Zeitschrift: Das Schweizerische Rote Kreuz
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 83 (1974)
Heft: 3

Artikel: Spezialisiert auf Gemeinschaftsverpflegung
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-974710

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: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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