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

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 45 (1974)

**Heft:** 3

**Artikel:** Die Personalnot im Verpflegungssektor - gibt es eine brauchbare Lösung?

**Autor:** A.Z.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-806567

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 12.07.2025

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

# Die Personalnot im Verpflegungssektor – gibt es eine brauchbare Lösung?

Die Schwierigkeiten, gutes Küchenpersonal zu finden, brauchen hier kaum einer besondern Erwähnung.

Ein neuer Weg zur Hilfe, der schon von einem Grossteil des Gastgewerbes und ebenfalls von Heimen und Spitälern beschritten wird, ist der Anschluss an die **Howeg, Grenchen.** Er ist vor allem dort in Erwägung zu ziehen, wo keine Verpflichtungen im Ort oder im Quartier bestehen. Natürlich kann die Wahl auch einseitig, entweder nur für Gemüse oder nur für Fleisch erfolgen.

**Was ist die Howeg?**

Sie ist ein Dienstleitungsbetrieb, der sich auf die Belieferung von vorverarbeiteten und teilweise vorgekochten, tiefgekühlten Speisen für Grossbetriebe — das sog. Convenience-food — spezialisiert hat.

**Wie arbeitet die Howeg?**

Fleisch, und dies betrifft alle Fleischarten und -sorten, wird in der eigenen Grossmetzgerei durch gelernte Metzger verarbeitet und nach den individuellen Kundenswünschen portioniert, so dass es am Bestimmungsort nur aufgetaut und zubereitet werden kann.

An tiefgekühlten Frischgemüsen — es handelt sich hier um die sog. französischen Borduelle-Gemüse, die biologisch gezüchtet sind — bietet sie in 18 Sorten an. Fleisch, Kartoffeln und Gemüse können vom Kunden individuell zusammengestellt werden, eine fertige Menuezusammenstellung erfolgt aber auch durch die Howeg.

**Was bietet die Howeg?**

Eine grosse Arbeitsersparnis für die betreffende Küche, da alles Rüsten und Portionieren wegfällt, spitz kalkulierte Preise, Vielseitigkeit in der Menueauswahl, telefonischer Bestellanfragedienst durch die Lieferfirma, Hauslieferung mit Kühlkette, fachliche Beratung mit Rezeptvermittlung, alle **Markenartikel** der Lebens- und Nährmittelindustrie, ebenso der Wasch- und Putzmittelbranche, alle Weinsorten aus der eigenen Weinkelterei; ferner Textilien en gros.

**Was verlangt der Anschluss an die Howeg?**

Planung und Erarbeitung einer Konzeption in der Küche.

A. Z.

# Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung (WEG) Zwingliheimstätte 9658 Wildhaus

## Veranstaltungen

**März bis August 1974**

17.—23. März 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen.** Leiter: Jörg Wiesenberg, Töpfer, Wintersberg SG.

14.—20. April 1974

Werkstattkurs: **Kerbschnitzen.** Leiter: Fritz Pestalozzi, Nussberg ZH.

11.—19. Mai 1974

**Sensitivity — Creativity — Training.** Teilnehmer: Max. 16 Personen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trainer: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—3. Juni 1974

**Pfingst-Activing.** Teilnehmer: Zirka 30 junge Leute, die das Leben in einer Gruppe mitgestalten wollen. — Ziel: Versuch über «Spiele für Erwachsene» in konkrete Lebenssituationen einzusteigen und von da zu gezielter Aktion vorzustossen.

8.—16. Juni 1974

**Sensitivity — Creativity — Training.** Teilnehmer: Max. 16 Personen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trainer: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—13. Juli 1974

**Ferienatelier für Jugendliche** von 11 bis 13 Jahren.

28. Juli bis 10. August 1974

**Ferien im Atelier 1974.** Gestaltendes Tun in zwei Studios: I. Ausdruck in Tönen, Melodien, Wörtern und Bewegungen. II. Spontane und gezielte Verwendung von allen möglichen Materialien in zwei oder drei Dimensionen: Malen, Drucken, Kleben, Formen usw. Leitung: Elisabeth Hoffmann, Animatrice, Strasbourg, Gerhard Olbrich, Bildhauer, Bremerhaven, Reto Walt, Diakon, Wildhaus.

11.—17. August 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen.** Leiter: Jörg Wiesenberg, Töpfer, Wintersberg SG.

18.—24. August 1974

Werkstattkurs: **Batik und Stoffärben.** Leiterin: Annelies Wiesenberg SG.

25.—31. August 1974

Werkstattkurs: **Bauernmalerei.** Leiter: Lukas Bonderer, Bischofszell TG.

Anmeldungen, Anfragen und Prospekte: Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung, Zwingliheimstätte, 9658 Wildhaus, Telefon Nr. 074 5 24 21.

# Warum Suppe zu den Mahlzeiten?

Man denkt wohl, der Gebrauch, Suppe vor den Mahlzeiten zu servieren sei aus dem Grunde entstanden, zunächst eine relativ billige Sättigungs-Grundlage zu liefern. Der gröbste Hunger wird gestillt, und man braucht weniger von den teureren Hauptgerichten.

Zweifellos kommt den Suppen auch sonst eine wichtige Rolle zu. Der berühmte Arzt Hufeland hat im 18. Jahrhundert in seinem Buch über die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern, rühmend der Suppe gedacht. Sie ersetzt, wie er sagt, das Getränk «besonders bei Gelehrten, Frauenzimmern und allen denen, welche ausser Tisch wenig oder gar nicht trinken und die, wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel zuwenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen.» Je älter der Mensch wird, so sagt Hufeland, desto mehr muss er von der Suppe leben.

**Kraftstoffe der Bouillon**

Fleischbrühe, Bouillon, enthält wirksame Stoffe, die beim Langsamkochen des Fleisches in sie übergehen: Kreatin, Harnsäuresalze, Mineralsalze — sie verleihen