



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

3) Verwaltungsräume

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

müssen von außen leicht kenntlich gemacht werden. In amerikanischen Galthöfen findet man besondere Waschkammern mit 20 bis 30 Waschtischen, die mit einem Nebenraum verbunden sind, in welchem Schuhe und Kleider gereinigt werden.

In Kur- und Saisonhotels gehören zu den Gesellschaftsräumen in gewissem Sinne auch die großen und breiten Veranden, welche an einer der Hauptfronten, am besten in Erdgeschoß-Fußbodenhöhe, angeordnet werden, teilweise oder ganz geschlossen werden können, so daß die Gäste bei schlechtem Wetter oder bei äußerem kaltem Boden darin in frischer Luft sich ergehen können.

309.
Veranden.

3) Verwaltungsräume.

Die Oberleitung eines Galthofes ruht allein in den Händen des Wirtes, bzw. des Direktors des Unternehmens. Bei einem großen Galthofbetrieb, z. B. bei einem Galthof von rund 500 Betten, stehen dem Direktor zur Seite:

310.
Organisation
des
Geschäfts-
betriebes.

- 1) der Oberkellner, welcher die Gäste empfängt und ihnen die Zimmer anweist (*Chef de réception*);
- 2) der Vorstand des Bureaus (Buchhalterei, Kasse u. f. w.);
- 3) der Saaloberkellner, und
- 4) der Vorstand der Küchen (*Chef*).

Ferner sind folgende Unterbeamten erforderlich:

- 5) der Kassierer;
- 6) 4 bis 5 Bureaubeamte;
- 7) 6 bis 7 Haushälterinnen (*Inspectrices*), und zwar:
 - α) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
 - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräte,
 - γ) 1 für Dessert u. f. w.;
- 8) der Vorstand des Weinkellers und des Tageskellers (Kellermeister);
- 9) 2 bis 3 Damen für die Kontrolle an den Büfets der Speisefäle;
- 10) etwa 25 Kellner für die Säle und die Fremdenzimmer;
- 11) etwa 30 Mädchen für die Fremdenzimmer, für die Schlafräume der Dienerschaft, für die Küche und für die Leinwandkammern;
- 12) etwa 25 Hausdiener für die Fremdenzimmer, für die Beförderung des Gepäcks, zum Reinigen der Höfe u. f. w.;
- 13) etwa 6 Jungen (*Grooms* oder Pagen);
- 14) etwa 7 Unterköche;
- 15) etwa 3 bis 5 Hilfspfortner und Nachtwächter;
- 16) 4 bis 5 Heizer und Handwerker;
- 17) 1 Bodeninspektor, und
- 18) 3 bis 4 Küfer.

Für rund 500 Fremde sind im ganzen (mit Ausschluß der Waschanstalt) mindestens 150 Beamte zu rechnen.

Zur Ausübung der hierdurch angedeuteten Geschäftstätigkeit und Beaufichtigung des Dienstes ist eine Anzahl von Verwaltungsräumen erforderlich.

Hierzu gehört in erster Linie die Wohnung des Wirtes, bzw. Direktors des betreffenden Aktienunternehmens. Dieselbe besteht aus 3 bis 4 Räumen nebst Bedürfnisräumen und findet ihren zweckmäßigsten Platz im Erdgeschoß, in einem Halbgeschoß darüber oder auch im I. Obergeschoß, damit derselbe dem Orte seiner Haupttätigkeit, den Bureaus, nahe sein kann.

311.
Wohnung
des Wirtes,
bzw.
Direktors.

Anlage und Einrichtung der Wohnung sind wie üblich.

Die Bureaus müssen bequem von der Eingangshalle zu erreichen sein. Sie bestehen aus folgenden Räumen:

312.
Bureaus.

α) Bureau des Direktors, bzw. Wirtes, in der Größe eines einfenstrigen Zimmers;

β) das Fernsprechzimmer in der Nähe des Bureaus und in unmittelbarer Verbindung mit der Eingangshalle (siehe die Tafel bei S. 318 und Fig. 365).

γ) Annahme- bzw. Auskunftsbureau; in diesem Raume, von der Größe eines zweifenstrigen Zimmers, erfolgt der Empfang der Gäste und die Verteilung der Zimmer; neuerdings werden diese Bureaus in die Eingangshalle verlegt (siehe Fig. 365 u. 367);

δ) Verwaltungsbureau;

ε) Rechnungs-, bzw. Kassenzimmer. Letztere, miteinander unmittelbar verbunden, sind der Größe des Galthofes entsprechend zu bemessen; beispielsweise genügt für einen Galthof mit etwa 400 Betten ein Raum von 80,00 bis 90,00 ^{qm} für δ und ε.

Die Bureauräume müssen gutes Licht erhalten. Im Kassenzimmer ist durch 2,00 ^m hohe Schranken ein Vorraum für das Publikum abzutrennen. Selbstverständlich genügt bei kleineren Galthofanlagen ein einziger Raum für sämtliche Bureauzwecke.

313.
Pfortnerstube.

Für den Pfortner ist eine Stube, auch „Loge“ genannt, in der Größe eines geräumigen einfenstrigen Zimmers anzunehmen. Sie muß gut beleuchtet sein, große Wandflächen enthalten und nahe dem Haupteingange liegen. (Siehe auch Fig. 365 u. 367.)

314.
Raum für
Hausdiener
u. f. w.

Die Räume für die Hausdiener, welche das Gepäck der Reisenden besorgen, sind nach Bedürfnis zu bemessen und können auch an einen Nebenhof gelegt werden.

315.
Bedürfnisräume.

Bedürfnisräume oder Toiletten, für Herren und Damen getrennt, auch mit Waschtischeinrichtungen versehen, müssen möglichst geräumig sein.

Letztere drei Räumlichkeiten sollen von der Eintrittshalle unmittelbar zugänglich sein.

316.
Hauptmagazin
für
Leinwand.

Bereits in Art. 296 (S. 307) ist die Leinwandkammer erwähnt, wobei die Zweckmäßigkeit der Lage derselben neben dem Zimmer der Haushälterin betont wurde. Das Hauptmagazin für Leinenzeug findet im Erdgeschoß am besten seinen Platz. Bei Galthöfen mit 300 bis 400 Betten genügen 3 zweifenstrige Zimmer, in denen auch die Näh- und Ausbesserungsarbeiten ausgeführt werden. Bei vielen, besonders kleineren Galthöfen hat man vorgezogen, nur ein Magazin für Leinwand einzurichten, welches dann entsprechend groß angelegt werden muß. Die Leinwandkammern in den verschiedenen Obergeschossen fallen dann fort.

4) Wirtschaftsräume.

317.
Allgemeines.

Bei den Galthöfen nimmt unter den Wirtschaftsräumen die Küchenanlage mit ihren mannigfachen Nebengelassen den ersten Platz ein. Auch diese sind in Abschn. 1 (Kap. 2, unter b, 5 bis 7 u. Kap. 3, unter b, 9) dieses „Halbbandes“ bereits eingehend erörtert worden. Daraus ist zu entnehmen²⁵³⁾, daß in den seltensten Fällen das Erdgeschoß den für Küche und Zubehör erforderlichen Raum gewährt, da dasselbe meist für andere Zwecke beansprucht wird; daß es zwar, namentlich bei großen Stadthotels, fast zur Regel geworden ist, die Küchenräume in das Keller- oder Sockelgeschoß zu verlegen, nichtsdestoweniger aber, um die im Erdgeschoß befindlichen Säle vor der hierbei unvermeidlichen Hitze zu schützen, wünschenswert ist, wenigstens die Hauptküche in einen eigenen Anbau zu verlegen. Denn auch die auf S. 33 ff. besprochenen Lüftungsvorrichtungen

²⁵³⁾ Siehe Art. 37 (S. 42).