

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **40 (1969)**

Heft 3

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

beschritten. Schon die primitivsten Völker kannten diese Konservierungsart, das heisst, sie wurden ihnen durch die Natur vordemonstriert. Eine Verbreitung der Methode aber war erst möglich, als es der Technik gelang, Eismaschinen zu konstruieren. Das war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Fall. Heute kennt man leistungsfähige, modern eingerichtete Kühl- und Tiefkühlanlagen, in denen wohl der grösste Teil unserer leicht verderblichen Lebensmittel gelagert werden.

Gerade in Heimen und Anstalten muss der Vorratshaltung und Konservierung von Lebensmitteln grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden. Der heutige Personalmangel zwingt ausserdem zur Rationalisierung des Arbeitsablaufes in den Grossküchen. Früher lagerten die Lebensmittel in entfernten Kühl- und Tiefkühlräumen, und es mussten oft weite Transportwege bis zum Verarbeitungsort zurückgelegt werden. Auch waren bis vor einigen Jahren noch keine Normteile vorhanden, welche den Rationalisierungs-Wünschen entsprachen.

In der letzten Zeit sind nun von der Schweizerischen Kälteindustrie entsprechende moderne Kühlgeräte geschaffen worden, welche alle diesen Erfordernissen entgegenkommen.

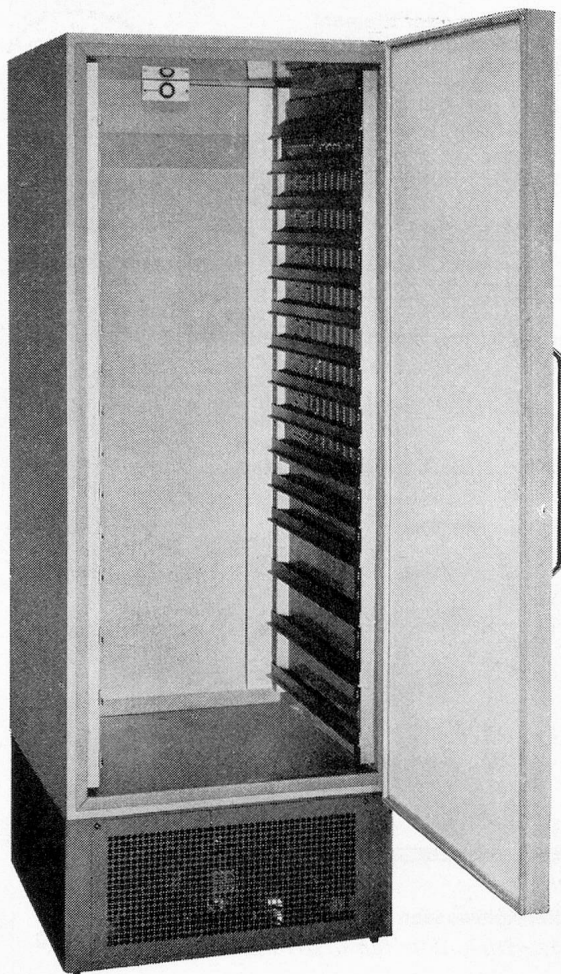
Seit der im Sommer 1965 in Zermatt durchgeführten Tagung des Schweizerischen Hotelier-Vereins hat sich die «Gastro-Norm» im gewerblichen Kühl- und Küchenbetrieb immer mehr durchgesetzt und auch internationale Anerkennung erlangt.

Die Bezeichnung «Gastro-Norm» wurde für eine einheitliche Dimensionierung der Backbleche mit dem Mass 53 x 65 cm bzw. 2/1 gewählt, mit dem Ziel, eine bessere Rationalisierung des Arbeitsablaufes im Gastgewerbe, in den Bäckereien und in den Küchen der Spitäler, Anstalten und Kantinen zu erreichen.

Das schweizerische Gastro-Norm-Gewerbe-Kühl- und Tiefkühlschrank-Programm wird von der Firma Frigorex in Luzern seit über drei Jahren produziert. Ueber 2000 Einheiten haben bereits das Werk verlassen und erfüllen ihre Aufgabe als Glied in der Kühlkette vom Produzenten zum Verbraucher.

Die robuste Ganzstahl-Konstruktion dieser Kühl- und Tiefkühlschränke garantiert eine lange Lebensdauer. Die Türen können wahlweise links oder rechts angeschlagen werden. Der Platzbedarf pro Schrank beträgt nur zirka 0,6 m².

Folgende Modelle sind lieferbar:



Gastro-Norm-Kühlschrank MT-58 Modell «Annabelle»

Totalinhalt 580 l, Temperatur zirka 3 bis 5 °C

Aussenmasse: Breite 68 cm, Tiefe 80 cm, Höhe 182 cm

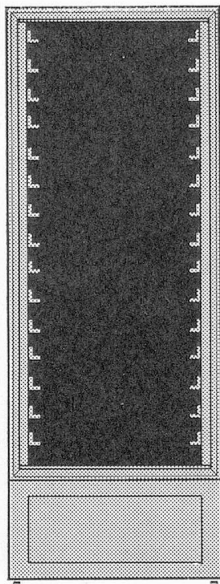
Schalenmasse: Breite 53 cm, Tiefe 65 cm

Mit diesem Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst. Gastro-Norm-Rationalisierung auch in der Küche.

15 Stück 2/1- oder 30 Stück 1/1-Normschalen oder Bleche finden Platz im MT-58. 11 Standard-Inneneinrichtungen sind lieferbar. Das Kühlaggregat ist steckerfertig eingebaut, die Abtauung erfolgt vollautomatisch, und das Tropfwasser wird verdunstet.

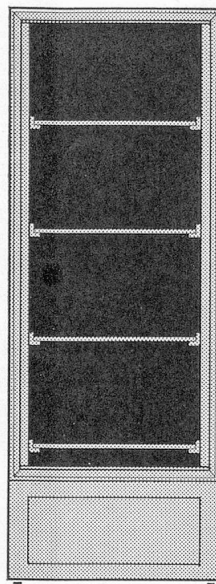
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke MT-58

Annabelle



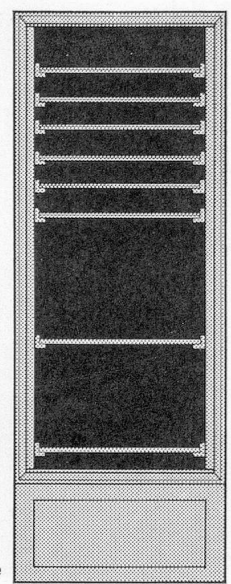
15 Paar Winkel

Barbara



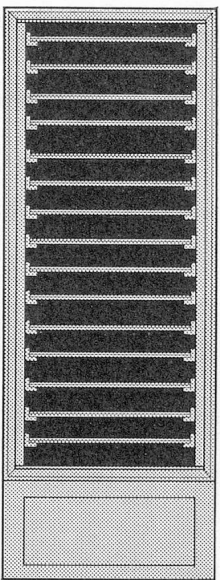
4 Gitterroste

Carmen



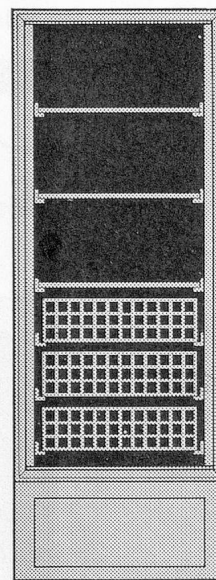
6 Patisserie-Bleche

Daniela



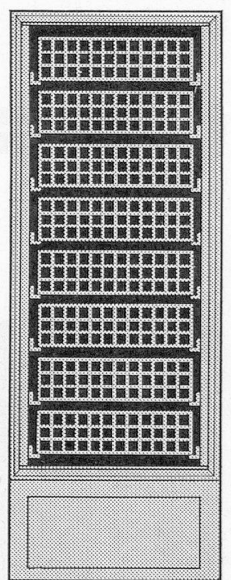
15 Patisserie-Bleche

Elvira



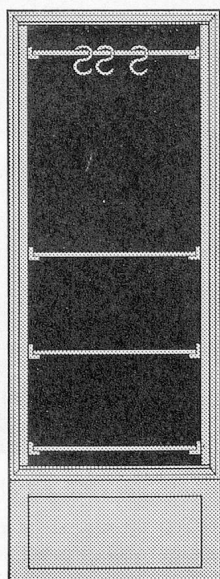
3 Gitterroste
und 3 Körbe
14 cm hoch

Fanny



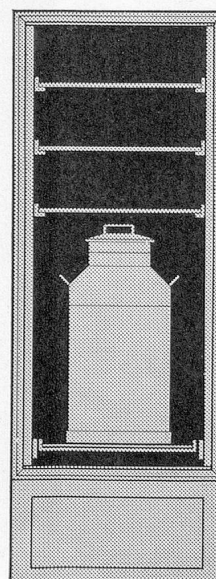
8 Körbe
14 cm hoch

Gisela



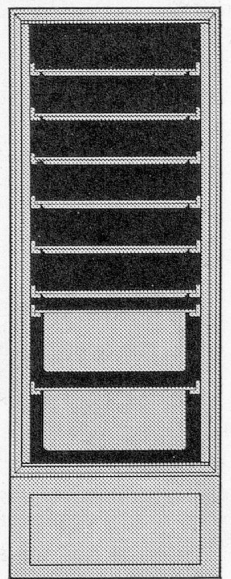
1 Fleischhänge
und
3 Gitter-
roste

Heidi



3 Gitterroste und
1 Milchauszug

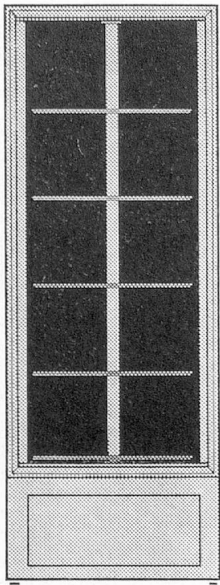
Ines



4 x 1/1 und 4 x 2/1
Chromstahlbleche,
2 cm hoch
und 4 x 1/1 Schalen
20 cm hoch

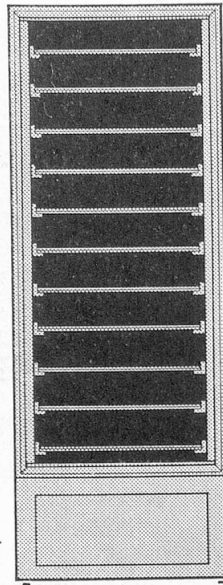
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke, Typen MT-58

Käthy



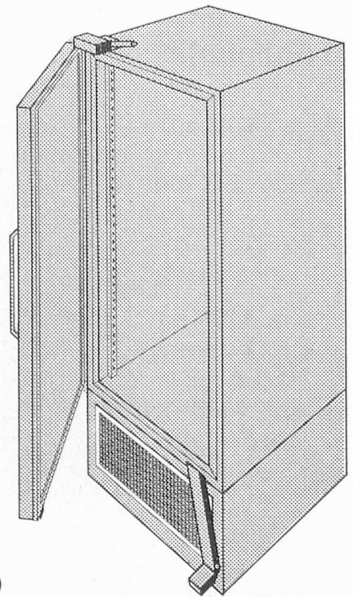
Getränkerrondell,
5etagig

Laura



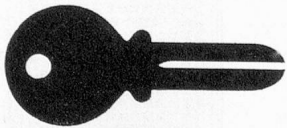
11 Medikamenten-
bleche

**Tür-
schliesser**

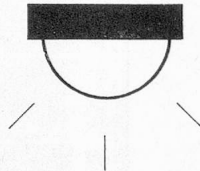


Türöffner
(Fusspedal)

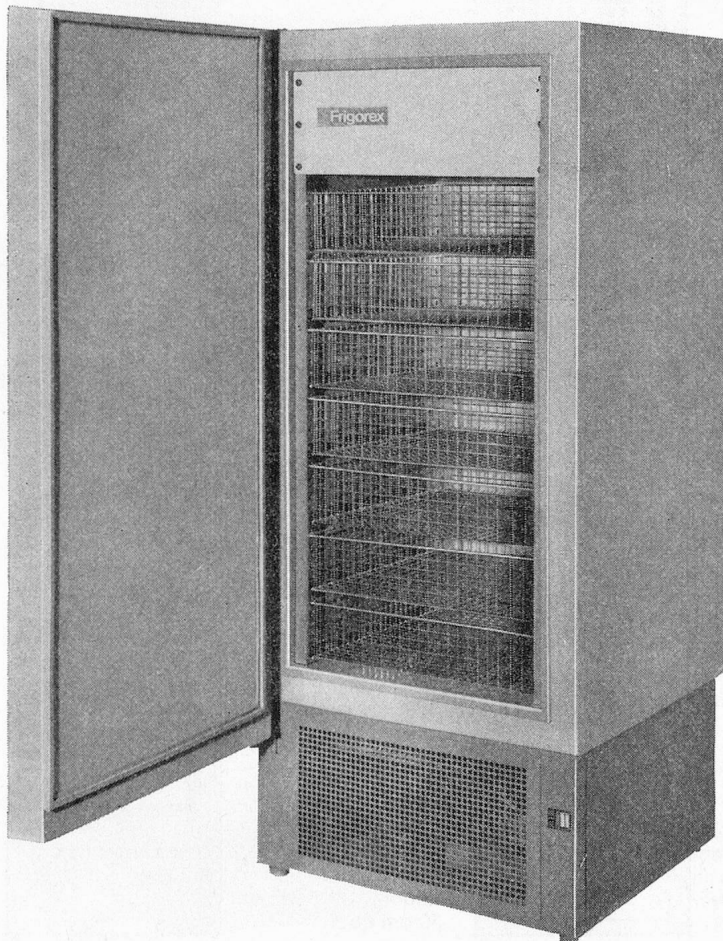
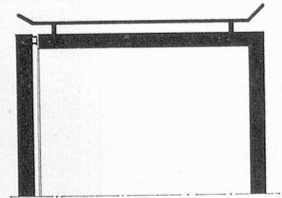
Sicherheitsschloss



Innenbeleuchtung



Pfannenblech



Tiefkühlschrank UNT-540 Modell «Beat»

Totalinhalt zirka 540 l
Einfriertemperatur -30°C
Lagertemperatur -20°C

Aussenmasse:
Breite 76 cm, Tiefe 87 cm, Höhe 183 cm

Einbringmasse: Breite 53 cm, Tiefe 65 cm

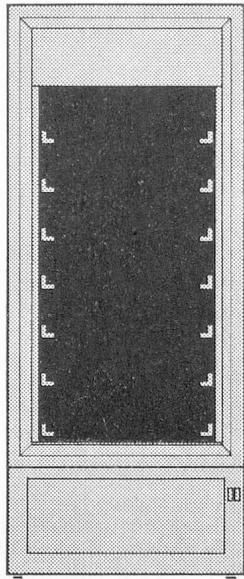
Hier ist der passende Tiefkühlschrank zum Gastro-Norm-Programm. Ein vollautomatischer Tiefkühlschrank mit gesteuerter Umluftkühlung. Kein Plätzchen Innenraum bleibt vor dem intensiven Tiefkälte-Luftstrom unberührt.

3-Norm-Ausführungen sind erhältlich.

Das Kühlaggregat ist steckerfertig eingebaut. Die Abtauung erfolgt vollautomatisch durch Heissgas, und das Tropfwasser wird verdunstet.

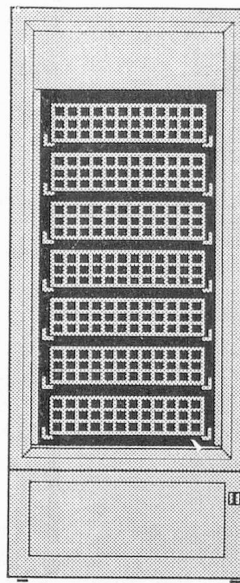
Gastro-Norm-Inneneinrichtungen für Tiefkühlschränke Typ UNT-540

Alex



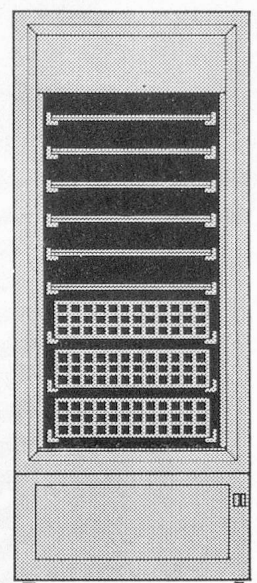
7 Paar Winkel

Beat



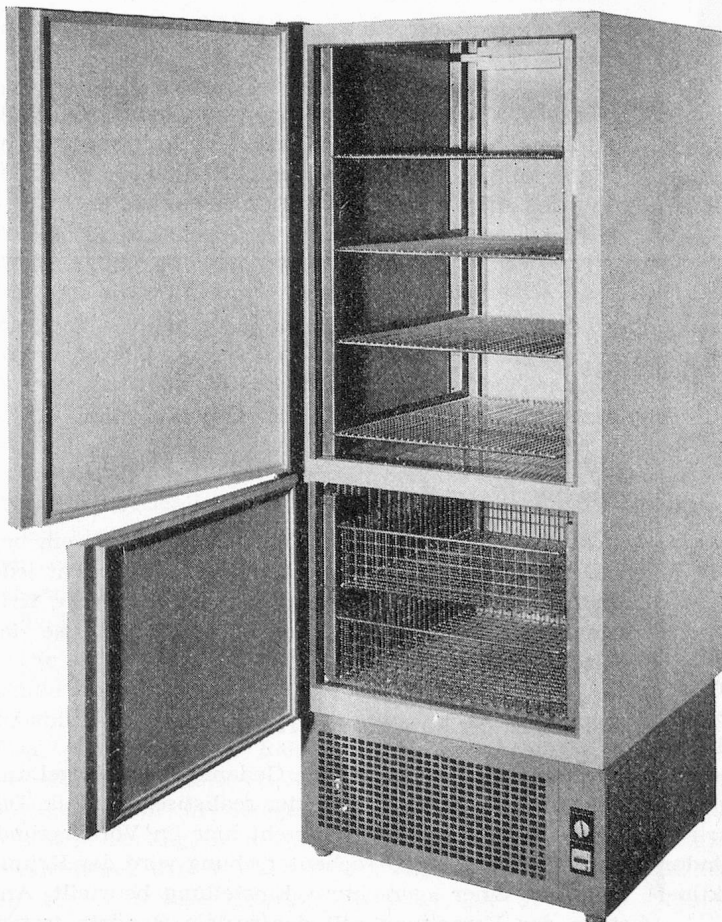
7 Körbe
14 cm hoch

Carlo



6 Patisserie-
Bleche
und 3 Körbe
14 cm hoch

Gastro-Norm-DUO-Kühl- und Tiefkühlschrank MU-56



Temperatur

Kühlabteil!	ca. + 3 bis + 5 °C	Totalinhalt
Gefrierabteil	ca. -18 bis -20 °C	ca. 370 Liter
Einfrier- temperatur	bis -30 °C	ca. 185 Liter

Plus- und Tiefkühlung auf kleinstem Platz!

Im neuen Gastro-Norm-DUO-Kühl- und Tiefkühlschrank können Lebensmittel verschiedener Art gekühlt oder gefroren werden. Zwei voneinander völlig unabhängige Kältesysteme gestatten die Temperaturen im Kühl- und Gefrierabteil nach Wunsch einzustellen. Ein geräumiger Kühl- und Tiefkühlschrank trotz der geringen Aussenmasse. Es ist das ideale Kombinationsmodell für den kleineren Bedarf, sowohl von gekühlten Lebensmitteln wie auch Tiefkühlprodukten.

Aussenmasse:

Breite 73 cm, Tiefe 84 cm, Höhe 182 cm

Innenmasse Kühlabteil:

Breite 60 cm, Tiefe 68 cm, Höhe 90 cm

Innenmasse Gefrierabteil:

Breite 60 cm, Tiefe 68 cm, Höhe 45 cm

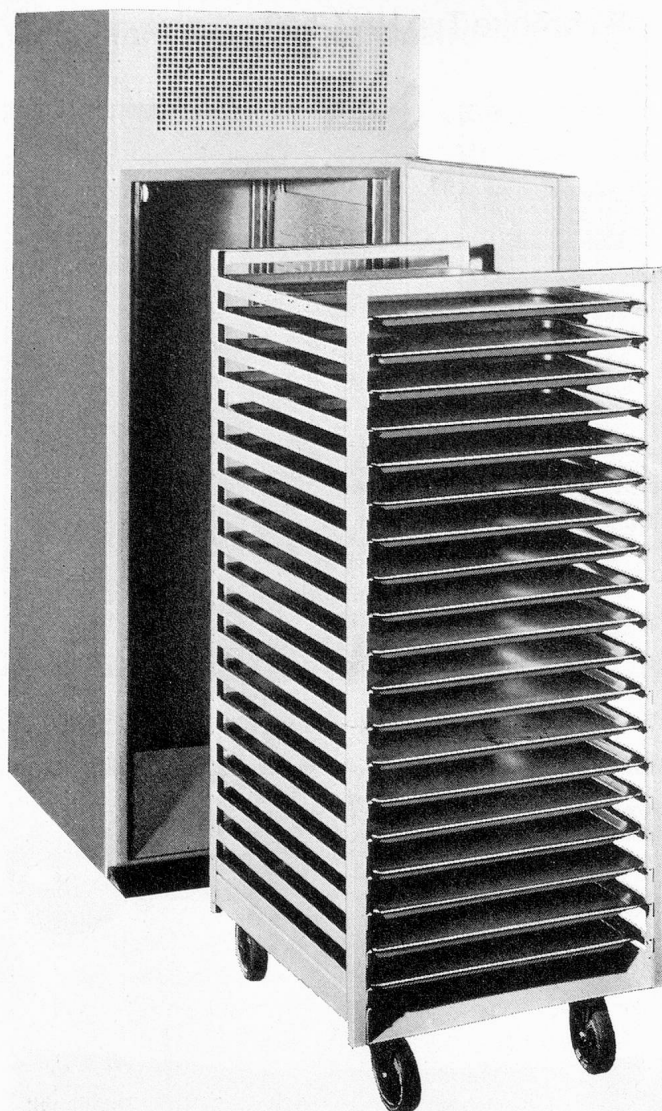
Normausführung:

Kühlabteil = 4 Gitterroste

Gefrierabteil = 2 Körbe, 14 cm hoch

Einbringmöglichkeit von total 22 Blechen im Kühl-
abteil und 10 Stück im Gefrierabteil.

Zwei Hermetik-Kühlaggregate steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung, Tropfwaterverdunstung.



Gastro-Norm-Kühlschrank für Rollwagen MR-58

Totalinhalt ca. 580 Liter, Temperatur ca. + 3 bis + 5 °C

Rationalisierung mit dem Rollwagen!

In allen grösseren Betrieben, Grossküchen und Spitälern, in welchen zum Lebensmitteltransport Rollis benützt werden, wird man mit dem MR-58 noch rationeller arbeiten können. Kein umständliches Umschichten der Bleche oder Schalen mehr! Sie schieben einfach den Rolli mit Inhalt komplett in den Kühlschrank.

Aussenmasse:

Breite 71,3 cm, Tiefe 89 cm, Höhe 183,3 cm

Einbringmass des Rollwagens:

Breite 55 cm, Tiefe 65 cm, Höhe 140 cm

Standard-Ausführung: Mit Rolli, ohne Bleche

Hermetik-Kühlaggregat steckerfertig oben im Schrank eingebaut.

Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

Dieses komplette Gastro-Norm-Programm ist in seiner Vielfalt und Anwendungsmöglichkeit nicht zu überbieten und durch die möglichen Kombinationen der Inneneinrichtungsteile untereinander können

nahezu alle Wünsche erfüllt werden. Gewerbe-, Kühl- und Tiefkühlschränke mit Gastro-Norm-Inneneinrichtungen ermöglichen eine weitgehende Rationalisierung des Arbeitsablaufes in den Grossküchen.

Die Strafe als Erziehungsmittel? / Schluss

Bericht über einen Weiterbildungskurs der Vereinigung von Erziehern nichtangepasster Jugend in St. Gallen

Die Strafe in strafrechtlicher und kriminologischer Sicht

Dr. M. Hess

Zum Begriff der kriminellen Handlung

Unser Strafgesetzbuch umschreibt menschliche Verhaltensweisen, die nach einer Strafe rufen. Es gibt keinen allgemein gültigen Begriff der kriminellen Handlung, die an Zeit und Ort gebunden wäre. Das Verbrechen muss zu einer bestimmten Umwelt in Beziehung gesetzt werden. Im Zuge der Technisierung und wirtschaftlichen Entwicklung entstehen neue Tatbestände. In der geschwächten und gestörten Familie funktioniert die Gewissensbildung nicht mehr richtig.

Zum Begriff der Kriminalstrafe

Strafe ist Leid-, Schmerzzufügung. Sie soll als ein bewusst zugefügtes Uebel erlebt werden. Aber nicht jede Schmerzzufügung ist Strafe (vgl. Arzt u. a.). Die Kriminalstrafe verschlechtert die Lebensverhältnisse des einzelnen.

Welches ist der Sinn der Bestrafung?

Strafe als Vergeltung Der Gedanke der Vergeltung steht im Widerspruch mit jeder realistischen Ethik. Die Tat und nicht der Mensch steht hier im Vordergrund. Dank der heutigen Ursachenforschung wird der Kriminelle mit einer «gerechten» Einstellung beurteilt. Anstelle der Vergeltung soll das soziale Handeln treten.