

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 96 (1970)  
**Heft:** 52

**Artikel:** Aus der Welt der Technik  
**Autor:** Fehr, René  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-510088>

### **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:** 22.02.2026

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



# Aus der Welt der Technik

## Hörnli und Gehacktes aus dem Computer

«Das System FOOD, heute noch von vielen als pure Spielerei und Absurdität betrachtet», sagte uns Gill J. McBeer, Verwaltungsratspräsident der ASEA (Agence des Services Electroniques d'Alimentation, Paris-Faussaire) in einem Gespräch, «wird in wenigen Jahren ungeahnte Möglichkeiten für die Massenverpflegung bieten. Denken Sie an die Verpflegung von Belegschaften in Großbetrieben, von Truppen, Schiffsbesatzungen, usw. Wir haben hier in Faussaire bereits einen Großversuch laufen mit der Verpflegung von alten Leuten: Seit dem 1. Oktober 1970 verteilen wir täglich zweimal an 384 Versuchs-Abonnenten von Spezialfahrzeugen aus Fertigmahlzeiten direkt ins Haus. Obwohl noch Kinderkrankheiten zu überwinden sind, hat sich unser Verteildienst für Warmverpflegung bereits herumgesprochen, – wir können uns des Ansturms von Hunderten weiterer Interessenten kaum erwehren.»

Dann führte uns McBeer persönlich in jene vollklimatisierte, fensterlose Halle, deren Größe mit einem Fußballfeld zu vergleichen ist, und deren geheimnisumwitterter «Inhalt» durch «Gorillas» scharf bewacht wird, seitdem vor einigen Wochen empörte Gruppen von Pariser Klein-Restaurateurs das Verwaltungsgebäude der ASEA gestürmt und mit Molotow-Cocktails beworfen hatten.

FOOD ist die Abkürzung für «Fédération des Organisations d'Odométrie et Distribution», eine halbstaatliche Unternehmung, die etwa dem Schweizerischen Verband Volksdienst vergleichbar ist. «Odométrie» könnte mit «Verpflegungstechnik» übersetzt werden. In der «Halle» werden vollautomatisch, in einer ersten Ausbaustufe täglich rund 229 000 Fertigmahlzeiten aufbereitet – mit einem Personalbestand von nur 78 Personen, das Administrationspersonal und die Chauffeurs der Verteilorganisation

mitgerechnet. Die ganze Anlage ist Computer-gesteuert. In einem Magnetplattenspeicher mit einer Kapazität von 22 Milliarden «Bits» sind nach jahrelanger Programmierarbeit nicht nur die Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft, sondern auch 21 000 Zubereitungsrezepte für Speisen und Menus aus der ganzen Welt gespeichert – wobei allerdings die französische Küche mit 84 Prozent begreiflicherweise den Vorzug hat. Auf die Frage, ob zum Beispiel auch «Hörnli und Gehacktes», meine Leibspeise, unter den elektronisch gespeicherten Rezepten zu finden sei, ließ Gill J. McBeer durch Eintippen dieses Menus auf einer betriebsinternen Ein-Ausgabestation nachprüfen: Nach wenigen Sekunden leuchtete auf einem Bildschirm die Rückmeldung auf: «WANTED MENU NOT STORED – FREE FOR LOADING.»

«Wir könnten nun», erklärte Mc Beer, ein vor Begeisterung über seinen zukunftssträchtigen Betrieb strahlender Managertyp, «das von dem Herrn aus der Schweiz genannte Rezept in den Speicher des zentralen Prozeß-Steuerungs-Computers eingeben. Für Paris wird das allerdings nicht nötig sein, – aber zwei Anlagen sind bereits auch aus der Schweiz bestellt worden. Bekannte Küchenchefs aus Zürich, Basel und Lugano sind zurzeit damit beschäftigt, unseren Programmierern die nötigen Unterlagen zu liefern.» Die Programmierung für weitere Länder läuft auf Hochtouren – fertiggestellt sind die Grundprogramme bereits für Großbritannien, den östlichen Teil der USA, für Deutschland, Japan usw. «Kürzlich haben wir Verbindung mit dem staatlichen Volksernährungskommissariat der UdSSR in Moskau aufgenommen», sagte Mc Beer.

Das FOOD-System geht von der Voraussetzung aus, daß es ein wirtschaftlich nicht mehr zu verantwortender Unsinn ist, wenn Millionen von Hausfrauen jeden Tag stundenlang in der Küche stehen, wobei auf Millionen von Kochherden immer wieder – zum Teil ohne jedes Verständnis für die neueren Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft – die mehr oder weniger gleichen Speisen zubereitet werden. Bei der ASEA werden diese Speisen in riesigen Mengen industriell zubereitet, sofort appetitlich in stabilen Plastikbehältern arrangiert und hierauf bei Temperaturen von minus 71 Grad tiefgefroren. Da der ganze Prozeß auch für die kompliziertesten Menus nicht länger als 33 Minuten dauert, sind große Lager überflüssig. Der Computer nimmt von Großbetrieben, von der Armee und von den erwähnten privaten Abonnenten täglich, wöchentlich oder monatlich die Bestellungen entgegen, «wandelt» sie auf Grund von Kalorien-Zuteilungsprogrammen, bestimmt die Portionen, usw.; der Prozeßrechner steuert die gigantischen Rüst- und Zubereitungsmaschinen, worauf dann am «kalten Ende» die Fertigmahlzeiten auf Paletten, hygienisch verpackt, in die Zubringer-Lastwagen gefahren werden. Ein einfaches, narrensicheres Infrarot-Ofen-System sorgt für das rechtzeitige Wiederauftauen und Aufwärmen während der Fahrt. In den Betriebskantinen, Restaurants, usw., welche FOOD angeschlossen sind, können die bestellten Mahlzeiten anhand von Bestell-Kennziffern dem Gast absolut frisch und appetitlich serviert werden, zu einem erstaunlich niedrigen Preis.

Martel Gerteis

