

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 45 (1974)
Heft: 3

Artikel: Die Personalnot im Verpflegungssektor - gibt es eine brauchbare Lösung?
Autor: A.Z.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806567>

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: 15.01.2026

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

Die Personalnot im Verpflegungssektor – gibt es eine brauchbare Lösung?

Die Schwierigkeiten, gutes Küchenpersonal zu finden, brauchen hier kaum einer besondern Erwähnung.

Ein neuer Weg zur Hilfe, der schon von einem Gross-
teil des Gastgewerbes und ebenfalls von Heimen und
Spitälern beschritten wird, ist der Anschluss an die
Howeg, Grenchen. Er ist vor allem dort in Erwägung
zu ziehen, wo keine Verpflichtungen im Ort oder im
Quartier bestehen. Natürlich kann die Wahl auch ein-
seitig, entweder nur für Gemüse oder nur für Fleisch
erfolgen.

Was ist die Howeg?

Sie ist ein Dienstleistungsbetrieb, der sich auf die Be-
lieferung von vorverarbeiteten und teilweise vorge-
kochten, tiefgekühlten Speisen für Grossbetriebe —
das sog. Convenience-food — spezialisiert hat.

Wie arbeitet die Howeg?

Fleisch, und dies betrifft alle Fleischarten und -sorten,
wird in der eigenen Grossmetzgerei durch gelernte
Metzger verarbeitet und nach den individuellen Kun-
denswünschen portioniert, so dass es am Bestimmungs-
ort nur aufgetaut und zubereitet werden kann.

An tiefgekühlten Frischgemüsen — es handelt sich
hier um die sog. französischen Borduelle-Gemüse, die
biologisch gezüchtet sind — bietet sie in 18 Sorten an.
Fleisch, Kartoffeln und Gemüse können vom Kunden
individuell zusammengestellt werden, eine fertige
Menuezusammenstellung erfolgt aber auch durch die
Howeg.

Was bietet die Howeg?

Eine grosse Arbeitersparnis für die betreffende Küche,
da alles Rüsten und Portionieren wegfällt, spitz kal-
kulierte Preise, Vielseitigkeit in der Menüauswahl,
telefonischer Bestellanfragedienst durch die Liefer-
firma, Hauslieferung mit Kühlkette, fachliche Bera-
tung mit Rezeptvermittlung, alle **Markenartikel** der
Lebens- und Nahrungsmittelindustrie, ebenso der Wasch-
und Putzmittelbranche, alle Weinsorten aus der eigenen
Weinkelterei; ferner Textilien en gros.

Was verlangt der Anschluss an die Howeg?

Planung und Erarbeitung einer Konzeption in der
Küche. A. Z.

Warum Suppe zu den Mahlzeiten?

Man denkt wohl, der Gebrauch, Suppe vor den Mahl-
zeiten zu servieren sei aus dem Grunde entstanden,
zunächst eine relativ billige Sättigungs-Grundlage zu
liefern. Der grösste Hunger wird gestillt, und man
braucht weniger von den teureren Hauptgerichten.

Zweifelloos kommt den Suppen auch sonst eine wichtige
Rolle zu. Der berühmte Arzt Hufeland hat im 18.
Jahrhundert in seinem Buch über die Kunst, das men-
schliche Leben zu verlängern, rühmend der Suppe ge-
dacht. Sie ersetzt, wie er sagt, das Getränk «besonders

Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung (WEG) Zwingliheimstätte 9658 Wildhaus

Veranstaltungen

März bis August 1974

17.—23. März 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie-
senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

14.—20. April 1974

Werkstattkurs: **Kerbschnitzen**. Leiter: Fritz Pestalozzi, Nussberg
ZH.

11.—19. Mai 1974

Sensitivity — Creativity — Training. Teilnehmer: Max. 16 Per-
sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai-
ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—3. Juni 1974

Pfingst-Activing. Teilnehmer: Zirka 30 junge Leute, die das Le-
ben in einer Gruppe mitgestalten wollen. — Ziel: Versuch über
«Spiele für Erwachsene» in konkrete Lebenssituationen einzu-
steigen und von da zu gezielter Aktion vorzustossen.

8.—16. Juni 1974

Sensitivity — Creativity — Training. Teilnehmer: Max. 16 Per-
sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai-
ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—13. Juli 1974

Ferienatelier für Jugendliche von 11 bis 13 Jahren.

28. Juli bis 10. August 1974

Ferien im Atelier 1974. Gestaltendes Tun in zwei Studios: I. Aus-
druck in Tönen, Melodien, Wörtern und Bewegungen. II. Spon-
tane und gezielte Verwendung von allen möglichen Materialien
in zwei oder drei Dimensionen: Malen, Drucken, Kleben, For-
men usw. Leitung: Elisabeth Hoffmann, Animatrice, Strasbourg,
Gerhard Olbrich, Bildhauer, Bremerhaven, Reto Walt, Diakon,
Wildhaus.

11.—17. August 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie-
senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

18.—24. August 1974

Werkstattkurs: **Batik und Stofffärben**. Leiterin: Annelies Wiesen-
berg SG.

25.—31. August 1974

Werkstattkurs: **Bauernmalerei**. Leiter: Lukas Bonderer, Bischofs-
zell TG.

Anmeldungen, Anfragen und Prospekte: Werkstatt für Entfaltung
und Gestaltung, Zwingliheimstätte, 9658 Wildhaus, Telefon Nr.
074 5 24 21.

bei Gelehrten, Frauenzimmern und allen denen, welche
ausser Tisch wenig oder gar nicht trinken und die,
wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel
zuwenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen.» Je älter der
Mensch wird, so sagt Hufeland, desto mehr muss er
von der Suppe leben.

Kraftstoffe der Bouillon

Fleischbrühe, Bouillon, enthält wirksame Stoffe, die
beim Langsamkochen des Fleisches in sie übergehen:
Kreatin, Harnsäuresalze, Mineralsalze — sie verleihen