

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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 25 (1971)

Heft: 7: Hochschulbau : neue Planungsmethoden = Bâtiments universitaires : nouvelles méthodes de planification = University buildings : new planning methods

Artikel: Mensa = Restaurant universitaire = Refectory

Autor: Joedicke, Jürgen

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-334054>

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

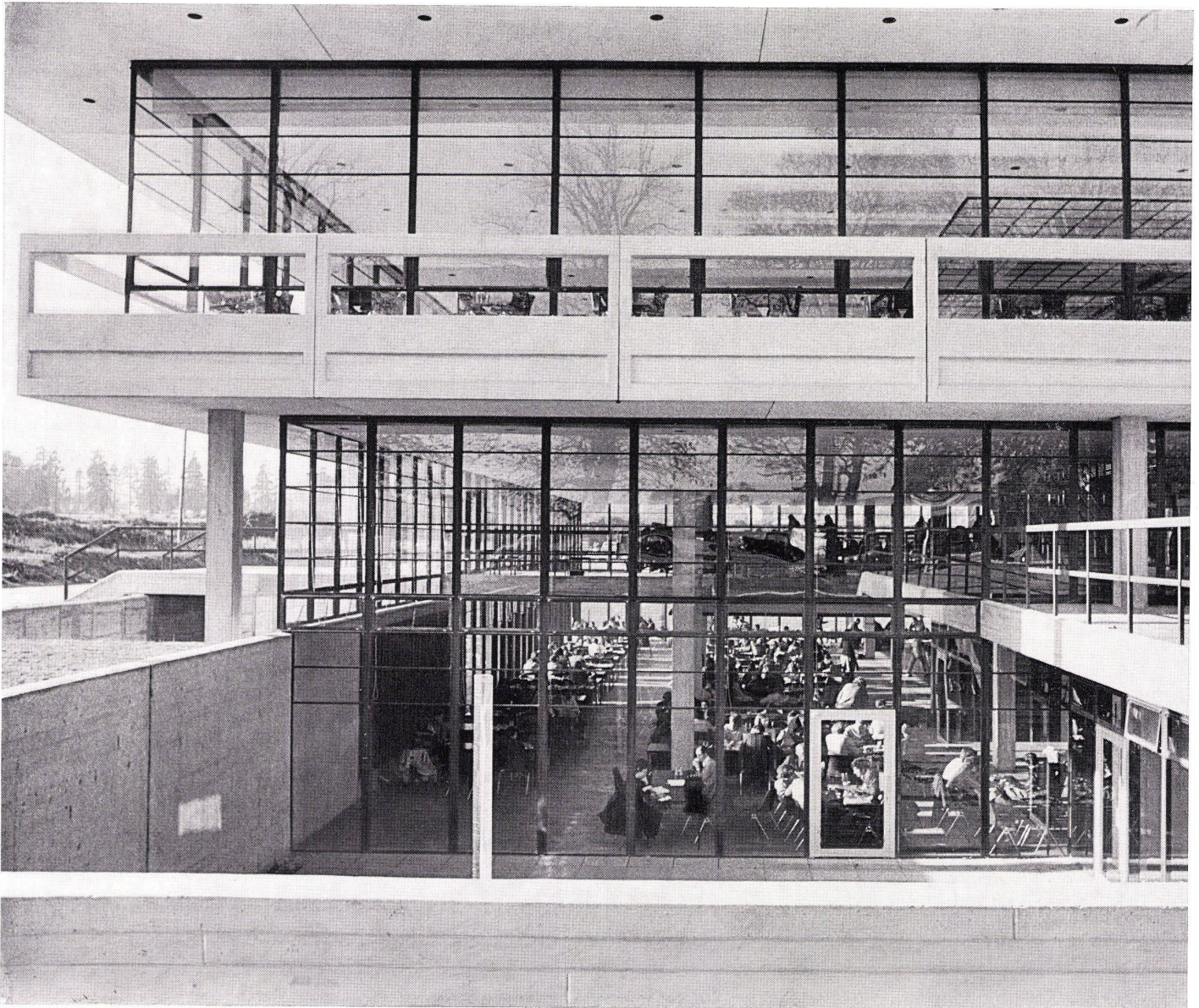
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 02.04.2025

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



Mensa

Restaurant universitaire
Refectory

Michael Scott and Partners, Dublin
Projektleiter: Robin Walker

Restaurant Building Belfield
University College Dublin

1 Voraussetzungen

1.1 Städtebauliche Situation

Das Gebäude liegt auf dem Neubaugelände der Universität in Belfield, im südöstlichen Außenbezirk von Dublin. Der Richtplan für das Neubaugebiet stammt von Andre Wejchert, Polen, der Preisträger des hierfür ausgeschriebenen internationalen Wettbewerbes war.

1.2 Programm

Das Gebäude soll in zwei Bauabschnitten ausgeführt werden. Der erste, realisierte Bauteil enthält 1280 Sitzplätze. Die Küche sollte so ausgelegt werden, daß 1280 Essen alle zwanzig Minuten ausgegeben werden können, bei drei Perioden.

1.3 Maximen des Architekten

Formale und strukturelle Unabhängigkeit von Dach und Geschoßebenen. Aushöhlung des Baukörpers, Verbindung von Innen und Außen durch übergreifende Gebäudeteile. Räumliche Verbindung zwischen den einzelnen Geschoßebenen im Inneren.

2 Lösung

2.1 Städtebauliche Gliederung

Das Gebäude gehört zur ersten Gruppe der Neubauten. Es liegt am Ende des zentralen Fußgängerbereiches neben dem Kunstge-

bäude von Wejchert, in unmittelbarer Nähe des geplanten Wohngebietes.

2.2 Grundrißgliederung

Der Eingangsbereich liegt in Höhe der mittleren Ebene. Die Speiseräume liegen oberhalb und unterhalb dieser Ebene. Hauptküche und Hauptspeisesaal sind im oberen Geschoß angeordnet. Der Speisesaal im Erdgeschoß wird als Snack-Imbißraum benutzt. Die Serviceräume sind im nordwestlichen Teil konzentriert.

2.3 Konstruktionssystem

Die Konstruktion besteht aus zwei voneinander unabhängigen Systemen. Die Dachplatte und die Eckstützen bestehen aus vorgefertigten Stahlbetonelementen; – die Geschoßdecken, Treppen und Stützen im Inneren aus Ortbeton.

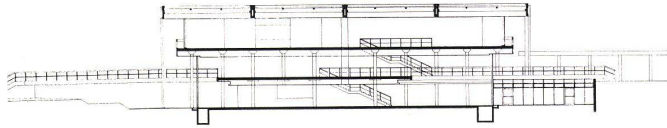
Joe.

1

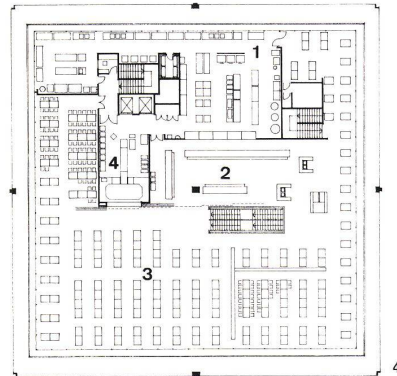
Detailansicht.
Die verschiedenen Ebenen durchdringen den Baukörper und stellen die Verbindung von Innen und Außen her. Vue de détail.

Les différents niveaux redéfinissent les volumes et établissent la liaison entre l'intérieur et l'extérieur. Detail view.

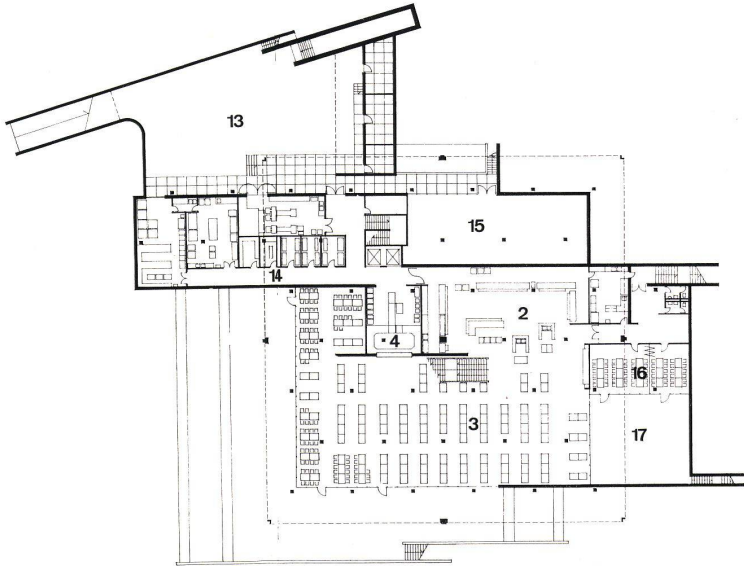
The different levels penetrate the building volume and establish integration between inside and outside.



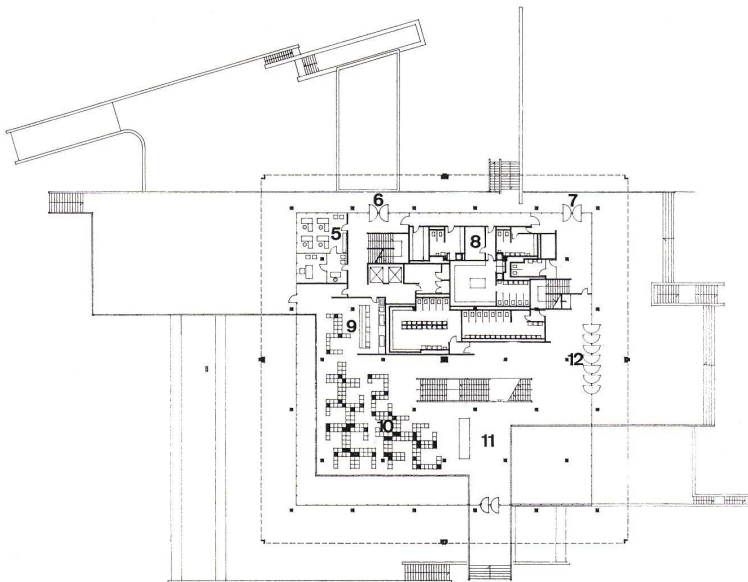
3



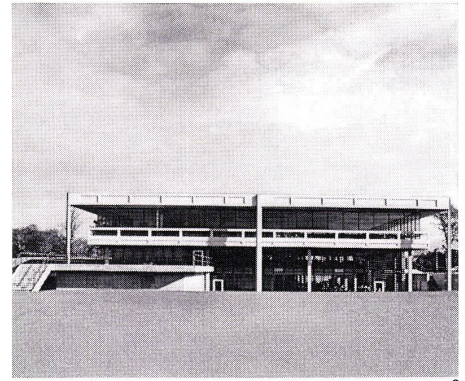
4



5



6



2

2
Gesamtansicht.
Vue d'ensemble.
Assembly view.

3
Schnitt 1 : 800.
Coupe.
Section.

4
Grundriß Obergeschoß 1 : 800.
Plan de l'étage supérieur.
Plan of upper floor.

5
Grundriß Zwischengeschoß 1 : 800.
Plan de l'étage intermédiaire.
Plan of mezzanine floor.

6
Grundriß Erdgeschoß 1 : 800.
Plan du rez-de-chaussée.
Plan of ground floor.

4-6
1 Hauptküche mit Nebenräumen / Cuisine centrale et locaux annexes / Central kitchen with utility rooms
2 Essenausgabe / Distribution des repas / Meal service
3 Speiseraum / Salle à manger / Dining-hall
4 Geschirrspülmaschine / Plonge / Washing-up point
5 Büroräume / Bureaux / Offices
6 Personaleingang / Entrée du personnel / Staff entrance
7 Eingang für Mitglieder des Lehrkörpers / Entrée des membres du corps enseignant / Teachers' entrance
8 Nebenräume / Locaux annexes / Utility rooms
9 Cafe-Bar / Café-bar
10 Foyer
11 Verkauf von Getränken und Essen / Vente de boissons et de plats froids / Sales of beverages and snacks
12 Haupteingang / Entrée principale / Main entrance
13 Anlieferung / Réception des marchandises / Deliveries
14 Vorratsräume / Provisions / Supplies
15 Maschinenraum / Local technique / Technical installations
16 Private Speiseraum / Salle à manger privée / Private dining-rooms
17 Innenhof / Cour intérieure / Interior courtyard

7
Speiseraum.
Salle à manger.
Dining-hall.

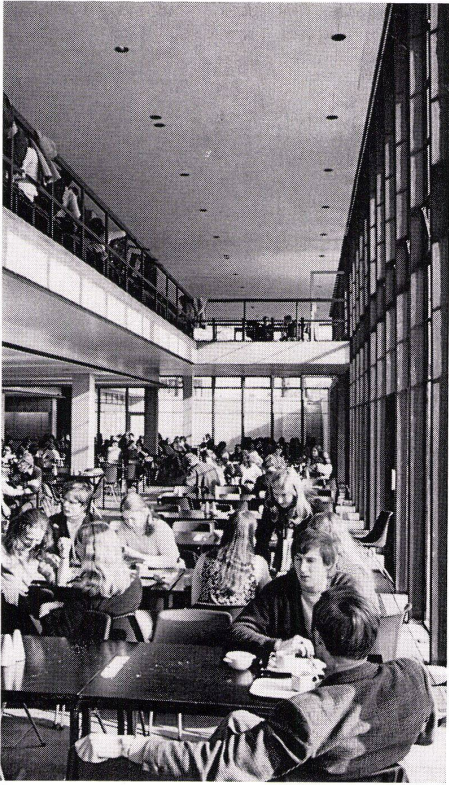
8
Seitenansicht mit unterem Speisesaal.
Vue latérale montrant la salle à manger inférieure.
Lateral view with lower dining-hall.

9
Blick zum Haupteingang.
Vue de l'entrée principale.
View toward main entrance.

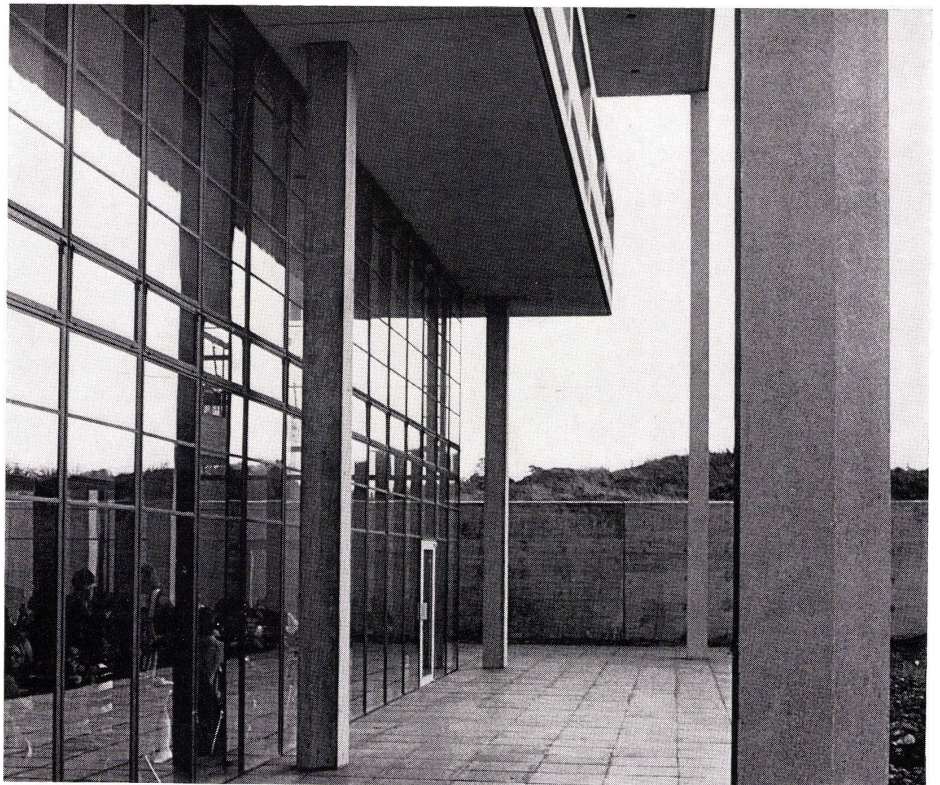
10
Speisesaal im Obergeschoß.
Salle à manger de l'étage supérieur.
Dining-hall on upper floor.

11
Innenansicht mit Aufgang.
Vue intérieure montrant l'escalier.
Interior view with ascent.

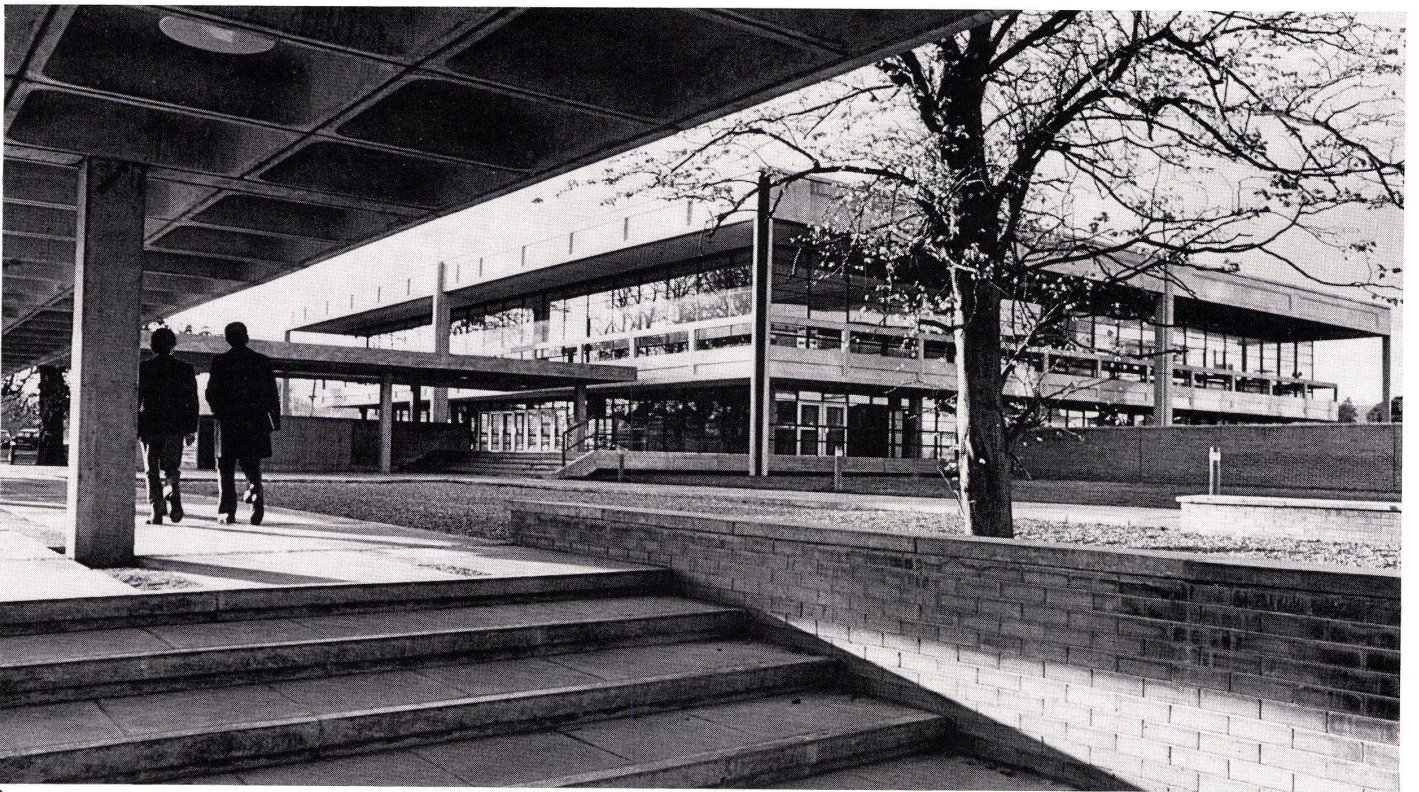
12
Speisesaal im Erdgeschoß.
Salle à manger du rez-de-chaussée.
Dining-hall on ground floor.



7



8



9



10



11



12