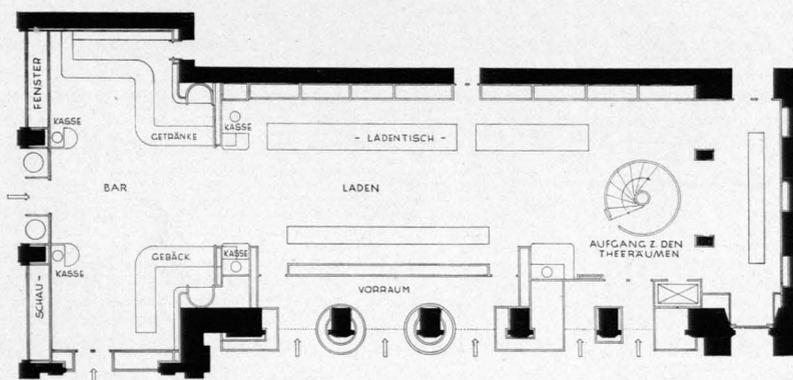




Express-Büfett in Hübners „Kaffee Berlin“ in Wien. Architekt Anton Potyka, Wien. In den europäischen Großstädten bürgert sich in zunehmendem Maß der von Amerika kommende Typ der Schnellgaststätte ein: Getränke, Gebäck und kleine Speisen werden zu Einheitspreisen verkauft und an der Theke eingenommen. Das oben gezeigte Express-Büfett ist in einem Nebenraum des Kaffees untergebracht



„Bar Motta“ in Mailand. Architekt Melchiorre Bega, Bologna. Mit der in der belebten Galleria Vittorio Emanuele gegenüber dem Dom gelegenen Bar, in der Erfrischungen nur stehend eingenommen werden, ist eine Verkaufsstelle der Firma Motta verbunden. Chromgefäßte Glaswände mit eingeschnittener Darstellung der Filialen trennen Barraum und Laden. Fußboden Marmor. Theke mit Makassarholz verkleidet. Im Obergeschoß liegen über die rückwärtige Wendeltreppe erreichbar Teeräume. Grundriß 1:400



Frühstückstube der Schnellgaststätte „Ivo“ in Agram. Architekt Robert Kotas, Wien. Sie nimmt den rückwärtigen Teil des Erdgeschosses ein, dessen vordere Räume Seite 101 zu sehen sind. Decke und Wandverkleidung Fichte, gebrannt, gebürstet und bemalt. Durch das große Fenster zur Küche können die Gäste die Zubereitung der Speisen verfolgen. Grundriß im Anhang Seite 183



Die Schnellgaststätte „Ivo“ in Agram. Kaffee- und Likörausgabe (oben) liegen dem Kalten Büfett gegenüber. Fußbodenbelag rote und graue Terrazzoplatten. Tischplatten der Stehpulte römischer Travertin. Architekt Robert Kotas, Wien. Vgl. Seite 100 und 183



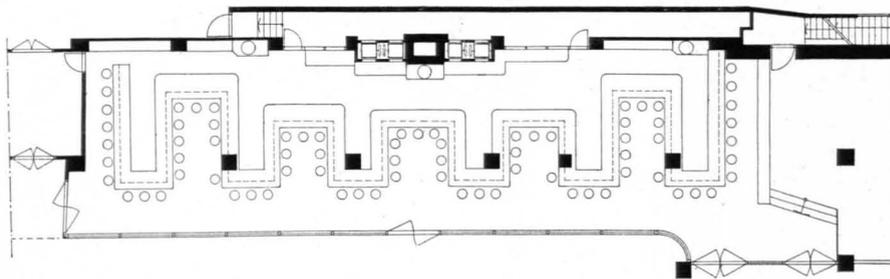


Automaten-Gaststätte „Presto“ in Paris. Architekt Otto Bauer, Paris. 27 Automaten für Getränke und Speisen versorgen die Gäste. Im kleinen Restaurant des Untergeschosses bieten 12 Tische 50 Personen Platz, Küche und Wirtschaftsräume liegen im zweiten Untergeschoß. Material für Bau und Ausstattung Weißmetall, mattiertes Aluminium, Spiegel, weißes und schwarzes Opalinglas und Marmor. Fußboden grünes Mosaik. Grundrisse im Anhang Seite 188





Schnellgaststätte „Soda-Fontäne“ in Kioto. Architekt Isaburo Ueno, Kioto/Japan. Ein langer schmaler Raum, leicht rein zu halten und heiter bemalt, mit Stahlrohrsesseln und opakglasbelegten festverschraubten Tischen.



Die „Epa-Bar“ in Stockholm. Architekt Sven Markelius, Stockholm. Die Mäanderform der Bartheke ermöglicht in dem flachen langgestreckten Raum die Bewirtung von 75 Personen. Mitbestimmend für die Anordnung waren die jetzt spiegelverkleideten Pfeiler, die beim Umbau eines alten Geschäftslokals zur Bar nicht entfernt werden konnten. Belag der Tische Gußglas in Metalleisten gefaßt. Unter der Platte sind Netze zum Ablegen angebracht. Die schwenkbaren Stühle haben eine federnde Lehne und sind mit Leder bezogen. An der Rückwand stehen Kaffeemaschinen, Wärmeofen und Kühlschrank. Auf Opakglasplatten Fotomontagen von Gerichten. Grundriß 1:300



Die Frühstückshalle „Zum Kokosbaum“ in Los Angeles. Architekt Richard J. Neutra, Los Angeles. Sie liegt an einer der belebtesten Kreuzungen im Zentrum der Stadt. Die Straßenfronten sind durchgehend verglast. Das Bild zeigt den Blick vom Balkon über dem rückwärtigen Teil des Restaurants. An den langgestreckten Erdgeschoßraum schließt sich im rechten Winkel ein kürzerer Flügel an, der Büfett, Ausgabe, Nebenräume und Toiletten enthält (vgl. Grundriß im Anhang Seite 189). Der Bartisch hat eingebaute Behälter für Speiseeis, Brotaufstriche, Flaschen u. a. Die Wand hinter der Theke nehmen von oben beleuchtete Regale mit Glasschiebetüren ein. An der Theke haben 20 Personen Platz. Dazu kommen die kleinen Tische mit gepolsterten Bänken und halbhohen Trennwänden