

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

Artikel: Personalrestaurant im Neubau des Schweizerischen Bankvereins in Zürich : 1960/61, Architekt Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-87059>

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: 30.03.2025

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

Personalrestaurant im Neubau des Schweizerischen Bankvereins in Zürich

1960/61. Architekt: Dr. Roland Rohn BSA/SIA, Zürich

Das Personalrestaurant, die Direktions- und Gäste-Eßräume sowie die Küchenanlage befinden sich im 5. Obergeschoß des von 1949 bis 1960 in drei Bauetappen erstellten Bankgebäudes am Paradeplatz. Die Aufgabe bestand darin, Räumlichkeiten für die Mittagsverpflegung von rund 900 Angestellten und, davon getrennt, von etwa 30 Gästen und Direktionsmitgliedern vorzusehen. In den anfänglichen Projekten war für das Personalrestaurant Tischbedienung vermittelt beheizter Transportboys in Aussicht genommen; später wurde für das Personalrestaurant auf Selbstbedienung umgestellt. Die hufeisenförmige Anlage gliedert sich in eine zentral gelegene Küchenanlage, an welche einerseits das Personalrestaurant, andererseits die Gästeräume angeschlossen sind.

Das Personal gelangt in kleinen Schichten von 20 Personen in fünfminütigen Intervallen vermittelt dreier Personenaufzüge und einer Treppe zunächst in einen Vorraum mit Selbstbedienungsbuffet, anschließend in das Restaurant. In diesem Turnus werden von 11.20 Uhr bis 13.25 Uhr täglich rund 900 Personen verpflegt. Als Essenszeit einschließlich Kaffeeverpflegung stehen den Teilnehmern etwa 30 Minuten zur Verfügung. Das Abservern wird durch Bedienungspersonal besorgt. Das Personalrestaurant umfaßt 200 Sitzplätze für das Essen und 68 Plätze für die anschließende Kaffeeverpflegung; es ist weitgehend verglast und steht mit ausgedehnten Sonnenterrassen in Verbindung.

Gäste und Direktion erreichen ihre Lunchräume vermittelt zweier Aufzüge; den frei unterteilbaren Räumen, von welchen man eine schöne Sicht auf das Stadtbild und den Zürichberg genießt, ist ein breit angelegter Dachgarten vorgelagert.

Die Küchenanlieferung erfolgt von der im 1. Untergeschoß gelegenen Garage aus. Im Anschluß daran befinden sich die Vorratsräume, welche durch einen eigenen Warenaufzug mit der Küchenanlage verbunden sind.

Im Personalrestaurant ist der Boden aus grünem Plastrof; Längswände weiß, Sitrwände hellgrau gestrichen; Decke: Abrieb weiß gestrichen; Eingangstüren und Kaffeebuffet: Anticorodal naturfarbig; Eßtische: weißes Kunststoffblatt; Sessel: Nußbaumholz und Chromstahlgestell; Kaffeetische: Eschenholzblatt; Sitzmöbel: rotes Stamoid und Chromgestelle; Vorhänge: Tüllvorhänge sowie hellgelbe Dekorationsvorhänge. Im Selbstbedienungsbuffet-Raum ist der Boden grünes Plastrof; die Wände: hellgelb gestrichen; Decke: weiß gestrichen; Buffet: Nußbaumfront und schwarzes Kunststoffblatt.

Die Lunchräume sind durch Schiebewände frei unterteilbar. Boden: grauer Spannteppich; Wände: Stoffbespannung, weiß gestrichen, ebenso Türen; Decke: Nußbaumholz glatt; Tischblatt und Fenstersimsen: Nußbaumholz; Polstersessel mit blauen Stoffbezügen. Tüllvorhänge sowie weißliche Dekorationsvorhänge.

In Küche, Patisserie, Rüst- und Abwaschräumen ist der Boden mit olivegrünen Steinzeugplatten belegt; Wände: weiß glasierter Plättlibelag; obere Wandteile und Decken: Abrieb weiß gestrichen; alle Apparate, Herde, Korpusse usw.: allseitige Chromstahlverkleidung.

1
Eßsaal
Réfectoire
Dining-room

2
Terrasse
Terrasse
Terrace

3
Grundriß Dachgeschoß
Plan des combles
Groundplan of penthouse

Photos: Wolf Bender, Zürich



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1 Selbstbedienungsbuffet | 14 Abwaschraum |
| 2 Personalrestaurant | 15 Plonge |
| 3 Kaffeeraum | 16 Kalte Küche |
| 4 Kaffeebuffet | 17 Kühlraum |
| 5 Ventilationsräume | 18 Patisserie |
| 6 Damen-WC | 19 Büro, Leitung |
| 7 Herren-WC | 20 Personalraum |
| 8 Aufzugsmaschinenraum | 21 «Lunch»-Office |
| 9 Warme Küche | 22 Lunchräume |
| 10 Rüstraum | 23 Sitzungssaal |
| 11 Tagesvorräte | 24 Mobiliarräume |
| 12 Putzräume | 25 Büros der Liegenschafts- |
| 13 Vorräum | verwaltung |

