

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 40 (1969)
Heft: 11

Artikel: Thematische Schau "GASTRO-NORM" an der IGEHO 69
Autor: Forster, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807127>

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: 16.01.2026

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

bei der SWISSAIR eingeführten Flugkarten-Reservierung gezeigt.

Der Schweizerische Wirtverein erläutert in der gleichen Halle in einer ansprechenden Schau die Aufgaben des Berufsverbandes.

5. Der stark erweiterte Sektor Nahrungsmittel und Getränke wird mit einer attraktiven Sonderschau bestückt. Mit ihr soll dargelegt werden, was der Mensch als Nahrung benötigt und welche Dienstleistungen die Lebensmittel-Industrie dem Gastgewerbe und Grossbetrieb zu bieten in der Lage ist.

Und weil nicht immer Glanzzeiten herrschen, sondern auch Notfälle und Katastrophen eintreten können, ist es gut, dass der Zivilschutz an einem interessant aufgemachten Stand das Thema «Verpflegung in Notzeiten» behandelt.

Wie man — wenigstens vorderhand — verpflegt wird, wenn man sich auf Raumflüge begibt, zeigt eine Schau über Astronauten-Nahrung. Die Hotel- und Wirtseinkaufsgenossenschaft HOWEG weist mit einer Raumfahrtkapsel auf diese für uns Europäer interessante Schau hin, und ein Farbbild von Appollo 11 und der Landung auf dem Mond ergänzt die Attraktion.

6. An der IGEHO 69 sind verschiedene Länder mit grossen, zum Teil ganz grossen Kollektivständen, anwesend. Es sind zu nennen:

USA	in der Halle 25	Fläche	800 m ²
Deutschland	in der Halle 25	Fläche	260 m ²
England	in der Halle 26	Fläche	400 m ²
Italien	in der Halle 23	Fläche	1000 m ²

Solche Beteiligungen sind keine Selbstverständlichkeit, da sie eingehend geprüft und die Beteiligung mit einer Vielzahl anderer Fachmessen verglichen und abgewogen wird. Mein Besuch beim Landwirtschafts-Departement in Washington war mit einer der Bemühungen, solche Kollektivstände zu erhalten.

Auch an den Ständen der Aussteller tut sich einiges. Man ist sich klar, dass Vorführungen und praxisnahe Demonstrationen den Besucher am meisten ansprechen und ihn zum Gespräch auf den Stand und zur Erörterung seiner Anschaffungsprobleme veranlassen. Wiederum wird die Messe von Fachtagungen begleitet. Es finden statt:

Donnerstag und Freitag:

Internationale Fachtagungen der IGEHO
sowie Schweizerische Bädertagung

Samstag:

Fachtagung des Schweizerischen Fachverbandes
für Gemeinschaftsverpflegung

Montag:

Forumdiskussion über Hotel-Hallenbäder.

Ferner wird die Messe von verschiedenen anderen Veranstaltungen begleitet, wie:

«Tag der Schweizer Köche» (Montag, 17. November)

Dem Kongress des Bedienungspersonal-Verbandes

Dem Symposium des Zivilschutzes, sowie der

Generalversammlung der Europäischen Normen-Kommission ENK.

Der Schweizer Hotelierverein führt zudem ein Seminar durch und veranstaltet in Zusammenarbeit mit der International Hotel Association eine Arbeitstagung dieses Gremiums. Ebenso wird die Ho-Re-Ca, Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Wirtverein, anlässlich der IGEHO 69 in Basel, eine Arbeitstagung abhalten.

Das Interesse von Besuchern aus dem Auslande und in auffallender Weise aus den Ostblockstaaten ist sehr gross und lässt erwarten, dass die IGEHO zu ihrer führenden Rolle in unserem Lande eine immer grössere internationale Bedeutung erhält.

*G. E. Kindhauser, stellvertretender Direktor
der Schweizerischen Mustermesse, Basel*

Thematische Schau «GASTRO-NORM» an der IGEHO 69

Die Rationalisierung der Arbeit in der Grossküche durch Normierung hat in der Schweiz dank der Arbeit der SVG/SHV-Normenkommission einen hohen Stand erreicht.

Die GASTRO-NORM ist eine innerbetriebliche Normierung im kollektiven Haushalt und ermöglicht eine wirkungsvolle Rationalisierung der gesamten Produktion und des Serviceablaufes im Verpflegungsbetrieb durch Schaffung einer durchgehenden Normierung von der Warenannahme bis zur Speisenverteilung.

Die Vorteile, die sich durch die GASTRO-NORM ergeben, sind für den Verpflegungsbetrieb:

- Beschleunigung der Betriebsabläufe,
- Vergrösserung des Stapelvolumens auf kleineren Flächen,
- Verkürzung der Arbeitswege,
- Vereinfachung der innerbetrieblichen Transporte,
- universelle Verwendung von Transport- und Lagereinheiten;

für die Herstellerfirmen:

- rationelle Serienanfertigung,
- preisgünstige Herstellung,
- weitgehende Eliminierung von Spezialanfertigungen;

für den Architekten und Küchenplaner:

- Erleichterung durch Vereinheitlichung der Planung,
- Austauschbarkeit von Elementen.

Die grossen Vorteile, welche die unter dem Namen GASTRO-NORM laufende Normierung dem Verpflegungsbetrieb bringt, werden je länger je mehr auch in anderen europäischen Ländern erkannt, was bereits zur Gründung der Europäischen Normenkommission ENK geführt hat.

Die thematische Schau GASTRO-NORM soll dem Besucher der IGEHO 69 zeigen, worin diese Normierung besteht, welche Geräte im In- und Ausland bereits nach der GASTRO-NORM gebaut werden und welche Firmen GASTRO-NORM-konforme Geräte herstellen.

Der Stand der thematischen Schau GASTRO-NORM liegt in der Mitte der Halle 23 des Rosentalgebäudes (Gebäudekomplex D) der Mustermesse. An einer Längsseite befindet sich ein Informationsstand, wo dem Besucher Auskunft über die GASTRO-NORM gegeben wird und wo er Dokumentationsmaterial erhalten kann. Es sollen auch Prospekte der ausstellenden Firmen über GASTRO-NORM-konforme Apparate abgegeben werden. Im Rücken des Informationsstandes sind die Namen dieser Firmen aufgeführt.

Der hinter dem Informationsstand liegende zentrale Teil der thematischen Schau enthält alle genormten Bleche, Schalen, Tablettis und Körbe. An den drei verbleibenden Seiten des Standes befinden sich sechs Kojen, die gegeneinander durch 2 m hohe Wände abgegrenzt sind. In jeder Koje sind Apparate und Geräte einer einzigen Apparategruppe ausgestellt. Vorgesehen sind folgende Gruppen:

Kühlapparate,
Kochapparate,
Arbeitstische,
Einrichtungen für die Speiseverteilung,
Geschirr-Spüleinrichtungen und
Transportgeräte.

An den Trennwänden zwischen den Kojen werden Grossfotos ausgeführter Anlagen gezeigt. Pro Apparatetyp wird nur ein Exemplar gezeigt, dagegen soll die thematische Schau von jedem Aussteller mindestens einen Apparat enthalten.

Jeder Apparat kann mit dem Signet der GASTRO-NORM gezeichnet werden. Die Aussteller erhalten Aufklebesignete, sobald der Apparat vom Prüfungsausschuss der SVG/SHV-Normenkommission geprüft und als GASTRO-NORM-konform erklärt worden ist.

Informationsstand

Am Informationsstand werden den Besuchern Prospekte und Dokumentationsmaterial von Lieferfirmen, welche GASTRO-NORM-konforme Apparate und Geräte herstellen, abgegeben. Der Besucher erhält ausserdem klare Informationen über die GASTRO-NORM.

Die Auswahl der Firmen, bzw. deren GASTRO-NORM-konforme Apparate und Geräte, die an der thematischen Schau gezeigt werden, trifft die SVG/SHV-Normenkommission.

F. Forster, Zentralsekretär
Schweizerischer Fachverband
für Gemeinschaftsverpflegung, Zürich

Public Relations

Wissenswertes über Feuerlöschgeräte

Alljährlich fallen dem Feuer für Hunderte von Millionen Schweizer Franken Sachwerte zum Opfer. Zumeist handelte es sich vorerst um kleinere Entstehungsbrände, die sich nur infolge widriger Umstände (zu spätes Eingreifen, fehlendes Löschmaterial, ungenügende Kenntnisse usw.) zu grösseren und grössten Schadenfeuern entwickeln konnten.



So wie es in bezug auf Art und Grösse die verschiedensten Brandobjekte gibt, so existieren auch die verschiedensten Feuerlöschgeräte. Vereinfacht gesagt: die Minimax produzierte in den bisherigen 66 Jahren ihres Bestehens Feuerlöscher in der Grössenordnung von Möbelwagen (2000 kg) bis zu Bierflaschen (1 kg Inhalt). Nebst den zurzeit wohl verbreitetsten Staublöschern werden in den Werkstätten der in der Schweiz nach wie vor führenden Unternehmung auch Löschgeräte auf der Basis von Luftschaum, Kohlensäure,

Wasser und anderen Löschmitteln hergestellt. Eine Aufstellung der Brandkategorien und den dafür geeigneten Löschmitteln hat folgendes Aussehen:

Brandklasse A = Brände brennbarer Stoffe (z. B. Holz, Papier, Textilien, Kunststoffe, Kohle usw.).

Löschmittel: Löschstaub ABCE, Schaum, Wasser.

Brandklasse B = Flüssigkeitsbrände (wie Öl, Fett, Benzin, Lack usw.).

Löschmittel: Löschstaub ABCE und BCE, Schaum und Kohlensäure (CO₂).

Brandklasse C = Gasbrände (z. B. Acetylen, Butan, Propan usw.).

Löschmittel: Kohlensäure (CO₂), Löschstaub ABCE und BCE.

Brandklasse D = Metallbrände (wie Aluminium, Magnesium, Kalium usw.).

Löschmittel: Löschstaub D.

Brandklasse E = Brände an elektrischen Anlagen: Motoren, Transformatoren.

Löschmittel: Kohlensäure (CO₂), Löschstaub ABCE und BCE.

Natürlich sind die Feuerschutz-Probleme mit der Bereitstellung von Feuerlöschgeräten noch nicht endgültig gelöst. Es gilt zu berücksichtigen, dass auch derartige Apparate eine Wartung benötigen. Eine Kontrolle der Geräte in 3jährigem Turnus ist deshalb unerlässlich. Obwohl Feuerlöscher in ihrer Konstruktion möglichst einfach gestaltet sind, ist darauf zu achten, dass die mit der Handhabung der Apparate betrauten Personen eingehend instruiert werden. Nur das Zusammentreffen all dieser Faktoren ermöglicht eine rasche und damit erfolgreiche Brandbekämpfung.

Minimax AG, Zürich

