

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 59 (1972)
Heft: 11: Kantine - Restaurants - Hotels

Artikel: Zubereitungs- und Anlieferungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung
Autor: Grauwiler, Marianne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-45933>

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: 20.01.2026

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

Zubereitungs- und Anlieferungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung

Von Marianne Grauwiler

Die Personalverpflegung als einer der am schnellsten wachsenden Verpflegungszweige hat die Entstehung einer ganzen Anzahl ergänzender Produktions- und Dienstleistungsbetriebe bewirkt. Sie sind das Ergebnis einer zwangsläufigen Entwicklung, eine Anpassung an die dezentralisierte Lage vieler Großbetriebe, an verkürzte oder gleitende Arbeitszeit und den Mangel an Personal für die betriebsseigene Verpflegung. Die Entwicklung neuer Verpflegungssysteme brachte aber auch eine intensivere Beschäftigung mit ernährungsphysiologischen Problemen mit sich, wodurch sowohl die Personalverpflegung im herkömmlichen Sinn wie auch Gaststätten und Restaurantsbetrieb positiv beeinflußt werden. Um die Jahrhundertwende entstandenen Käntinen betrachtete man noch als eine simple Ausweitung des Familientisches mit bescheidenen Anleihen an die Rationalisierungsmöglichkeiten der Hotelküche. Heute hingegen geben die beiden Personalverpflegung gewonnenen Erkenntnisse über Art und Menge der Nahrung des arbeitenden Menschen manchem Hotel- und Restaurantbesitzer den oft dringend notwendigen Anstoß, seine Menüpläne neu zu überdenken.

Neben diesem positiven Einflüssen auf die öffentlichen Verpflegungsbetriebe bewirken aber die neuen Systeme auch eine Verlagerung der Verantwortung innerhalb der Personalverpflegung: Die qualitätsgerechte Lagerung und Zubereitung der Rohprodukte ist heute Sache der Lieferfirmen von halb- oder fertiggekochtem Menüs.

Dennoch stellt aber die Aufbereitung und Ausgabe der Speisen immer noch – und zum Teil höhere – Ansprüche an das mit der betriebsinternen Verpflegung betraute Personal. Gerade die personellen Einsparungen durch ein Anlieferungssystem sollten es aber ermöglichen, diesen in höherem Maße als bisher gerecht zu werden.

Grundsätzlich muß bei der Planung eines Personalrestaurants ohne eigene Küche immer zuerst abgeklärt werden, welche Firmen oder Organisationen für die Anlieferung der Menüs in Frage kommen. Dann wird ein den Möglichkeiten der Anlieferfirma entsprechendes System gewählt, das seinerseits das Raumprogramm maßgeblich beeinflußt.

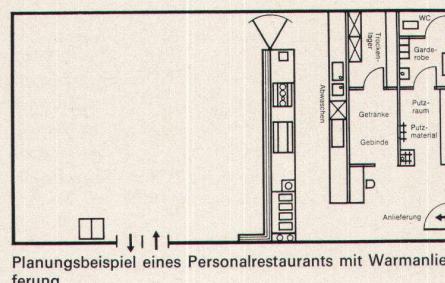
Der Schweizerische Verband Volksdienst hat 1971 ein ausführliches Handbuch unter dem Titel «Das Personalrestaurant ohne eigene Küche»¹ herausgegeben. Die nachstehenden Planungsbeispiele sowie die Grundlagen zu den Charakteristiken der heute in der Schweiz bekannten und verwendeten Anlieferungssysteme wurden dieser umfassenden Publikation entnommen.

Warmanlieferung

Voraussetzungen für dieses Verpflegungssystem sind ein möglichst kurzer Anlieferungsweg und eine sofortige Abgabe der Mahlzeiten.

Die fertiggekochten Gerichte werden gleich nach der Zubereitung in vorgewärmede Normschalen abgefüllt, die in isolierte Transportbehälter ge- packt und beim Empfänger sofort ins vorgeheizte Bain-marie gestellt werden. Beheizte Transportkisten und vorgeheizte Transportrollwagen werden beim Empfänger wieder an den Strom angeschlossen und dienen als Wärmeschrank.

Mit dem Warmanliefersystem arbeiten in der Schweiz vor allem der Schweizerische Verband Volksdienst, zahlreiche Stadtküchen, aber auch Küchen von betriebsinternen Personalrestaurants, deren Kapazität die Belieferung anderer Betriebe zuläßt.



Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Warmanlieferung

Kaltanlieferung portioniert

Für diese Anlieferungsweise kennt man gegenwärtig in der Schweiz zwei Verfahren: das Régéthermic- und das Multimetsystem, bei denen die Speisen beim Lieferanten in konventioneller Art zubereitet werden.

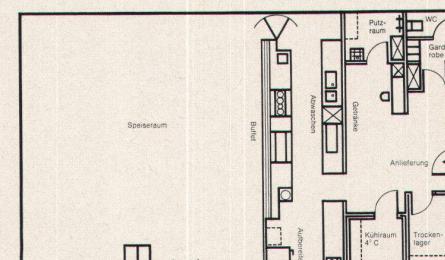
Die Gerichte werden auf vorgekühlte Teller angerichtet, mit einem dicht schließenden Chromstahldeckel zugedeckt, in Transportkörben oder auf Paletten gestapelt und auf 4 °C abgekühlt. Je nach der Art der Speisen können sie so während 24 bis 36 Stunden gelagert werden.

Beim Empfänger werden die Menüs – mit dunklen Infrarotstrahlen beim Régéthermic-, mit Heißluftumwälzung beim Multimetsystem – regeneriert, das heißt auf Eßtemperatur gebracht. Das dauert bei beiden Systemen etwa 15 Minuten. Beim Multimetsystem gelangen die Platten in den Transportkörben direkt in den Ofen, beim Régéthermicsystem müssen sie von der Transportpalette auf den Beschickungswagen umgeschichtet werden.

Kaltanlieferung unportioniert

Régéthermic- und Multimetsystem

Die fertig zubereiteten Speisen werden beim Lieferanten in Gastronomischalen aus Chromstahl abgefüllt und dann auf 4 °C abgekühlt. Das Portionieren erfolgt am Ausgabeort im Laufe des Vormittags. Die vorbereiteten Portionsplatten bleiben danach bis zur Aufbereitung im Kühlraum. Regeneriert wird wie bei der Kaltanlieferung in Einzelportionen.

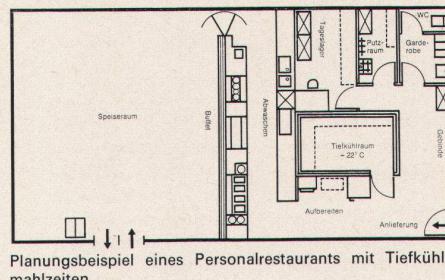


Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Kaltanlieferung portioniert oder unportioniert

Tiefkühlmahlzeiten

Industriell hergestellte Tiefkühlgerichte werden beim Hersteller knapp fertiggekocht, gewürzt, portioniert und in Tiefkühlzonen bei mindestens -38 °C tiefgekühlt. Danach ist für die Lagerung eine Temperatur von -22 °C erforderlich.

Zurzeit sind als Verpackungsarten für Einer-, Fünfer- oder Zehnerportionen Siedebeutel und Aluminium- oder Kunststoffplates im Handel.

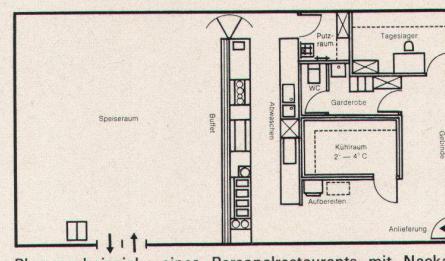


Nacka- oder Delphinmahlzeiten

Dieses System wurde in Schweden ursprünglich für die Verpflegung in Bergwerken entwickelt und später vom Nacka-Spital übernommen.

Die fertiggekochten Speisen werden in Einzel- oder mehreren Portionen in Plasticsäcke abgefüllt. Dann entzieht man den Säcken alle Luft und verschweißt sie. Bestimmte Gerichte werden noch kurz pasteurisiert. Danach werden die Speisen sofort auf 2-4 °C abgekühlt. Bei dieser Temperatur sind sie danach rund drei Wochen haltbar. Wichtig ist, daß sie auch während des Transports kühl gehalten werden.

Das Erhitzen der Speisen erfolgt wie bei Tiefkühlprodukten.



Planungsbeispiel eines Personalrestaurants mit Nacka-Mahlzeiten

Kombinationsmöglichkeiten und Verwendung von Convenience-Food

Die beschriebenen Systeme lassen sich theoretisch ohne weiteres miteinander kombinieren. Ausschlaggebend werden dabei letzten Endes die räumlichen und personellen Möglichkeiten sein. Das ständig wachsende Angebot an Convenience-Food, wie etwa gerüstete und vorblanchierte Gemüse, erlaubt zudem auch die ernährungsphysiologisch wünschbare Ergänzung der angelieferten Fertigmahlzeiten durch an Ort und Stelle zubereitete Speisen, was natürlich wiederum das Vorhandensein einer Teilküche und geschulter Fachkräfte bedingt. Dies zeigt, von welch entscheidender Bedeutung die Wahl des Verpflegungssystems für das Raumprogramm ist.

¹ Dieses Buch kann beim Verband Schweizer Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, bezogen werden.