**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 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:** 19.07.2025

**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, Rüschlikon-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, Rüschlikon-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 Sattheit»

*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 Volksgegesundheit»

Diskussion der Vorträge mit den Referenten Frau Dr. D. Schlettwein-Gsell, Basel, und Dr. M. Zobel, Potsdam-Rehbrücke; Leitung: PD Dr. J. C. Somogyi, Rüschlikon-Zürich

Internationale Fachmesse und Fachtagung

Gemeinschaftsverpflegung

17.–22. Nov. 1965

in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel

65

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 Nährmittel AG, Thayngen | 11 | 1135 |
| Jakob Lips, Küchenmaschinen, Urdorf | 13 | 1347 |
| Oskar Locher AG, Zürich | 13 | 1345 |
| MAGGI AG, Kemptthal | 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 werbetechnisch geschickt gestaltete kleine Ausstellung behandelt im Vordergrund Produkte für die automatische Geschirr-Reinigung: Relavit und Relaxin. Die Firma unterhält einen eigenen technischen Beratungsdienst, welcher die Montage von selbstenwickelten 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 Geschirrwasch- und Gläserspül-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 Gleittische 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 Nährmittel 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.