Public relations

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **40 (1969)**

Heft 11

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Stand der thematischen Schau GASTRO-NORM liegt in der Mitte der Halle 23 des Rosentalgebäudes (Gebäudekomplex D) der Mustermesse. An einer Längsseite befindet sich ein Informationsstand, wo dem Besucher Auskunft über die GASTRO-NORM gegeben wird und wo er Dokumentationsmaterial erhalten kann. Es sollen auch Prospekte der ausstellenden Firmen über GASTRO-NORM-konforme Apparate abgegeben werden. Im Rücken des Informationsstandes sind die Namen dieser Firmen aufgeführt.

Der hinter dem Informationsstand liegende zentrale Teil der thematischen Schau enthält alle genormten Bleche, Schalen, Tabletts und Körbe. An den drei verbleibenden Seiten des Standes befinden sich sechs Kojen, die gegeneinander durch 2 m hohe Wände abgegrenzt sind. In jeder Koje sind Apparate und Geräte einer einzigen Apparategruppe ausgestellt. Vorgesehen sind folgende Gruppen:

Kühlapparate,
Kochapparate,
Arbeitstische,
Einrichtungen für die Speiseverteilung,
Geschirr-Spüleinrichtungen und
Transportgeräte.

An den Trennwänden zwischen den Kojen werden Grossfotos ausgeführter Anlagen gezeigt. Pro Apparatetyp wird nur ein Exemplar gezeigt, dagegen soll die thematische Schau von jedem Aussteller mindestens einen Apparat enthalten.

Jeder Apparat kann mit dem Signet der GASTRO-NORM gezeichnet werden. Die Aussteller erhalten Aufklebesignete, sobald der Apparat vom Prüfungsausschuss der SVG/SHV-Normenkommission geprüft und als GASTRO-NORM-konform erklärt worden ist.

Informationsstand

Am Informationsstand werden den Besuchern Prospekte und Dokumentationsmaterial von Lieferfirmen, welche GASTRO-NORM-konforme Apparate und Geräte herstellen, abgegeben. Der Besucher erhält ausserdem klare Informationen über die GASTRO-NORM.

Die Auswahl der Firmen, bzw. deren GASTRO-NORM-konforme Apparate und Geräte, die an der thematischen Schau gezeigt werden, trifft die SVG/SHV-Normenkommission.

F. Forster, Zentralsekretär
Schweizerischer Fachverband
für Gemeinschaftsverpflegung, Zürich

Public Relations

Wissenswertes über Feuerlöschgeräte

Alljährlich fallen dem Feuer für Hunderte von Millionen Schweizer Franken Sachwerte zum Opfer. Zumeist handelte es sich vorerst um kleinere Entstehungs-Brände, die sich nur infolge widriger Umstände (zu spätes Eingreifen, fehlendes Löschmaterial, ungenügende Kenntnisse usw.) zu grösseren und grössten Schadenfeuern entwickeln konnten.

So wie es in bezug auf Art und Grösse die verschiedensten Brandobjekte gibt, so existieren auch die verschiedensten Feuerlöschgeräte. Vereinfacht gesagt: die Minimax produzierte in den bisherigen 66 Jahren ihres Bestehens Feuerlöscher in der Grössenordnung von Möbelwagen (2000) kg) bis zu Bierflaschen (1 kg Inhalt). Nebst den zurzeit wohl verbreitetsten Staublöschern werden in den Werkstätten der in der Schweiz nach wie vor führenden Unternehmung auch Löschgeräte auf der Basis von Luftschaum, Kohlensäure, Wasser und anderen Löschmitteln hergestellt. Eine Aufstellung der Brandkategorien und den dafür geeigneten Löschmitteln hat folgendes Aussehen:

Brandklasse A = Brände brennbarer Stoffe (z. B. Holz, Papier, Textilien, Kunststoffe, Kohle usw.).

Löschmittel: Löschstaub ABCE, Schaum, Wasser.

Brandklasse B = Flüssigkeits-Brände (wie Oel, Fett, Benzin, Lack usw.).
Löschmittel: Löschstaub ABCE und BCE, Schaum und Kohlensäure (CO_2).
Brandklasse C = Gasbrände (z. B. Acetylen, Butan, Propan usw.).
Löschmittel: Kohlensäure (CO_2), Löschstaub ABCE und BCE.
Brandklasse D = Metallbrände (wie Aluminium, Magnesium, Kalium usw.).
Löschmittel: Löschstaub D.
Brandklasse E = Brände an elektrischen Anlagen: Motoren, Transformatoren.
Löschmittel: Kohlensäure (CO_2), Löschstaub ABCE und BCE.

Natürlich sind die Feuerschutz-Probleme mit der Bereitstellung von Feuerlöschgeräten noch nicht endgültig gelöst. Es gilt zu berücksichtigen, dass auch derartige Apparate eine Wartung benötigen. Eine Kontrolle der Geräte in 3jährigem Turnus ist deshalb unerlässlich. Obwohl Feuerlöscher in ihrer Konstruktion möglichst einfach gestaltet sind, ist darauf zu achten, dass die mit der Handhabung der Apparate betrauten Personen eingehend instruiert werden. Nur das Zusammentreffen all dieser Faktoren ermöglicht eine rasche und damit erfolgreiche Brandbekämpfung.

Minimax AG, Zürich

Da haben wir den Salat!

Salate und Salatsaucen — fachmännisch betrachtet

Wir suchten nach einer Definition der Bedeutung des Salates im Gastgewerbe und fanden die folgenden interessanten Aeusserungen:

«Les salades . . . constituent un aliment rafraîchissant, riches en vitamines, en substances minérales et en cellulose, qui en font un correctif de nos régimes habituellement trop carnés.» (LAROUSSE gastronomique)

Brillat-Savarin, der in seinen gastronomischen Betrachtungen «Physiologie des Geschmacks» der pflanzlichen Kost einen nur sehr beschränkten Platz einräumt, machte eine Ausnahme bei den Salaten, von denen er sagte: «Sie erfrischen, ohne zu schwächen und erquicken, ohne zu reizen.»

Der **Fachmann** und Fachlehrer schrieb:

«Die Salate bilden, soweit sie aus rohen Gemüsen bestehen, unsere eigentliche Rohkost, und es sollte ihnen deshalb die grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden. Man begegnet leider in vielen Küchenbetrieben einer gewissen Nachlässigkeit bezüglich der Salate, indem diese von Leuten zubereitet werden, welche sich ihrer verantwortungsvollen Aufgabe zuwenig bewusst sind. Welchen Genuss bereiten wir unserem Gast doch mit einem wohlschmeckenden Salat, wie sehr ist er aber enttäuscht, wenn das grüne Zeug höchstens nach Essig oder sonst etwas riecht!» (Otto Künzler «Handbuch für die Küche».)

Und der **Restaurateur** lässt sich wie folgt vernehmen: «Die Salate werden in drei Kategorien eingeteilt, und zwar in einfache Salate/Salades simples — gemischte Salate / Salades mêlées — zusammengestellte Salate / Salades assorties. Das Anrichten sämtlicher Salate soll einfach und sauber vor sich gehen. Grüne oder gemischte Salate hat man mit Schnittlauch oder Petersilie zu bestreuen. Bei Spezial-Anrichtearten verwendet man zum Bestreuen gehackte Trüffeln und gehacktes Eigelb. Ein gut gepflegter Salat bürgt für eine gute Küche.» (E. Pauli «Das Lehrbuch der Küche».)

Bliebe noch die rechnerische Seite unserer kurzen Salat-Betrachtung:

Kostenberechnung für gemischten Salatteller (5 Sorten) für 10 Personen

Warenbezeichnung	Quantum	Einheitspreis	Fr.	
Kopfsalat	2 Stück	—.70	1.40	
Tomaten	1000 g	1.10	1.10	
Gurken	1 Stück	1.—	1.—	
Sellerie	1000 g	1.20	1.20	
Bohnen mittel	1 Dose	2.—	2.—	6.70
Sauce				
Oel	2 dl	2.80	—.56	
Essig KRESSI Gastro	1 dl	—.90	—.09	
Senf	1 Löffel		—.10	
Salz			—.03	
Zwiebeln	150 g	1.—	—.15	
Mayonnaise (für Sellerie)	1 Löffel		—.15	1.08
Total Warenaufwand für 10 Personen				**7.78**

Von diesem Preis für einen gepflegten, schmackhaften Salatteller, der Ihrem Hause alle Ehre einlegt und von Ihren Gästen gerühmt werden wird, **entfallen auf den Anteil des Essigs 9 Rappen oder 1,15 Prozent!**

Lohnt es sich da nicht, dafür nur den besten Essig zu verwenden? Einen Essig, der mehr ist als nur verdünnte Essigsäure, nämlich schmackhafter Kräuter-Essig, aus den verschiedensten aromatischen Gewürzkräutern zusammengestellt. Einen Essig zudem, der sich gleichermassen für alle Blatt-, Knollen- und Wurzelsalate eignet wie auch für die verschiedenen Gemüsesalate. Den wir ebenso vorteilhaft für die Fleisch-, Käse-, Eier- und Fischsalate verwenden können als auch für die reiche Palette an Spezial-Salaten aller Art, wie Reis-, Mais-, Teigwarensalat usw.

Wir meinen: ja, und sind deshalb der Ueberzeugung, dass für Ihren «Salade maison» (wenn es um den Essig geht) nur der schmackhafte, sparsame, vielseitig verwendbare KRESSI Gastro in Frage kommt!

Salat kann im Gastgewerbe **dreierlei** sein:

— ein appetitanregendes **Hors-d'oeuvre,** wie es in jüngster Zeit mehr und mehr geschätzt wird,

— eine die Mahlzeit erst harmonisch abrundende **Beigabe,**

— oder auch, und das je länger je mehr, ein in sich geschlossenes, **vollständiges Gericht.**

Wenn wir ihn als leckere Vorspreise sofort nach der Bestellungsaufnahme servieren, hilft er dem hungrigen Gast auf angenehmste Art die Zeitspanne zu überbrücken, bis das Hauptgericht serviert wird.

Welche Bedeutung wir auch immer dem Salat in unserem Haus beimessen — stets hat er ganz bestimmte Voraussetzungen zu erfüllen:

1. Weil die Gastronomie von heute den **Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft** folgen muss, soll der ständig wachsenden Nachfrage nach Salat in unserem Lokal Rechnung getragen werden.

2. Unsere Gäste müssen mit den von uns angebotenen Salaten — ganz gleich, in welcher Form sie serviert werden — wirklich zufrieden, ja, noch mehr, sie müssen von unseren Salaten begeistert sein! Denn immer grösser wird die Zahl der eigentlichen **Salatliebhaber und Salat-Gourmets.**

3. Die Salatzubereitung hinter der Front hat dabei rasch vor sich zu gehen; es darf also **nicht zuviel an Zeit und Arbeitskraft** aufgewendet werden.

4. Auch der Salat findet — wie alle Bestandteile unserer Karte — seinen geldmässigen Niederschlag in der **Menu-Berechnung.**