Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 56 (1965)

Heft: 2

Rubrik: Die Spitze der europäischen Ernährungswissenschaft trifft sich in Basel zu den Internationalen Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung vom 17.-22. November 1965 = Les sommités de la science européenne de l'alimentation se rencontreront à Bâle, au cours du Congrès international de la restauration collective du 17 au 22 novembre 1965

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Spitze der europäischen Ernährungswissenschaft trifft sich in Basel zu den Internationalen Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung vom 17.—22. November 1965

Anläßlich der *Internationalen Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung* in Basel, die in den Vortragssälen der Schweizer Mustermesse vom 17. bis 22. November 1965 abgehalten werden, trifft sich eine Anzahl bedeutender Ernährungswissenschafter aus ganz Europa.

Auf Initiative des SVG «Schweizersicher Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung» ist am 19. März 1965 in Basel ein Komitee gebildet worden, das das Patronat über die Durchführung der Internationalen Fachtagungen *«Woche der Ernährung»* inne hat.

Dem Patronatskomitee sind folgende wissenschaftliche Organisationen und Fachverbände beigetreten:

«Deutsche Gesellschaft für Ernährung», Frankfurt am Main,
«Institut für Ernährungsforschung», Rüschlikon-Zürich,
Max Planck-Institut für Ernährungsphysiologie, Dortmund,
SVG «Schweizerischer Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung»,
VT «Vereinigung für Tiefkühlung»,
Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe, Frankfurt am Main,
«L'Association des Responsables de Restaurants d'Entreprises», Paris,
Schweizer Verband Volksdienst, Zürich,
Département Social Romand, Morges,
Europäische Union der Gemeinschaftsverpflegung, Kopenhagen.

Die rasche Entwicklung auf dem Gebiete der Gemeinschaftsverpflegung — miteingeschlossen Kantinen, Personalrestaurants, Betriebs- und Großküchen, Krankenhäuser, Anstalten in allen Ländern Europas — macht eine enge Zusammenarbeit mit der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelindustrie, den Apparatefabriken, den Planern und nicht zuletzt mit den Unternehmern selbst notwendig. Es ist daher zu begrüßen, daß erstmals im Interesse aller in Europa eine Internationale Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt wird.

Die Leitung des wissenschaftlichen Programmes dieser Tagung hat *Priv.-Doz. Dr. J. C. Somogyi, Direktor des Instituts für Ernährungsforschung, Rüschlikon-Zürich,* übernommen.

In der Folge geben wir das Fachtagungsprogramm mit den Referenten bekannt. Die Tatsache, daß bedeutende europäische Ernährungswissenschafter das immer

aktueller werdende Thema Gemeinschaftsverpflegung in Basel behandeln und zur Diskussion stellen werden, verspricht dieser Tagung einen Erfolg.

Bereits haben sich eine Anzahl größerer Gruppen aus Kantinen, Werksküchen, Personalrestaurants, Spitälern und Anstalten verschiedener Länder zur Teilnahme an den Fachtagungen angemeldet.

Das definitive Programm kann beim *Messe-Sekretariat «Gemeinschaftsverpflegung», Clarastraße 61, 4000 Basel,* bezogen werden.

Internationale Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung «Woche der Ernährung» 17.—22. November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel

Programm-Ankündung

Prof. Dr. A. Fleisch, Lausanne	Ausgeglichene Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung
Prof. Dr. H. D. Cremer und Dr. Muskat, Gießen	Nähr- und Wirkstoffverluste bei Lagerung, Zubereitung und Transport (Verteilung)
Prof. Dr. H. Aebi, Bern	Möglichkeiten und Grenzen der Nährwertaufbesserung
Prof. Dr. K. Bernhard, Basel	Nahrungsfette und ihre gesundheitliche Bedeutung
PD Dr. J. C. Somogyi, Rüschlikon-Zürich	Die Bedeutung der Früchte, Gemüse und Kartoffeln in der heutigen Ernährung
Prof. Dr. O. Högl, Bern	Fremdzusätze in Nahrungsmitteln
Prof. Dr. K. Lanz, Mainz	Moderne Konservierungsmethoden und ihre Bedeutung für die Gemeinschaftsverpflegung
Prof. Dr. J. Kühnau, Hamburg	Die Bedeutung der Fertigmahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung
Prof. Dr. M. Demole, Genève	Diète et régime d'épargne dans la restauration collective
Prof. Dr. H. Kraut, Dortmund	Probleme der Verpflegung der Studenten und Schüler
Prof. Dr. F. Bramstedt, Würzburg	Arbeit und Ernährung

Prof. Dr. P. Roine, Helsinki	The importance of dietary surveys to public health
Dr. med. R. Bunnemann, Hannover	Soziale und psychologische Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung
PD Dr. med. K. Bättig, Zürich	Nervöse Regulation von Hunger und Sattheit
Ing. Kurt Heinzelmann, Zürich	Die verschiedenen Betriebsarten von Spital- und Kantinenküchen und ihre Speiseverteil-Systeme
Frau Dr. M. Bohren-Hoerni, Zürich	Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Gleichzeitig mit den Internationalen Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung *«Woche der Ernährung»* findet vom 17. bis 22. November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel die *«Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung»* statt. Die Fachmesse begegnet international großem Interesse und wird von allen Fachkreisen unterstützt.

Das Fachgebiet der Gemeinschaftsverpflegung steht gerade heute vor großen Aufgaben: Industriebetriebe, Handelshäuser, Banken, Versicherungsgesellschaften, öffentliche Verwaltungen sowie Schulen und Universitäten sehen sich rascher als erwartet vor die Notwendigkeit gestellt, eine Verpflegungsmöglichkeit für ihr Personal, die Schüler oder Studenten zu schaffen.

Die Fachmesse will mit den gleichzeitig stattfindenden Fachtagungen aufzeigen, welche Lösungen bestehen, welche Systeme zu wählen sind und welche Einrichtungen anzuschaffen sein werden. Aber auch für bestehende Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen, Personalrestaurants, Krankenhäuser, Anstalten und gastgewerbliche Betriebe sowie Großküchen werden neue Methoden und rationellere Arbeitsweisen zu sehen sein. In engem Zusammenhang mit der Gemeinschaftsverpflegung steht das Fachgebiet der Kälte und Tiefkühlung. Während den Veranstaltungen *«Woche der Ernährung»* in Basel findet am 21. und 22. November 1965 der *II. Schweizerische Kongreß für Tiefkühlung* statt. An diesen beiden Tagen werden eine Reihe von Fachvorträgen prominenter Fachleute aus Europa über das gesamte Gebiet der Tiefkühlung gehalten. Das definitive Programm wurde im Monat Juli 1965 herausgegeben. Als Veranstalter zeichnet die *Genossenschaft Schweizer Mustermesse Basel* mit ihrer seit Jahrzehnten bewährten Organisation.

Alle Auskünfte über die Fachmesse und Fachtagungen erteilt das Messesekretariat «Gemeinschaftsverpflegung», Clarastraße 61, 4000 Basel.

Les sommités de la science européenne de l'alimentation se rencontreront à Bâle, au cours du Congrès international de la restauration collective du 17 au 22 novembre 1965

Les personnalités les plus éminentes de la science alimentaire se rencontreront à l'occasion du Congrès international de la restauration collective à Bâle, qui se déroulera dans les salles de conférences de la Foire Suisse d'Echantillons du 17 au 22 novembre 1965.

Un comité de patronage a été fondé le 19 mars 1965, à Bâle, sur l'initiative de l'«Association Suisse pour la restauration collective SVG» dans le but de veiller à la réunion des congrès internationaux «Semaine de l'alimentation».

Font partie du comité de patronage, les organisations scientifiques et associations professionnelles suivantes:

Institut für Ernährungsforschung, Rüschlikon-Zürich,
Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Frankfurt a/Main,
Max Planck-Institut für Ernährungsphysiologie, Dortmund,
SVG Schweizer Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung, Zürich
VT Vereinigung für Tiefkühlung, Zürich,
Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe, Frankfurt a/Main,
L'Association des Responsables de Restaurants d'Entreprises, Paris,
Schweizer Verband Volksdienst, Zürich,
Département Social Romand, Morges,
Europäische Union der Gemeinschaftsverpflegung, Kopenhagen.

La rapidité de l'évolution constatée dans le domaine de la cuisine communautaire (cantines, réfectoires pour le personnel, cuisines d'entreprises, hôpitaux, établissements) dans tous les pays d'Europe rend nécessaire une collaboration étroite avec la science et l'industrie alimentaires, les fabriques d'appareils, les organisateurs et surtout les chefs d'entreprises. Il était donc souhaitable qu'un congrès international de la restauration collective soit organisé, pour la première fois en Europe.

La direction de ces congrès internationaux incombe à l'«Institut für Ernährungsforschung», Rüschlikon-Zürich, en la personne du *Dr PD J. C. Somogyi.*

Nous vous communiquons, ci-dessous, le programme du congrès et le nom des conférenciers. La certitude de voir le thème, de plus en plus actuel, de la restauration collective développé techniquement et scientifiquement à Bâle par les personnalités de la science alimentaire assure d'ores et déjà un plein succès à cette manifestation.

Bon nombre de cantines, cuisines d'entreprises, réfectoires pour le personnel, hôpitaux et établissements de différents pays ont déjà exprimé le désir de prendre part aux congrès.

Le programme définitif peut être obtenu auprès du Secrétariat de la Foire Suisse d'Echantillons «restauration collective», Clarastraße 61, 4000 Bâle.

Congrès internationaux de la restauration collective «Semaine de l'alimentation» du 17 au 22 novembre 1965 dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle

Programme provisoire

Prof. Dr A. Fleisch, Lausanne	Alimentation équilibrée et restauration collective
Prof. Dr H. D. Cremer et Dr.Muskat, Giessen	Pertes en calories et substances accessoires du fait de la conservation, de la préparation et du transport (distribution)
Prof. Dr H. Aebi, Berne	Possibilités et limites de l'amélioration de la valeur nutritive
Prof. Dr K. Bernhard, Bâle	Les graisses alimentaires et leur importance pour la santé
PD Dr J. C. Somogyi, Rüschlikon-Zurich	L'importance des fruits, des légumes, des pommes de terre dans l'alimentation moderne
Prof. Dr O. Högl, Berne	Adjonction de substances étrangères aux aliments
Prof. Dr K. Lang, Mayence	Les méthodes modernes de la conservation et ce qu'elles représentent dans la restauration collective
Prof. Dr J. Kühnau, Hambourg	L'importance des plats cuisinés dans la restauration collective
Prof. Dr M. Demole, Genève	Diète et régime d'épargne dans la restauration collective
Prof. Dr H. Kraut, Dortmund	Les problèmes que pose la restauration pour les étudiants et les écoliers
Prof. Dr F. Bramstedt, Würzburg	Travail et alimentation

Prof. Dr P. Roine, Helsinki	Contrôle diététique et son importance pour la santé publique
Dr med. R. Bunnemann, Hanovre	Problèmes sociaux et psychologiques de la restauration collective
PD Dr med. K. Bättig, Zurich	L'apaisement de la faim et sa régulation nerveuse
Ing. Kurt Heinzelmann, Zurich	Les différents modes d'exploitation culinaires dans les hôpitaux et les cantines et leurs systèmes de distribution
Mme Dr M. Bohren-Hoerni, Zurich	L'aspect économique et l'aspect humain de la restauration collective.

Parallèlement au Congrès international pour la restauration collective *«Semaine de l'alimentation», se déroulera le «Salon international de la restauration collective»*. Il aura lieu du 17 au 22 novembre 1965, dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons à Bâle, et bénéficiera de l'intérêt et du soutien de tous les milieux professionnels.

La restauration collective a certes de multiples tâches à remplir. Les entreprises industrielles, maisons de commerce, banques, sociétés d'assurances, administrations publiques, de même que les écoles et universités se voient placées plus rapidement qu'elles ne s'y attendaient devant la nécessité de créer des cuisines communautaires.

Le Salon et les congrès qui se tiendront simultanément entendent présenter les solutions existantes, les systèmes à choisir et les installations à construire. Ces nouvelles méthodes et les procédés de rationalisation du travail ne manqueront pas d'intéresser les entreprises de restauration collective déjà existantes, telles que cantines, réfectoires pour le personnel, hôpitaux et établissements, de même que l'industrie hotelière et les cuisines communautaires.

La restauration collective est en rapport étroit avec le domaine de la réfrigération et de la congélation.

Au cours de la «Semaine de l'alimentation» à Bâle, se déroulera le 2ème Congrès suisse de la congélation, les 21 et 22 novembre 1965. Dans l'espace de ces deux jours, une série d'exposés, se rapportant au domaine de la congélation, seront présentes par d'éminentes personnalités européennes de la branche. Le programme définitif paraîtra prochainement. En tant qu'organisatrice, la société coopératrice de la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle est a même de mener à bien cette réunion, grâce à la perfection de son système d'organisation qui a fait ses preuves depuis des dizaines d'années.

Tous renseignements concernant le Salon ou les Congrès seront communiqués par le secrétariat de la Foire «restauration collective», Clarastraße 61, 4000 Bâle 21.