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: 27.10.2025

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

Kühl- und Tiefkühlprobleme im Heimund 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.

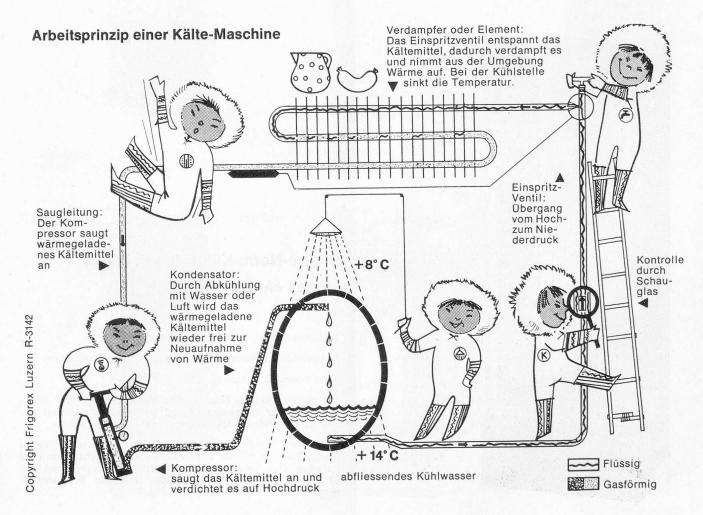
Gleichwohl finden auch bei der Kaltlagerung gewisse Veränderungen statt, deren Herabsetzung eine Aufgabe der Kältetechnik ist. Unter anderem handelt es sich dabei um den Gewichtsverlust als Folge der Verdunstung des in den Lebensmitteln enthaltenen Wassers.

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 °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 chemischbiologische 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



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 Kühlund 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.

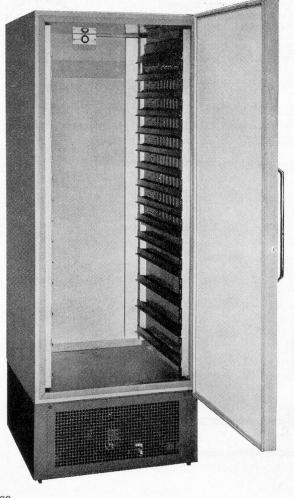
Seit der im Sommer 1965 in Zermatt durchgeführten Tagung des Schweizerischen Hotelier-Vereins hat sich die «Gastro-Norm» im gewerblichen Kühl- und Küchenbetrieb immer mehr durchgesetzt und auch internationale Anerkennung erlangt.

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 I, Temperatur zirka 3 bis 5 °C

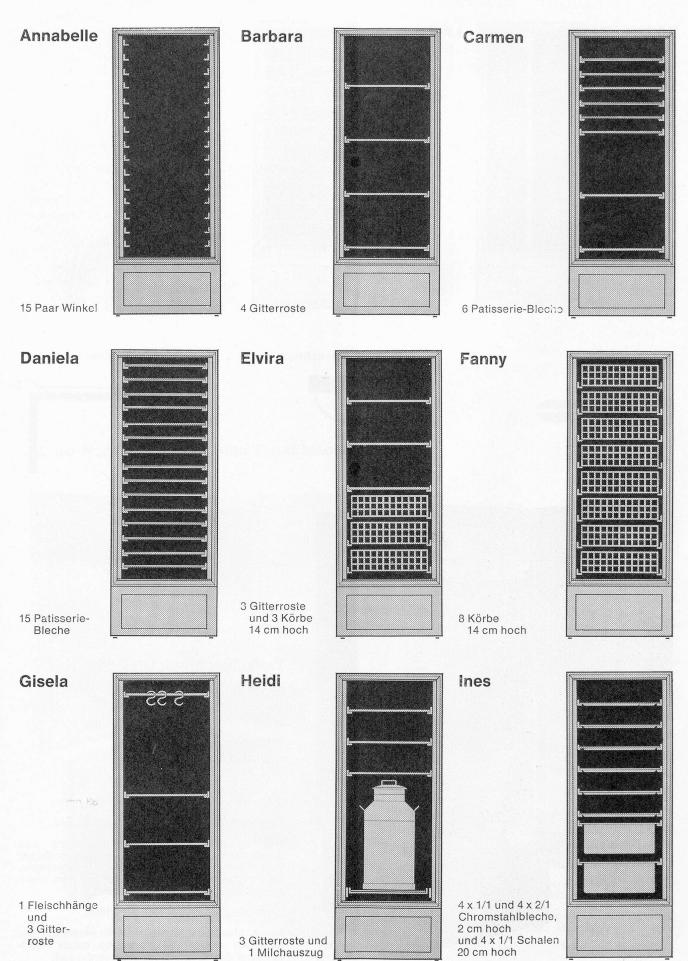
Aussenmasse: Breite 68 cm, Tiefe 80 cm, Höhe 182 cm

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 Kühlaggregat ist steckerfertig eingebaut, die Abtauung erfolgt vollautomatisch, und das Tropfwasser wird verdunstet.

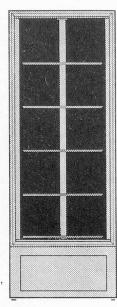
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke MT-58



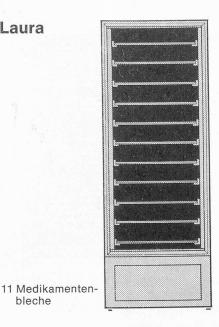
Inneneinrichtungen für Gastro-Norm-Kühlschränke, Typen MT-58

bleche

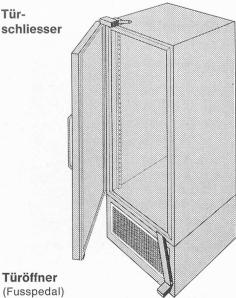
Käthy



Laura



schliesser



Getränkerondell, 5etagig

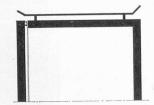
Sicherheitsschloss

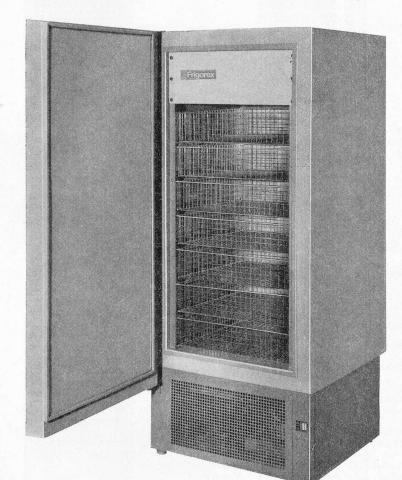


Innenbeleuchtung



Pfannenblech





Tiefkühlschrank UNT-540 Modell «Beat»

Totalinhalt zirka 540 I Einfriertemperatur —30 °C Lagertemperatur —20 °C

Aussenmasse:

Breite 76 cm, Tiefe 87 cm, Höhe 183 cm

Einbringmasse: Breite 53 cm, Tiefe 65 cm

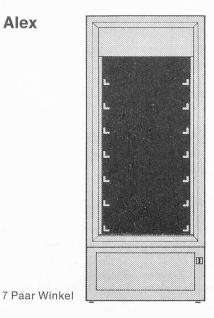
Hier ist der passende Tiefkühlschrank zum Gastro-Norm-Programm. Ein vollautomatischer Tiefkühlschrank mit gesteuerter Umluftkühlung. Kein Plätzchen Innenraum bleibt vor dem intensiven Tiefkälte-Luftstrom unberührt.

3-Norm-Ausführungen sind erhältlich.

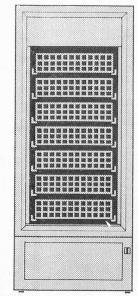
Das Kühlaggregat ist steckerfertig eingebaut. Die Abtauung erfolgt vollautomatisch durch Heissgas, und das Tropfwasser wird verdunstet.

Gastro-Norm-Inneneinrichtungen für Tiefkühlschränke Typ UNT-540

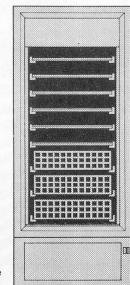




Beat



Carlo



7 Körbe

14 cm hoch

6 Patisserie-Bleche und 3 Körbe 14 cm hoch

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



Temperatur

Kühlabtei! ca. +3 bis +5 °C Gefrierabteil ca. —18 bis —20 °C ca. 370 Liter Einfrier-

bis -30 °C temperatur 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

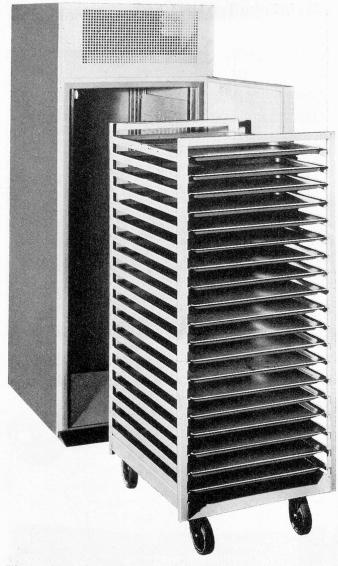
Normausführung:

Kühlabteil = 4 Gitterroste

Gefrierabteil = 2 Körbe, 14 cm hoch

Einbringmöglichkeit von total 22 Blechen im Kühlabteil und 10 Stück im Gefrierabteil.

Zwei Hermetik-Kühlaggregate steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung, Tropfwasserverdunstung.



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

Gastro-Norm-Kühlschrank für Rollwagen MR-58

Totalinhalt ca. 580 Liter, Temperatur ca. + 3 bis + 5 $^{\circ}$ C

Rationalisierung mit dem Rollwagen!

In allen grösseren Betrieben, Grossküchen und Spitälern, in welchen zum Lebensmitteltransport Rollis benützt werden, wird man mit dem MR-58 noch rationeller 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

Standard-Ausführung: Mit Rolli, ohne Bleche

Einbringmass des Rollwagens:

Breite 55 cm, Tiefe 65 cm, Höhe 140 cm

Hermetik-Kühlaggregat steckerfertig oben im Schrank

Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

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

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.