

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Band:** 47 (1974)

**Heft:** 4

**Artikel:** 30 Jahre beim SV-Service

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-518343>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

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

## Wir haben für Sie gelesen . . .

---

### **Tiefgefrorene und nur gekühlte Fertiggerichte sind nicht dasselbe**

Unter dem irreführenden Titel «Fertiggerichte aus der Tiefkühltruhe» erschien vor kurzem eine mit -dd- gezeichnete Pressemeldung, wonach bei fast der Hälfte der 150 von Dr. G. Lott der vet. med. Falkultät Zürich untersuchten Fertiggerichte in mehr oder weniger grosser Zahl gesundheitsgefährdende Bakterien festgestellt wurden. Ein nochmaliges Aufkochen sei deshalb für diese Gerichte erforderlich um die erwähnten Bakterien abzutöten.

Wie Dr. G. Lott dem Schweizerischen Tiefkühl-Institut bestätigte, handelte es sich hierbei nicht um tiefgefrorene Fertiggerichte (mind.  $-18^{\circ}\text{C}$ ) sondern um Gerichte die nur auf ca.  $+4^{\circ}\text{C}$  abgekühlt worden sind, wie dies in gewissen Zentralküchen geschieht. Bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt geht das Wachstum der gesundheitsgefährdenden Bakterien weiter. Ein nochmaliges Aufkochen ist deshalb für solche nur gekühlte Fertiggerichte unbedingt erforderlich.

Tiefgefrorene Fertiggerichte hingegen werden vor dem Tiefgefrieren nur zu  $3/4$  vorgekocht und dann auf mind.  $-18^{\circ}\text{C}$  tiefgekühlt, womit jegliches Bakterienwachstum gestoppt wird. Erst beim Erhitzen werden tiefgefrorene Gerichte fertig zubereitet, sie werden also nicht nochmals aufgekocht.

STI

## **30 Jahre beim SV-SERVICE**

Anlässlich seiner Bürgenstock-Arbeitstagung für das leitende Personal konnte der SV-SERVICE (Schweizer Verband Volksdienst) fünf Leitern von Verpflegungsbetrieben für treue Dienste während 30 Jahren danken. Unter diesen langjährigen Mitarbeitern der grössten schweizerischen Organisation für Personalverpflegung in Industrie und Verwaltung, auf Waffenplätzen, in Schulen und Altersheimen, befanden sich Fräulein Alice Benz von der Soldatenstube Aarau und Herr Werner Moser von der Kaserne der Luftschutztruppe in Wangen an der Aare.



**Fräulein Alice Benz**

trat am 1. Juli 1943 in die *Soldatenstube Aarau* ein und stellte dort während drei Jahrzehnten ihre Kraft uneigennützig zur Verfügung. Als rechte Hand der Leiterin half sie überall mit und sorgte sowohl für die Herstellung von guten, preiswerten Backwaren wie auch für das Wohl der Gäste. Seit dem 1. Januar 1970 trägt Fräulein Benz die Verantwortung für den Betrieb und setzt alles daran, als «Soldatenmutter» ihre Gäste gut zu bedienen, sei es in der heimeligen Stube oder im gepflegten Garten. Deshalb wird sie allseits sehr geschätzt.