

Aus der Welt der Technik

Autor(en): **Fehr, René**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebenspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **96 (1970)**

Heft 52

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-510088>

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.

Aus der Welt der Technik

Hörnli und Gehacktes aus dem Computer

«Das System FOOD, heute noch von vielen als pure Spielerei und Absurdität betrachtet», sagte uns Gill J. McBeer, Verwaltungsratspräsident der ASEA (Agence des Services Electroniques d'Alimentation, Paris-Faussaire) in einem Gespräch, «wird in wenigen Jahren ungeahnte Möglichkeiten für die Massenverpflegung bieten. Denken Sie an die Verpflegung von Belegschaften in Großbetrieben, von Truppen, Schiffsbesatzungen, usw. Wir haben hier in Faussaire bereits einen Großversuch laufen mit der Verpflegung von alten Leuten: Seit dem 1. Oktober 1970 verteilen wir täglich zweimal an 384 Versuchs-Abonnenten von Spezialfahrzeugen aus Fertigmahlzeiten direkt ins Haus. Obwohl noch Kinderkrankheiten zu überwinden sind, hat sich unser Verteildienst für Warmverpflegung bereits herumgesprochen, – wir können uns des Ansturms von Hunderten weiterer Interessenten kaum erwehren.»

Dann führte uns McBeer persönlich in jene vollklimatisierte, fensterlose Halle, deren Größe mit einem Fußballfeld zu vergleichen ist, und deren geheimnisumwitterter «Inhalt» durch «Gorillas» scharf bewacht wird, seitdem vor einigen Wochen empörte Gruppen von Pariser Klein-Restaurateurs das Verwaltungsgebäude der ASEA gestürmt und mit Molotow-Cocktails beworfen hatten.

FOOD ist die Abkürzung für «Fédération des Organisations d'Odométrie et Distribution», eine halbstaatliche Unternehmung, die etwa dem Schweizerischen Verband Volksdienst vergleichbar ist. «Odométrie» könnte mit «Verpflegungstechnik» übersetzt werden. In der «Halle» werden vollautomatisch, in einer ersten Ausbautappe täglich rund 229 000 Fertigmahlzeiten aufbereitet – mit einem Personalbestand von nur 78 Personen, das Administrationspersonal und die Chauffeure der Verteilorganisation

mitgerechnet. Die ganze Anlage ist Computer-gesteuert. In einem Magnetplattenspeicher mit einer Kapazität von 22 Milliarden «Bits» sind nach jahrelanger Programmierarbeit nicht nur die Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft, sondern auch 21 000 Zubereitungsrezepte für Speisen und Menus aus der ganzen Welt gespeichert – wobei allerdings die französische Küche mit 84 Prozent begreiflicherweise den Vorzug hat. Auf die Frage, ob zum Beispiel auch «Hörnli und Gehacktes», meine Leibspeise, unter den elektronisch gespeicherten Rezepten zu finden sei, ließ Gill J. McBeer durch Eintippen dieses Menus auf einer betriebsinternen Ein-Ausgabestation nachprüfen: Nach wenigen Sekunden leuchtete auf einem Bildschirm die Rückmeldung auf: «WANTED MENU NOT STORED – FREE FOR LOADING.»

«Wir könnten nun», erklärte Mc Beer, ein vor Begeisterung über seinen zukunftssträchtigen Betrieb strahlender Managertyp, «das von dem Herrn aus der Schweiz genannte Rezept in den Speicher des zentralen Prozeß-Steuerungs-Computers eingeben. Für Paris wird das allerdings nicht nötig sein, – aber zwei Anlagen sind bereits auch aus der Schweiz bestellt worden. Bekannte Küchenchefs aus Zürich, Basel und Lugano sind zurzeit damit beschäftigt, unseren Programmierern die nötigen Unterlagen zu liefern.» Die Programmierung für weitere Länder läuft auf Hochtouren – fertiggestellt sind die Grundprogramme bereits für Großbritannien, den östlichen Teil der USA, für Deutschland, Japan usw. «Kürzlich haben wir Verbindung mit dem staatlichen Volksernährungskommissariat der UdSSR in Moskau aufgenommen», sagte Mc Beer.

Das FOOD-System geht von der Voraussetzung aus, daß es ein wirtschaftlich nicht mehr zu verantwortender Unsinn ist, wenn Millionen von Hausfrauen jeden Tag stundenlang in der Küche stehen, wobei auf Millionen von Kochherden immer wieder – zum Teil ohne jedes Verständnis für die neueren Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft – die mehr oder weniger gleichen Speisen zubereitet werden. Bei der ASEA werden diese Speisen in riesigen Mengen industriell zubereitet, sofort appetitlich in stabilen Plastikbehältern arrangiert und hierauf bei Temperaturen von minus 71 Grad tiefgefroren. Da der ganze Prozeß auch für die kompliziertesten Menus nicht länger als 33 Minuten dauert, sind große Lager überflüssig. Der Computer nimmt von Großbetrieben, von der Armee und von den erwähnten privaten Abonnenten täglich, wöchentlich oder monatlich die Bestellungen entgegen, «wandelt» sie auf Grund von Kalorien-Zuteilungsprogrammen, bestimmt die Portionen, usw.; der Prozeßrechner steuert die gigantischen Rüst- und Zubereitungsmaschinen, worauf dann am «kalten Ende» die Fertigmahlzeiten auf Paletten, hygienisch verpackt, in die Zubringer-Lastwagen gefahren werden. Ein einfaches, narrensicheres Infrarot-Ofen-System sorgt für das rechtzeitige Wiederauftauen und Aufwärmen während der Fahrt. In den Betriebskantinen, Restaurants, usw., welche FOOD angeschlossen sind, können die bestellten Mahlzeiten anhand von Bestell-Kennziffern dem Gast absolut frisch und appetitlich serviert werden, zu einem erstaunlich niedrigen Preis.

Martel Gerteis

