

**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Architekten  
**Band:** 98 (2011)  
**Heft:** 5: Entwurfsmaschinen = Machines à concevoir = Design-engines

## Werbung

### 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

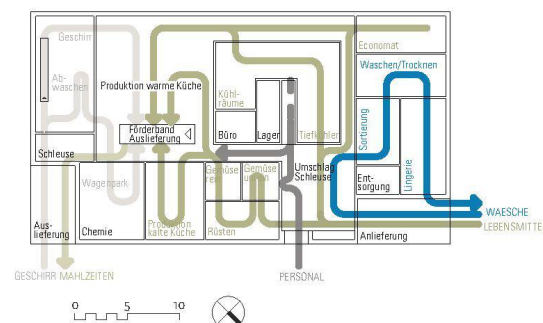
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

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



Grundrisse Erdgeschoss und Obergeschoss, rechts: Betriebsschema



zen Galli & Rudolf das leicht abfallende Terrain mit einem durchgehenden Betonsockel zum Ausgleich der unterschiedlichen Verladehöhen. Zwei kräftig artikulierte Vordächer markieren diese Stationen des In- und Outputs. Im Raum dazwischen wird «produziert», und zwar mit höchster Effizienz. Die Grossküche gleicht einer Maschine zur Bereitstellung von bis zu 360 Menüs pro Mahlzeit, drei Mal am Tag. Auftraggeberin und Architekten nutzten die Gelegenheit, die ein freistehender Neubau anbietet, um möglichst allen bekannten Anforderungen an einen reibungslosen Betrieb gerecht zu werden.

#### Warenflüsse und Produktionsketten

Massgeblich für den Erfolg des Vorhabens ist die Konfiguration des Grundrisses. In Littenheid entschied man sich für ein System auf der Grundidee eines Netzes, was unmittelbar zur Gebäude-

tiefe von 22 Metern führte. Gleich bei der Anlieferung werden die Produkte für die kalte und die warme Küche getrennt und in zwei unterschiedliche Prozesse eingespielen. Die Waren wandern vom «Empfangsraum» in die entsprechenden Lagerräume und werden von dort über eine andere Türe von Seiten der Küche wieder entnommen. Die Wege der Lieferanten und der Köche kreuzen sich also nie, das wäre aus hygienischen Gründen auch gar nicht erlaubt. Eine dunklere bzw. helle Färbung des Bodens kennzeichnen den Schmutz- und Reinbereich im Haus. Die Küche selbst ist nach dem Prinzip des Grossraumbüros aufgebaut; kurze Distanzen und gegenseitiger Sichtkontakt müssen gewährleistet sein. In der Mitte zwischen kalter und warmer Küche verläuft auf einer Länge von sieben Metern ein Förderband mit eingebauter Induktion: Hier werden nach dem industriellen Vorbild die einzelnen Kompo-

nenten zu Menüs zusammengesetzt; die Speisen erwärmen sich dank der Induktionsspiralen sogar noch zusätzlich. Wenn sie beim einzelnen Patienten ankommen, unter Umständen erst nach einer halben Stunde, haben sie exakt die richtige Temperatur.

Obwohl die Funktionstüchtigkeit der Küche oberste Priorität hatte, blieb genügend Spielraum für die architektonische Ausbildung. An erster Stelle sind da die Panoramafenster zu nennen, die viel Tageslicht in das Innere des tiefen Baukörpers transportieren und der Küchenmannschaft einen Ausblick in das Tal von Littenheid ermöglichen. Einen Beitrag zur blitzenden Helligkeit in der Küche leisten auch die weiss eloxierten Aluminiumelemente an der Decke, die anstelle des bei Grossküchen üblichen Chromstahls montiert wurden und die sich darüber hinaus mit dem richtigen Putzmittel einfacher reinigen lassen. Im Oberge-

# richtig