

Hierbei ist indess das Erdgeschoss, von dem angenommen wird, daß es für die Anlage der Säle, Vorräume, Geschäfts-Locale etc. beansprucht werde, nicht in Berechnung gezogen. Will man z. B. das Raumbedürfnis für ein Hotel fest stellen, welches in 4 Obergeschossen 300 Fremdenbetten erhalten soll, also in einem Obergeschoss 75 Betten, und rechnet man mit Rücksicht auf die Salons, welche keine Betten erhalten, für 1 Bett 20 qm Grundfläche, so muß, da die Fremdenzimmer 50 Procent der gesammten bebauten Grundfläche in Anspruch nehmen, die letztere $75 \times 20 \times 2 = 3000$ qm betragen. Hierzu ist für Anlage von unbedeckten Höfen und des event. beabsichtigten großen, mit Glas überdeckten Vorfaales $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{7}$ der bebauten Grundfläche hinzuzurechnen, mithin in diesem Falle rot. 500 qm, so daß die gesammte Grundfläche des zu errichtenden Hotels ca. 3500 qm betragen muß.

Oder hat man ein bestimmtes Areal von 2800 qm zur Verfügung, so rechnet man hiervon zunächst $\frac{1}{7}$ bis $\frac{1}{8}$, also rot. 400 qm für Höfe ab. Man wird somit 2400 qm bebaute Grundfläche erhalten. Man kann also $\frac{2400}{2 \times 20} = 60$ Betten in einem Obergeschoss unterbringen, demnach bei 4 Obergeschossen 240 Betten anordnen und hat außerdem noch (7 Procent der Anzahl von rot. 200 Zimmern) für 14 Salons Platz. Selbstverständlich würde man bei einem vornehmen Bade-Hotel auf eine größere Zahl von Salons rechnen müssen, wodurch die Anzahl der Betten vermindert würde.

2) Gesellschaftsräume.

Theils zu gemeinsamer Bewirthung, theils zu gefelliger Benutzung und Erholung sämmtlicher Gäste des Hotels dienen die Speisefäle mit ihren Nebenräumen, die Lese-, Musik- und Damen-Salons, so wie die Billard-, Spiel- und Rauch-Salons. Außerdem sind Säle für kleinere geschlossene Gesellschaften erforderlich. Auch die Vorräume mit Garderoben und Toiletten gehören gewissermaßen zu diesen Localen.

Die Zahl und Größe der Gesellschaftsräume richtet sich nach Rang und Ausdehnung des Hotels, so wie nach der Art des darin zu erwartenden Betriebes.

In einem Hause ersten Ranges genügt ein einziger Speisesaal nicht; man verlangt heutzutage außer einem großen Saale für die Gesellschaftstafel (*table d'hôte*) einen besonderen Frühstücksaal, worin nicht geraucht, ferner Café und Restaurant, in denen geraucht wird. Letzteren findet man besonders häufig in Orten, wo das Speisen nach der Karte gebräuchlich und außerdem auf den Localverkehr viel Rücksicht zu nehmen ist. Doch sind Speise-, Frühstücks- und Restaurations-Saal nicht selten in einem Locale vereinigt.

In den englischen und amerikanischen Hotels spielen die *bars* oder Schank- und Imbiss-Räume eine besonders wichtige Rolle und treten dort an Stelle der auf dem Continent üblichen Kaffeefäle für Herren, mit dem Unterschiede jedoch, daß die *bars*, da darin fast Alles stehend genossen wird, selten zu längerem Aufenthalte benutzt werden, so prachtvoll dieselben auch ausgestattet zu werden pflegen¹⁵⁸⁾.

In großen Städten verweilt der Fremde wenig im Hotel, das er oft nur zum Uebernachten benutzt. Den Tag verbringt er mit Geschäften oder mit Besichtigung der Sehenswürdigkeiten des Ortes; er nimmt die Mahlzeiten, wo es ihm be-

¹⁵⁸⁾ Siehe Art. 9 (S. 10).

hagt, in einem Restaurant, besucht die Kaffeehäuser, Abends die Theater und Vergnügungs-Localer der Stadt. Daher genügt in den meisten Großstadt-Hotels außer den Speisefälen etwa noch ein Lese-, bezw. Conversations-Salon und ein kleineres Damenzimmer. Im Uebrigen sind bei starkem Localverkehr eine Anzahl von Nebenfälen für kleinere Gesellschaften nothwendig.

Ganz anders verhält es sich mit den Hotels in Cur- und Badeorten; die Gäste nehmen darin längeren Aufenthalt und sind bei schlechtem Wetter ausschließlich auf das Haus angewiesen. Aehnlich ist es mit den Hotels in vielen Orten der Schweiz, welche mehr den Charakter von Pensionen haben. Deshalb ist in allen diesen Fällen für eine größere Zahl verschiedenartiger Gesellschaftsräume, außer den Speise- und Festfälen, für große Musik- und Damen-Salons, so wie für Lese-, Schreib-, Spiel- und Rauchzimmer Sorge zu tragen.

In Berg-Hotels ist der Speisesaal meist der einzige Gesellschaftsraum; es lohnt sich nicht, besondere Frühstücksfäle, Rauch-, Conversations-, Damen-, Lese- etc. Salons anzulegen.

Die Gesellschaftsräume finden ihren naturgemäßen Platz im Erdgeschofs; doch kommen nicht selten Ausnahmen vor, z. B. in manchen Eisenbahn-Hotels, deren Säle in Folge der Betriebsverhältnisse in das I. Obergeschofs verlegt werden mußten. In Venedig und Genua, wo meist Palastbauten zu Hotels benutzt werden, pflegen die Speisefäle einen Theil der obersten Geschosse einzunehmen.

Allen Gesellschaftsräumen ist eine geeignete Einrichtung zu geben und eine solche Lage anzuweisen, daß sie an sich zweckentsprechend, so wie unter sich in guter Verbindung sind. Im Hinblick auf die vorhergehenden Darlegungen in Abschnitt 1, Kap. 3 dieses Halbbandes genügen die folgenden, auf die besonderen Erfordernisse des Hotels bezüglichen Angaben über die einzelnen Räume.

Wenn es der Raum gestattet, kann man den Speisesaal, welcher eine feiner Länge und Breite entsprechende größere Höhe erfordert, wie die übrigen Räume, in einen eingeschossigen Anbau legen. Dagegen ist es bei sehr werthvollen Terrains in großen Städten wünschenswerth, den Saal in das Hauptgebäude hineinzuziehen, und über demselben noch Fremdenzimmer anzulegen. Der Saal erhält dann die Höhe zweier Stockwerke, gewöhnlich des Erdgeschosses und des unmittelbar darüber liegenden Geschosses. Nur einen Theil der Höhe des letzteren für diesen Zweck mit zu verwenden, ist unzulässig, da hierdurch die Anlage von Stufen in demselben bedingt wird; die Anbringung von Stufen jedoch innerhalb der Gänge und Vorräume eines Geschosses muß vermieden werden.

Hat der Bauplatz eine günstige Lage, in Mitten des Geschäftsverkehrs einer großen Stadt, so wird man den Saal gegen den Hof oder eine andere wenig werthvolle Seite des Grundstückes legen. Bei freier Lage des Hotels und schöner Naturumgebung desselben wäre es dagegen unverzeihlich, die Speisefäle ganz und gar von der schönen Aussicht abzuschließen.

Für alle diese Fälle geben die unter d beschriebenen Beispiele genügende Anhaltspunkte.

Die Größe des Speisesaales muß nach der Zahl der bei der Tafel zu erwartenden Gäste geschätzt werden. Bei Pensionen, Bade-Hotels etc. wird man die gleiche Anzahl der Tischplätze, wie die der Betten rechnen müssen, während es bei Stadt-Hotels erfahrungsmäßig vollkommen genügt, die halbe Anzahl der Fremdenbetten als die der Tischplätze anzunehmen. Der Speisesaal muß in feinen

Dimensionen so bemessen sein, daß ohne Raumverschwendung eine bestimmte Anzahl von Tischen parallel den Längsseiten des Saales gestellt werden können.

Es dürfte nicht unzweckmäßig sein, die in Art. 77 (S. 56) gemachten Ermittlungen bezüglich Länge und Breite des Speisesaales an einem Beispiele nachzuweisen.

Will man z. B. 180 Personen bequem setzen, und zwar an 3 gleich großen Tischen, also pro Tafel 60 Personen, so rechnet man für die Länge eines Tisches bei Abrechnung der 2 Kopfplätze 29 Plätze zu $0,66 \text{ m} = \text{rot. } 19,0 \text{ m}$. Vom Kopfe bis zur Querwand des Saales genügen $2,00 \text{ m}$, so daß der Saal eine Länge von $19,00 + 2,00 \times 2 = 23,00 \text{ m}$ haben muß. Die Breite des Saales ergibt sich aus Folgendem: Für die Tischbreite genügen $1,15 \text{ m}$; die Entfernung zweier Tische von einander muß mindestens $1,80 \text{ m}$, die der Tische von der Längswand $1,50 \text{ m}$ betragen; mithin genügt für die Aufstellung von 3 Tischen eine Saalbreite von $3 \times 1,15 + 2 \times 1,80 + 2 \times 1,50 = \text{rot. } 10,00 \text{ m}$. Zur Aufstellung zweier Tische genügt eine Breite von $2 \times 1,15 + 1,80 + 2 \times 1,50 = \text{rot. } 7,00 \text{ m}$; bei 4 Tischen rot. $13,00 \text{ m}$. Um nun bei einer Breite von $13,00 \text{ m}$ gleichfalls 180 Personen setzen zu können, also pro Tisch 45 Personen, genügt eine Saallänge von $(22 \times 0,66) + (2 \times 2,00) = 18,50 \text{ m}$

Für jeden Platz ist mithin ein Raum von $\frac{13,00 \times 18,50}{180} = \frac{240}{180} = 1,3 \text{ qm}$ erforderlich.

Für den Anrichterraum oder *office* genügt an Größe $\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{4}$ der Grundfläche des Speisesaales. Die Verbindung mit letzterem ist durch große Oeffnungen herzustellen. Wiederum mag aus früheren Darlegungen kurz zusammengefaßt werden, daß die Speisen und Getränke in diesem Raume geordnet und die benutzten Geschirre hierher zurückgebracht werden; er muß daher entweder direct oder durch bequeme Treppen und Aufzüge mit der Küchenanlage verbunden sein. Zur Aufstellung von Schränken für Glas, Porzellan, Bestecke, Silber und Leinwand sind möglichst große Wandflächen zu schaffen; desgleichen muß für Aufstellung großer Wärmefische und Tellerwärmer Sorge getragen werden. Sehr zweckmäßig ist es, einen Nebenraum zum Spülen des Porzellans der Anrichte anzuschließen. Für directes und gutes Licht ist zu sorgen.

225.
Anrichterraum.

Auch das Lese- und Conversations-Zimmer legt man zweckmäßig in unmittelbare Nähe des Speisesaales, da es vorwiegend als Versammlungsraum vor und nach den Mahlzeiten dient. An Größe ist ungefähr $\frac{1}{3}$ der Grundfläche des Speisesaales erforderlich.

226.
Lese- und
Conversations-
Salon.

In der Nähe des Lese- und Conversations-Salons ist der richtige Platz für das Schreibzimmer, für das ein Raum von der Größe eines gewöhnlichen zweifensrigen Zimmers genügt. Für gutes und directes Licht ist auch hier Sorge zu tragen.

227.
Schreib-
zimmer.

Der Frühstückssaal wird nicht von allen Gästen des Hotels gleichzeitig benutzt; derselbe braucht deshalb nur halb so groß, wie der Speisesaal zu sein und liegt am besten nächst der Anrichte.

228.
Frühstücks-
saal.

Für die Restauration und kleinere Privatgesellschaften bedarf es besonderer Nebensäle, die auch neben dem Anrichterraum anzuordnen sind; anderenfalls ist die Anlage einer eigenen Anrichte für sie erforderlich, welche mit der Küche in directer Verbindung gesetzt werden muß.

229.
Nebensäle.

Die Anzahl und Größe dieser Räume richtet sich nach dem Bedürfnisse. Ein directer Zugang vom Hauptflur ist wünschenswerth.

Für das Restaurations-Local ist die Anlage zu ebener Erde mit directem Eingange von der Straße zweckmäßig; hierbei kann dem Saal die Gesamthöhe von Sockel- und Erdgeschloß gegeben und dadurch bei größerer Breite und Länge des Raumes ein günstiges Verhältniß der Abmessungen erzielt werden.

230.
Damen-
Salon.

Der Damen-Salon wird in der Gröfse eines zweifenstrigen Wohnzimmers in der Nähe des Conversations-Saales anzulegen sein. Im Anschluß an dasselbe ist eine Damen-Toilette erwünscht.

231.
Rauch-,
Billard- u.
Spiel-
zimmer.

Das Rauchzimmer, so wie das etwa nothwendige Billard- und Spielzimmer sind entweder getrennt oder vereinigt und, wenn thunlich, in Verbindung mit der Eintrittshalle anzulegen. Das Billard-Zimmer muß bei Aufstellung nur eines Billards mit bequemer Einrichtung eine Gröfse von 6×7 m erhalten. In amerikanischen Hotels sind meistens 6, selbst bis 14 Billards aufgestellt.

232.
Musikzimmer.

Das Musikzimmer ist in der Gröfse des Damen-Salons anzunehmen und von den übrigen Salons getrennt zu legen. Fehlt dasselbe, so pflegt das Lese- und Conversations-Zimmer für Zwecke der Musik zu dienen, deren Benutzung hierzu in-
deß thunlichst zu vermeiden ist.

233.
Vorzimmer.

Vorzimmer sind in Verbindung mit den Garderoben und Toiletten in geeigneter Lage vorzusehen. Letztere, mit mehreren Wasch-Toiletten ausgerüstet, müssen von außen leicht kenntlich gemacht werden. In amerikanischen Hotels findet man besondere Waschzimmer mit 20 bis 30 Wasch-Einrichtungen, die mit einem Nebenraum verbunden sind, in welchem Schuhe und Kleider gereinigt werden.

234.
Veranden.

In Cur- und Saison-Hotels gehören zu den Gesellschaftsräumen in gewissem Sinne auch die großen und breiten Veranden, welche an einer der Hauptfronten, am besten in Erdgeschofs-Fußbodenhöhe, angeordnet werden, theilweise oder ganz geschlossen werden können, so daß die Hotel-Gäste bei schlechtem Wetter oder bei äußerem nassem Boden darin in frischer Luft sich ergehen können.

3) Verwaltungsräume.

235.
Organisation
des
Geschäfts-
betriebes.

Die Oberleitung eines Hotels ruht allein in den Händen des Wirthes, bezw. des Directors des Unternehmens. Bei einem großen Hotel-Betrieb, z. B. bei einem Hotel von rot. 500 Betten, stehen dem Director zur Seite:

- 1) der Oberkellner, welcher die Gäste empfängt und ihnen die Zimmer anweist (*chef de reception*);
- 2) der Vorstand des Bureaus (Buchhalterei, Caffee etc.);
- 3) der Saal-Oberkellner, und
- 4) der Vorstand der Küchen (*chef*).

Ferner sind folgende Unterbeamten erforderlich:

- 5) der Caffirer;
- 6) 4 bis 5 Bureau-Beamte;
- 7) 6 bis 7 Haushälterinnen (*inspectrices*), und zwar:
 - a) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
 - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräthe,
 - γ) 1 für Dessert etc.;
- 8) der Vorstand des Weinkellers und des Tageskellers (Kellermeister);
- 9) 2 bis 3 Damen für die Controle an den Buffets der Speisefäle;
- 10) ca. 25 Kellner für die Säle und die Fremdenzimmer;
- 11) ca. 30 Mädchen für die Fremdenzimmer, für die Schlafräume der Dienerschaft, für die Küche und für die Leinwandkammern;
- 12) ca. 25 Hausdiener für die Fremdenzimmer, für den Transport des Gepäcks, zum Reinigen der Höfe etc.;
- 13) ca. 6 Jungen (*grooms*);
- 14) ca. 7 Unterköche;
- 15) ca. 3 bis 5 Hilfs-Portiers und Nachtwächter;