

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

**Artikel:** Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich : 1961/62, Architekten : Gottfried Landtwin & Hansulrich Walter, Nachfolger von B. Witschi, Architekt, Zürich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-87060>

### **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:** 18.03.2025

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



## Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich

1961/62. Architekten: Gottfried Landtwing & Hans Ulrich Walter, Nachfolger von B. Witschi, Architekt, Zürich



1



2

Mit den Gesamterweiterungsplänen der Schweizerischen Bankgesellschaft Zürich wurde 1952 von den Architekten E. & B. Witschi der Raumbedarf für die Personalverpflegungsstätte für 750 Angestellte festgelegt. Als 1961 mit der Detailplanung begonnen wurde, war der Personalbestand auf 1550 gestiegen. Da der ursprünglich angenommene Platzbedarf nicht mehr genügte und in der Horizontalen keine Ausweichmöglichkeit bestand, mußten Abwaschküche, Rüstküche, Vorratsräume und die Garderoben in den Keller verlegt werden. Ein vorhandener Warenlift sorgt für die Vertikalverbindung. Um einen möglichst restaurantähnlichen Charakter zu erhalten, wurden folgende Forderungen gestellt: vier Varianten Menüs und drei Sorten Getränke, freie Wahl des Sitzplatzes und Bedienung an den Tischen, keine starre Schichteneinteilung und Bestellung des Menüs am Sitzplatz. Bis auf den letzten Punkt konnten die Wünsche erfüllt werden; die Menüs müssen jedoch wöchentlich voraus bestellt werden.

In der langen, schmalen Küche wurden die Apparate kojentypisch an einen Servicegang gelegt, wo elektrisch geheizte Speisewagen gefüllt werden. Die Wagen werden in die Buffetanlagen geschoben, von wo das Essen als Tellerservice von Serviertöchtern auf den Tisch serviert wird. Durch das stokungsfreie Kommen und Gehen der Angestellten, das sich schon nach kurzer Betriebszeit ausgebildet hatte, lagern die Speisen nicht lange in den Wagen. Bei 360 Sitzplätzen werden im Verlaufe von 2 Stunden ungefähr 1250 Menüs serviert. Es sind dafür 55 fest Angestellte und 10 Stundenhilfen beschäftigt, die kaufmännische Leitung inbegriffen.

Um immer etwas Platzreserve zu haben, wird an den Tischen kein Kaffee serviert; aber in der räumlich anschließenden Cafeteria kann geraucht werden. Kaffee und Tee sind bei Selbstbedienung erhältlich. In zweieinhalb Stunden werden etwa 850 Tassen Kaffee ausgeschenkt. Zur Unterstützung der ungewohnten Atmosphäre wurden in dieser Kaffeebar vornehmlich harte Materialien verwendet: Kunststoffboden, Glas, Spiegel, Marmortische; einzig die Metaldecke hat Schallschluckeinlagen. Die im ganzen Betrieb eingebaute Musikanlage wird nur hier verwendet.

Im Gegensatz dazu wurde in den Personal-Eßräumen ein niedriger Lärmpegel angestrebt. Außer der Schallschluckdecke wurden über dem Korridor und den Buffetanlagen spezielle schallabsorbierende Zwischendecken angebracht. Diese Decken helfen auch, die relativ großen Räume intimer zu gestalten. Die Böden sind mit Spannteppich belegt, und die stapelbaren Metallstühle haben Stoffbezüge. Mit den hellen Kunstharzplattentischen gleichen die Eßräume mehr einem Restaurant als einer Personalverpflegungsstätte. Der größte Eßraum, der wegen seiner drei Fensterwände wie ein Pavillon wirkt, ist mit Projektionswand und Wandtafel versehen und kann für Personalschulung und Vorträge benützt werden. Die farbige Keramikwand hinter dem Buffet ist von A. Leuthold, Graphiker, entworfen und ausgeführt worden.

Die mitarbeitenden Ingenieure für die Bauarbeiten waren: R. Henauer & J. Lee, Zürich. Elektrische Installationen: H. Schuler & W. Brauchli, Zürich. Sanitäre Installationen und Kücheneinrichtung: Hermann Meier, Zürich.

Photos: F. Engesser, Feldmeilen

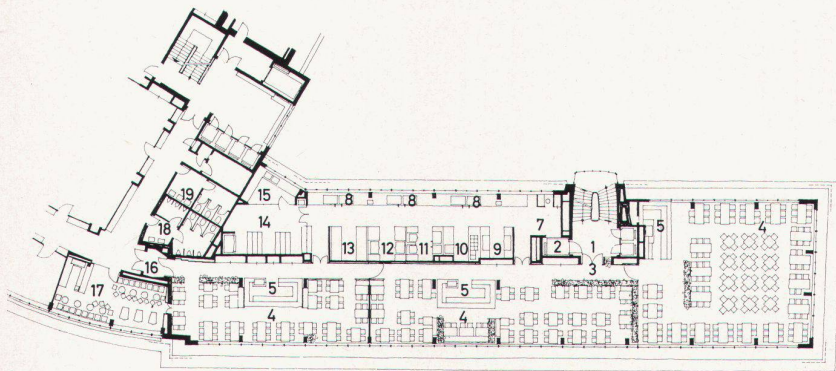




- 1**  
Personal-Eßraum  
Salle à manger du personnel  
Personnel dining-room
- 2**  
Cafeteria  
Cafétéria  
Cafeteria
- 3**  
Küche  
Cuisine  
Kitchen

3

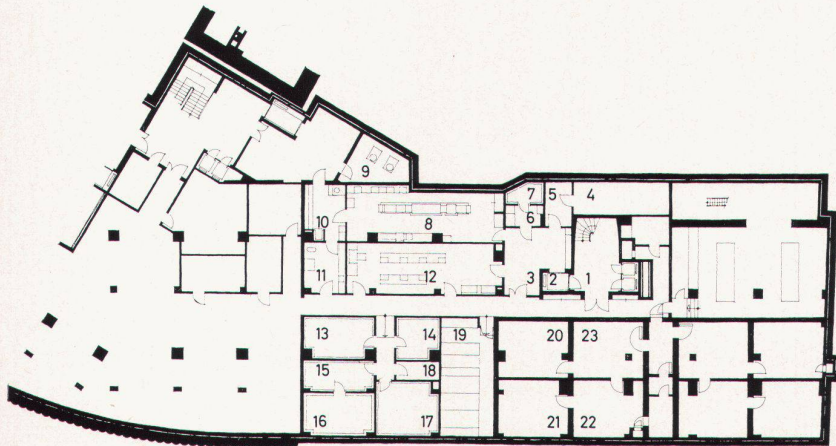
- 4**  
Grundriß Dachgeschoß 1 : 600  
Plan des combles  
Groundplan of penthouse



- 1** Treppenhaus
- 2** Warenlift
- 3** Eingang zu Personalrestaurant
- 4** Personal-Eßräume
- 5** Buffet
- 6** Elektrisches Tableau für Küche
- 7** Küche
- 8** Dampfkocher
- 9** Fritürecke
- 10** Régimecke
- 11** Sauciercke
- 12** Bratcke
- 13** Backcke
- 14** Kalte Küche
- 15** Plonge
- 16** Ausgang
- 17** Cafeteria
- 18** Herren-WC
- 19** Damen-WC

4

- 5**  
Grundriß drittes Kellergeschoß  
Plan, troisième sous-sol  
Groundplan of third basement floor



- 1** Treppenhaus
- 2** Warenaufzug
- 3** Warenannahme
- 4** Ventilation
- 5** Gebinde
- 6** Abfallkübel-Waschraum
- 7** Abfallkübel-Kühlraum
- 8** Abwaschküche
- 9** Pumpenraum Abwasserpumpen
- 10** Kaffeeraum
- 11** Pâtisseriesraum
- 12** Rüstküche
- 13** Rohgemüse-Kühlraum
- 14** Kühlraum für vorbereitetes Gemüse
- 15** Fleischkühlraum
- 16** Gefrierprodukte
- 17** Getränke-Kühlraum
- 18** Kompressoren
- 19** Economat (mit Compactus-Anlage)
- 20** Stuhlmagazin
- 21** Saubere Wäsche
- 22** Schmutzige Wäsche
- 23** Putzmaterial

5