

Die Personalnot im Verpflegungssektor - gibt es eine brauchbare Lösung?

Autor(en): **A.Z.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1974)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806567>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Personalnot im Verpflegungssektor – gibt es eine brauchbare Lösung?

Die Schwierigkeiten, gutes Küchenpersonal zu finden, brauchen hier kaum einer besondern Erwähnung.

Ein neuer Weg zur Hilfe, der schon von einem Gross- teil des Gastgewerbes und ebenfalls von Heimen und Spitälern beschritten wird, ist der Anschluss an die **Howeg, Grenchen**. Er ist vor allem dort in Erwägung zu ziehen, wo keine Verpflichtungen im Ort oder im Quartier bestehen. Natürlich kann die Wahl auch ein- seitig, entweder nur für Gemüse oder nur für Fleisch erfolgen.

Was ist die Howeg?

Sie ist ein Dienstleistungsbetrieb, der sich auf die Be- lieferung von vorverarbeiteten und teilweise vorge- kochten, tiefgekühlten Speisen für Grossbetriebe — das sog. Convenience-food — spezialisiert hat.

Wie arbeitet die Howeg?

Fleisch, und dies betrifft alle Fleischarten und -sorten, wird in der eigenen Grossmetzgerei durch gelernte Metzger verarbeitet und nach den individuellen Kun- denswünschen portioniert, so dass es am Bestimmungs- ort nur aufgetaut und zubereitet werden kann.

An tiefgekühlten Frischgemüsen — es handelt sich hier um die sog. französischen Borduelle-Gemüse, die biologisch gezüchtet sind — bietet sie in 18 Sorten an. Fleisch, Kartoffeln und Gemüse können vom Kunden individuell zusammengestellt werden, eine fertige Menuezusammenstellung erfolgt aber auch durch die Howeg.

Was bietet die Howeg?

Eine grosse Arbeitersparnis für die betreffende Küche, da alles Rüsten und Portionieren wegfällt, spitz kal- kulierte Preise, Vielseitigkeit in der Menueauswahl, telefonischer Bestellanfragedienst durch die Liefer- firma, Hauslieferung mit Kühlkette, fachliche Bera- tung mit Rezeptvermittlung, alle **Markenartikel** der Lebens- und Nahrungsmittelindustrie, ebenso der Wasch- und Putzmittelbranche, alle Weinsorten aus der eigenen Weinkelterei; ferner Textilien en gros.

Was verlangt der Anschluss an die Howeg?

Planung und Erarbeitung einer Konzeption in der Küche. A. Z.

Warum Suppe zu den Mahlzeiten?

Man denkt wohl, der Gebrauch, Suppe vor den Mahl- zeiten zu servieren sei aus dem Grunde entstanden, zunächst eine relativ billige Sättigungs-Grundlage zu liefern. Der grösste Hunger wird gestillt, und man braucht weniger von den teureren Hauptgerichten.

Zweifellos kommt den Suppen auch sonst eine wichtige Rolle zu. Der berühmte Arzt Hufeland hat im 18. Jahrhundert in seinem Buch über die Kunst, das men- schliche Leben zu verlängern, rühmend der Suppe ge- dacht. Sie ersetzt, wie er sagt, das Getränk «besonders

Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung (WEG) Zwingliheimstätte 9658 Wildhaus

Veranstaltungen

März bis August 1974

17.—23. März 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie- senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

14.—20. April 1974

Werkstattkurs: **Kerbschnitzen**. Leiter: Fritz Pestalozzi, Nussberg ZH.

11.—19. Mai 1974

Sensitivity — Creativity — Training. Teilnehmer: Max. 16 Per- sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai- ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—3. Juni 1974

Pfingst-Activing. Teilnehmer: Zirka 30 junge Leute, die das Le- ben in einer Gruppe mitgestalten wollen. — Ziel: Versuch über «Spiele für Erwachsene» in konkrete Lebenssituationen einzu- steigen und von da zu gezielter Aktion vorzustossen.

8.—16. Juni 1974

Sensitivity — Creativity — Training. Teilnehmer: Max. 16 Per- sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai- ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—13. Juli 1974

Ferienatelier für Jugendliche von 11 bis 13 Jahren.

28. Juli bis 10. August 1974

Ferien im Atelier 1974. Gestaltendes Tun in zwei Studios: I. Aus- druck in Tönen, Melodien, Wörtern und Bewegungen. II. Spon- tane und gezielte Verwendung von allen möglichen Materialien in zwei oder drei Dimensionen: Malen, Drucken, Kleben, For- men usw. Leitung: Elisabeth Hoffmann, Animatrice, Strasbourg, Gerhard Olbrich, Bildhauer, Bremerhaven, Reto Walt, Diakon, Wildhaus.

11.—17. August 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie- senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

18.—24. August 1974

Werkstattkurs: **Batik und Stofffärben**. Leiterin: Annelies Wiesen- berg SG.

25.—31. August 1974

Werkstattkurs: **Bauernmalerei**. Leiter: Lukas Bonderer, Bischofs- zell TG.

Anmeldungen, Anfragen und Prospekte: Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung, Zwingliheimstätte, 9658 Wildhaus, Telefon Nr. 074 5 24 21.

bei Gelehrten, Frauenzimmern und allen denen, welche ausser Tisch wenig oder gar nicht trinken und die, wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel zuwenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen.» Je älter der Mensch wird, so sagt Hufeland, desto mehr muss er von der Suppe leben.

Kraftstoffe der Bouillon

Fleischbrühe, Bouillon, enthält wirksame Stoffe, die beim Langsamkochen des Fleisches in sie übergehen: Kreatin, Harnsäuresalze, Mineralsalze — sie verleihen