Zeitschrift: Mitteilungen über Textilindustrie : schweizerische Fachschrift für die gesamte Textilindustrie

Herausgeber: Verein Ehemaliger Textilfachschüler Zürich und Angehöriger der Textilindustrie

Band: 77 (1970)

Heft: 5

Artikel: Mehr Leistung - dank Kost nach Mass

Autor: Forster, Fridolin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-677514

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: 11.07.2025

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

- vom zeitlichen Ablauf der Verpflegung:
  nur Mittagessen
  gestaffelte Mittagspause
  Nachtessen
  nur am Werktag oder auch am Wochenende usw.
- von den Verpflegungsbedürfnissen
- von den Ansprüchen, welche an die Verpflegung gestellt werden
- vom Preis, der dafür bezahlt werden kann
- von den Investitionen, welche gemacht werden können
- von den Räumlichkeiten, welche zur Verfügung stehen und vielen weiteren Faktoren

Da jede Vertretung der erwähnten Systeme ihre Methode als Beste anpreist, ist es dringend nötig, sich von unabhängigen Fachleuten beraten zu lassen. Ein gutes Resultat kann oft auch durch Kombination zweier Systeme erreicht werden.

Die Probleme bei der Verpflegung von Mitarbeitern aus Kleinbetrieben dürfen nicht unterschätzt werden. Es werden die gleichen Anforderungen gestellt wie im Grossbetrieb. So bestehen die gleichen Bedürfnisse nach abwechslungsreicher, guter und gesunder Ernährung. Der Gast im Kleinbetrieb möchte auch wählen können.

Bei der Verpflegung in fernbelieferten Betrieben ist noch mehr als im Betrieb mit eigener Küche, auf gute Präsentation, gutes Klima, angenehme Atmosphäre und freundliches Personal zu achten, da die Gäste oft ein Vorurteil gegen sogenanntes «aufgewärmtes» Essen haben.

Aus all diesen Ausführungen geht hervor, dass die Probleme – von denen hier nur einige der wichtigsten kurz gestreift wurden – sehr komplex sind. Es darf aber gesagt werden, dass dank dem heutigen Stand der Technik auf diesem Gebiete – und der noch zu erwartenden technischen Entwicklung – die Probleme besser und rationeller als noch vor ein paar Jahren gelöst werden können. Dazu braucht es aber unbedingt gut ausgewiesene Fachberater. Nur sie sind in der Lage, durch umfassende Kenntnisse und genügend Vergleichsmaterial eine optimale Lösung zu finden, in bezug auf:

- Bau- und Organisationsplanung
- Angebotsplanung
- Budget- und Finanzplanung
- Inventar- und Lebensmittelbeschaffung
- Ernährungsberatung
- Personalrekrutierung, -schulung, -weiterbildung und -einsatz

Alle diese Aufgabe können nicht mehr von Einzelnen bewältigt werden. Dazu braucht es das Team einer leistungsfähigen Organisation, welche über den spezialisierten Mitarbeiterstab verfügt.

Immer mehr Unternehmungen entlasten sich daher heute von den vielschichtigen Problemen der Personalverpflegung, indem sie die Planung, Organisation und Führung ihres Personalrestaurants einer fachlich gut ausgewiesenen und neutralen Organisation anvertrauen.

So kann der Verpflegungsbetrieb selbständig geführt werden und muss nicht als «Fremdkörper» in das Unternehmen integriert werden, was nur in den seltensten Fällen zu einer befriedigenden Lösung führt.

Bruno Brivio
Schweizer Verband Volksdienst

Mehr Leistung – dank Kost nach Mass

Die Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung

In einem Stadium unserer wirtschaftlichen Entwicklung, in dem die Arbeitskraft zum wichtigsten Kapital für den Betrieb geworden ist, muss es als eine Selbstverständlichkeit angesehen werden, dass der Pflege und Bewahrung der Gesundheit sowie der Erhaltung der Leistungsfähigkeit des «Kapitalträgers» jegliche nur denkbare Aufmerksamkeit gewidmet wird. Neben der – heute leider keineswegs selbstverständlichen – Verpflichtung jedes einzelnen Arbeitnehmers, für seine Gesunderhaltung Sorge zu tragen, stellen sich in dieser Hinsicht auch dem Betrieb Aufgaben und Verantwortung. Gesundheitsvorsorge im Betrieb ist und bleibt nicht nur eine sozialethische Forderung, sondern auch eine echte unternehmerische Aufgabe. Im Rahmen dieser Aufgabe, nämlich der «Gesunderhaltung» der Arbeitskraft im Betrieb, spielt gerade die Betriebsverpflegung eine besondere Rolle.

Mehr Leistung

Seit Jahrzehnten zählen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen verschiedenster Form zum grossen Katalog freiwillig betrieblicher Sozialleistungen. Diese reichen vom gemeinsamen Mittagstisch beim «Brotherrn», wie er in Handwerk und Landwirtschaft noch zu finden ist, bis zur vollautomatischen Verpflegungseinrichtung mit Selbstbedienung. Hinzu kommen die in grossem Umfange besonders von Mittel- und Kleinbetrieben gewährten Verpflegungszuschüsse an die Arbeitnehmer in Form von Lunchchecks. Sie alle dokumentieren die ausserordentliche Bedeutung, die der Gemeinschaftsverpflegung von den Unternehmern entgegengebracht wird. Die Betriebsverpflegung hat als freiwillige Sozialeinrichtung heute nicht nur ihren festen Platz in den Unternehmen gefunden, sie gewinnt auch zunehmend an Geltung, da die Arbeitgeber erkannt haben, dass sie eine wirksame Massnahme zur Pflege und Erhaltung sowie zur Steigerung der Leistungsfähigkeit der Arbeiter und Angestellten ist, durch die die Produktivität erheblich gefördert werden kann.

Ernährungswissenschafter und Betriebsärzte haben uns glaubhaft durch unermüdliche Forschung nachgewiesen, welch enger Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit sowie Leistungsfähigkeit beim arbeitenden Menschen besteht. Es wäre darum sehr kurzsichtig, würde man sich diese Erkenntnisse in den Betrieben nicht zunutze machen und in die Praxis umsetzen. Wenn wir den Stand der Betriebsverpflegung überblicken, so fällt ein wesentliches Augenmerk gerade auf die Klein- und Mittelbetriebe, die schon aus ihrer Konkurrenzsituation am Arbeitsmarkt ohnehin erheblich stärkere Anstrengungen zu machen haben als die Grossbetriebe. Bei einem Arbeitsplatzwechsel ist für den Arbeitnehmer heute eben nicht nur die Höhe der Entlöhnung allein ausschlaggebend, sondern auch der gute soziale Status des Betriebes, wozu eine ausreichende Betriebsverpflegung gehört.

Kost nach Mass

Die zunehmende Mechanisierung und Automatisierung der Produktionsverfahren unserer Industrieunternehmen führt zwangsläufig fort von der überwiegend schweren körperlichen Arbeit zu einer wesentlich stärkeren geistigen Beanspruchung und damit zu grösseren Anforderungen an das

Konzentrationsvermögen der Arbeitnehmer. Diese Verlagerung verlangt auch eine Umstellung in der Lebenshaltung, wobei eine gesunde und vollwertige, auf dieses höhere Konzentrationsvermögen abgestellte Ernährungsweise eine grosse Rolle spielt. Hier bietet gerade die Verpflegung im Betrieb einen bedeutsamen Ansatzpunkt – einen Ansatzpunkt, der hinübergreifen sollte auch in die private Sphäre des Arbeitnehmers. Eine schmackhafte und vollwertige Verpflegung im Betrieb wird nämlich ihre Ausstrahlung auf Zubereitung und Einnahmen der Mahlzeiten zu Hause nicht verfehlen. Hier liegt mitunter ein wesentlicher, erzieherischer Wert der Betriebsverpflegung. Die Betriebsverpflegung steht und fällt mit der Qualität des Essens. Vollwertige, schmackhafte Mahlzeiten in grösseren Mengen herzustellen, erfordert besondere Sorgfalt, Initiative und Kenntnisse in der praktischen Anwendung moderner ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Die Betrachtungen über die Gemeinschaftsverpflegung und über die Bedeutung der Verköstigung der Arbeitnehmer wären nicht vollständig, würde man nicht die Frage nach den Kosten zumindest noch anreissen. Naturgemäss sind der Einrichtung und der Tätigkeit von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben bestimmte Grenzen gesetzt, die sich aus der Grösse, Art und Kapazität sowie Kostenlage der Unternehmen, aber auch aus ihrem Standort ergeben. Hinzu kommt besonders in jüngster Zeit die gespannte Arbeitsmarktlage, die bei der Erstellung und Führung von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben erhebliche Schwierigkeiten bereiten. Unser Verband hat verschiedene Versuche zur Ermittlung der gesamten Aufwendungen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben angestellt, die jedoch, je nach Grösse, sehr differenzieren.

Vertrauen . . . zum Essen

Die vollwertige Ernährung bildet, wie schon gesagt, eine wesentliche Voraussetzung für das Leistungsvermögen der Angestellten, Arbeiter, Studenten und Schüler. Dem Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb entsteht daneben die zusätzliche Aufgabe, die auch in der Schweiz oft noch mangelhafte Ernährungsweise am Familientisch zu ergänzen und eine Verminderung des Leistungsvermögens durch eine zu einseitig zusammengestellte Nahrung zu verhindern. Wenn der Angestellte und der Arbeiter dem Betrieb, also der Gemeinschaftsverpflegung, seine Ernährung überlässt, setzt er in diesen aber auch ein ausserordentliches Vertrauen.

Die rasche Entwicklung auf dem Gebiete der Gemeinschaftsverpflegung in der Schweiz hat eine enge Zusammenarbeit zwischen dem SVG und der Ernährungswissenschaft, den Küchenplanern, der Lebensmittelindustrie, den Apparatefabriken und nicht zuletzt den Unternehmungen selbst notwendig gemacht. Es ist wichtig, dass die Leiter und Leiterinnen von Personalrestaurants, Kantinen, Spital- und Anstaltsküchen, Mensen und Verpflegungsstellen für Schulen über die richtige Zusammensetzung einer vollwertigen und gutschmeckenden Nahrung Bescheid wissen und darüber informiert sind, wie sich Nährverluste vermeiden oder ausgleichen lassen und welche Konservierungsverfahren sich am besten bewähren. Aus der Erkenntnis dieser Aufgaben und getragen von der grossen Verantwortung gegenüber der Volksgesundheit wurde der Schweizerische Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen.

Fridolin Forster
Sekretär des Schweizerischen Fachverbandes
für Gemeinschaftsverpflegung, Zürich

ICI-Produkte für die Wirkerei- und Strickereiindustrie

Nachstehend sind drei ICI-Produkte und deren Verarbeitung besprochen. Diese Garne werden in der Kettwirkerei und Schussstrickerei für Oberbekleidung eingesetzt.

1. ICI-Nylon 66 und seine Färbevarianten
2. Polyester – «Crimplene»
3. Pelzimitationen – Sliver Knit

1. Nylon 66

Dieses Material wird seit bald zwei Jahrzehnten zu Oberbekleidung verarbeitet. Nylon wird heute als Fasername mit Synthetik geradezu identifiziert. Dabei sind aber viele Produkte auf dem Markt, wobei das entsprechende Garn für den Einsatz massgerecht entwickelt wurde. Dieses Faser-«Engineering» hat dazu geführt, dass die bekannten Multifile mit rundem Querschnitt mit der Zeit verändert worden sind, um applikationsgerechter zu werden.

Um griffliche Veränderungen zu erzielen, wurden Filamente mit dreieckigem oder multilobalem Querschnitt entwickelt, die zudem hinsichtlich Glanz, Farbeffekt und Anschmutzung Verbesserungen brachten. Um modischen Strömungen folgen zu können, ohne dabei auf die wirtschaftlich flexible Fertigung verzichten zu müssen, bietet die ICI seit einigen Jahren Endlosgespinste an, die sich in der Farbaufnahme unterschiedlich verhalten. Es sind dies

Typ 805 normal anfärbbare Variante
Typ 815 tief anfärbbare Variante
Typ 835 ultratief anfärbbare Variante
Typ 825 basisch anfärbbare Variante

Mit diesen Garnen kann im selben Färbebad einerseits eine Ton-in-Ton-Abstufung, anderseits eine Kontrastfärbung erzielt werden. Gelangen bei der Dessinierung noch überfärbeechte düsengefärbte Fäden zur Verwendung, so ist es möglich, eine modisch hochstehende Kollektion von breiter Farbstreuung mit nur jeweils fünf Materialgrundtypen zu erstellen. Werden die düsengefärbten Garne nicht eingesetzt, so werden bei einer Lagerhaltung von nur vier Garnen

1. die Garn-Lagerkosten erheblich gesenkt;
2. die Produktion grösserer Stoffmengen als bei garngefärbter Ware erlaubt;
3. das Risiko der Wahl von falschen Modetönen herabgesetzt;
4. aus den erwähnten Gründen die Wirtschaftlichkeit der Produktion und damit der Marge des Stofferzeugers erhöht.

2. Polyester-«Crimplene»

Dieses Garn und die daraus hergestellten Artikel sind allgemein bekannt. Es sei jedoch erwähnt, dass je nach Einsatzgebiet folgende «Crimplene»-Garne entwickelt worden sind: «Crimplene» F für die «Fully Fashion»-Industrie, «Crimplene» K für das Verarbeiten auf sogenannten «Garment Lenght» oder RTR-Maschinen, «Crimplene»-Moulinéfäden (überfärbeechte düsengefärbte Töne, kombiniert mit normalweissen Filamenten) für HK, tiefmatte und trilobale Titer, Titer für feine und ultrafeine Teilungen von Rundstrickmaschinen etc. Auch hier zeigt sich, dass was durch die Konsumenten als «Crimplene» bezeichnet und erkannt wird, bereits innert weniger Jahre je nach Anwendungszweck verschiedene Eigenschaften aufweisen kann.