

Marktplatz

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.07.2024**

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.

Konsumieren, verbrauchen, wegwerfen

Wer denkt an einer Party, einem Fest oder bei einem Grossanlass schon an Lebensmittelhygiene? Obwohl jedermann (und jede Frau) weiss, dass unsorgfältiges Lagern vielen Lebensmitteln nicht gut bekommt, und dass Pouletsalat, Mayonnaise und die feine Rahmglacé rasch verderben können, stellt eine neuere wissenschaftliche Untersuchung der Universität Heidelberg bedenkliche Zustände in dieser Hinsicht fest.

KG. Auf Tellern und Schüsseln wurden zum Teil viel zu hohe Keimzahlen nachgewiesen. Das Trinkwasser, welches auf Festplätze oft durch speziell angelegte Leitungen zugeführt wird, erreichte 73 Prozent (!) nicht die gesetzlich verlangte Trinkwasserqualität. Sauberes und schmutziges Geschirr wurden vor allem bei Grossandrang nicht mehr einwandfrei räumlich getrennt.

Die Folgen: koliforme Bakterien, die schwere Darminfektion auslösen können, wurden im Spülwasser, auf Wischlappen, Arbeitsflächen, beim Besteck und auf dem Essgeschirr gefunden.

Was aber kann man tun, um diese unappetitlichen, schlimmstenfalls sogar gesundheitsschädlichen Zustände zu vermeiden? Vergleichende Studien haben gezeigt, dass der Einsatz von Einweggeschirr bei Verpflegung im Freien ökologisch mehr Sinn macht als Mehrweggeschirr. Es stimmt zwar, dass Einweggeschirr Abfall hinterlässt, aber auch bei der Verwendung von Mehrweggeschirr entsteht Müll: Scherben, Speisereste usw., darüber hinaus belasten Fette und Spülmittel die Abwässer. Dies führt

beim Mehrweggeschirr schliesslich zu der negativen Ökobilanz.

Bleibt der Ausweg noch Kartongeschirr oder Einweggeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen? Eine sinnvolle Wiederverwertung ist leider auch hier erst dann gegeben, wenn es gelingt, an Festen dieses Geschirr ohne Pet, Aludosen und anderen Stoffen, die nicht kompostierbar sind, einzusammeln.

Also, weiterhin einfach konsumieren, verbrauchen, wegwerfen?

Verantwortungsbewusste Gastgeber fällen ihren Entscheid, ob auf Mehrweg oder Einweggeschirr serviert wird je nach Situation und vorhandener Infrastruktur. Die Interessengemeinschaft Ökologie und Geschirr (IOG), Zürich, stellt dafür gerne Entscheidungshilfen zur Verfügung. Kontaktadresse: Telefon 01/382 21 23.

Einkaufen im Top CC - eine tolle Sache

Einkaufen im Top CC ist eine tolle Sache. Die Produktpalette ist riesig, die Ware frisch und billig, das Personal gut ausgebildet und freundlich - nur wie kommt man ohne einen «Einkaufs-Ausweis», der nur an Firmen abgegeben wird, in diesen Cash- & Carry-Markt hinein?

KG. Für den Fourier in Uniform ist dies gemäss Auskunft der Geschäftsleitung des Top CC während der Dauer eines Militärdienstes kein Problem. Er muss sich einfach noch über seine Truppenzugehörigkeit ausweisen. Einen solchen Nachweis kann er auch für die Küchenmannschaft ausstellen, falls er verhindert ist, selbst einzukaufen. Dafür reicht eine formlose Bestätigung mit Truppenstempel und Unterschrift. Der Wehrmann erhält dann im Top CC einen Tagesausweis. Das ist alles, was es braucht, um fürs Militär, wo ja bekanntermassen bescheidene Budgets verfügbar sind, von Grosshandelspreisen zu profitieren. Bezahlt wird ohne Probleme auch cash.

McCORMICK...

... hat einen erstklassigen Namen für über 100 Artikel aus dem Kräuter- und Gewürzbereich. Dafür gibt es viele Gründe: Zum einen sind alle Produkte von McCORMICK auf die modernen Ernährungsgewohnheiten wie auch auf die Konsumentenbedürfnisse abgestimmt. Auf der andern Seite verdienen die «Gourmet»-Gewürze diesen Namen tatsächlich, weil nur die erste Wahl an Rohmaterial gut genug ist. McCORMICK-Fachleute kontrollieren und überwachen den Einkauf persönlich,

schliesslich garantieren sie mit ihrem Ruf, dass nur Gourmet-würdiges Gewürz ins «Gourmet»-Glas kommt. A propos Glas: Nur darin verpackt, behalten Gewürze ihre Kraft wirklich bis zum letzten Quentchen. Die moderne Aufmachung, zusammen mit der klaren, informativen Etikette, unterstreicht die Bemühungen, tatsächlich nur das Beste vom Feinsten anzubieten. So schlägt sich die Qualitätsauffassung in allen Basisartikeln wie in einer Vielzahl von speziellen Gewürz- und Kräutermischungen nieder. Damit jeder Tag zu einem «Gourmet»-Tag wird!