

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 40 (1969)

Heft: 3

Werbung

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: 26.01.2026

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

Kühl- und Tiefkühlprobleme im Heim- und Anstaltswesen

Von Gottfried Mehner in Firma Frigorex, Luzern

Bekanntlich stellt die Kaltlagerung die beste Methode zur Konservierung von Lebensmitteln aller Art dar, da diese ihren natürlichen frischen Geschmack, ihren Nährwert und Vitamingehalt weitgehend beibehalten. Sehr wichtig ist ausserdem die Tatsache, dass bei dieser Methode den Lebensmitteln keine chemischen Konservierungsmittel beigemischt werden.

Gleichwohl finden auch bei der Kaltlagerung gewisse Veränderungen statt, deren Herabsetzung eine Aufgabe der Kältetechnik ist. Unter anderem handelt es sich dabei um den Gewichtsverlust als Folge der Verdunstung des in den Lebensmitteln enthaltenen Wassers.

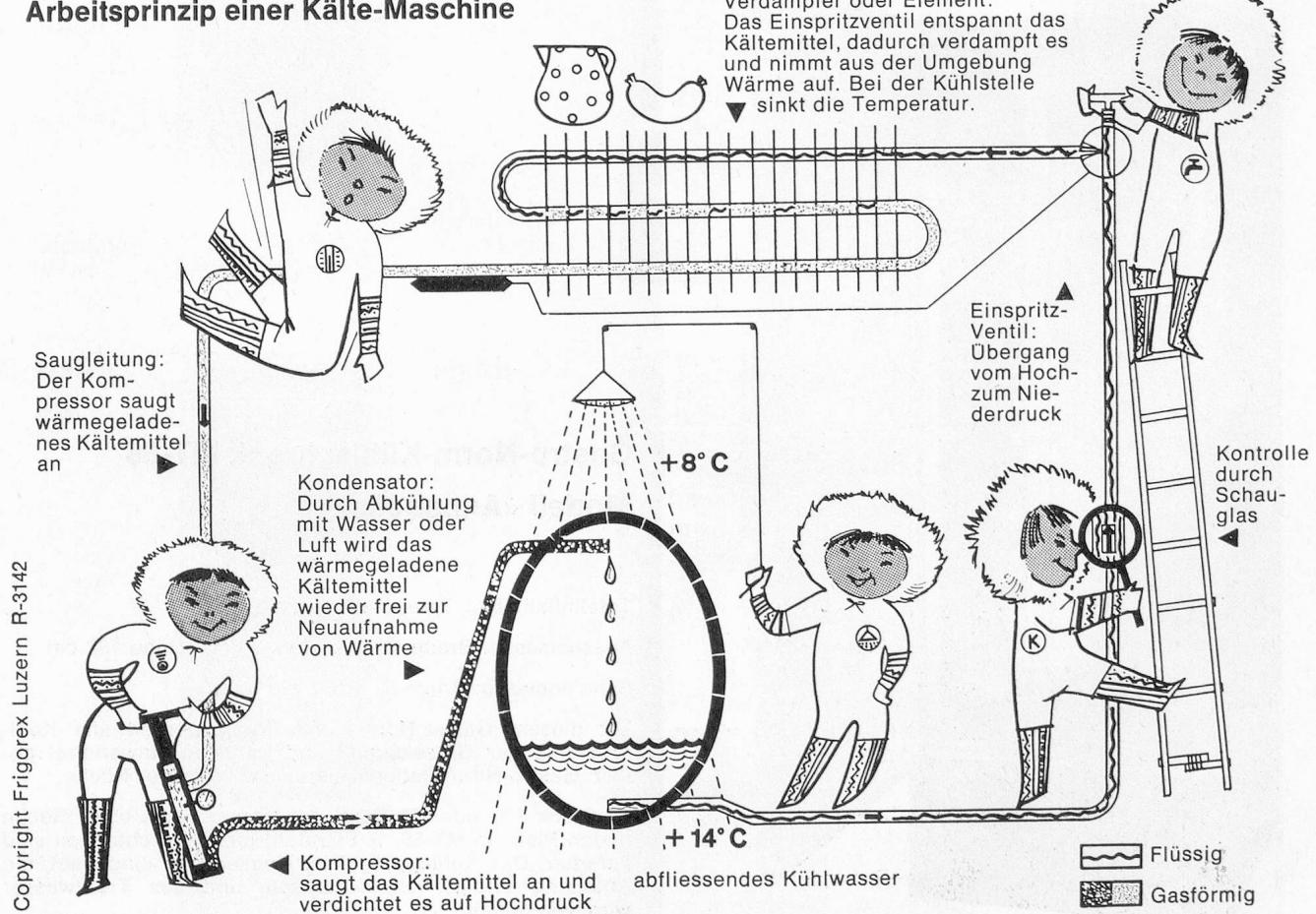
Die konservierende Eigenschaft der Kälte besteht darin, dass sie die Entwicklung der Bakterien und die enzymatischen Umsetzungen verlangsamt. Bei einer Kaltlagerung im Pluskühlbereich über $\pm 0^{\circ}\text{C}$ ist eine Aufbewahrung der Lebensmittel nur über einen eng begrenzten Zeitraum möglich. Werden

dagegen Lebensmittel bei -18° bis -25°C «Tiefgefroren», so wird eine wirkliche «Konservierung» ohne Schaden über Monate erreicht. Einer der Vorteile des Tiefgefrierens ist die Erhaltung der ursprünglichen stofflichen Zusammensetzung des Verhältnisses zwischen Wasser, Nährstoffen und unverdaulichen Anteilen der Lebensmittel. Die Kälte verhindert einen Abbau oder eine Zerstörung der pflanzlichen oder tierischen Erzeugnisse durch chemisch-biologische Prozesse.

In den meisten Fällen ist die Tiefkühlung das vorzüglichste, jedem andern überlegene Konservierungsverfahren, die Lebensmittel bis zum Verbrauch in einem frischwertigen Zustand zu erhalten, welcher dem frischen Lebensmittel hinsichtlich Nährwert, Aroma, Aussehen und Struktur möglichst nahe kommt.

Mit der Anwendung von Kälte zur Frischerhaltung von Lebensmitteln werden hier keine neuen Wege

Arbeitsprinzip einer Kälte-Maschine



beschritten. Schon die primitivsten Völker kannten diese Konservierungsart, das heisst, sie wurden ihnen durch die Natur vordemonstriert. Eine Verbreitung der Methode aber war erst möglich, als es der Technik gelang, Eismaschinen zu konstruieren. Das war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Fall. Heute kennt man leistungsfähige, modern eingerichtete Kühl- und Tiefkühlanlagen, in denen wohl der grösste Teil unserer leicht verderblichen Lebensmittel gelagert werden.

Gerade in Heimen und Anstalten muss der Vorratshaltung und Konservierung von Lebensmitteln grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden. Der heutige Personalmangel zwingt ausserdem zur Rationalisierung des Arbeitsablaufes in den Grossküchen. Früher lagerten die Lebensmittel in entfernten Kühl- und Tiefkühlräumen, und es mussten oft weite Transportwege bis zum Verarbeitungsort zurückgelegt werden. Auch waren bis vor einigen Jahren noch keine Normteile vorhanden, welche den Rationalisierungs-Wünschen entsprachen.

In der letzten Zeit sind nun von der Schweizerischen Kälteindustrie entsprechende moderne Kühlgeräte geschaffen worden, welche alle diesen Erfordernissen entgegenkommen.

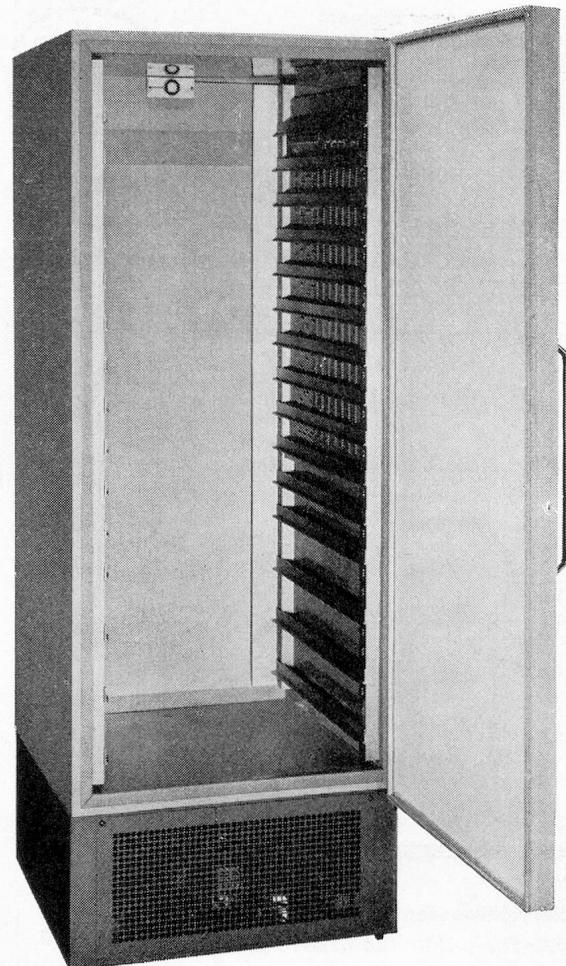
Seit der im Sommer 1965 in Zermatt durchgeföhrten Tagung des Schweizerischen Hotelier-Vereins hat sich die «Gastro-Norm» im gewerblichen Kühl- und Küchenbetrieb immer mehr durchgesetzt und auch internationale Anerkennung erlangt.

Die Bezeichnung «Gastro-Norm» wurde für eine einheitliche Dimensionierung der Backbleche mit dem Mass 53 x 65 cm bzw. 2/1 gewählt, mit dem Ziel, eine bessere Rationalisierung des Arbeitsablaufes im Gastgewerbe, in den Bäckereien und in den Küchen der Spitäler, Anstalten und Kantinen zu erreichen.

Das schweizerische Gastro-Norm-Gewerbe-Kühl- und Tiefkühlschrank-Programm wird von der Firma Frigorex in Luzern seit über drei Jahren produziert. Ueber 2000 Einheiten haben bereits das Werk verlassen und erfüllen ihre Aufgabe als Glied in der Kühlkette vom Produzenten zum Verbraucher.

Die robuste Ganzstahl-Konstruktion dieser Kühl- und Tiefkühlschränke garantiert eine lange Lebensdauer. Die Türen können wahlweise links oder rechts angeschlagen werden. Der Platzbedarf pro Schrank beträgt nur zirka 0,6 m².

Folgende Modelle sind lieferbar:



Gastro-Norm-Kühlschrank MT-58 Modell «Annabelle»

Totalinhalt 580 l, Temperatur zirka 3 bis 5 °C

Aussenmasse: Breite 68 cm, Tiefe 80 cm, Höhe 182 cm

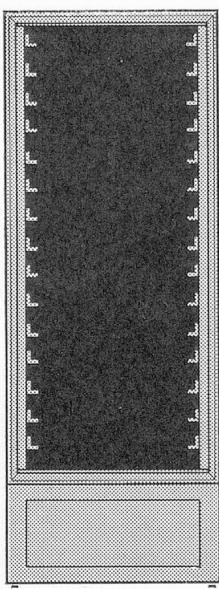
Schalenmasse: Breite 53 cm, Tiefe 65 cm

Mit diesem Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst. Gastro-Norm-Rationalisierung auch in der Küche.

15 Stück 2/1- oder 30 Stück 1/1-Normschalen oder Bleche finden Platz im MT-58. 11 Standard-Inneneinrichtungen sind lieferbar. Das Küllaggregat ist steckerfertig eingebaut, die Abtauung erfolgt vollautomatisch, und das Tropfwasser wird verdunstet.

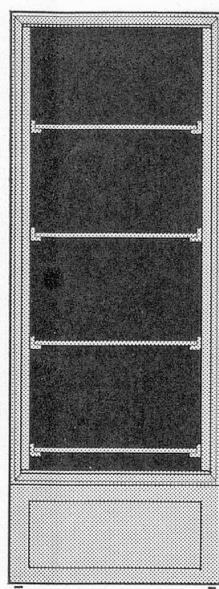
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke MT-58

Annabelle



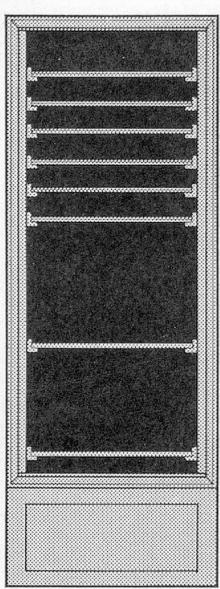
15 Paar Winkel

Barbara



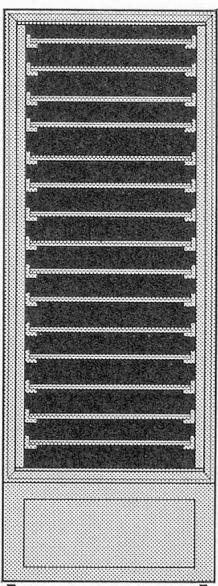
4 Gitterroste

Carmen



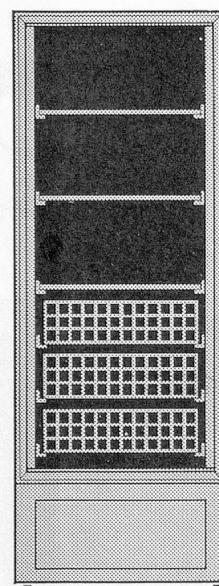
6 Patisserie-Blechs

Daniela



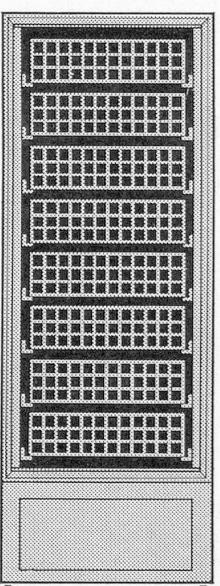
15 Patisserie-Bleche

Elvira



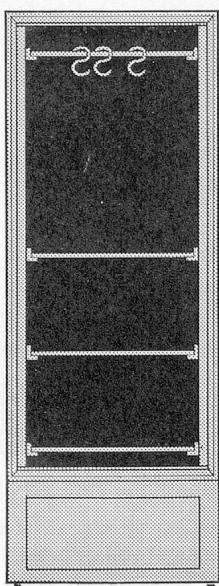
3 Gitterroste und 3 Körbe
14 cm hoch

Fanny



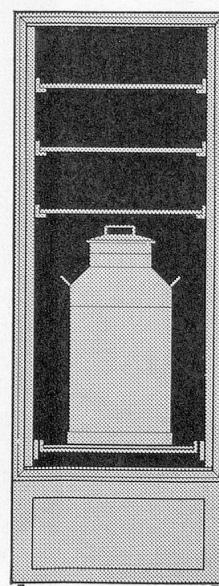
8 Körbe
14 cm hoch

Gisela



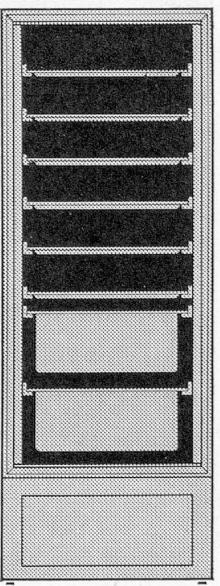
1 Fleischhänge und
3 Gitterroste

Heidi



3 Gitterroste und
1 Milchauszug

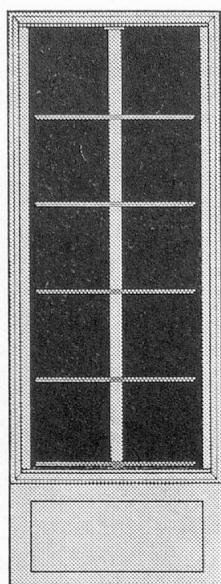
Ines



4 x 1/1 und 4 x 2/1
Chromstahlbleche,
2 cm hoch
und 4 x 1/1 Schalen
20 cm hoch

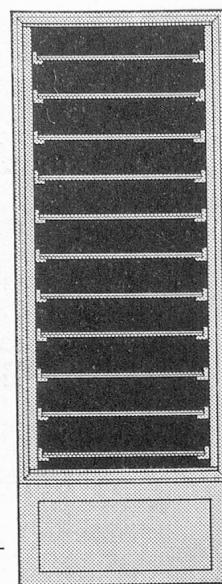
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke, Typen MT-58

Käthy



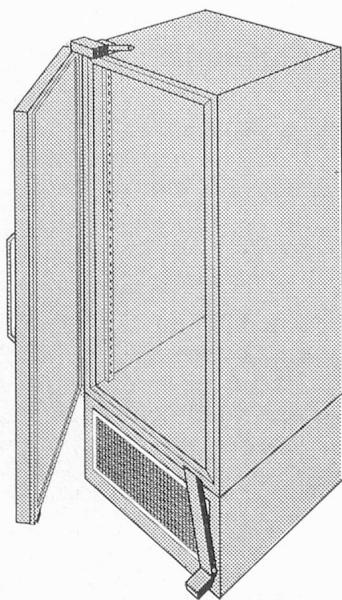
Getränkerondell,
5etagig

Laura

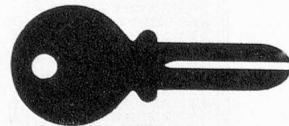


11 Medikamenten-
bleche

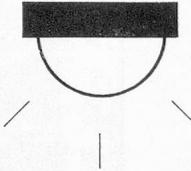
Tür-
schliesser



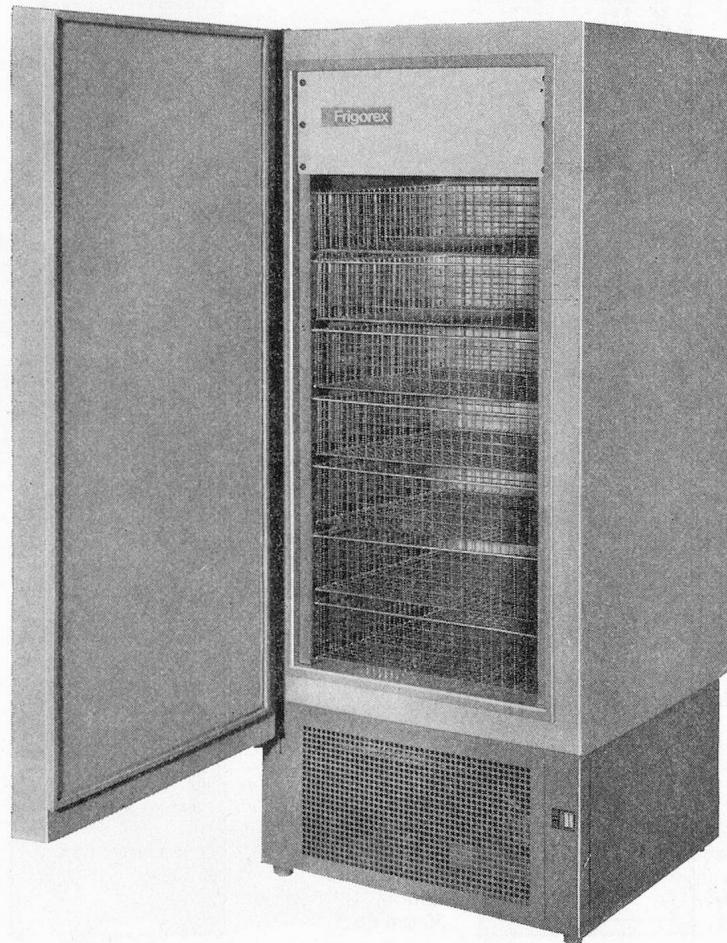
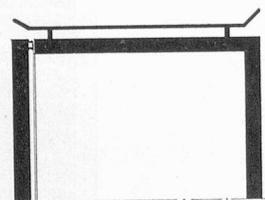
Sicherheitsschloss



Innenbeleuchtung



Pfannenblech



**Tiefkühlschrank UNT-540
Modell «Beat»**

Totalinhalt zirka 540 l

Einfriertemperatur —30 °C
Lagertemperatur —20 °C

Aussenmasse:
Breite 76 cm, Tiefe 87 cm, Höhe 183 cm

Einbringmasse: Breite 53 cm, Tiefe 65 cm

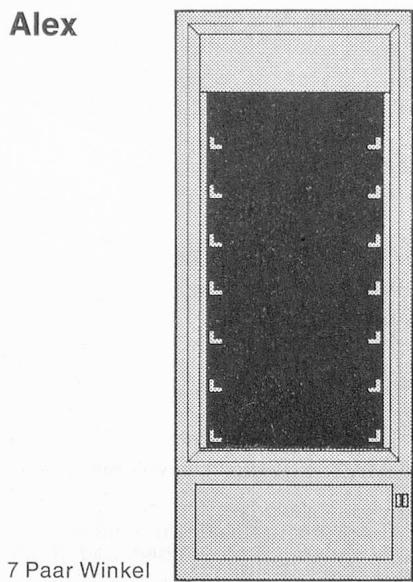
Hier ist der passende Tiefkühlschrank zum Gastro-Norm-Programm. Ein vollautomatischer Tiefkühlschrank mit gesteuerter Umluftkühlung. Kein Plätzchen Innenraum bleibt vor dem intensiven Tiefkälte-Luftstrom unberührt.

3-Norm-Ausführungen sind erhältlich.

Das Kühlaggregat ist steckerfertig eingebaut. Die Abtauung erfolgt vollautomatisch durch Heissgas, und das Tropfwasser wird verdunstet.

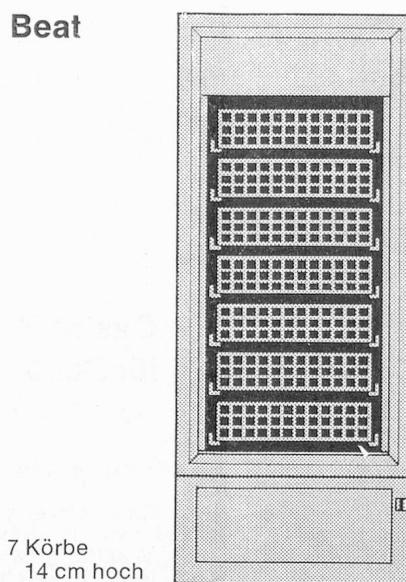
Gastro-Norm-Inneneinrichtungen für Tiefkühlschränke Typ UNT-540

Alex



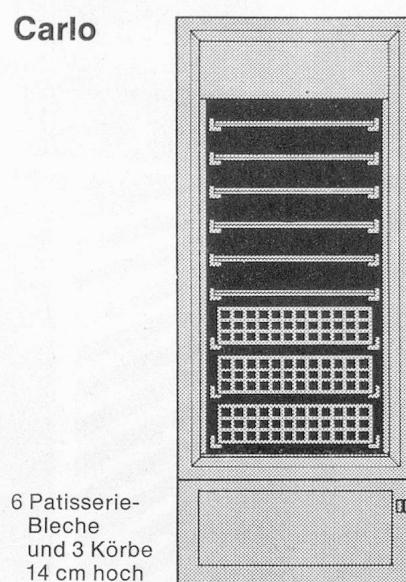
7 Paar Winkel

Beat



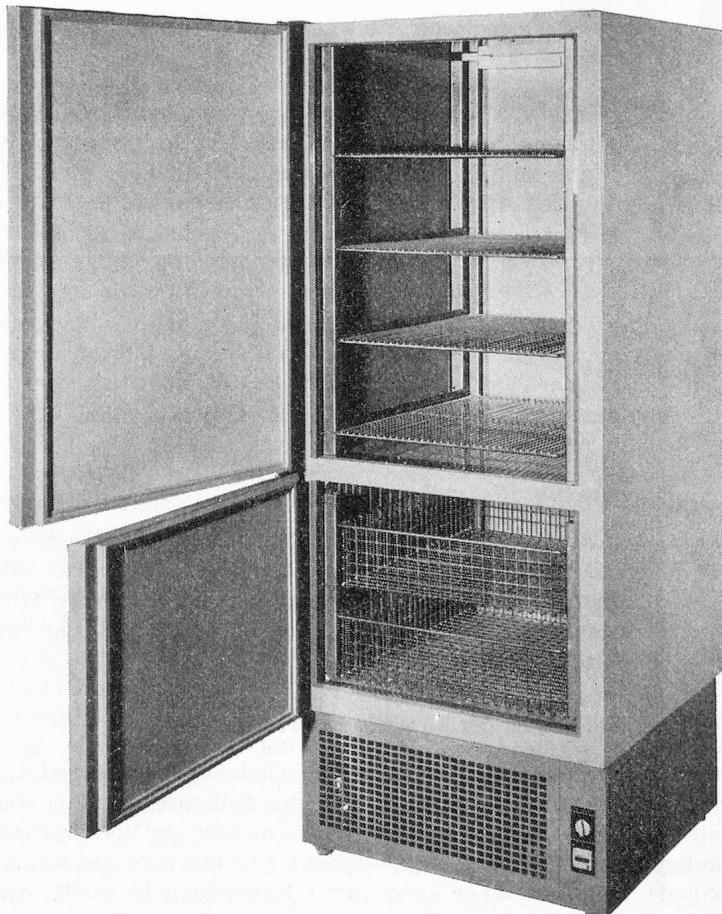
7 Körbe
14 cm hoch

Carlo



6 Patisserie-
Bleche
und 3 Körbe
14 cm hoch

Gastro-Norm-DUO-Kühl- und Tiefkühlschrank MU-56



Temperatur

Kühlabteil ca. + 3 bis + 5 °C Totalinhalt
Gefrierabteil ca. —18 bis —20 °C ca. 370 Liter
Einfrier-temperatur bis —30 °C ca. 185 Liter

Plus- und Tiefkühlung auf kleinstem Platz!

Im neuen Gastro-Norm-DUO-Kühl- und Tiefkühlschrank können Lebensmittel verschiedener Art gekühlt oder gefroren werden. Zwei voneinander völlig unabhängige Kältesysteme gestatten die Temperaturen im Kühl- und Gefrierabteil nach Wunsch einzustellen. Ein geräumiger Kühl- und Tiefkühlschrank trotz der geringen Außenmasse. Es ist das ideale Kombinationsmodell für den kleineren Bedarf, sowohl von gekühlten Lebensmitteln wie auch Tiefkühlprodukten.

Aussenmasse:

Breite 73 cm, Tiefe 84 cm, Höhe 182 cm

Innenmasse Kühlabteil:

Breite 60 cm, Tiefe 68 cm, Höhe 90 cm

Innenmasse Gefrierabteil:

Breite 60 cm, Tiefe 68 cm, Höhe 45 cm

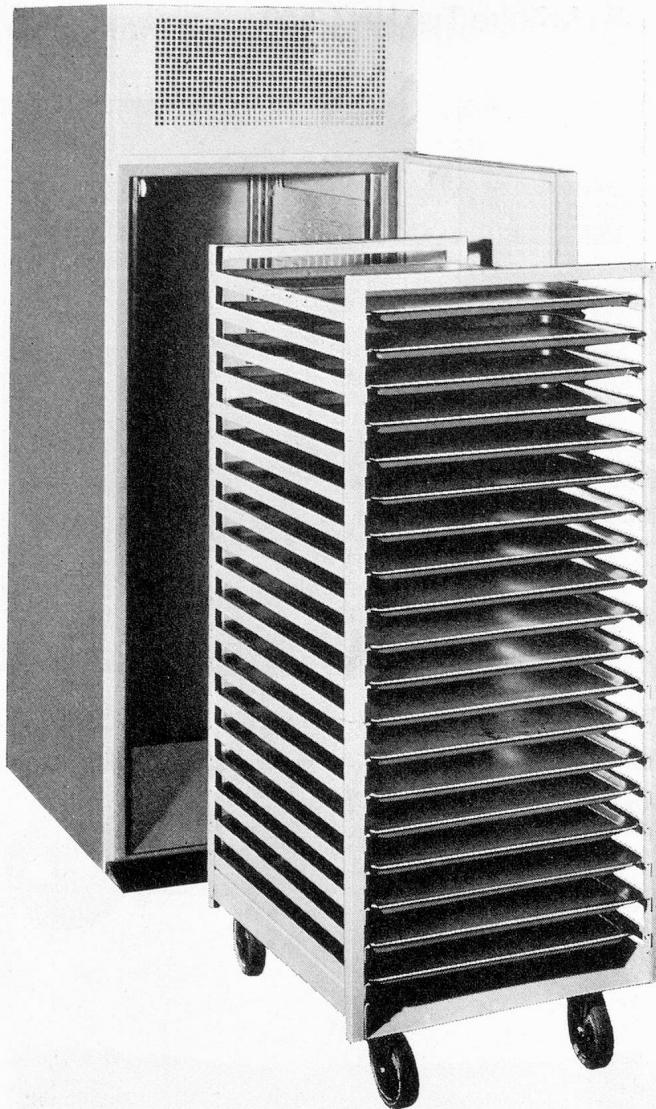
Normausführung:

Kühlabteil = 4 Gitterroste

Gefrierabteil = 2 Körbe, 14 cm hoch

Einbringmöglichkeit von total 22 Blechen im Kühl-abteil und 10 Stück im Gefrierabteil.

Zwei Hermetik-Kühlaggregate steckerfertig ein-gebaut. Vollautomatische Abtauung, Tropfwasser-verdunstung.



Gastro-Norm-Kühlschrank für Rollwagen MR-58

Totalinhalt ca. 580 Liter, Temperatur ca. + 3 bis + 5 °C

Rationalisierung mit dem Rollwagen!

In allen grösseren Betrieben, Grossküchen und Spitäler, in welchen zum Lebensmitteltransport Rollis benützt werden, wird man mit dem MR-58 noch rationaler arbeiten können. Kein umständliches Umschichten der Bleche oder Schalen mehr! Sie schieben einfach den Rolli mit Inhalt komplett in den Kühlschrank.

Aussenmasse:

Breite 71,3 cm, Tiefe 89 cm, Höhe 183,3 cm

Einbringmass des Rollwagens:

Breite 55 cm, Tiefe 65 cm, Höhe 140 cm

Standard-Ausführung: Mit Rolli, ohne Bleche

Hermetik-Kühlaggregat steckerfertig oben im Schrank eingebaut.

Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

nahezu alle Wünsche erfüllt werden. Gewerbe-, Kühl- und Tiefkühlschränke mit Gastro-Norm-Inneneinrichtungen ermöglichen eine weitgehende Rationalisierung des Arbeitsablaufes in den Grossküchen.

Dieses komplette Gastro-Norm-Programm ist in seiner Vielfalt und Anwendungsmöglichkeit nicht zu überbieten und durch die möglichen Kombinationen der Inneneinrichtungsteile untereinander können

Die Strafe als Erziehungsmittel? / Schluss

Bericht über einen Weiterbildungskurs der Vereinigung von Erziehern nichtangepasster Jugend in St. Gallen

Die Strafe in strafrechtlicher und kriminologischer Sicht

Dr. M. Hess

Zum Begriff der kriminellen Handlung

Unser Strafgesetzbuch umschreibt menschliche Verhaltensweisen, die nach einer Strafe rufen. Es gibt keinen allgemein gültigen Begriff der kriminellen Handlung, die an Zeit und Ort gebunden wäre. Das Verbrechen muss zu einer bestimmten Umwelt in Beziehung gesetzt werden. Im Zuge der Technisierung und wirtschaftlichen Entwicklung entstehen neue Tatbestände. In der geschwächten und gestörten Familie funktioniert die Gewissensbildung nicht mehr richtig.

Zum Begriff der Kriminalstrafe

Strafe ist Leid-, Schmerzzufügung. Sie soll als ein bewusst zugefügtes Uebel erlebt werden. Aber nicht jede Schmerzzufügung ist Strafe (vgl. Arzt u. a.). Die Kriminalstrafe verschlechtert die Lebensverhältnisse des einzelnen.

Welches ist der Sinn der Bestrafung?

Strafe als Vergeltung Der Gedanke der Vergeltung steht im Widerspruch mit jeder realistischen Ethik. Die Tat und nicht der Mensch steht hier im Vordergrund. Dank der heutigen Ursachenforschung wird der Kriminelle mit einer «gerechten» Einstellung beurteilt. Anstelle der Vergeltung soll das soziale Handeln treten.