

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 68 (1997)
Heft: 7

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche : Küchenhygiene

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: 13.01.2026

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

GERICHTE AUS DER SCHWEIZER KÜCHE

«Gerichte aus der Schweizer Küche» wählte sich Viktor Bussinger, APH zum Park, Muttenz, für seine Projektarbeit zum Thema. Mit diesem Beitrag schliessen wir die Zusammenfassung der Projektarbeiten aus der Weiterbildung zur Heimköchin/zum Heimkoch mit Diplomierung im Oktober 1996 ab. Die Arbeiten lieferten praktisch für die Dauer eines Jahres Stoff für unsere Seite der Küche. Bei der Zusammenfassung der insgesamt 15 Themen lief mir gelegentlich das Wasser im Mund zusammen, freute ich mich über das vielfältige Bildmaterial und machte mir immer wieder Gedanken darüber, wie sehr «die Küche» mit sozialen Aufgaben verknüpft ist. Die Heimköchin/der Heimkoch betreuen nebst der Nahrungszubereitung noch ganz andere Aufgaben und unterscheiden sich darin wesentlich vom Gastro-nomiekoch, der seine Klientel selten bis praktisch gar nicht kennt, nichts von ihr weiss und sie – ausser zum Essen zu nichts animieren muss. Die Küchen-verantwortlichen in den Heimen sind eingebunden in ein Netz von zwi-schenmenschlichen Beziehungen, von Therapie, Integration und Sinnver-mittlung einerseits sowie von Führungsmanagment ihrem Team und ihrer übergeordneten Instanz gegenüber und – letztendlich ihrer eigentlichen Aufgabe: dem Kochen. En guete!

Erika Ritter

Im AHP zum Park, Muttenz, wird jede zweite Woche ein spezielles Mittag- oder Abendessen angeboten. Dabei wird jedesmal ein Schweizer Kanton von seinen Spezialitäten her vorgestellt. Dies kann eine Suppe, ein Hauptgericht oder eine Süßspeise sein. Dieser Anlass führte Viktor Bussinger zur Idee für seine Projektarbeit. Er fand, damit würden jeweils alte Erinnerungen bei den Bewohnern und Bewohnerinnen ange-regt. Seien dies nun Erinnerungen an frühere Ausflüge, an Aufenthalte oder gar Ferien, die der eine oder andere Bewohner in seiner Vergangenheit mit-erleben durfte. Bekanntlich waren in der Jugendzeit der heutigen Heimbewohner die Ansprüche an Ferienreisen noch nicht so gross. Man begnügte sich damit, die freien Tage vorwiegend auf Schweizer Boden zu verbringen. Mit den Spezialitäten will Bussinger nun den Bewohnern etwas zurückgeben, was sie früher erleben durften und für sie Erinnerungen in das Alltägliche des Heimlebens zurückholen. Die Heimbewohner können jederzeit Vorschläge einbringen.

Zum Beispiel der Racletteplausch

Bei läufiger Musik und einem Glas Weisswein genossen alle Heimbewohner das gemütliche Zusammensein bei dieser Walliser-Spezialität. «Es wäre falsch, alles in der Küche zuzubereiten und anzurichten, denn so ist es für die Heimbewohner kein Geschehen, wel-

ches er beobachten kann. Es empfiehlt sich, Racletteöfen zu organisieren und das Ganze im Speisesaal, an Ort und Stelle, vor den Augen der Pensionäre zuzubereiten. Die Köche sollten sich sowieso vermehrt zeigen, das Gespräch pflegen und Kontakte knüpfen mit den Heimbewohnern. Auch die Mitarbeiter schätzen die Abwechslung. Anregung wird gross geschrieben. Wer liebt nicht gerne ein reichhaltiges Angebot auch im Berufsleben?»

Aus seiner Spezialitäten-Palette empfiehlt Viktor Bussinger:

Aus dem Wallis

Käsefondue, sehr beliebt im Winter, oder Raclette mit geschälten Kartofeln.

Trockenfleisch mit Spargeln.

Aprikosenquarkschnitte.

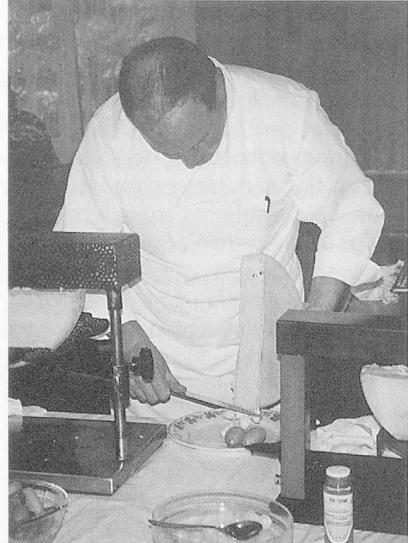
Eher unbeliebte Gerichte sind:

Hirschkotelettes, da es saignant gebraut wird.

Roggenbrot, nur teils beliebt, zu körnig und hart.

Köstlichkeiten und Abwechslungen aus der Bundeshauptstadt

Berner Platte, ein ideales Wintermenü, von allen geschätzt. (Für Diabetiker jedoch ungeeignet.)



Vor den Augen der Gäste zubereiten...

Butterzopf, zum Sonntagsfrühstück.

Rösti goldgelb gebraten, zum Mit-tagesessen zu Saucenfleisch oder auch als Nachtessen immer beliebt.

Berner Märitsuppe (Gemüsesuppe mit Erbsen und Gnagi). Eine volle Mahlzeit zum Mittagessen.

Apfelküchlein mit Vanillesauce.

Als Desserthöhepunkt ein Meringues mit Glacé und Rahm.

Weniger geeignet, in einem Altersheim anzubieten:

Zwiebelwähre, zu blähend.

Nierli, nicht geeignet bei Gicht oder anderen Alterskrankheiten.

Empfehlenswertes aus dem Bündner Land

Bündner Fleisch ist nur frisch und sehr dünn geschnitten gut, bestens für Dia-betiker geeignet, da geringer Kalorien-aufwand.

Spinatnocken mit Tomatensauce, gute Beilage oder auch als Hauptmahlzeit als Vegetarisches Menü anbieten.

Gerstensuppe, im Winter ein immer wieder beliebtes Nachtessen, serviert mit einem Würstchen.

Verzada Cassola (Siedfleischeintopf).

Capunz mit Käse, Butter und Kräutern ist eine volle Hauptmahlzeit.

Die Engadiner Nusstorte ist für Alters-heimbewohnerinnen und -bewohner nicht speziell geeignet, da sie aus Mür-beteig und Nüssen hergestellt wird. ■

Hygiene in der Grossküche

PRODUKTHYGIENE, PERSONALHYGIENE, PRODUKTIONSHYGIENE*

Hygiene – ein Dauerthema, besonders während der Sommermonate

Von Rita Schnetzler

Über Grossküchen verbreitete Lebensmittelvergiftungen können verheerende Folgen haben. Das gilt besonders dann, wenn das Abwehrsystem der Essensteilnehmer geschwächt ist, wie das in Spitäler und in Pflegeheimen der Fall ist. Der konsequenten Einhaltung von Hygienemassnahmen kommt hier eine besonders grosse Bedeutung zu. Ziel der Küchenhygiene ist es, das Infektionsrisiko auszuschalten. Die Massnahmen müssen Produkt-, Personal- und Produktionshygiene umfassen.

Trotz immer besseren Technologien und höheren Hygienestandards nimmt die Zahl der Lebensmittelvergiftungen weltweit zu. Das dürfte in erster Linie damit zusammenhängen, dass immer mehr Leute sich auswärts verpflegen und damit zu Kunden von Grossküchen werden. In Deutschland nimmt heute jeder dritte bis vierte Arbeitnehmer an einer Gemeinschaftsverpflegung teil. Als weitere Ursache für die zunehmende Zahl der Lebensmittelvergiftungen wird die Ausweitung des internationalen Handels betrachtet, welche die Produktenkontrolle erschwert.

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bieten für Mikroorganismen ideale Lebens- und Vermehrungsbedingungen wie Wärme, Feuchtigkeit und Nahrung. Zudem sind von einer Lebensmittelvergiftung, die über eine Grossküche verbreitet wird, oft sehr viele Menschen betroffen. In Grossküchen

sind lückenlose Organisation und konsequente Einhaltung von Hygienemassnahmen deshalb besonders wichtig.

Mikroorganismen können nicht vollkommen von Lebensmitteln ferngehalten werden. Gefährlich werden sie erst dann, wenn sie eine Konzentration von 10^5 bis 10^7 Keimen pro Gramm des Lebensmittels überschreiten. Dieser Grenzwert für die Gefährlichkeit von Keimen ist abhängig vom Gesundheitszustand der Konsumenten. Kranke Menschen und Menschen mit wenig ausgeprägtem Abwehrsystem wie Kleinkinder und Hochbetagte sind besonders gefährdet. In Grossküchen von Spitäler und Alters- und Pflegeheimen ist deshalb besondere Vorsicht geboten.

Grundlagen der Mikrobiologie

In der Lebensmittelbiologie unterscheidet man zwischen zwei Arten von für

die Gesundheit des Menschen schädlichen Mikroorganismen: Lebensmittelverderber und Lebensmittelvergifter. Zu den *Lebensmittelverderbern* gehören Bakterien, Hefen, Schimmelpilzarten und Parasiten, die durch ihre Stoffwechselaktivität Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Konsistenz der Lebensmittel verändern. Ein Lebensmittel wird dann als verdorben bezeichnet, wenn es «in der Lage ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen». *Lebensmittelvergifter* sind Krankheitserreger, die Lebensmittel befallen (*kontaminieren*). Die häufigsten Verursacher von Lebensmittelvergiftungen sind *Salmonelle*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* (detallierte Angaben siehe Kasten). Die vier genannten Bakterienarten benötigen wie alle Lebensmittel-vergiftenden Mikroorganismen bestimmte Milieubedingungen, um aktiv zu werden (Wachstum, Vermehrung, Giftbildung). Zu den für Mikroorganismen relevanten Milieubedingungen gehören die Temperatur, der pH-Wert, die chemische Zusammensetzung des Milieus – in diesem Fall des Lebensmittels – und der Feuchtigkeitsgehalt desselben. Die günstigste Temperatur für die Entwicklung der meisten Mikroorganismen liegt bei 37°C , der menschlichen Körpertemperatur. Viele von ihnen können sich jedoch auch im Temperaturbereich zwischen 15°C und 45°C sehr schnell entwickeln. Die Mehrheit der Mikroorganismen bevorzugt eine pH-neutrale Umgebung. Es gibt aber auch Organismen, die eine saure oder eine alkalische Umgebung vorziehen. Gewisse Bakterien sind an das Vorkommen bestimmter Stoffe wie Vitamine, Eiweisse oder Kohlenhydrate gebunden. Auch der Feuchtigkeitsgehalt eines Lebensmittels ist für bestimmte Organismen relevant.

Hygienemassnahmen

Durch konsequente Einhaltung von Hygienemassnahmen in der Grossküche soll verhindert werden, dass sich die Mikroorganismen, die sich im Lebensmittel befinden, vermehren. Zudem sollen während der Verarbeitung keine neuen



Sorglos geniessen dürfen.

Die häufigsten Arten der Lebensmittelvergifter

Salmonellen: Verantwortlich für 80 bis 90 Prozent aller gemeldeten Lebensmittelvergiftungen. Einige Salmonellentypen können schon in sehr geringer Anzahl eine Lebensmittelvergiftung verursachen.

Bevorzugte Lebensmittel: Fleisch, Geflügel, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Trockenmilch, Speiseeis, Schokolade, importierte Gewürze.

Übertragung: Durch direkten Kontakt mit verdorbenen Rohlebensmitteln oder indirekt über Arbeitsoberflächen (z.B. Geräte, Reinigungstücher, Hände).

Besonders kritisch ist die Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch. Schädlinge, die Lebensmittel belaufen, sowie deren Kot und Urin können Lebensmittel verseuchen/kontaminieren. Unzureichend gegartes und bei Zimmertemperatur aufbewahrtes Fleisch/Geflügel begünstigt das Überleben und die Vermehrung vorhandener Salmonellen.

Krankheitssymptome beim Menschen: Durchfall, Bauchschmerzen, Schüttelfrost, Fieber, Erbrechen.

Staphylococcus aureus: Erzeugt ein Toxin, das bei normalen Kochtemperaturen nur schwer unschädlich zu machen ist. Ist für 1 bis 4 Prozent der gemeldeten Lebensmittelvergiftungen verantwortlich.

Bevorzugte Lebensmittel: Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Milch, Käse, Saucen, Pudding, Dressings

Übertragung: In der Regel über die Hände nach dem Berühren von Nase, Mund, Haar, infizierten Wunden oder Pusteln

Krankheitssymptome beim Menschen: Bauchschmerzen, Erbrechen, Entkräftzungszustände, herabgesetzte Körpertemperatur

Bacillus cereus: Erzeugt im Lebensmittel Toxine. Gehört zu den sporenbildenden Bakterien. Die Sporen (ungeschlechtliche Fortpflanzungszellen) überleben auch unter schlechten Milieubedingungen.

Bevorzugte Lebensmittel: Getreideerzeugnisse, Reis, Eierspeisen, Pudding, Saucen, zerkleinerte und erhitzte Fleischerzeugnisse

Übertragung: Ausgehend vom Erdboden, via mit Erde und Staub behaftete tierische und pflanzliche Lebensmittel

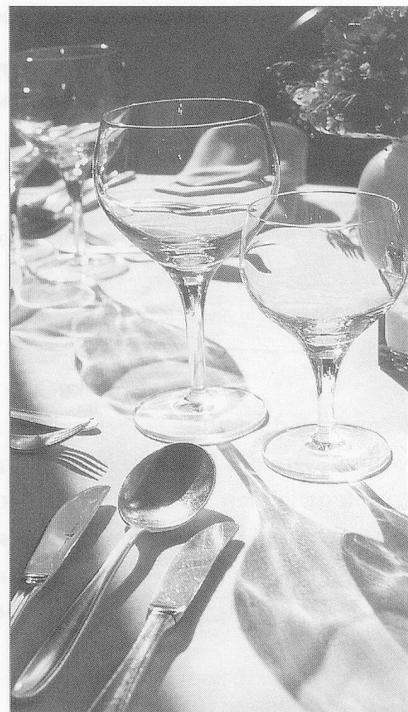
Krankheitssymptome beim Menschen: Übelkeit, wässriger Durchfall, Bauchkrämpfe, bisweilen Erbrechen (bei gekochtem Reis)

Clostridium perfringens: Erzeugt ein nervenschädigendes Toxin.

Vorkommen: Menschliche und tierische Exkremente, Erde (z.B. auf Gemüse), Staub, Roffleisch und -geflügel, Fliegen, Küchenschaben und andere Insekten und Ungeziefer.

Übertragung: Durch direkten Kontakt mit verdorbenem Rohfleisch oder Gemüse oder indirekt durch Arbeitsoberflächen, Geräte, Putzlappen und Hände. Unzureichendes Kochen (oder Aufwärmen) und Lagerung bei Zimmertemperatur sowie zu langsames Abkühlen der Speisen fördern Vermehrung und Übertragung.

Krankheitssymptome beim Menschen: Bauchschmerzen und Durchfall, selten Erbrechen.



Sauberkeit als Plattform für kulinarische Genüsse.

Ein wichtiger Bestandteil der Produktionshygiene ist die Reinigung und Desinfektion des Geschirrs und sämtlicher Flächen, Maschinen, Geräte und Behälter, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Dabei muss sichtbare, fühlbare, aber auch unsichtbare Verschmutzung entfernt werden. Mit der Reinigung werden den Mikroorganismen die Lebensgrundlagen (Nahrung, Feuchtigkeit, Brutstätte) entzogen. Zu den Massnahmen gegen Infektionen und Vermehrung vorhandener Mikroorganismen gehört es auch, Rohlebensmittel von leichtverderblichen Lebensmitteln zu trennen – weder über Arbeitsflächen noch über Geräte, Putzlappen oder Hände sollen Mikroorganismen verschleppt werden. Auch strenge Temperaturüberwachung bei der Kühlung und beim Kochen, zuverlässige Abwasserbeseitigung sowie das Fernhalten von Schädlingen und Haustieren gehören zu den unerlässlichen Hygienerichtlinien im Bereich der Produktion. Lange Warmhaltezeiten wirken sich nicht nur ungünstig auf den Gehalt an Vitaminen und anderen wertvollen Nährstoffen aus, sondern sie fördern auch die Vermehrung von Mikroorganismen und erhöhen damit die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen.

Die Reinigung

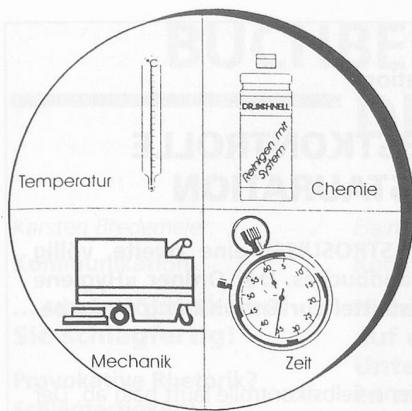
Zu den für die Reinigung relevanten Faktoren gehören die Chemie, die Einwirkzeit, die Temperatur und die Mechanik (Sinner'scher Kreis, siehe Abbildung). Sie alle müssen dem zu reinigen-

Mikroorganismen in das Lebensmittel gelangen. Das Infektionsrisiko kann nur ausgeschaltet werden, wenn die Hygienemaßnahmen in allen Bereichen eingehalten werden.

Zur Produkthygiene gehören Wareneingangskontrollen, in die auch das Verpackungsmaterial der Produkte einzbezogen werden muss. Zudem muss die sachgerechte Kühl- oder Tiefkühllagerung bis zur Weiterverarbeitung garantiert sein.

In der Personalhygiene nimmt die Händehygiene eine Sonderstellung ein. Der Mensch ist Träger vieler apathogener, aber auch pathogener (lebensmittelvergiftender und -verderbender)

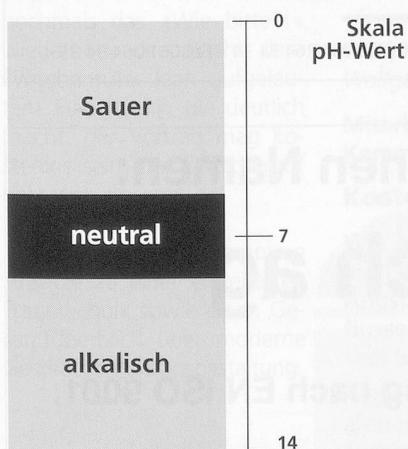
Keime, welche durch direkten Kontakt in das Lebensmittel gelangen können. So übertragene Keime können sofort zu einer Vergiftung oder Infektion führen, sie können sich aber unter idealen Bedingungen auch in enorm kurzer Zeit zu einer Vergiftungs- oder Infektionsauslösenden Anzahl vermehren. Personen mit Geschwüren und infizierten Wunden oder mit Schnupfen und Husten dürfen deshalb nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Wunden müssen durch wasserdichte Verbände geschützt sein. Der Stellenwert der Hygiene sollte dem Personal durch regelmäßige Schulungen und durch interne Information bewusst gemacht werden.



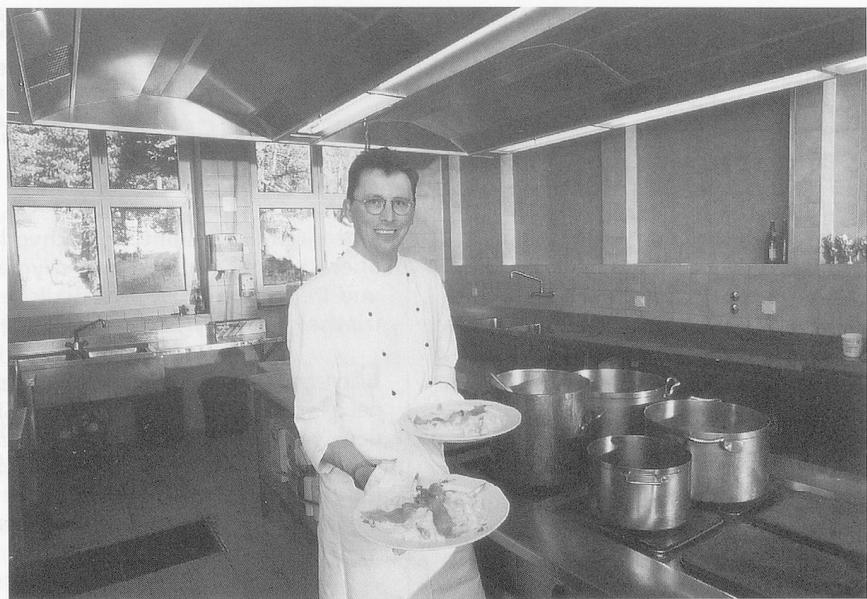
Der Sinner'sche Kreis: Die vier für die Effizienz der Reinigung relevanten Faktoren.

den Material und der Verschmutzungsart angepasst und untereinander abgestimmt werden. So sollten zum Beispiel Eiweissverschmutzungen nicht mit heißem Wasser behandelt werden, weil Eiweiss bei einer Temperatur über 65°C koaguliert (verklumpt) und in diesem Zustand nur noch schwer zu entfernen ist, während andere Verschmutzungsarten sich mit warmem Wasser besser lösen als mit kaltem. Durch die Reinigung und Desinfektion von Räumen, Maschinen, Geräten, Behältern und Geschirr sollen mikrobiologisch hygienische Verhältnisse geschaffen werden. Bei der Wahl der Reinigungs- und Desinfektionsmittel muss darauf geachtet werden, dass die Sicherheit des Personals nicht gefährdet wird. Zudem müssen Chemie und Mechanik der gewählten Reinigungsmethode materialverträglich sein, denn zerstörte Oberflächen vermindern nicht nur die Lebensdauer der gereinigten Gegenstände, sondern sie sind auch schmutzanfälliger und schwerer zu reinigen.

Im Lebensmittelbereich müssen vor allem fett- und ölhältige Verschmutzungen, Verkrustungen, Verharzungen und Eingebranntes sowie mineralische Verschmutzungen (z.B. Kalk und Rost) und



Die Hauptverschmutzungsarten wie fett- und ölhältige Verschmutzungen und Verkrustungen sowie Eiweiss und Stärke können mit alkalischen Reinigungsprodukten gelöst werden.



Zum guten Appetit gehört makellose Hygiene.

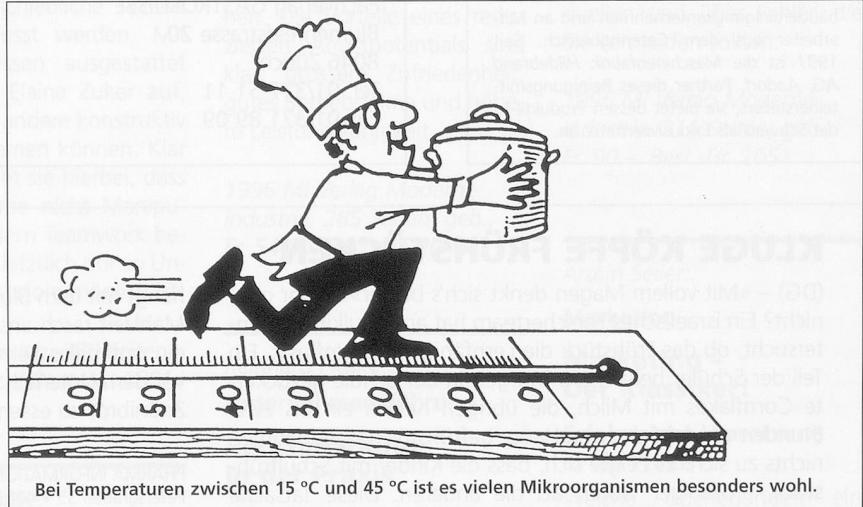
Fotos Hildebrand AG und Dr. Schnell

Mikroorganismen entfernt werden. Die Hauptverschmutzungen können mit alkalischen Reinigungsmitteln (pH 7 bis 14, siehe Abbildung), mineralische Verschmutzungen mit sauren Reinigungsmitteln (pH 0 bis 7) gelöst werden.

Mit Desinfektionsmitteln können gezielt pathogene Mikroorganismen abgetötet werden. Dabei ist zu beachten,

abspülen lassen, damit keine unerwünschten Rückstände in die Lebensmittel gelangen. Entsprechende Mittel für die Händehygiene sollen sich zusätzlich durch gute Hautverträglichkeit auszeichnen.

Besondere Vorsicht ist bei sogenannten Gefahrstoffen geboten. Gefahrstoffe sind Produkte, die bei unsachgemäß-



Bei Temperaturen zwischen 15 °C und 45 °C ist es vielen Mikroorganismen besonders wohl.

dass durch Reinigung neben dem sichtbaren bereits bis zu 99 Prozent des unsichtbaren Schmutzes entfernt werden können. Desinfektionsmittel zeigen dagegen in Anwesenheit von Schmutz nicht die gewünschte Wirkung. Grundsätzlich muss deshalb vor der Desinfektion gereinigt werden. Bei leichten Verschmutzungen können auch sogenannte Kombinationspräparate verwendet werden, die neben der reinigenden auch eine desinfizierende Wirkung haben. Im Lebensmittelbereich verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sollen toxikologisch unbedenklich sein. Zudem müssen sie sich

sem Umgang für den Anwender gefährlich werden können. Sie müssen vom Produzenten mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet werden. Im Umgang mit solchen Stoffen müssen Arbeitsschutzmassnahmen eingehalten werden. Gefahrstoffe sollen nur dann verwendet werden, wenn sie sich nicht durch ungefährlichere Produkte ersetzen lassen. Im Küchenbereich verwendete Gefahrstoffe können je nach Zusammensetzung bei unsachgemäßer Anwendung zu Haut- oder Schleimhautverätzungen, zu Hautallergien oder -ekzemen, zu Augentränen oder zu Atembeschwerden führen. Zur Vermei-

dung von Berufsunfällen müssen Angestellte über Gefahrstoffe, die in ihrem Arbeitsbereich verwendet werden, und über entsprechende Sicherheitsmassnahmen informiert sein.

Die Hygiene in der Grossküche kann nur funktionieren, wenn Hygienemassnahmen mit System durchgeführt werden. Dafür braucht es eine gute Organisation und eine klare Zuweisung der Verantwortlichkeitsbereiche. Je besser die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen über den Sinn von Hygienemassnahmen informiert sind, desto grösser ist ihre Motivation für deren Einhaltung.

Durch regelmässige Kontrollen der kritischen Stellen und der kritischen Prozesse kann die sachgerechte Anwendung der Hygienemassnahmen überprüft werden. Kontrollsysteme mit Checklisten, die vom für den jeweiligen Kontrollpunkt verantwortlichen Mitarbeitenden ausgefüllt werden, tragen viel zu einem erfolgreichen Hygienesystem bei. ■

*Als Quelle für diesen Beitrag dienten die Seminarunterlagen «Küchenhygiene mit System» der Firma Dr. Schnell, München. Diese Firma legt grossen Wert auf Schulung und Weiterbildung des Küchen- und Reinigungspersonals. Das Seminar «Küchenhygiene mit System» richtet sich an verantwortliche Leiter von Grossküchen und Gebäudereinigungsunternehmen und an Mitarbeiter aus dem Cateringbereich. Seit 1997 ist die Maschinenfabrik Hildebrand AG, Aadorf, Partner dieses Reinigungsmittelherstellers; sie bietet dessen Produkte in der Schweiz als Exklusivvertreter an.

Neues Handbuch «Hygiene und Deklaration»

SICHERHEIT DANK SELBSTKONTROLLE IN HOTELLERIE UND RESTAURATION

Mitte April erscheint im Fachverlag GASTROSUISSE eine zweite, völlig überarbeitete Auflage des «Hygiene-Handbuchs. Der Ordner «Hygiene und Deklaration» ist unerlässliches Hilfsmittel zur Entwicklung eines betriebseigenen Hygiene-Konzeptes.

Die Übergangsfrist zur Einhaltung der Hygiene-Selbstkontrolle läuft bald ab. Der neue, vom Fachverlag GASTROSUISSE lancierte Ordner «Hygiene und Deklaration» wurde von Lebensmittel-Experten geprüft und enthält alle nötigen Informationen inkl. einer Diskette mit den gängigsten Formularvorlagen, Merkblättern, Musterbriefen und Checklisten zum Überarbeiten und Anpassen der innerbetrieblichen Situation. Der Ordner bietet wertvolle Unterstützung bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften.

Themenschwerpunkte bilden:

- die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen
- Zweck der Selbkontrolle
- Das betriebsspezifische Hygiene-Konzept
- Reinigung / Wartung

Der Ordner «Hygiene und Deklaration» inkl. Diskette ist zum Preis von Fr. 78.– erhältlich.

Bestellungen bitte an:

Fachverlag GASTROSUISSE
Blumenfeldstrasse 20,
8046 Zürich
Tel. 01/377 51 11
Fax 01/371 89 09

KLUGE KÖPFE FRÜHSTÜCKEN

(DG) – «Mit vollem Magen denkt sich's besser». Wahr oder nicht? Ein israelisches Forscherteam hat an Schulkindern untersucht, ob das Frühstück die Lernfähigkeit beeinflusst. Ein Teil der Schüler bekam am Morgen in der Schule gezuckerzte Cornflakes mit Milch, die übrigen hatten ein bis zwei Stunden vor der Schule zu Hause gefrühstückt oder nahmen nichts zu sich. Es zeigte sich, dass die Kinder mit Schulfrühstück lernfähiger waren als die anderen. Diese Tatsache

hängt mit dem Blutzuckerspiegel zusammen, der nach einer Mahlzeit rasch ansteigt, aber auch rasch wieder abfällt. Für ein optimales Lernvermögen ist es demnach wichtig, kurz vor dem Unterricht zu frühstücken – oder in den Pausen ein Znünibrot zu essen.

PHARMA INFORMATION
Petersgraben 35 • 4003 Basel • Tel. 061/264 34 34 • Fax 061/264 34 35

Qualität in der Reinigung hat einen Namen: amberg hospach ag

Professionelle Reinigung mit Qualitätssicherung nach EN ISO 9001.

Verwaltung: 8953 Dietikon, Kanalstrasse 6, Telefon 01/740 47 67, Fax 01/741 11 67

Niederlassungen: Aarau, Andwil TG, Basel, Dietikon, Luzern, Rickenbach SO, Schaffhausen, Schattdorf UR, Winterthur, Vaduz FL und Zürich