

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 44 (1971)
Heft: 12

Buchbesprechung: Wir haben für Sie gelesen...

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: 22.01.2026

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

Fernbelieferung im Personalrestaurant

Um ihre Arbeitsplätze attraktiv zu gestalten und um genügend Personal zu finden, ist es für viele, auch kleinere Firmen unumgänglich geworden, den Angestellten ein hauseigenes Personalrestaurant und damit preisgünstige Mahlzeiten zur Verfügung zu stellen. Wie mit relativ wenig Raum, dafür mit modernsten technischen Einrichtungen und durch die Zusammenarbeit mit bereits bestehenden grösseren Betrieben eine für Gäste und Restaurantpersonal befriedigende Lösung gefunden werden kann, zeigt das Beispiel eines vom Schweizer Verband Volksdienst (SV) geführten PTT-Personalrestaurants in Basel.

Organisatorisches

Das Restaurant selbst ist recht klein, doch bietet es dank der guten Einteilung immer genügend Platz für alle Gäste. Der grössere Teil ist für das Essen reserviert, ein Viertel des Raumes, durch eine Gruppe Grünpflanzen optisch abgetrennt, dient als Kaffee-Ecke. Zum Mittagessen kommen die Gäste in drei Schichten. Sie holen sich ihr Menu am Selbstwahlbuffet und tragen es zum Tisch. Ist fertig gegessen, so wird das Tablett auf spezielle Abräumwagen gestellt und im gleichen Gang am Buffet der heisse Kaffee und vielleicht etwas Dessertgebäck geholt. Mit dem Kaffee begeben sich die Gäste in die Kaffee-Ecke, während ihr Platz am Esstisch frei wird für Nachkommende.

Hinter dem Buffet ist der organisatorische Ablauf ebenso gut geplant wie davor. Den Gästen stehen neben den verschiedenen Zwischenverpflegungen täglich ein warmes Menu und ein kalter Teller zur Wahl. Dafür werden aber nur eine kleine kalte Küche, ein Kühlraum und ein Lager gebraucht, denn bloss die kalten Teller werden im Betrieb selbst zubereitet. Die Menus kommen aus einem anderen, vom SV geführten Personalrestaurant mit eigener Küche.

Die thermische Regeneration von Menus

Die Fernbelieferung mit Menus bietet verschiedene Vorteile. Über den Tag verteilte und nicht auf die Zeit kurz vor dem Essen zusammengedrückte Arbeitsvorgänge sind jetzt möglich geworden dank der Verwendung von Infrastrahlen für die Regeneration der Mahlzeiten (Régéthermic-Verfahren). Die Speisen werden vom Lieferbetrieb in grossen Behältern im Lauf des Vormittags gebracht. Zwischen 10 und 11 Uhr beginnt dann ein emsiges Tun der beiden SV-Angestellten, die übrigens Teilzeitarbeit leisten, so dass ihnen auch genügend Zeit für ihren eigenen Haushalt bleibt.

Auf einem langen Chromstahltisch werden die speziellen Platten bereitgestellt und die Menus angerichtet. Jede Platte hat einen gutschliessenden Deckel aus Chromnickelstahl. Die fertigen, gedeckten Platten mit den vollständigen Menus werden sodann, abgezählt nach der Anzahl der für eine bestimmte Zeit zu erwartenden Gäste, in Einschubwagen gefüllt. Diese passen genau in die Infrarot-Regenerieröfen, in denen die Mahlzeiten in 10 bis 14 Minuten regeneriert werden. Das erfolgt in einer Art und Weise, welche die Speisen vollkommen schont und auch geschmacklich keine Unterschiede gegenüber an Ort und Stelle zubereiteten Menus feststellen lässt. Ein Steak, das saignant zubereitet wurde, kommt zart und saignant zu Tisch, der Reis bleibt körnig, die Kartoffelkroketten knusprig und das Gemüse frisch in Geschmack und Farbe.

Dank der thermischen Regeneration mit Infrarotstrahlen ist es den SV-Angestellten sogar möglich, Gästen, die auf ärztliche Verordnung verschiedene Diäten bekommen müssen, diese ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand bereitzustellen.

al.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel sind gesund

Sehr oft noch kann man feststellen, dass «tiefgekühlt» mit «gefroren» verwechselt wird und da von alters her die Auffassung bestand, dass «gefrorene» Nahrungsmittel, wahrscheinlich ihrer Kälte wegen, ungesund sein müssen, hört man immer wieder die Frage: sind tiefgekühlte Nahrungsmittel nicht schädlich?

Nun, das genaue Gegenteil ist der Fall. Das Tiefkühlen ist das einzige heute bekannte Verfahren, welches frische oder zubereitete Nahrungsmittel in Bezug auf Aussehen, Beschaffenheit, Vitamin- und Nährwertgehalt über längere Zeitspannen hin ohne künstliche Zusätze dem Frischzustand am ähnlichsten erhält.

Industriell hergestellte Tiefkühlgemüse und -früchte zum Beispiel sind schon innert weniger Stunden nach der Ernte verarbeitet, verpackt und tiefgekühlt; tiefgekühlter Fisch wird absolut fangfrisch verarbeitet und ebenfalls sofort an Ort tiefgekühlt. Durch dieses rasche Vorgehen ist der Abbau an wichtigen Wertstoffen (z. B. Vitamin C) auf ein Minimum beschränkt und der Nährstoffgehalt bleibt bei sachgemässer Lagerung sozusagen konstant. Das Vitamin C wird übrigens oft als Qualitätsindikator verwendet, weil gerade dieses sich besonders rasch abbaut. Voraussetzung zur Erhaltung guter Nahrungsqualität sind jedoch selbstverständlich eine qualitativ einwandfreie Rohware, das richtige Vorbereiten derselben und das sachgemässe Tiefkühlen.

Im Gegensatz zu den Tiefkühlprodukten sind sogenannte frische Nahrungsmittel wie Gemüse, Früchte, Fische usw. einem mehr oder weniger raschen Vitaminabbau oder einer sonstigen Veränderung ausgesetzt, bis sie im Laden gekauft und zu Hause gegessen werden.

Befürchtungen einer Unverträglichkeit von Tiefkühlprodukten sind absolut unbegründet, denn gewisse, durch den Gefrierprozess bedingte Veränderungen in den Lebensmitteln bewirken eher das Gegenteil.

- Gewisse Eiweisse z. B. werden durch den Vorgang aufbereitet und können daher vom menschlichen Organismus besser aufgenommen und verwertet werden.
- An Eiweiss gebundene Stoffe, wie gewisse Vitamine und Mineralstoffe werden gelöst und für die gute Nutzung im Körper günstig beeinflusst.
- Der Gefriervorgang lockert stark zellulosehaltige Pflanzenmembranen auf und macht z. B. Gemüse, wie verschiedenste Kohlarten leichter verdaulich.

Mit bestem Gewissen kann die Frage, ob tiefgekühlte Lebensmittel gesund seien dahin beantwortet werden, dass eine Konservierung durch die Kälte nur zu begrüssen ist, weil sie die Erhaltung einer vollwertigen Nahrung ermöglicht.

STI

26. Mai bis 6. Juni 1972

unter Leitung von Oberst i GSt H. R. Kurz

**Israel-
Reise**

Reservieren Sie sich bitte schon jetzt dieses Datum!

Detailliertes Programm folgt