Aus dem Jahresbericht : SV-Service

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519146

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

Das Siedfleisch mit dem Suppenhuhn, dem Gemüsebouquet und den Zwiebeln in kochendes Salzwasser geben und auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Dann das gerüstete, gewaschene und in Stücke geschnittene Gemüse beigeben und ca. ¾ Stunden weiter kochen lassen. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Markbeine dazugeben und in der Fleischbrühe ziehen lassen. Den grünen und den gesalzenen Speck sowie Zampone separat weich kochen (in Wasser, wenn nötig leicht gesalzenem). Wenn alles gar ist, möglichst heiss servieren und knuspriges Brot oder Cornetti, Senf, Aioli, grüne Sauce und Mostardafrüchte dazu reichen.

PS: Alle Fleischsorten, die übrig bleiben, schmecken auch kalt ganz ausgezeichnet.

Anmerkung:

Bollito misto ist die südländische Variante zu unserem Pot-au-feu oder Siedfleischtopf, wie man ihn im Tessin oder in Italien zubereitet

Aus dem Jahresbericht – SV-Service

(Lo.) An der Pressekonferenz vom 28. April 1986 konnte bei der Präsentation des Jahresberichtes 1985, Frau E. Pavlović-Kohli, Vorsitzende der Geschäftsleitung des SV-Service, auf einen erheblichen Zuwachs der Konsumationen hinweisen. Der Schweizer Verband Volksdienst (SV) hat im vergangenen Jahr den Umsatz an Konsumationen um 3 Millionen (5 %) auf 63 Millionen steigern können.

Der Schweizer Verband Volksdienst trägt die Verantwortung für die tägliche Verpflegung von 263 500 Menschen und nimmt sich dieser Aufgabe sehr gewissenhaft an. Mit Broschüren und speziellen Aktionen werden die Gäste auf eine vernünftige Ernährung aufmerksam gemacht und man versucht, jedem eine individuelle Kost zu bieten. Aufklärungskampagnen für vernünftige Ernährung sind schon wiederholt durchgeführt worden. Mit der im Frühjahr 1982 angelaufenen Aktion «Speck weg» versuchte der SV den zu Übergewicht neigenden Personen eine echte Hilfe anzubieten. Der Erfolg dieses Aktionsprogrammes zum Abnehmen hat alle Erwartungen übertroffen. Mit dem in 60 Personalrestaurants durchgeführten Versuch konnten ungefähr 40 000 Kilogramm (!) überschüssiges Fett abgebaut werden.

Für 1987 plant der SV-Service eine neue Kampagne für vernünftiges Ernährungsverhalten, die auf Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftern beruhen wird. Man ist sich bewusst, dass Änderungen im Ernährungsverhalten nur in ganz kleinen Schritten erreicht werden können. Das Aktionsprogramm wird im Frühjahr 1987 der Öffentlichkeit vorgestellt werden.

Der SV war auch massgeblich am zweiten schweizerischen Ernährungsbericht und dessen vergangenes Jahr erschienene Kurzfassung «Die Schweiz bei Tisch» beteiligt. Die Schlussfolgerungen sind allseits bekannt: Der Schweizer isst zu viel, zu fett, zu süss und zu ballaststoffarm!

Mit mehr als 3 000 Mitarbeitern werden heute rund 300 Verpflegungsbetriebe – Personalrestaurants, Schulmensen und Alterswohnheime – sowie 13 Soldatenstuben geführt. Der SV führt auch 10 Sozialberatungsstellen, bei denen Suchtprobleme, insbesondere Alkoholismus, Medikamentenmissbrauch und Rauchsucht – nicht aber Drogen – im Vordergrund stehen. Als weitere Dienstleistung nimmt der SV auch Beratungsaufträge von Firmen an, die ihre Personalrestaurants in eigener Regie führen, jedoch von den Erfahrungen des Volksdienstes profitieren möchten. Fast verdreifacht hat sich gegenüber 1984 die Zahl der Anfragen für Beratungsaufträge. Das zeigt und ist eine Bestätigung dafür, dass die Dienstleistungen im SV-Service gefragt sind.

Dynamik und Einfallsreichtum sowie Zuverlässigkeit sollen auch weiterhin die Dienstleistungen der Zukunft prägen.