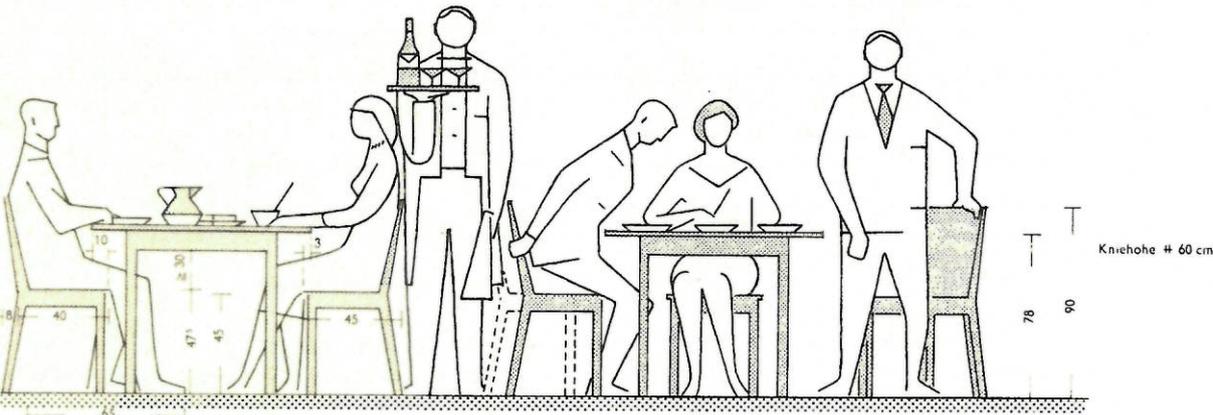
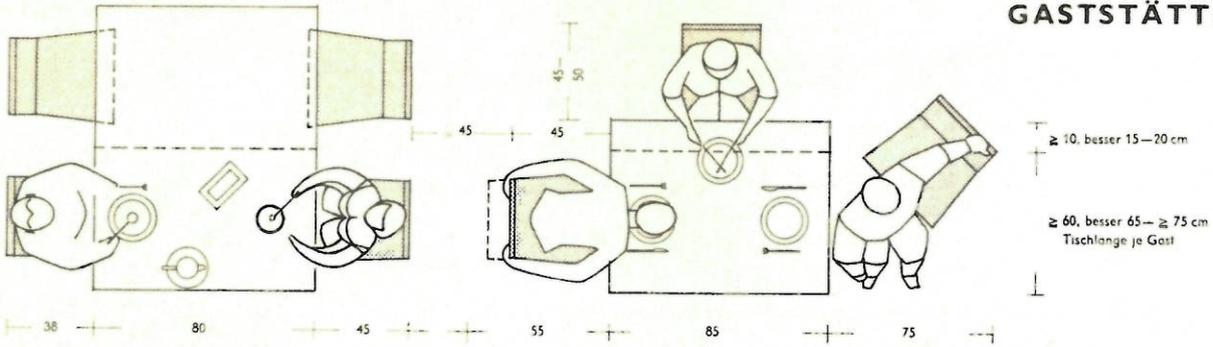
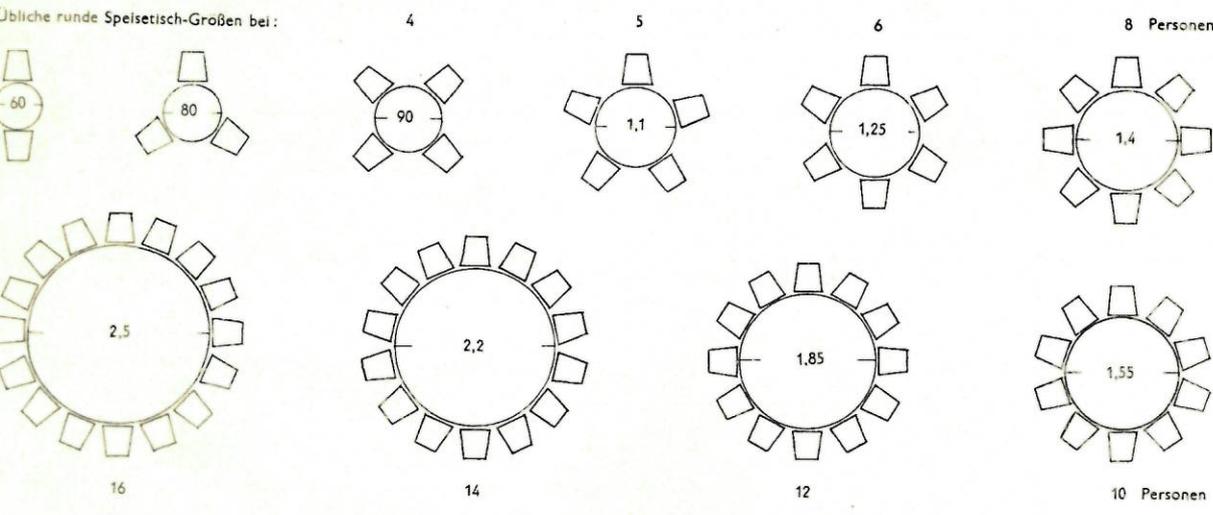
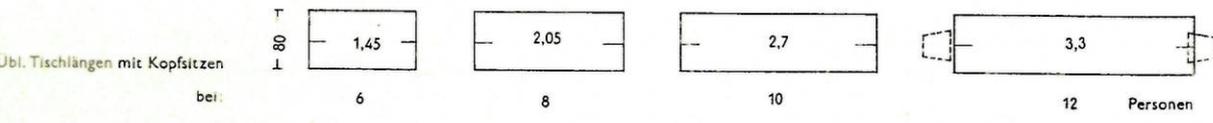
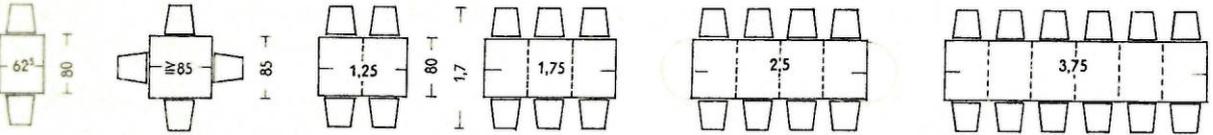


GASTSTÄTTEN



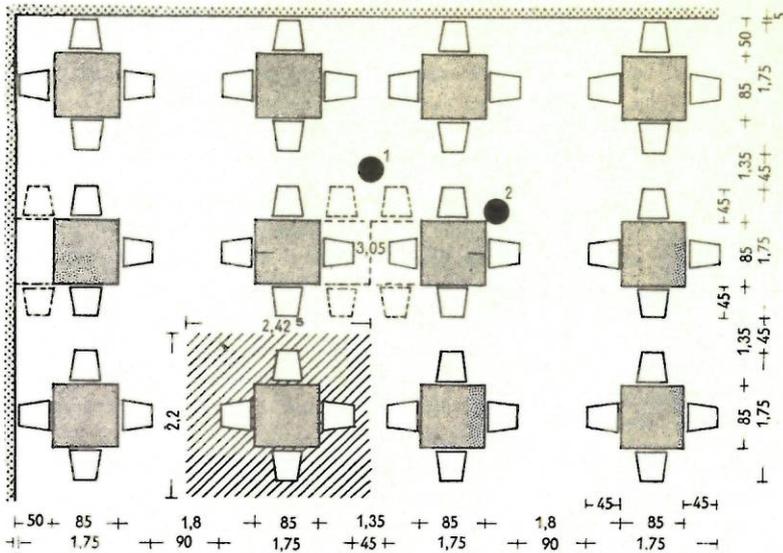
Gaststätten

Mann 2, Frau 4, Kellner 4, Setzen 6, Essen 8, Aufstehen 12 Personen



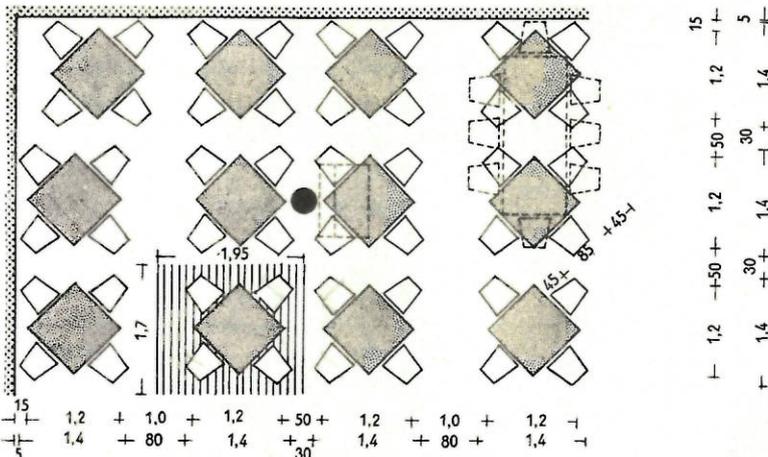
→ S. 178

GASTSTÄTTEN

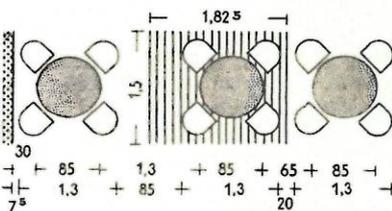


① Tischanordnung mit breitem Gang

1,35+ 1,4 + 60+

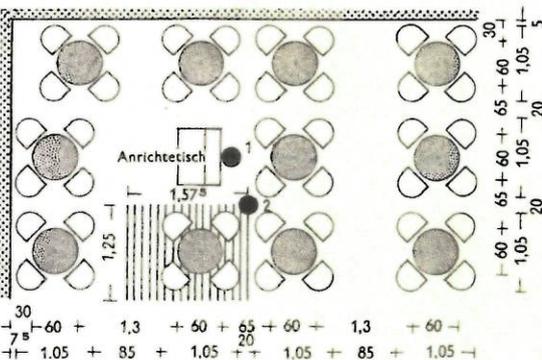


② Diagonale Anordnung der Tische



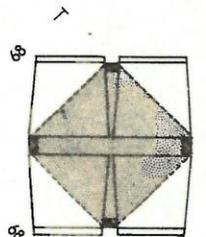
③ Tische im Kaffeehaus

37⁵
+ 1,05 + 55 +



④

Zuntz-Tisch



⑤

① Anordnung der Tische im Speisesaal:

Zwischen zwei Reihen von Tischen mit je 4 Gästen liegt ein breiter Bedienungsgang.
 Platzbedarf je Tisch mit Umgängen (→ Schraffur) $2,20 \times 2,42^5$ m $5,32 \text{ m}^2$
 Platzbedarf je Gast $1,34 \text{ m}^2$
 Platzbedarf unter Berücksichtigung des nötigen Mehrbedarfs vor den Türen, Ausgaben und Wänden $\geq 1,5 \text{ m}^2$
 Zwischenraum zwischen zwei Tischen kann durch Auszüge oder schmale, zwischen-gestellte Tische von 65–68 cm Breite ausgefüllt werden, so daß Gruppentische für 10 Gäste entstehen, die je Gast nur $1,07 \text{ m}^2$ Platzbedarf erfordern.

Raumstützen stehen am besten wie angegeben inmitten einer Tischgruppe → ● 1 oder an den Ecken der Tische → ● 2.

② Diagonale Anordnung der Tische:

Platzbedarf je Tisch mit Umgängen (→ Schraffur) $1,70 \times 1,95$ m $3,31 \text{ m}^2$
 Platzbedarf je Gast $0,83 \text{ m}^2$
 Unter Berücksichtigung des notwendigen Mehrbedarfs → ①.

Platzbedarf je Gast $1,00 \text{ m}^2$
 Bei zu Gruppen zusammengestellten Tischen (→ punktierte Linien) wird keine Ersparnis gegenüber Vierertischen erreicht.
 Raumstützen stehen am besten zwischen zwei Tischecken (→ ●). Davor ist ein zweckmäßiger Platz für Anrichtetische (punktierte Linie).

③ Anordnung im Kaffeehaus:

Bei gleicher Anordnung wie in ① u. ② mit 85 cm breiten, aber runden Tischen.
 Platzbedarf je Gast
 (→ Schraffur) $1,50 \times 1,82^5 : 4$ $0,68 \text{ m}^2$
 Unter Berücksichtigung des üblichen Mehrbedarfs → ① u. ② je Gast $0,75 \text{ m}^2$

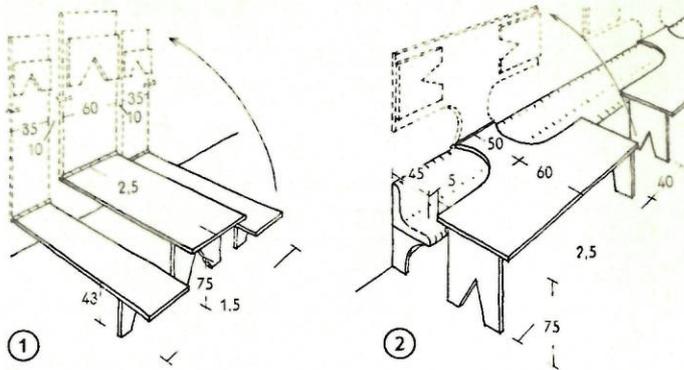
Bei Verwendung von Zuntz-Tischen (Berliner Kaffeehaus) → ④ bei 68 cm breiten Tischen
 Platzbedarf je Gast $0,65 \text{ m}^2$

⑤ Engste Tischanordnung mit kleinen Kaffeetischen

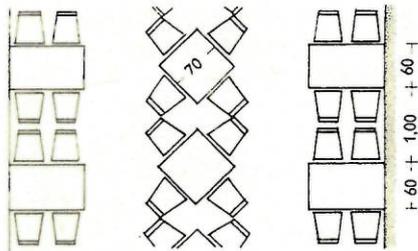
Platzbedarf je Gast (→ Schraffur) $1,25 \times 1,57^5 : 4$ $0,50 \text{ m}^2$
 Mit dem nötigen Zuschlag wie unter ①
 Platzbedarf je Gast $\geq 0,60 - 0,70 \text{ m}^2$
 Die Raumstützen stehen am besten zwischen vier Tischen → ● 2 oder vor einem Anrichtetisch → ● 1.

Gaststätten

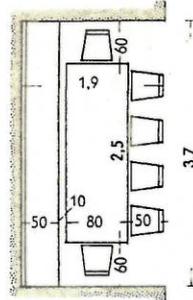
GASTSTÄTTEN



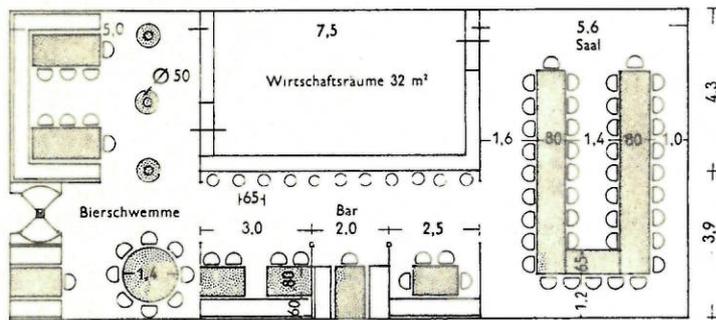
1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0



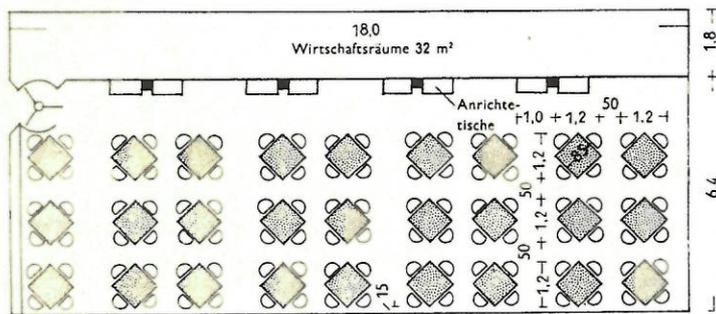
③ M. 1:200



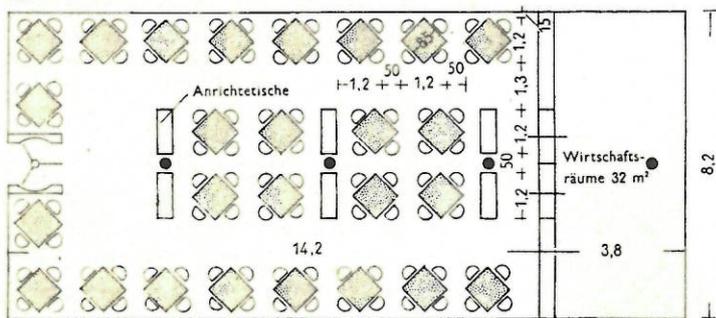
④ M. 1:100



⑤ M. 1:200



⑥ M. 1:200



⑦

Klappische, wie sie in Niederbayern üblich sind, in Verbindung mit Klappbänken → ①, sind sehr einfach, billig und leicht aus dem Wege geklappt, bei sparsamem Platzbedarf.

Lichter Abstand der Tische voneinander $\geq 1,3$ m. Bank ist nur 43 cm hoch und steht vom Tisch ab ≥ 10 cm, damit man von hinten leicht einsteigen kann.

Tischbein sitzt vom Tische zurück 55 cm, so daß gegebenenfalls am Tischkopf jemand sitzen kann. In den nordischen Nachbarländern ist ein ähnlicher, aber mit der Wand gleichlaufender Klappisch üblich → ②.

Kleinste Platzmaße haben meist Ausflugsgaststätten → ③. Der an der Wand sitzende Gast kann sich hier nur setzen, wenn der an der Gangseite sitzende Nachbar aufsteht. Geringer Zwischenraum der Mitteltische ist nur möglich, weil beiderseitig breitere Zugänge liegen.

Nischen bieten günstige Platzausnutzung, weil der sonst nötige Abstand der Wandplätze fortfällt.

Die gebräuchlichsten Abmessungen sind

- für 10–12 Gäste → ④ 3,75–3,60 m
- für 10 Gäste → ⑤ 3,00 m
- für 8 Gäste → ⑤ 2,85–3,00 m
- für 6 Gäste → ⑤ 2,50–2,40 m
- für 5 Gäste 1,70–2,00 m

Bei Sitzungs- und Vereinszimmern rechnet man bei langen Tischen → ⑤ den Tischabstand von der Wand mit 1,0–1,2 m, Abstand der Tische unter sich 1,4 m und vom seitlichen Durchgang 1,6 m.

Bierwirtschaften und Frühstücksstuben haben meist feste Bänke und Tische für Gruppen → ⑤. Ausgaben liegen am besten inmitten der Gasträume, in kürzester Verbindung mit Wirtschaftsräumen → ⑤, seltener am Innenhof wie ⑦, dagegen oft seitlich in langer schmaler Form (vor allem in Amerika und England) → ⑥.

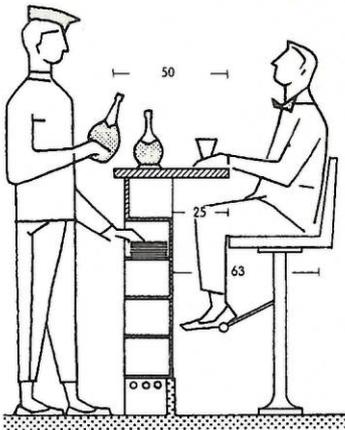
Wenn Licht auch hier nur von den beiden Schmalseiten kommt, kann der Gesamtraum bei 4–5 m Raumhöhe 15–20 m tief sein. Tische stehen dann, je nach der Raumbreite, in Gruppen zu je 2 Reihen → ⑥ oder mit zweireihigen Mittelgruppen → ⑦. Platzausnutzung ist dabei nicht sehr verschieden (→ nachfolgende Aufstellung).

Küchen- und Gastraumfläche bei ⑤, ⑥ und ⑦ ist immer die gleiche.

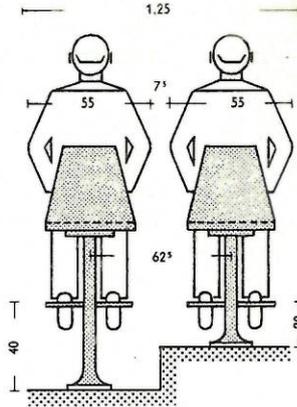
Platzbedarf je Gast mit Gangflächen bei:

- ① mit 1/2 m br. Ganganteil je Tisch 0,62 m²
- ② mit 1/2 m br. Ganganteil je Tisch hinter Stuhllehne 0,74 m²
- ③ mit 1/2 m br. Ganganteil je Tisch hinter Stuhllehne 1,00 m²
- ④ mit 1/2 m br. Ganganteil je Tisch hinter Stuhllehne 0,72 m²
- ⑤ Saal bei 41 Gästen je Gast 1,12 m²
- ⑥ Bar bei 30 Gästen je Gast 1,02 m²
- ⑦ Bierschwemme bei 41 Gästen je Gast 1,03 m²
- ⑧ Bierschwemme bei 104 Gästen je Gast 1,11 m²
- ⑨ Bierschwemme bei 108 Gästen je Gast 1,07 m²

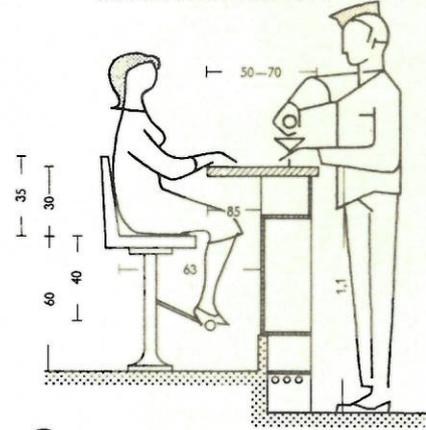
GASTSTÄTTEN SCHNELLIMBISSRÄUME



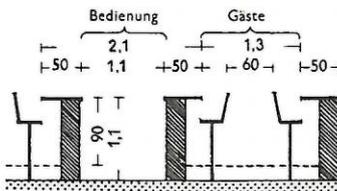
① Hoher Sitz. M. 1:33 1/3



② Normalabstände

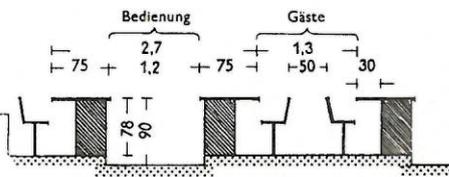


③ Halbhoher Sitz

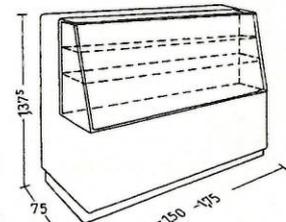


④ Knappste Tischfolge mit schmalen Tischen

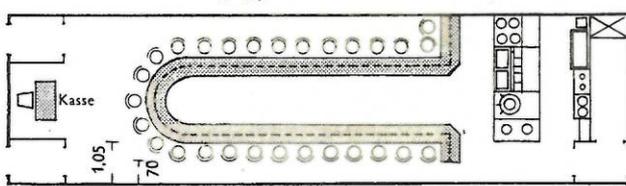
≅ 15,0



⑤ Weiter gestellte breite Tische

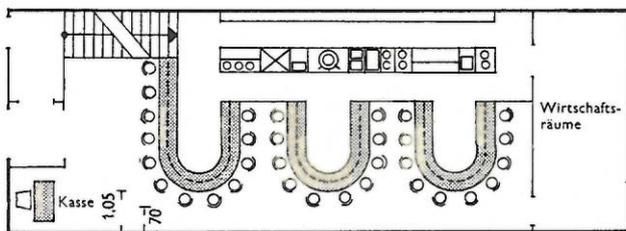


⑥ Schaukühltruhe



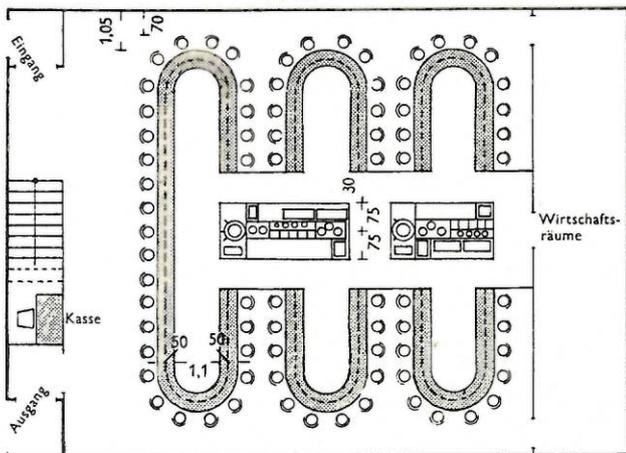
⑦ U-Form. M. 1:200

≅ 24,0



⑧ Hufeisenform

≅ 20,0



⑨ Doppelte Hufeisenform

Ortslage: Im Brennpunkt der Großstädte auf teurem Baugrund, daher größtmögliche Platzausnutzung.

Zwar größerer Flächenbedarf je Platz gegenüber üblichem Speisehausbetrieb, aber demgegenüber dreifache Ausnutzung des Platzes durch kürzere Tischzeit.

Länge einer Tischeinheit (Hufeisen) → ⑨ ≲ 12 Sitze, bei Abständen von 60 cm = 7,2 m, bei Abständen von 62,5 cm = 7,5 m.

Diese Länge kann bei vorbereitetem Essen ein Kellner bedienen. Zur Essen- und Getränkezubereitung ggf. weitere 1 bis 2 Kellner. Essenszeit im Durchschnitt 20 Minuten. 3malige Platzausnutzung in 1 Stunde, der Normalessenszeit im Gasthaus.

Flächenbedarf nach Aufmaßen amerikanischer Anlagen nach K. Just → □

je Platz 1,48–2,15 m²

Anteil des Arbeitsraums von der

Gesamtfläche 25–50%

Reine Küchenfläche 15–25%

Küche und Spüle liegen zweckmäßig auf gleicher Höhe mit Speisesaal. Die Küchenfläche ist geteilt in:

1. Anrichte,
2. Teil für Kochen, Braten, Suppen, Gemüse,
3. Teil für kaltes Fleisch, Salat, Früchte, Fische, Getränke,
4. Teil für Backwaren, Eismaschine, Zuckerwerk, Nachtsch,
5. Geschirrspüle.

Neberräume, wie Aborte, Personalraum, Angestellten-Kleiderablage, Maschinen für Heizung und Lüftung, liegen im Kellergeschoß. Kleider werden wenig abgelegt (im Speiseraum), hierfür genügen Kleiderhaken an der verfügbaren Wand oder Kleiderständer.

Für Hüte und Pakete sind Ablegeflächen unterm Eßtisch vorzusehen. Die Zubereitungsgeräte liegen teilweise unter den Ausgabebetten, die Tische mit den größeren Geräten vor der Küche → ⑦, an der Längswand → ⑧ oder inmitten der U-förmigen Ausgabebogen. Bei Großbetrieb Ein- und Ausgang getrennt.

Kasse am Ausgang.

Gaststätten