

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 36 (1965)

Heft: 11

Rubrik: 65. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung : 17. Bis 22. November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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



Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung

17. bis 22. November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel

Die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, die vom 17. bis 22. November 1965 in Verbindung mit den Fachtagungen «Woche der Ernährung» in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfinden wird, begegnet zweifellos grossem Interesse. Nebst allen Einrichtungen und Geräten für das Lagern, Rüsten, Zubereiten, Kochen, Backen, Braten, Aufbewahren, Warmhalten, Anrichten und Verteilen von Lebensmitteln, Speisen und Getränken, Automaten für die Abgabe von Getränken usw. sowie Apparaten für die Geschirrspülung, werden die Apparate und Organisationsmittel für das Zahlungssystem in Kantinen und die Zubehöre zur Gestaltung und Ausstattung der Gästeräume, einschliesslich des Mobiliars, des Gedecks, der Raumpflege und der Wäschebehandlung gezeigt. Die Nahrungsmittel-Industrie sowie die Produktions- und Handels-Organisationen für Obst und Gemüse haben die Gelegenheit, ihre für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelten Produkte, Waren, Verfahren und Dienste bekanntzumachen.

Die Spitze der Ernährungswissenschaft trifft sich in Basel

Die rasche Entwicklung auf dem Gebiete der Gemeinschaftsverpflegung — miteingeschlossen Kantinen, Personalrestaurants, Betriebs- und Grossküchen, Krankenhäuser, Anstalten in allen Ländern Europas — macht eine enge Zusammenarbeit mit der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelindustrie, den Apparatefabriken, den Planern und nicht zuletzt mit den Unternehmern selbst notwendig. Es ist daher zu begrüssen, dass erstmals im Interesse aller in Europa eine Internationale Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt wird.

Die Leitung des wissenschaftlichen Programmes dieser Tagung hat PD Dr. J. C. Somogyi, Direktor des Instituts für Ernährungsforschung, Rüslikon-Zürich, übernommen. Bereits haben sich zahlreiche Gruppen aus Kantinen, Werksküchen, Personalrestaurants, Spitälern und Anstalten verschiedener Länder zur Teilnahme angemeldet. Das Programm sieht folgende Vorträge vor:

Mittwoch, den 17. November

- 10.30 Uhr: Prof. Dr. A. Fleisch, Lausanne: «Ausgeglichene Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung»
- 11.30 Uhr: Prof. Dr. H. D. Cremer und Dr. E. Muskat, Giessen: «Nähr- und Wirkstoffverluste bei Lagerung, Zubereitung und Transport»
- 15.00 Uhr: Prof. Dr. H. Aebi, Bern: «Möglichkeiten und Grenzen der Nährwertaufbesserung»

- 16.00 Uhr: Prof. Dr. K. Bernhard, Basel: «Nahrungsfette und ihre gesundheitliche Bedeutung»

Donnerstag, den 18. November

- 9.30 Uhr: PD Dr. J. C. Somogyi, Rüslikon-Zürich: «Die Bedeutung der Früchte, Gemüse und Kartoffeln in der heutigen Ernährung»
- 10.15 Uhr: Prof. Dr. O. Högl, Bern: «Fremdzusätze in Nahrungsmitteln»
- 11.15 Uhr: Prof. Dr. K. Lang, Mainz: «Moderne Konservierungsmethoden und ihre Bedeutung für die Gemeinschaftsverpflegung»
- 15.00 Uhr: Prof. Dr. J. Kühnau, Hamburg: «Die Bedeutung der Fertigmahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung»
- 16.00 Uhr: PD Dr. W. Wirths, Dortmund: «Probleme der Verpflegung von Studenten und Schülern»

Freitag, den 19. November

- 16.00 Uhr: Prof. Dr. M. Demole, Genf: «Diät und Schonkost in der Gemeinschaftsverpflegung»
- 10.30 Uhr: Prof. Dr. F. Bramstedt, Würzburg: «Arbeit und Ernährung»
- 11.30 Uhr: Ing. Kurt Heinzelmann, Zürich: «Die verschiedenen Betriebsarten von Spital- und Kantineküchen und ihre Speiseverteil-Systeme»
- 15.00 Uhr: Dr. med. R. Bunnemann, Hannover: «Soziale und psychologische Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung»
- 15.45 Uhr: Frau Dr. M. Bohren-Hoerni, Zürich: «Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit in der Gemeinschaftsverpflegung»
- 16.45 Uhr: PD Dr. med. K. Bättig, Zürich: «Nervöse Regulation von Hunger und Sättigkeit»

Samstag, den 20. November

- 9.30 Uhr: Prof. Dr. P. Roine, Helsinki: «Ernährungserhebungen und ihre Bedeutung für die Volksgesundheit»
- 10.30 Uhr: Gespräch am runden Tisch: «Zusammenarbeit zwischen Ernährungswissenschaft und Praxis und ihre Bedeutung für die Volksgesundheit»
- Diskussion der Vorträge mit den Referenten Frau Dr. D. Schlettwein-Gsell, Basel, und Dr. M. Zobel, Potsdam-Rehbrücke; Leitung: PD Dr. J. C. Somogyi, Rüslikon-Zürich

Internationale Fachmesse und Fachtagung

Gemeinschaftsverpflegung

17.-22. Nov. 1965

in den Hallen der
Schweizer
Museummesse
Basel



Ausstellungsprogramm:

Kälteerzeugung und Kälteanwendung, Lagern, Rüsten, Zubereiten, Kochen, Backen, Braten, Aufbewahren, Warmhalten, Anrichten, Speisenverteilung, Automaten, Geschirrspülen, Zahlungssystem, Raumpflege, Mobiliar, Wäschebehandlung, Nahrungsmittel, Getränke.

Auskunft: Tel. 061/32 38 50. Telex 62 685
Messe-Sekretariat, Clarastrasse 61, Basel 21/Schweiz

Unsere Inserenten an der Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Basel

	Halle	Stand
Van Baerle & Co. AG, Münchenstein	13	1317
Berkel AG, Waagenfabrik, Zürich	11	1128
H. Bertschi, Brüttisellen ZH	13	1338
E. Bisang, Affoltern ZH	11	1116
Elcalor AG, Aarau	13	1355
ELRO-Werke AG, R. Mauch, Bremgarten	13	1337
Walter Franke AG, Aarburg	13	1311
Henkel & Co. AG, Bratteln	13	1308
KNORR Nahrungsmittel AG, Thayngen	11	1135
Jakob Lips, Küchenmaschinen, Urdorf	13	1347
Oskar Locher AG, Zürich	13	1345
MAGGI AG, Kempthal	11	1183
Metallwarenfabrik AG, Zug	13	1325
A. Rhinow, Basel	13	1305
Seifenfabrik Hochdorf AG, Hochdorf	13	1335
SOLA Besteckfabrik AG, Emmen	11	1112
E. Schlatter, Erlinsbach-Aarau	13	1367
Schwabenland & Co. AG, Zürich	13	1343
Uncle Ben's, W. Kern & Co. AG, Liebefeld BE	11	1202
Weber & Co., Forchstrasse, Zürich	11	1175

Von Stand zu Stand

Van Baerle & Co. AG, Münchenstein

Sauberkeit heisst die Parole an diesem Stand mit seinen Chemikalien, Seifen und Putzmitteln. Die werbetchnisch geschickt gestaltete kleine Ausstellung behandelt im Vordergrund Produkte für die automati-

sche Geschirr-Reinigung: Relavit und Relaxin. Die Firma unterhält einen eigenen technischen Beratungsdienst, welcher die Montage von selbstentwickelten Dosier- und Glanztrocknungsapparaten vornimmt.

H. Bertschi, Maschinen- + Apparatebau, Brüttisellen ZH

Im Stand 1338 wartet ein kleines Unternehmen mit grossen Leistungen auf. Die Firma H. Bertschi, Brüttisellen, demonstriert hier ihre Geschirrwash- und Gläsererspül-Automaten. Alle sieben Modelle funktionieren nach der Devise: 1 Knopf — 1 Druck — und die Maschine läuft. Die grösseren Modelle sind nach Wunsch als Einbau-, Durchschiebe- oder Eckenmodell erhältlich, wobei die Gleitische und Abstellflächen nach Mass ausgeführt werden. Die tadellose Verarbeitung aus besten rostfreien Materialien gewährleistet eine einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer. Der Waschprozess dauert 60 Sek.: dafür sorgen der rotierende Geschirrkorb, die Vollstrahldüsen, mit welchen jeder Teil des Geschirrs oder der Gläser besprüht werden kann.

KNORR Nahrungsmittel AG, Thayngen

Die KNORR-Erzeugnisse sind aus Grossküchen nicht mehr wegzudenken. Sie bilden einen wertvollen Bestandteil der Rationalisierungsmöglichkeiten im Küchenbetrieb. Der Fachmann schätzt die Qualitäts-Produkte aus Thayngen, die ihm beste Gewähr für Rezeptsicherheit, einfache Dosierung und Kalkulation sowie reelle Arbeitsentlastung geben. In Halle 11, Stand 1135 präsentiert der KNORR-Kundendienst eine Serie der beliebten Grossküchen-Erzeugnisse.