Spezialisiert auf Gemeinschaftsverpflegung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Schweizerische Rote Kreuz**

Band (Jahr): **83 (1974)**

Heft 3

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-974710

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Grössere Unterschiede, je nach Produkt und dessen Verarbeitung, finden sich jedoch im Vitamingehalt. Tiefkühlprodukte besitzen in vielen Fällen einen höheren Vitamingehalt als hitzekonservierte; dies gilt vor allem für Vitamin C, B1, B2, Pantothensäure und Niacin.
Es ist allgemein bekannt, dass der Keimgehalt ein sehr wichtiger Faktor ist und besonders die Haltbarkeit von leicht verderblichen Lebensmitteln stark verkürzen kann. Durch Kühlung auf 0 bis minus 5 °C kann die Keimvermehrung bereits stark gehemmt werden. Durch Tiefkühlung wird das Wachstum der Mikroorganismen vollständig gestoppt. Die Mikroorganismen werden jedoch nur teilweise abgetötet und können bei Erwärmung ihr Wachstum sofort wieder aufnehmen. Daher ist es auch so wichtig, tiefe Temperaturen bis kurz vor der Konsumation lückenlos beizubehalten und eine allfällige Auftauphase vor der Zubereitung nicht unnötig lange auszudehnen. Viele Lebensmittelkonserven besitzen nur eine begrenzte Haltbarkeit. Für Tiefkühlprodukte wurden diese Verhältnisse besonders gründlich untersucht. Bei Lagertemperaturen von minus 20 bis minus 23 °C ist eine ein- bis sechsmonatige Lagerzeit gewährleistet, ohne dass Qualitätseinbussen eintreten.
Man darf sagen, dass die Tiefkühlung eine Frischhaltemethode ist, bei der das Nahrungsmittel seinen Ausgangszustand und seinen Gehalt an Nährstoffen und Vitaminen weitgehend beibehält.

(Aus «Tiefkühlung und moderne Ernährung» von J. Solms und A. Kümin. Heft 21, Schriftenreihe der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung).

---

10 Regeln

- *Die Atmosphäre bei Tisch beeinflusst die Bekömmlichkeit der Speisen*
- *Abwechslung im Speiseplan erfreut Magen und Gemüt*
- *Frischkost garantiert Vollwertkost (Vitamine, Mineralien, Ballaststoffe)*
- *Vergiss nicht: das Auge isst mit*
- *Zu kalte und zu heisse Speisen sind nicht bekömmlich*
- *Alter, Gesundheitszustand und Tätigkeit sollen den Speisezettel bestimmen*
- *Je enger der Gürtel, umso länger das Leben*
- *Getränke sollen erfrischen, nicht schwächen*
- *Gut gekaut ist halb verdaut*
- *Das Frühstück ist der Auftakt zum Tagewerk, die letzte Mahlzeit soll einige Stunden vor dem Schlafengehen eingenommen werden.* *(Luban-Plozza)*

Spezialisiert auf Gemeinschaftsverpflegung

Der Schweizer Verband Volksdienst, seit einigen Monaten SV-Service genannt, ist im Jahre 1914 während der Grenzbesetzung, einer Zeit grosser Not, für Wehrmänner gegründet worden. Es war der Gründerin, Frau Dr. med. h. c. Else Züblin-Spiller, ein grosses Anliegen, Soldaten und Offizieren während ihrer Freizeit und monatelangen Abwesenheit von der Familie Stätten der Entspannung und Erholung zu schaffen. Gegen Kriegsende stellte sich die Frage der Führung von Arbeiterstuben. Der Verwirklichung der Idee, für die Belegschaft einer Firma eine vollwertige Verpflegung am Arbeitsplatz zu bieten, folgten bald neue Aufträge. Ende 1918 führte der SV-Service bereits 14 derartige industrielle Wohlfahrtsbetriebe. Aus diesen Anfängen hat sich der Volksdienst zum heutigen Werk entwickelt. Dass er seiner selbstgewählten Aufgabe in hohem Masse gerecht wird, fand Anerkennung darin, dass im Dezember 1973 der Geschäftsführenden Direktorin, Frau Dr. iur. Margrit Bohren-Hoerni, von der Medizinischen Fakultät der Universität Bern der Doktortitel ehrenhalber verliehen wurde.
Gegenwärtig führt der SV-Service 250 Personal- und Betriebsrestaurants für Industrie, Banken, Versicherungen, Verwaltungen, SBB, PTT, Schulen und Alterssiedlungen. Dazu kommen 80 Fernlieferungen an Dritte. Über 3000 Mitarbeiter aus 17 Nationen, davon 71 % Schweizer und 29 % Ausländer sind für den SV-Service tätig. Im Jahre 1972 wurden insgesamt 48,3 Millionen Konsumationen oder über 200 000 Konsumationen pro Betriebstag an Gäste aus über 50 Nationen abgegeben, nämlich
11,3 Mio Mittagessen
1,1 Mio Abendessen
3 Mio à-la-carte-Essen
32,9 Mio übrige Konsumationen.
Ziel ist, der Bevölkerung eine gute, ernährungsphysiologisch richtig zusammengestellte und preisgünstige Verpflegung zu ermöglichen; dabei ist jedoch auf die Essgewohnheiten der Gäste Rücksicht zu nehmen. In vielen Betrieben werden zudem verschiedene Formen von Schonkost angeboten. Gleichzeitig wird grosser Wert auf eine freundliche Atmosphäre gelegt.
Nach wie vor ist der SV-Service auf Waffenplätzen tätig, sei es im Soldatenhaus allein oder neuerdings auch im Truppenkiosk oder in der Offiziersmesse. An 17 Orten leistet er betriebliche Sozialarbeit. In zunehmendem Masse übt er ferner für Dritte – Unternehmer und Behörden im In- und Ausland – eine beratende Tätigkeit für die Planung von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben in Industrie und Schulen aus.
Der SV-Service, seinerzeit zum Wohle der Wehrmänner gegründet, hat sich zu einem Werk entwickelt, dessen Dienstleistungen Tausenden von Berufstätigen und Jugendlichen zugute kommen und künftig an Bedeutung noch gewinnen werden. jb