

Der Markt empfiehlt...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **45 (1974)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

DER MARKT EMPFIEHLT...

Staub- und Wassersauger SILENTO

Nicht nur Schiedsrichter R. Scheurer als Schweizer Teilnehmer nahm an der Fussballweltmeisterschaft 1974 teil, sondern auch der Staub- und Wassersauger SILENTO von Servo-Wetrok, der das Spiel Polen gegen BRD vor dem «Ertrinken» rettete.

Sie mögen sich vielleicht erinnern, vor Beginn dieses Spieles regnete es in Strömen. Das Frankfurter Waldstadion vermochte diese Menge Regen nicht mehr aufzunehmen, so dass der Beginn dieses Spieles um einige Zeit verschoben werden musste. Indessen versuchten Feuerwehr sowie andere Helfer ihr Möglichstes, den Rasenboden vom knöcheltiefen Wasser zu befreien. Wie unsere Foto zeigt, war hier der Staub- und Wassersauger SILENTO 5000 von Servo-Wetrok der Retter in der Not. Zur Freude der Zuschauer und der Spieler konnte dann auch das Spiel, dank einem «Schweizer» Helfer, in Szene gehen. Fazit: die Schweiz hat nicht nur gute Schiedsrichter, sondern auch leistungsstarke Wassersauger, so zum Beispiel den SILENTO von Servo-Wetrok.



Wissenswertes über die Rationalisierung auf dem Nahrungsmittelsektor

Die Wirtschaftlichkeit der Küche hängt weitgehend von der Arbeitsmethode ab. Heute bietet die Industrie mit der

Vorproduktion der Nahrungsmittel

eine wesentliche Vereinfachung der Küchenarbeit an. Sie macht es möglich, Personal einzusparen, das zur Verfügung stehende Personal zu entlasten und Spitzenbelastungen zu umgehen. Auch die Preiskalkulation ist günstig, wenn man die heutigen Personalkosten berücksichtigt. Die Lebensmittelindustrie ist heute mit ihren Abnehmern in ein Dienstleistungsverhältnis getreten, das weit über das einstige Lieferantenverhältnis hinausgeht. Mit der Dienstleistung sind verbunden: Arbeitersparnis, grosse Auswahl, Menuevorschläge, Rezepte, Lieferdienste.

Was ist unter Vorproduktion zu verstehen?

1. **Rüst- und Vorbereitungsarbeiten**, wie Gemüse rüsten, Kartoffeln waschen und schälen, Fleisch ausbeinen. Diese zeitraubenden Arbeiten werden heute durch die Industrie rascher und rationeller ausgeführt.
2. **Waren, bearbeitet zum Fertigmachen, das sogenannte Convenience-food.** Convenience-food (sprich conviniäns fud). Der Ausdruck kommt aus dem englischen Sprachgebrauch und bedeutet Bequemlichkeit im Sinne von Komfort. Convenience-food ist demnach ein bequemes Nahrungsmittel, das überdies den heutigen Markt Wünschen hinsichtlich schonender Zubereitung und Vitamingehalt entspricht und dank guter technischer Zubereitungs-Methoden der häuslichen Zubereitung sogar überlegen ist. Convenience-food kann beim Fertigmachen individuell behandelt, verfeinert und gewürzt werden.

Die Auswahl auf dem Markt ist gross, sie erstreckt sich auf alle Lebensmittel; vom Gemüse, Fleisch bis zu den Mehlspreisen, Kuchen, Wähen, Glacen, Crèmen, von der Büchsenkonserve zum Tiefkühlprodukt, zum fertigen Menue in der Alu-Packung, das sogar ausserhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden kann.

Moderne Fertigungsmethoden

Regenerieren der Speisen, das heisst kalte, vorgekochte Speisen wieder auf Esstemperatur bringen. Dazu stehen folgende Methoden zur Verfügung:

1. 20minütiges Erhitzen im Wasserbad der vakuumverpackten Speisen im Plastikbeutel (Nacka-System).
2. Thermische Regenerierung durch Infrarotstrahlen. Die kalt auf den Teller angerichteten Speisen benötigen dazu 12—15 Minuten (Régéthermic-System).
3. Erwärmung in Mikrowellen-Geräten in zirka 1 Minute.

Bei allen Zubereitungsarten weisen die Gerichte den gleichen Nährwert und bakteriologischen Zustand auf wie frisch zubereitetes Essen. Der Vorteil: Sie können am Vortag oder einige Tage zuvor in einer stillen Zeit gekocht und angerichtet werden.

(Aus Presse- und Informationsmappe des forum culinaire, Informations- und Schulungszentrum für fortschrittliche Ernährung. Dasselbst kann auch die Broschüre «Unser Essen heute und morgen», Entwicklungstendenzen und Möglichkeiten der Verpflegung mit praktischen Anleitungen, bezogen werden.)

Firmen, die Convenience-food herstellen

Frionor: Die norwegische Firma ist weltbekannt durch ihre moderne Fischer- und Fischverarbeitungsflotte, wo die Fische sofort nach dem Fang auf hoher See zubereitet und tiefgekühlt werden.

Findus: Fische, Gemüse, Gnocchi, Spätzli.

Hero: Gemüse- und Fleischkonserven, Patatli und Rösti in der Dose, Salate (Rüebli, Sellerie, Randen, Rote Indierbohnen, Kartoffelsalat tischfertig, Sweet Corn, Peperoni, Bohnen, russischer Salat). Die Zubereitung der Salate, dass sie dem Hausrezept entsprechen, ist einfach. Der Gewürzessig, in dem die Salate sterilisiert wurden, wird abgegossen und der Salat mit der eigens zubereiteten Sauce angerichtet. Fleischwaren, wie Dauerwürste, Schinken, Speck, Fruchtsäfte und Nektar-getränke.

(Verlangen Sie das «Kleine Konserven-Brevier»)

Maggi: Suppen, Saucen, Bouillon, Schnellkochgerichte, wie Gnocchi, Spätzli, Quick-Lunch.

Maggi-Neuheiten: Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Paprika sind nun als flüssige Würze — die **Würzflüssigen** — in Flaschen zu 0,7 l erhältlich. Sie können

als Basis-, Nach- und Teilwürze verwendet werden und ersetzen die Frischgewürze, so dass das Rüsten wegfällt.

Gulaschsauce. Sie enthält alles, was Fleisch zum kräftigen Gulasch macht.

Knorr: Suppen, Saucen, Bouillon, Aromat, Stocki, Schnellreis, fix-fertige Gerichte in der Alupackung, die gewöhnlich gelagert werden kann, Salate/Traiteur-Salate, Kartoffel-Kroketten.

Roco: Gemüse- und Fleischkonserven, Ravioli, Lasagne, Fertiggerichte zum Aufwärmen in der Alu-Folie.

Ditzler: Fertiggerichte in der Dose.

Scana: Konserven.

Verteiler-Organisation für Convenience-food — Howeg-Einkaufsgenossenschaft Grenchen

Die Howeg vertritt alle Markenartikel der schweizerischen Lebens- und Nahrungsmittelindustrie sowie viele ausländischen.

Spezialitäten

Tiefgefrier-Gemüse in 18 Sorten — die sogenannten Bonduelle-Gemüse aus Frankreich.

Frisch-Fleisch, tiefgefroren, aus der eigenen Metzgerei, nach Kundenwünschen zugerichtet und proportioniert.

Kaffe, stets röstfrisch aus der Grossrösterei Kolanda-Kaffee, Allschwil.

Was bietet die Howeg der Grossküche?

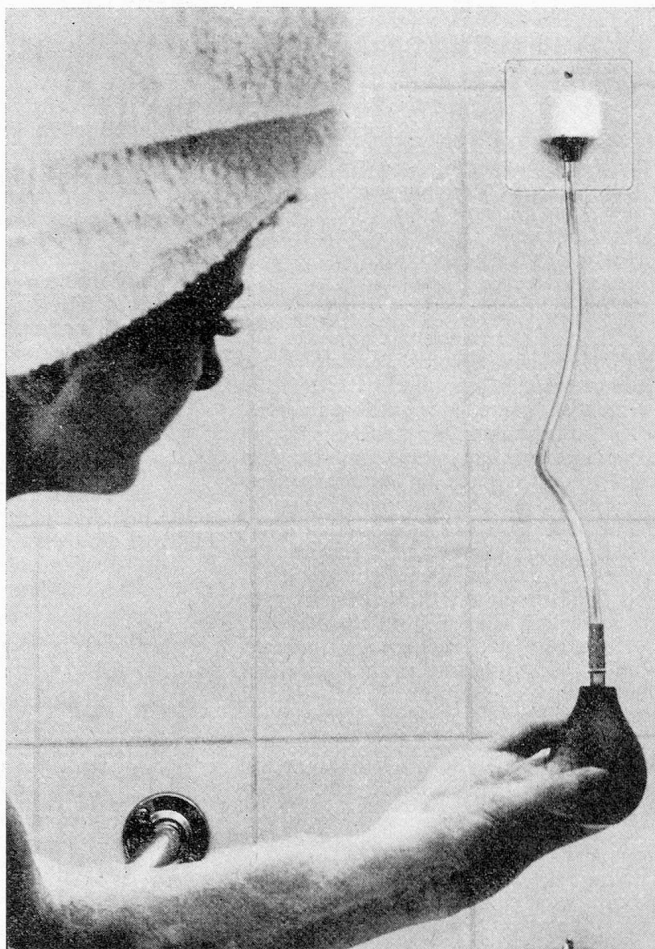
- Eine Arbeitsentlastung
- Einen Mahlzeitendienst, dessen einzelne Menues vom Kunden selbst gewählt, auf Wunsch aber auch durch die Howeg zusammengestellt werden. Es besteht ein fester, von der Howeg unterhaltener telefonischer Menüvorschlagsdienst.
- Wöchentliche Hauslieferung mit Kühlwagen.
- Spitz kalkulierte Preise.
- Fachliche Beratung mit Rezeptvermittlung.

Pneumatisch betätigter Ruftaster für feuchte Räume

Gebrechliche und pflegebedürftige Personen haben häufig Schwierigkeiten, den in Bädern üblichen Zugschalter zu betätigen. Deshalb hat ZETTLER jetzt einen pneumatisch auslösbaren Ruftaster herausgebracht, der sich von überallher — auch unter Wasser —

durch einfachen Druck auf einen Gumball bedienen lässt. Er kann überall dort angebracht werden, wo elektrische Kontakte nicht gestattet oder möglich sind.

Das für Wandmontage vorgesehene Grundteil (Frontplatte 89 x 89 mm) enthält 1 Wechsler (Kontaktbelastung max. 24 V/1 A \approx) und ist mit dem Schaltball durch einen 2 m langen PVC-Schlauch verbunden. Bei Druck auf den Schaltball wird im Grundteil ein Stössel hochgedrückt, der den Kontakt umschaltet.



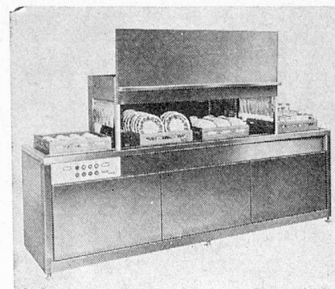
Spitzenprodukte für die Grossküche

Diese Anlagen können unmöglich in einem Inserat vorgestellt werden. Wir bitten Sie daher, die detaillierten Unterlagen direkt beim Hersteller anzufordern:



2500 Biel, Solothurnstr. 140
Telefon 032 42 40 23

Unsere Spezialisten beraten Sie gerne!



HAMO-Geschirrwashanlage VWK

bestimmt für Grossküchen in Hotels, Kantinen, Spitälern usw. Kapazität: bis 6000 Geschirrtteile/Std.