsregulierung und Luftreinigung. Die teure Klimaanlage ist für das Groß-Stadthotel sehr erwünscht, dessen hermetischer Abschluß nach außen schon aus akustischen und hygienischen Gründen immer notwendiger wird. Sie ist notwendig, wo das natürliche Klima schlecht oder unausgeglichen ist. In Amerika entstehen solche Anlagen nicht immer, weil sie nötig sind, sondern oft aus Renommiersucht. So findet man z. B. an der Miami Beach, die ausgezeichnete klimatische Verhältnisse aufweist, die vorbildlichsten Klimaanlagen der amerikanischen Hotellerie.

Allgemein und selbstverständlich ist die Lüftung resp. Klimatisierung der Gemeinschaftsräume und der Küche. Das Durchschnittshotel weist meistens Zugerscheinungen auf, gegen die der Amerikaner unempfindlich ist und die dem Europäer — in Amerika — die erste Erkältung einträgt. Für die gesamte Betriebsinstallation, die früher ausschließlich in einem der Untergeschosse untergebracht war, steht heute ein volles Obergeschoß zur Verfügung, das sich direkt über den Gemeinschaftsräumen des Erdgeschosses befindet.

Dies ist bezüglich der Leitungsverteilung der Abluftanlage und der Frischluftzufuhr der beste Ort. Heute sind die Untergeschosse für den Einbau von Garagen, Läden, Kino und anderen einträglichen Mietgeschäften wichtiger geworden. Bei Hochbauten wird sogar ein zweites Installationsgeschoß direkt unter dem Dach erstellt, wie z. B. im Dallas Statler, bei dem die erste Installationsanlage über dem Erdgeschoß die Gemeinschaftsräume und die 8 unteren Stockwerke, während die zweite Installationsanlage über Dach die oberen 8 Stockwerke versorgt. Im Installationsgeschoß können sehr leicht (im Erdgeschoß unsichtbare) Wandträger untergebracht werden, außerdem bildet dieses Zwischengeschoß auch architektonisch eine sehr erwünschte

30

Funktion der einfachen Klimaanlage.
Fonctionnement d'un simple appareil de climatisation.
The simple air-conditioning unit.

- 1 Lüftungsflügel / Clapet de ventilation / Vent
- 2 Ventilator / Ventilateur / Fan
- 3 »Heat exchanger« / Echangeur de chaleur

■ Frischluft / Air frais / Ventilation

■ Umluft / Air en circulation / Air circulation

Zäsur zwischen den glasoffenen Gemeinschaftsräumen des Erdgeschosses und den oberen Etagen mit den privaten Gästerräumen.

Das Highway Motel und das Ferienmotel für die Mittelklasse

Das Highway Motel zeigt folgende Entwicklungsphasen:

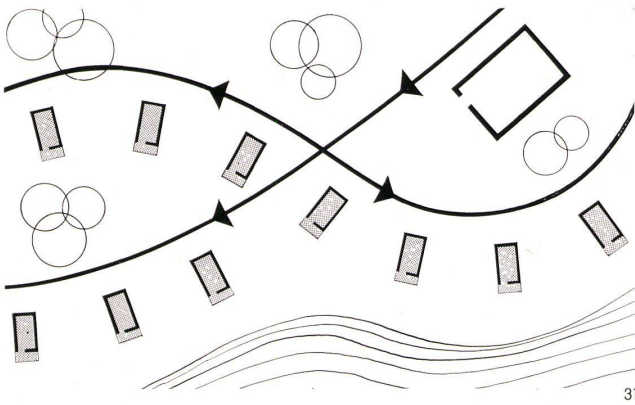
1. Seine Entstehung verdankt es den »Holiday-Cabins«, dies waren einfache Hütten, welche zur Verbringung des Wochenendes oder der Ferien oft an den entlegensten Orten einzeln oder in losen Gruppen aufgestellt wurden und bestenfalls ein gemeinsames WC oder Bad besaßen. Sie waren auf den Autoverkehr eingestellt.

2. Aus den »Cabins« entwickelten sich die sogenannten »Highway Motels«, die bis zum Jahre 1939 eine untergeordnete Rolle spielten. Sie waren nicht populär und in gewissen Bezirken aus Sittlichkeitsgründen verboten. Erst während des zweiten Weltkrieges entwickelten sich das unter seinem Namen bekannt gewordene »Highway Motel« in der Nähe der großen Truppenlager und neuen Industriezentren. Die Familien folgten den Soldaten. Deshalb konzentrierte sich die Motelandustrie hauptsächlich auf die Westküste. An Stelle des früheren Kabinenbetriebes entwickelten sich ökonomisch organisierte Gemeinschaftszentren mit einem »Car-port« für Auto vorwiegend in eingeschossigen Zeilenbauten.

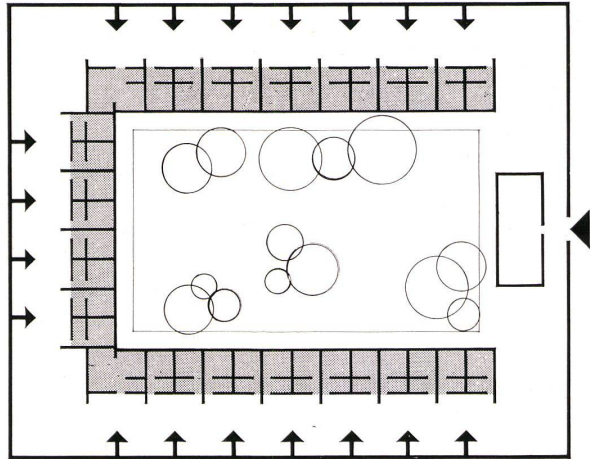
3. Aus diesen improvisierten Siedlungsbauten entwickelte sich das ausschließlich für den Autotouristen bestimmte »Highway Motel« an den Hauptverkehrsstraßen. Es diente nur zur Übernachtung und verfügte meistens nur über einen Schlafraum, vor dem das Auto offen parkiert wurde. Diese »Passanten-hotels« bestehen meistens aus max. 20 Appartements und einem kleinen Einfamilienhaus mit Büro für den Eigentümer und gleichzeitigen Verwalter. Küche, Speise- und Gemeinschaftsräume sowie Garagen fehlen.

4. Heute macht das Highway Motel eine neue Entwicklung durch, die sich wie folgt abzeichnet:

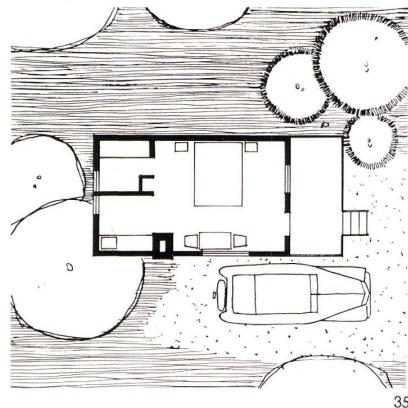
- a) Anpassung an die Wohnbedürfnisse für Industriearbeiter, Geschäftsleute (»Conventioneers«) und Studenten sowie interimweise für Familien, die ein Heim suchen.
- b) Forderung eines Snack- oder Speiserestaurants nebst Aufenthaltsräumen mit Radio, Television und Telefon in den Zimmern.
- c) Abkehr vom Passantenbetrieb und Ansiedlung in der Nähe wichtiger Reiseziele wie Städte, Flug- und Schiffshäfen, Industriezentren usw., eine analoge Erscheinung wie die Entwicklung der Bahnhofshotels im 18. Jahrhundert.
- d) Konkurrenzierung der Privatbetriebe durch die Motelketten der Großunternehmungen (Howard-Johnstone-, Tourinns-Inc.- und Sheraton-Konzern). Statt der früheren bescheidenen Unterkunftshäuser entstehen heute attraktive Großanlagen mit Vollklimatisierung.



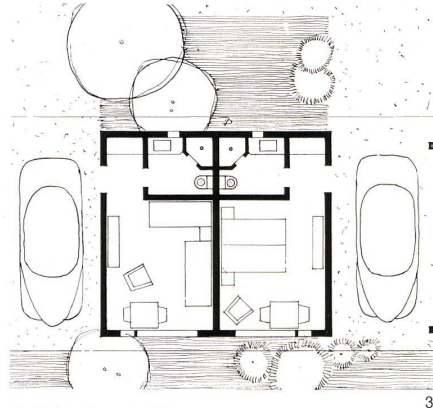
31



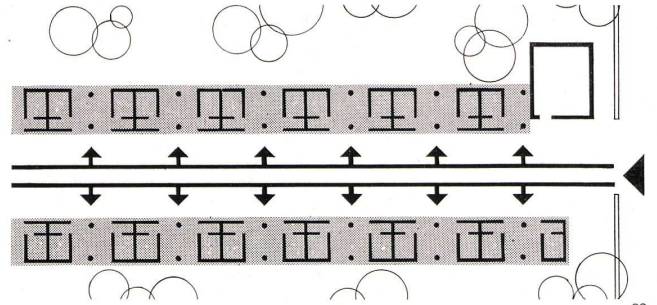
33



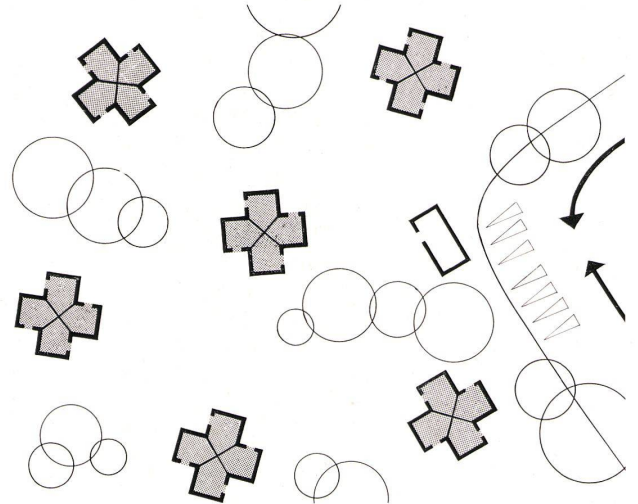
35



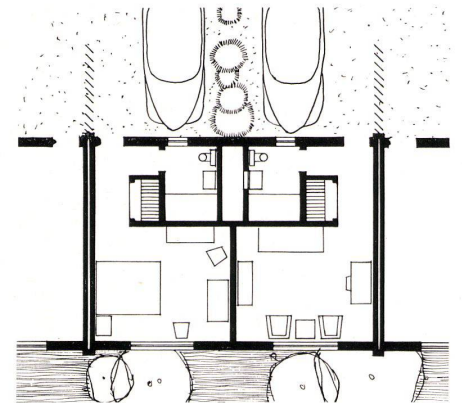
36



32



34



37

Die Entwicklung des Motels Le développement du Motel

31 Kabinenstreusiedlung 1:1000.
Colonie de cabines dispersées.
Scattered cabin development.

32 Siedlung in Zeilenbau 1:1000.
Colonie de cabines en rangée.
Strip development.

33 Hofsiedlung 1:1000.
Colonie de cabines en fer à cheval.
Horse-shoe development.

34 Neuzeitliche Gruppenbildung 1:1000.
Disposition moderne contemporaine.
Contemporary cluster development.

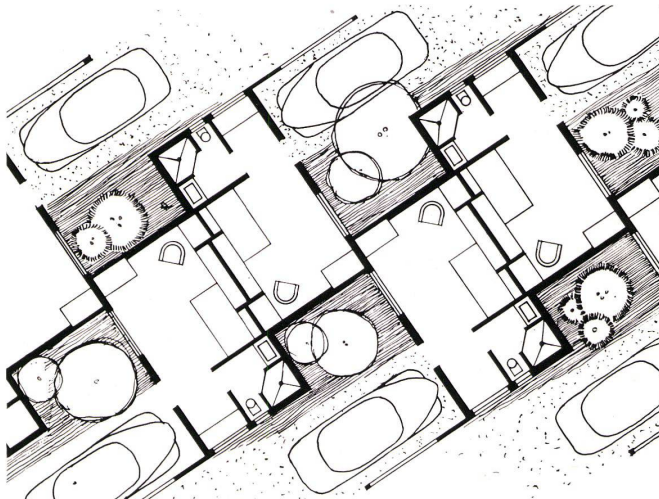
35 Ursprünglicher Kabinentyp 1:200.
Ancien type de cabine.
Early cabin unit.

36 Reihentyp I 1:200.
Type en rangée I.
Parallel units I.

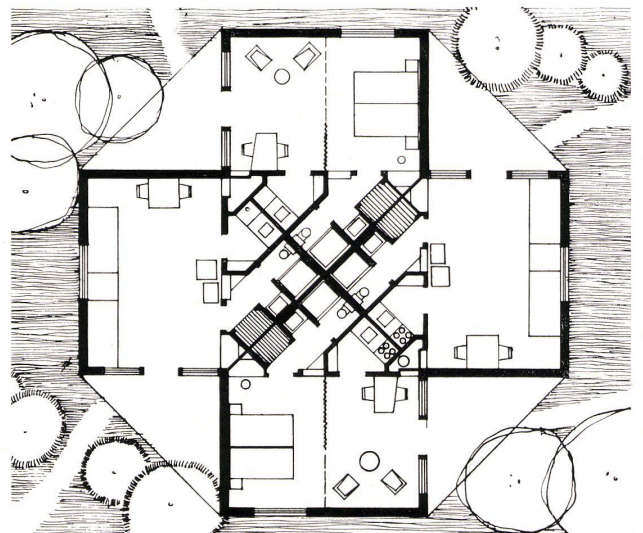
37 Reihentyp II, 1:200.
Type en rangée II.
Parallel units II.

38 Verschränkter Bautyp, 1:200.
Type échelonné.
Constricted units.

39 Neuer Ferienmoteltyp, 1:200.
Nouveau type de motel de vacances.
Contemporary cluster unit.



38



39

rung, Swimming pool und anderen unnötigen Schikanen. Entscheidend an dieser Entwicklung ist die Aufwertung des Bau- und Wohnstandards, die zu einer immer stärkeren Annäherung des Motels an das Hotel führen muß.

Das Ferienmotel

80 Prozent der Amerikaner fahren mit ihrem eigenen Auto in die Ferien. Die einen verbringen diese an den entlegenen Orten der ursprünglichen Ferienkabinen. Der größere Teil wendet sich aber den bevorzugten Ferienorten zu, den sogenannten »Resort Areas«, in denen sich eine Art von Familienmotel entwickelt hat. Es handelt sich durchweg um beschneidene, aber komfortabel ausgerüstete Betriebe mit weitgehender Selbstbedienung und oft eigener Küche. Der Zug zum Individuellen zeigt sich in der Abkehr vom früheren Zeilenbau, indem nur noch 2 bis 4 Appartements in einer Baugruppe zusammengeschlossen sind. Bis vor kurzem haben sich die Ferienmotel und Luxusferienmotel nicht konkurrenziert, doch entwickelt sich neuerdings eine Art von Luxus-Ferienmotel, ein reines Spekulationsobjekt, das sich, wie erwartet werden muß, an Orten wie Miami festsetzt. Grundsätzlich bietet es nichts Neues.

Das Luxus-Ferienhotel

Dieses hat die Rationalisierungsfachleute bis heute wenig beschäftigt, weil da, wo man sich jeden Luxus leisten kann, das Interesse an der Rationalisierung aufhört. Anschauliche Beispiele dafür sind die neuen Hotels Eden Roc und Fontainebleau an der Miami Beach und das dort noch größere im Bau befindliche Hotel Diplomat. Sie verdanken ihre Existenz der momentanen Hochkonjunktur dieses bevorzugten Kur- und Ferienortes der amerikanischen Hochfinanz, von der niemand wissen kann, wie lange sie andauert. In London erhielt ich bei meiner Heimreise bereits Andeutungen über einen eventuell bevorstehenden Modewechsel.

Am Karibischen Meer, in Hawaii und vor allem in Miami kann man die in jeder Hinsicht zeitgemäße Fehlentwicklung der seit dem letzten Weltkrieg entstandenen »Super-Hotels« feststellen und je nach Saison für 50 bis 70 Dollar pro Tag sogar bewohnen und über die Befriedigung irrealer menschlicher Bedürfnisse eine sehr konkrete Vorstellung gewinnen.

Allgemeine Schlußfolgerungen

Ich bin dem Leser meiner bisherigen Ausführungen eine Erklärung schuldig. Es könnte befremden, daß ich mich bei meiner Bilanz über den neuzeitlichen Hotelbau so eingehend mit der amerikanischen Entwicklung auseinandersetze, während doch außer Amerika auch interessante Neubauten anzuführen wären. Dazu ist zu sagen: Es ist besser, sich mit einem einzigen Original zu befassen, als mit 10 mehr oder weniger guten Kopien. Das Wesentliche sehe ich darin, den Grundmotiven einer Entwicklung nachzugehen und, ohne sich von ihren Ergebnissen verblüffen zu lassen, ihre Anwendung auf unsere eigenen Verhältnisse vorurteilslos zu überprüfen und, wenn nötig, nach neuen Lösungen zu suchen. Tatsächlich bedürfen wir ihrer. Wie wenig dies aber allgemein erkannt wird und wie sehr es an originaler Planung fehlt, zeigen nach meiner persönlichen Auffassung die meisten in Deutschland und Österreich entstandenen Hotelneubauten der letzten Jahre. Um uns über eine konsequente Rationalisierung im Hotelbau zu orientieren, auf die es heute einzig und allein ankommt, sind wir auf die in den letzten 10 Jahren in Amerika gemachten Erfahrungen angewiesen.

Die Orientierung allein kann uns selbstverständlich nicht helfen, aber sie kann uns wenigstens zeigen, wie und wo und in welchem Ausmaß es die eigenen Verhältnisse dem amerikanischen Hotelplaner gestatten, einen rationalen Bau und einen rationalen Haushalt zu organisieren, der bis 20 Prozent rentabler ist als die noch vor 30 Jahren erstellten Betriebe. Diese Untersuchungen wurden nur für das Stadthotel durchgeführt, weil der hohe Grundstückspreis zur äußersten Wirtschaftlichkeit zwingt. Die Annahme, daß die Voraussetzungen für das Ferienhotel außerhalb der Stadt günstiger seien, trifft nur beschränkt zu, ist es doch z. B. keineswegs einzusehen, weshalb der Hotelier eines schweizerischen Saisonbetriebes mit saisonal beschränkter Bettenfrequenz nicht auch Grund hätte, sich für die Ergebnisse der Rationalisierungsbestrebungen in der amerikanischen Stadthotelserie zu interessieren. Der Versuch einer Zusammenfassung der bisherigen Reportage im Hinblick auf unsere Verhältnisse ist nur meine persönliche Auffassung, über deren objektiven Gehalt die zukünftige Bauentwicklung entscheiden muß. Sie sei nur ein Hinweis, in welcher Richtung unser eigenes Schaffen nach Kenntnisnahme des Tatbestandes wirken könnte.

1. Für die hotelfremden Gesellschaftsräume, die in Amerika ein entscheidender Faktor der Kalkulationsgleichungen sind und ausschließlich auf dem uns fremden Convention-System beruhen, werden wir in den wenigsten Fällen ein Bedürfnis nachzuweisen vermögen.

2. Die Tendenz, die hoteleigenen Gemeinschaftsräume minimal zu dimensionieren, haben wir zwecks Verminderung der Erstellungskosten und Verbesserung des Betriebsergebnisses zu bejahen. Die Aufwertung der Bodenfläche durch Einführung der flexiblen Wände ist auf unsere Verhältnisse übertragbar.

3. Die Einbeziehung eines Shopping Center in den Empfangsraum bringt zwei Vorteile:

Erstens erzielen die Ladengeschäfte usw. nicht nur einen zusätzlichen, sondern den auf der Erdgeschoßfläche höchstmöglichen Ertrag.

Zweitens ermöglicht die geschickte visuelle Einbeziehung des Shopping in den Empfangsraum eine großzügige und trotzdem rationelle Raumlösung.

Hotelruheräume im Erdgeschoß sind in der Stadt als unwirtschaftlich zu betrachten.

4. Das Bedürfnis nach einer hoteleigenen Garage ist unseren städtischen Verhältnissen noch nicht allgemein, wird sich aber mit zunehmendem City-Verkehr verstärken und sich in Zukunft bezahlt machen, was heute noch nicht der Fall zu sein scheint.

5. Da die im Hotel zur Schaffung flexibler Wohneinheiten notwendigen Spannweiten das für den Eisenbeton rationelle Mittelmaß nicht überschreiten und ihre Vergrößerung keine wesentlichen Vorteile bietet, erscheint der Eisenbetonbau weiterhin auch bei uns für den Hotelbau prädestiniert und wird seine endgültige Außenstruktur bestimmen.

6. Ob unser Klima eine absolute Klimatisierung erfordert, ist eine Ermessensfrage. Zwingend erscheint sie mir nur da, wo zusätzliche Anforderungen, wie Lärm- oder Geruchabschluß, eine hermetische Abisolierung nach außen ohnehin voraussetzen und so die finanzielle Mehrbelastung zur Schaffung eines künstlichen Klimas rechtfertigt.

7. Am stärksten scheint gegenwärtig die amerikanische Rationalisierungstendenz auf den Verpflegungssektor unserer Neubauten einzuwirken. Bekanntlich unterscheidet sich die

amerikanische Küche baulich und betrieblich von der französischen. Diese letztere ist eine A-la-carte-Küche, die sich mit Recht rühmt, jeden und auch den ausgefallensten Wunsch des Gastes zu erfüllen, und zwar in qualifizierter Form auf Grund eines seit Jahrhunderten bei uns gepflegten gastronomischen Wissens. Eine solche Höchstanforderung ist keine Basis für eine Rationalisierung der Kochfunktionen. Deshalb war die Erfindung des Snackrestaurants mit Tellerservice und Schnell- oder gar Selbstbedienung dem Amerikaner vorbehalten, der sich mit einer geringen Auswahl vorbereiteter Speisen begnügt. Es besteht heute die Tendenz, diesen höchstrationalisierten Restaurationsbetrieb auch im Hotel einzuführen. Positiv wirkt er sich auf die Garnihotels aus, wo die Snackküche den Frühstücksraum mit der Kaffeeküche verdrängt hat. Trotz beträchtlicher Erhöhung der Erstellungskosten scheint die Erfahrung diese an sich erwünschte Aufwertung der Garnihotels zuzulassen.

Negativ wirkt sich die Rationalisierungstendenz auf die bei uns bis heute allgemeingültige französische Hotelküche aus. In Frankreich und in der Schweiz wurde diese entsprechend den neuzeitlichen Anforderungen neu genormt und gegenüber dem ursprünglichen Typ verkleinert. Trotzdem ist diese Küche heute der Kritik der ausländischen Rationalisierungstechniker ausgesetzt. Unsererseits können wir feststellen, daß die amerikanische Komprimierungssucht im Verpflegungssektor zu verschiedenen Fehlentwicklungen infolge Unterdimensionierung geführt hat, deren teure Korrekturen gewiß nur deshalb durchgeführt wurden, weil die Toleranzgrenze beträchtlich unterschritten war. Diese Beispiele mahnen zur Vorsicht. Die Entwicklung ist noch im Gang. Sie wird nicht vom Techniker, sondern vom Laien entschieden, der darüber zu befinden haben wird, wie und was er in Zukunft zu essen belieben pflegt und ob er geneigt ist, seine bisherige Verhaltensweise im kulinarischen Sektor zu revidieren.

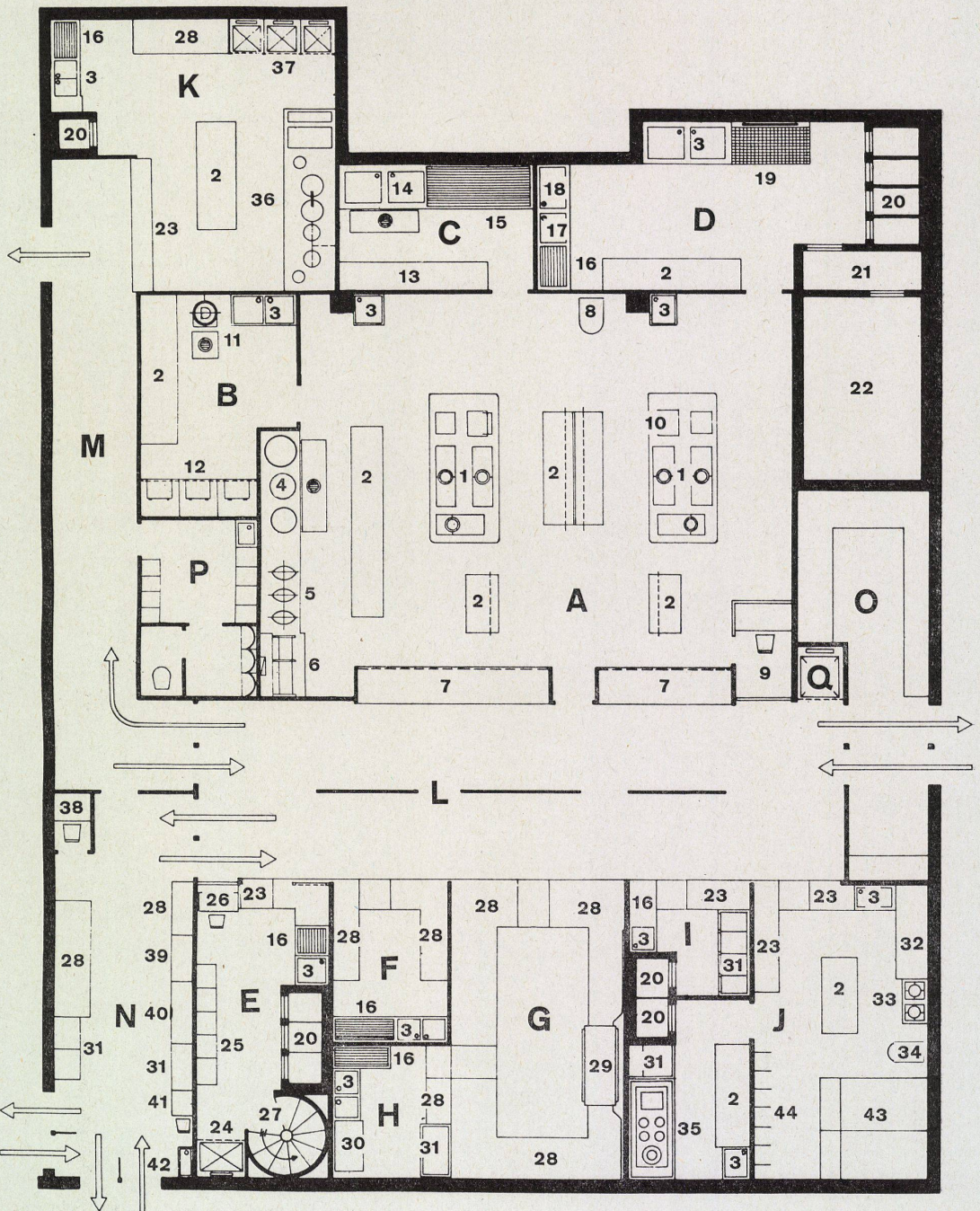
Die Erfahrung zeigt, daß der Durchschnittsgast sich wohl bis zu einem gewissen Grade umformen, aber nicht zwingen läßt. Ich glaube deshalb, daß wir Grund haben, im Verpflegungssektor mit den uns von Amerika angepriesenen Neuerungen vorsichtig umzugehen und uns zu fragen, in welcher Form sie sich auf unsere Verhältnisse übertragen lassen. Ein anschauliches Beispiel solcher Konzeption ist die von der amerikanischen Snackbar inspirierte schweizerische Neuschöpfung der sogenannten Mövenpicks, denen bestimmt kein Hamburger (sprich HAMBÖRGER) Geruch anhaftet.

Es sei hier auf meine grundsätzlich neu konzipierte Küche im Hotel Beaulac in Neuenburg verwiesen, wo durch Kombination einer minimal entwickelten französischen Küche mit einer Snackbar eine hohe Flexibilität zwischen A-la-carte- und Tellerservice erreicht wurde.

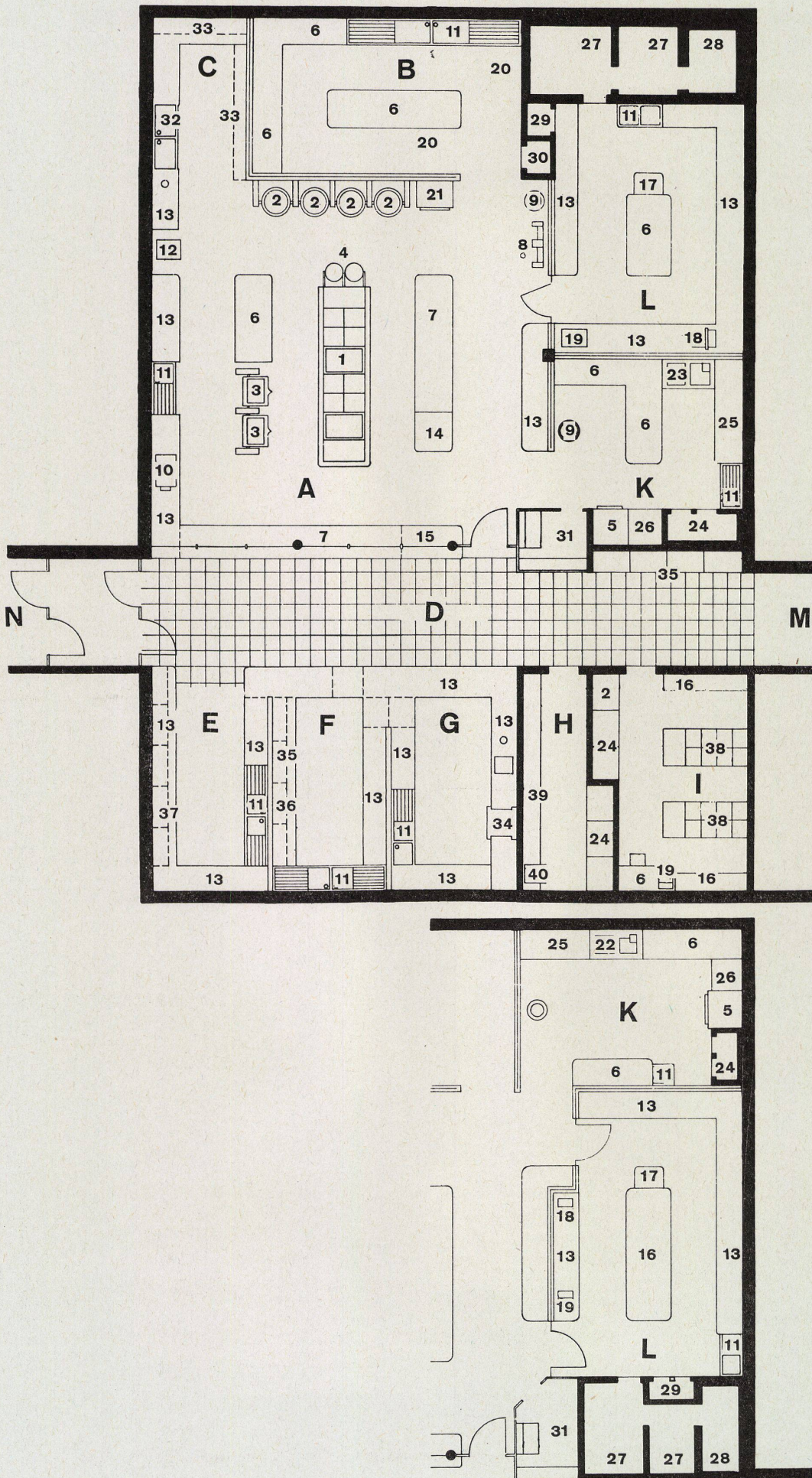
Bearbeitet durch das technische Komitee
des französischen Hoteliervereins
unter der Leitung von Jaques Guillaume,
Ingenieur

- A Küche / Cuisine / Main kitchen
- B Rüsterei / Légumier / Vegetable preparation
- C Plonge / Scullery
- D Garde-manger / Cold service
- E Tageskeller / Cave de jour / Day storage
- F Getränke / Verrerie / Beverages
- G Geschirrspüle / Laverie / Dish washing
- H Silberspüle / Brunissage / Silver washing
- I Früchte / Fruiterie / Fruit
- J Pâtisserie / Pastry shop
- K Kaffeeküche / Cafétérie / Coffee service
- LM Kellnergang / Circulations de service / Service corridor
- NO Office / Waiters Service
- P Garderobe / Vestiaire / Cloakroom
- Q Warenaufzug / Monte-charges / Goods elevator

- 1 Herd / Fourneau / Range
- 2 Arbeitstisch / Table de travail / Work table
- 3 Ausguß / Bac / Sink
- 4 Dampfkippkessel / Marmite / Steam kettles
- 5 Fritiererei / Deep fat fryers
- 6 Grillade / Grill
- 7 Wärme- und Kältekorpus / Tables chaude et froide / Hot and cold service table
- 8 Mischmaschine / Batteur-mélangeur / Mixer
- 9 Chef
- 10 Salamander
- 11 Schälmaschine / Machine à éplucher / Peeler
- 12 Gemüseboxen / Casiers à légumes / Vegetable bins
- 13 Tisch / Table
- 14 Plonge / Scullery
- 15, 16 Abtropfbrett / Egouttoir / Draining board
- 17 Fischpräparation / Préparation du poisson / Fish preparation
- 18 Fischkasten / Vivier / Fish box
- 19 Fischbank / Etal / Fish fileting
- 20 Eiskasten / Glacière / Ice boxes
- 21 Vorzimmer des Kühlraumes / Antichambre de la chambre frigorifique / Antechamber of cool rooms
- 22 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cool room
- 23 Ausgabe / Table de distribution / Counter
- 24 Flaschenaufzug / Monte-bouteille / Dumb-waiter
- 25 Fachkasten / Casier / Files
- 26 Büro des Kellermeisters / Bureau du caviiste / Beverage checker
- 27 Kellertreppe / Escalier de cave / Cellar stairs
- 28 Arbeitstisch / Table de service / Work table
- 29 Waschmaschine / Machine à laver / Washing machine
- 30 Poliermaschine / Machine à bruni / Silver polishing machine
- 31 Kasten / Armoire / Storage cupboards
- 32 Backofen / Four / Baking oven
- 33 Réchaud / Hot plates
- 35 Kühlkasten / Sorbetière / Freezing unit
- 36 Kaffeemaschine / Appareils de cafétérie / Coffee machine
- 37 Plattenaufzug / Monte-plat / Dumb waiters
- 38 Direktionsbüro / Bureau du directeur du restaurant / Manager's office
- 39 Wärmetisch / Table chaude / Warming table
- 40 Trockenapparat / Etuve / Drying cupboard
- 41 Kontrolle / Contrôle / Food checker
- 42 Frischwasser / Fontaine d'eau fraîche / Fresh water
- 43 Gebäckgestell / Echelle / Cooling racks



Bearbeitet von der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft unter der Leitung von Theo Schmid, Architekt, Zürich
Mitarbeiter: Direktor Walter Hammer, Zürich
Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich



- A Hauptküche / Grande cuisine / Main kitchen
B Rüsterei / Légumier / Vegetable preparation
C Abwasch / Plonge / Scullery
D Kellnergang / Circulations de service / Service corridor
E Gläserspüle / Laverie des verres / Glass washing
F Silberspüle / Brunissage / Silver washing
G Geschirrspüle / Laverie de vaisselle / Dish washing
H Tageskeller / Cave à boissons / Beverages
I Ökonomat / Economie / Day store
K Pâtisserie / Pastry
L Garde-manger / Cold-service
M Warenannahme / Réception de marchandises / Receiving
N Restaurationsraum / Salle de restaurant / Dining room

- 1 Kochherd / Cuisinière / Ranges
2 Kippkessel / Marmites basculantes / Steam kettles
3 Bratpfanne / Poêles / Griller
4 Friturepfannen / Marmites à frites / Deep fat fryer
5 Backofen / Four / Baking oven
6 Arbeitstisch / Table de travail / Work table
7 Wärmekörper / Meuble-réchaud / Hot table
8 Küchenmaschine / Machine de cuisine / Kitchen machine
9 Passiermaschine / Malaxeur / Mixer
10 Salamander / Salamandre
11 Spültrog / Evier / Basin
12 Ausguß / Bac / Sink
13 Abstellstisch / Desserte / Lay-by table
14 Fleischkühltruhe / Réfrigérateur à viande / Meat cooling block
15 Kühlkörper / Congélateur / Cooler
16 Regale / Rayons / Shelves
17 Hackblock / Billot de boucher / Butcher's block
18 Aufschnittmaschine / Coupe-viande / Slicer
19 Waage / Bascules / Scales
20 Kartoffelschälmaschine / Machine à éplucher les pommes de terre / Peeling machine
21 Kartoffeldämpfer / Etuveuse à pommes de terre / Potato steamer
22 Abfallkübel / Boîte à ordures / Garbage can
23 Eisschrank / Machine à glace / Ice cream machine
24 Kühlschrank / Armoire frigorifique / Refrigerator
25 Marmortisch / Table de marbre / Baker's table
26 Backblech / Tôle de cuisson / Pastry storage
27 Kühlräume / Chambres frigorifiques / Cool room
28 Gefrierraum / Chambre de congélation / Freezing chamber
29 Fisch / Poisson / Fish
30 Gemüse / Légumes / Vegetables
31 Chef
32 Kasserollentrog / Evier à casseroles / Potsink
33 Geräte / Ustensiles / Pot rack
34 Geschirrabwaschmaschine / Machine à laver la vaisselle / Dish washing machine
35 Geschirrschränke / Armoires à vaisselle / Cutlery and crockery storage
36 Silberputzmaschine / Machine à brunir / Silver cleaning machine
37 Glasschränke / Armoires à verrerie / Glass storage
38 Vorratskästen / Garde-mangers / Food storage
39 Gestell für Flaschenwein / Bouteiller / Bottle rack
40 Flaschenpülmaschine / Machine à rincer les bouteilles / Bottle washing machine

Amerikanische Hotelküche

Cuisine d'hôtel américain
American Hotel Kitchen

Konstruktionsblatt

Plan détachable
Design sheet

Bauen + Wohnen

4/1958

Statler-Hilton, Hartford, Connecticut

Architekt: William B. Tabler,
New York

I Obergeschoß/Etage supérieur/Upper floor

II Untergeschoß / Sous-sol / Basement

A Warme Küche / Cuisine chaude / Main kitchen

B Rüsterei / Préparation des légumes / Vegetable preparation

C Plonge / Scullery

D Office / Serving area

E Getränke / Boissons / Beverages

F Garde-manger / Cold service

G Kaffeeküche / Cuisine à café / Coffee preparation

H Fleisch / Viande / Meat preparation

J Kalte Küche / Buffet froid / Cold preparation

K Tageskeller / Cave à boissons / Day store

L Zimmerservice / Service aux chambres / Room service

M Spülküche / Laverie / Dish washing

N Bankett / Banquet

O Restaurant

P Bar

Q Glacé-Küche / Préparation des glaces / Ice cream preparation

R Bäckerei / Boulangerie / Bakery

S Pâtisserie / Pastry shop

1 Ausguß / Bac / Sink

2 Kleiner Dampfkocher / Petite casserolle à vapeur / Jet-pot

3 Kochherd / Cuisinière / Range

4 Bratplatte / Grill / Broiler

5 Bratpfanne / Poêle à frire / Deep-fryer

6 Wärmeschrank / Armoire-réchaud / Warming oven

7 Spülbecken / Evier / Basin

8 Ausgabe / Distribution / Serving counter

9 Wärmetisch / Plaque chauffante / Hot table

10 Bankett-Kaffeemaschine / Percolateur pour banquets / Banquet coffee service

11 Schälmaschine / Machine à éplucher / Vegetable peeler

12 Arbeitsfläche / Surface de travail / Work top

13 Geräte / Ustensiles / Pot rack

14 Mischmaschine / Malaxeur / Mixer

15 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cool room

16 Waschtrog / Evier / Pot sink

17 Dampfkessel / Marmites sous pression / Steam kettles

18 Dampfdruckkocher / Casserolle à vapeur / Pressure cooker

19 Kühlschrank / Réfrigérateur / Refrigerator

20 Gläser / Verres / Glasses

21 Getränkekontrolle / Contrôle des boissons / Beverage checker

22 Eismaschine / Machine à glace / Ice machine

23 Eierkocher / Cuisson des œufs / Egg cooker

24 Geschirr und Besteck / Couvert et argenterie / Cuttlery and crockery

25 Servierbretter / Plateaux de service / Tray storage

26 Fleischsäge / Scie à viande / Meat saw

27 Fleischbock / Billot de boucher / Chopping block

28 Schneidemaschine / Coupe-viande / Meat slicer

29 Hackmaschine / Hache-viande / Mincer

30 Eiscrème / Glace / Ice cream

31 Kühlbecken / Congélateur / Cool trough

32 Sandwichzubereitung / Préparation des sandwichs / Sandwich preparation

33 Toast-Maschine / Machine à griller le pain / Toaster

34 Milchkühe / Réfrigérateur de lait / Milk cooler

35 Kaffeemaschine / Percolateur / Coffee machine

36 Wärmeplatten / Plaques chauffantes / Hot plates

37 Waffeleisen / Fer à gaufrier / Waffel iron

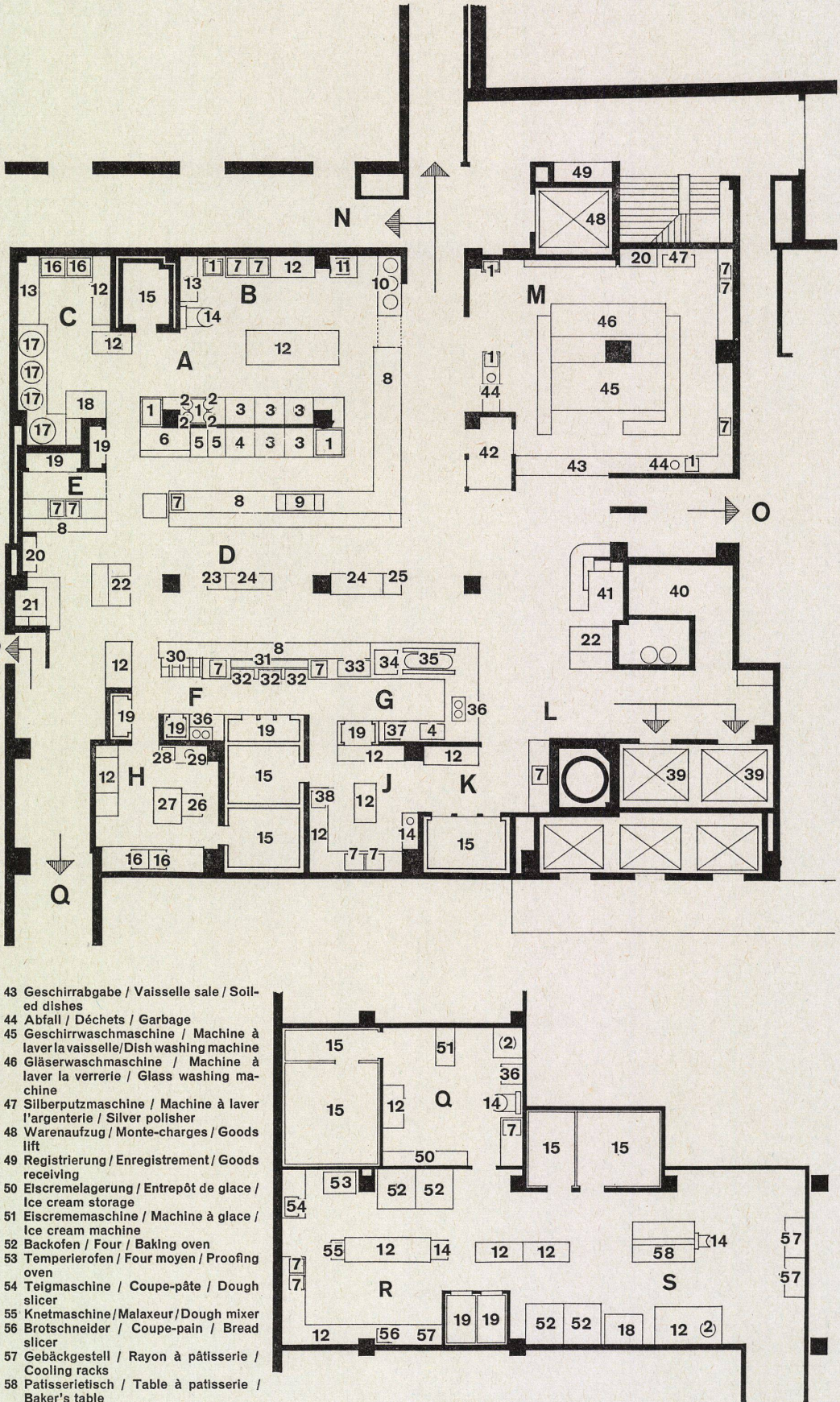
38 Eisbehälter / Récipient à glaçons / Ice container

39 Personalaufzug / Ascenseur du personnel / Staff elevator

40 Servierboys / Desserte roulante / Food trolleys

41 Speiseausgabekontrolle / Contrôle de la distribution des mets / Food service checker

42 Chef



- 43 Geschirrabgabe / Vaisselle sale / Soiled dishes
- 44 Abfall / Déchets / Garbage
- 45 Geschirrwashmaschine / Machine à laver la vaisselle / Dish washing machine
- 46 Gläserwaschmaschine / Machine à laver la verrerie / Glass washing machine
- 47 Silberputzmaschine / Machine à laver l'argenterie / Silver polisher
- 48 Warenaufzug / Monte-charges / Goods lift
- 49 Registrierung / Enregistrement / Goods receiving
- 50 Eiscremelagerung / Entrepôt de glace / Ice cream storage
- 51 Eiscrememaschine / Machine à glace / Ice cream machine
- 52 Backofen / Four / Baking oven
- 53 Temperierofen / Four moyen / Proofing oven
- 54 Teigmaschine / Coupe-pâte / Dough slicer
- 55 Knetmaschine / Malaxeur / Dough mixer
- 56 Brotschneider / Coupe-pain / Bread slicer
- 57 Gebäckgestell / Rayon à pâtisserie / Cooling racks
- 58 Pâtisserieschisch / Table à pâtisserie / Baker's table