Zubereitungs- und Anlieferungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung

Autor(en): **Grauwiler, Marianne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **59 (1972)**

Heft 11: **Kantinen - Restaurants - Hotels**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-45933

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

Zubereitungs- und Anlieferungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung

Von Marianne Grauwiler

Die Personalverpflegung als einer der am schnellsten wachsenden Verpflegungszweige hat die Entstehung einer ganzen Anzahl ergänzender Produktions- und Dienstleistungsbetriebe bewirkt. Sie sind das Ergebnis einer zwangsläufigen Entwicklung, eine Anpassung an die dezentralisierte Lage vieler Großbetriebe, an verkürzte oder gleitende Arbeitszeit und den Mangel an Personal für die betriebseigene Verpflegung. Die Entwicklung neuer Verpflegungssysteme brachte aber auch eine intensivere Beschäftigung mit ernährungsphysiologischen Problemen mit sich, wodurch sowohl die Personalverpflegung im herkömmlichen Sinn wie auch Gaststätten und Restaurationsbetriebe positiv beeinflußt werden. Die um die Jahrhundertwende entstandenen Kantinen betrachtete man noch als eine simple Ausweitung des Familientisches mit bescheidenen Anleihen an die Rationalisierungsmöglichkeiten der Hotelküche. Heute hingegen geben die bei der Personalverpflegung gewonnenen Erkenntnisse über Art und Menge der Nahrung des arbeitenden Menschen manchem Hotel- und Restaurantbesitzer den oft dringend notwendigen Anstoß, seine Menüpläne neu zu überdenken.

Neben diesen positiven Einflüssen auf die öffentlichen Verpflegungsbetriebe bewirken aber die neuen Systeme auch eine Verlagerung der Verantwortung innerhalb der Personalverpflegung: Die qualitätsgerechte Lagerung und Zubereitung der Rohprodukte ist heute Sache der Lieferfirmen von halb- oder fertiggekochten Menüs.

Dennoch stellt aber die Aufbereitung und Ausgabe der Speisen immer noch – und zum Teil höhere – Ansprüche an das mit der betriebsinternen Verpflegung betraute Personal. Gerade die personellen Einsparungen durch ein Anlieferungssystem sollten es aber ermöglichen, diesen in höherem Maße als bisher gerecht zu werden.

Grundsätzlich muß bei der Planung eines Personalrestaurants ohne eigene Küche immer zuerst abgeklärt werden, welche Firmen oder Organisationen für die Anlieferung der Menüs in Frage kommen. Dann wird ein den Möglichkeiten der Anlieferfirma entsprechendes System gewählt, das seinerseits das Raumprogramm maßgeblich beeinflußt.

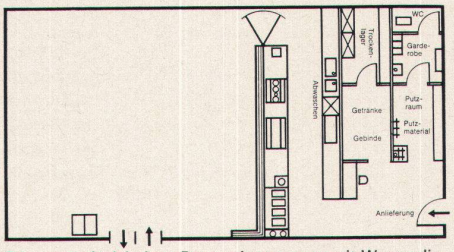
Der Schweizerische Verband Volkdsdienst hat 1971 ein ausführliches Handbuch unter dem Titel «Das Personalrestaurant ohne eigene Küche»[1] herausgegeben. Die nachstehenden Planungsbeispiele sowie die Grundlagen zu den Charakteristiken der heute in der Schweiz bekannten und verwendeten Anlieferungssysteme wurden dieser umfassenden Publikation entnommen.

Warmanlieferung

Voraussetzungen für dieses Verpflegungssystem sind ein möglichst kurzer Anlieferungsweg und eine sofortige Abgabe der Mahlzeiten.

Die fertiggekochten Gerichte werden gleich nach der Zubereitung in vorgewärmte Normschalen abgefüllt, die in isolierte Transportbehälter gepackt und beim Empfänger sofort ins vorgeheizte Bain-marie gestellt werden. Beheizte Transportkisten und vorgeheizte Transportrollwagen werden beim Empfänger wieder an den Strom angeschlossen und dienen als Wärmeschrank.

Mit dem Warmanliefersystem arbeiten in der Schweiz vor allem der Schweizerische Verband Volksdienst, zahlreiche Stadtküchen, aber auch Küchen von betriebsinternen Personalrestaurants, deren Kapazität die Belieferung anderer Betriebe zuläßt.



Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Warmanlieferung

Kaltanlieferung portioniert

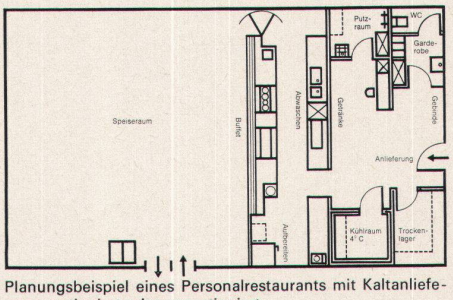
Für diese Anlieferungsweise kennt man gegenwärtig in der Schweiz zwei Verfahren: das Régéthermic- und das Multimetsystem, bei denen die Speisen beim Lieferanten in konventioneller Art zubereitet werden.

Die Gerichte werden auf vorgekühlte Teller angerichtet, mit einem dicht schließenden Chromstahldeckel zugedeckt, in Transportkörben oder auf Paletten gestapelt und auf 4 °C abgekühlt. Je nach der Art der Speisen können sie so während 24 bis 36 Stunden gelagert werden.

Beim Empfänger werden die Menüs – mit dunklen Infrarotstrahlen beim Régéthermic-, mit Heißluftumwälzung beim Multimetsystem – regeneriert, das heißt auf Eßtemperatur gebracht. Das dauert bei beiden Systemen etwa 15 Minuten. Beim Multimetsystem gelangen die Platten in den Transportkörben direkt in den Ofen, beim Régéthermicsystem müssen sie von der Transportpalette auf den Beschickungswagen umgeschichtet werden.

Kaltanlieferung unportioniert

Régéthermic- und Multimetsystem
Die fertig zubereiteten Speisen werden beim Lieferanten in Gastronormschalen aus Chromstahl abgefüllt und dann auf 4 °C abgekühlt. Das Portionieren erfolgt am Ausgabeort im Laufe des Vormittags. Die vorbereiteten Portionenplatten bleiben danach bis zur Aufbereitung im Kühlraum. Regeneriert wird wie bei der Kaltanlieferung in Einzelportionen.

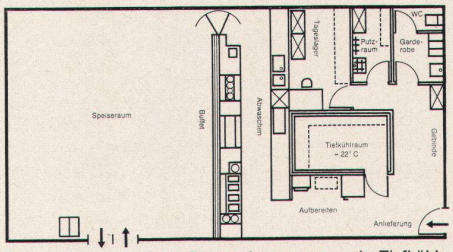


Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Kaltanlieferung portioniert oder unportioniert

Tiefkühlmahlzeiten

Industriell hergestellte Tiefkühlgerichte werden beim Hersteller knapp fertiggekocht, gewürzt, portioniert und in Tiefkühltunnels bei mindestens –38 °C tiefgekühlt. Danach ist für die Lagerung eine Temperatur von –22 °C erforderlich.

Zurzeit sind als Verpackungsarten für Einer-, Fünfer- oder Zehnerportionen Siedebeutel und Aluminium- oder Kunststoffplates im Handel.



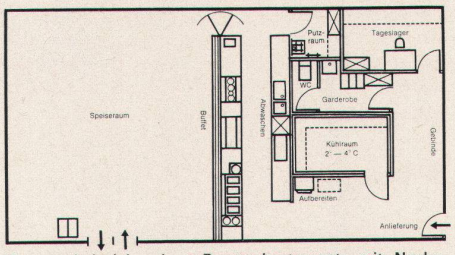
Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Tiefkühlmahlzeiten

Nacka- oder Delphinmahlzeiten

Dieses System wurde in Schweden ursprünglich für die Verpflegung in Bergwerken entwickelt und später vom Nacka-Spital übernommen.

Die fertiggekochten Speisen werden in Einzel- oder mehreren Portionen in Plasticsäcke abgefüllt. Dann entzieht man den Säcken alle Luft und verschweißt sie. Bestimmte Gerichte werden noch kurz pasteurisiert. Danach werden die Speisen sofort auf 2–4 °C abgekühlt. Bei dieser Temperatur sind sie danach rund drei Wochen haltbar. Wichtig ist, daß sie auch während des Transports kühl gehalten werden.

Das Erhitzen der Speisen erfolgt wie bei Tiefkühlprodukten.



Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Nacka-Mahlzeiten

Kombinationsmöglichkeiten und Verwendung von Convenience-Food

Die beschriebenen Systeme lassen sich theoretisch ohne weiteres miteinander kombinieren. Ausschlaggebend werden dabei letzten Endes die räumlichen und personellen Möglichkeiten sein. Das ständig wachsende Angebot an Convenience-Food, wie etwa gerüstete und vorblanchierte Gemüse, erlaubt zudem auch die ernährungsphysiologisch wünschbare Ergänzung der angelieferten Fertigmahlzeiten durch an Ort und Stelle zubereitete Speisen, was natürlich wiederum das Vorhandensein einer Teilküche und geschulter Fachkräfte bedingt. Dies zeigt, von welch entscheidender Bedeutung die Wahl des Verpflegungssystems für das Raumprogramm ist.

[1] Dieses Buch kann beim Verband Schweizer Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, bezogen werden. ●