

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA

Band: 56 (1985)

Heft: 10

Rubrik: IGEHO-TECH 85 - eine neue Sonderveranstaltung der IGEHO

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: 06.10.2024

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



11. Internationale Fachmesse
für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie
und Restauration

MESSE-TELEGRAMM

IGEHO-TECH 85 – eine neue Sonderveranstaltung der IGEHO

Unter dem Titel IGEHO-TECH 85 zeigt eine neuartige Sonderschau im Rahmen der kommenden **IGEHO 85, 11. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration – sie findet vom 14. bis 20. November in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel statt** – Systeme und angewandte Technik in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Themen dieser ersten IGEHO-TECH 85 sind: Küchensysteme für Gastronomiekonzepte / Sinnvolle Anwendung von Elektronik in der Grossküche. Darunter sind Betriebsmodelle zu verstehen, die sich durch folgende Kriterien auszeichnen:

- abgerundetes und qualitativ hochwertiges Verkaufsprogramm;
- darauf abgestimmte Küchenausstattung von technisch hochentwickelten Geräten, vielfach unter Einbezug von Elektronik;
- Wirtschaftlichkeit in bezug auf Grundfläche, Apparatebestückung und Personaleinsatz.

An der IGEHO-TECH 85 werden auf über 900 m² rund 80 Aussteller aus Grossküchenindustrie, Innenausstattung- und Möbelbranche, Kassen- und Kontrollsystemen, Betriebsführung, Herstellung von Tafelgeräten, Textilien, Verbrauchsmaterial, Dekoration sowie der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie in 28 Sektoren Beispiele für die Bereiche Küche und Restauration präsentieren: von der Kleinstküche über Lagerhaltung, Kühlzentrum, Verpflegungs- und Service-Systemen bis zu unterschiedlich eingerichteten und technisch ausgerüsteten Pubs, Cafés und Restaurants.

Alle Anlagen stehen unter Praxisbedingungen in Betrieb, um dem interessierten Fachbesucher die Basiskonzepte und die Funktion der technischen Einrichtung klar erkennbar zu machen. Die IGEHO-TECH 85 bietet also praxisnahe Information über den neuesten technischen Stand; sie vermittelt aber auch neue Ideen, kreative Einfälle und Gelegenheit zum Fachgespräch. Dabei ist gleichzeitig für das leibliche Wohl gesorgt. Eine Sonderschau, die eigentlich kein Profi aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung verpassen sollte.

Salz, Molkereiprodukten und Fleisch zu verzeichnen.

Die steigende Zunahme des Backwarenkonsums verteilt sich gleichmässig auf Brot, Kleinbrot und Kleingebäck. Die Zunahme ist durch die wachsende Bedeutung der Zwischenverpflegung zu erklären, während das Brot als Ergänzung des Tagesmenüs im Abnehmen begriffen ist. Dabei ist zu berücksichtigen, erklärt Dr. B. Hohmann-Beck in ihrem Beitrag, dass die Verzehrsgewohnheiten bei Brot in den einzelnen Landesteilen variieren. In der französisch- und italienisch-sprechenden Schweiz hat das Brot als Beilage zu den Hauptmahlzeiten einen wesentlich höheren Stellenwert als in der deutschen Schweiz.

Die Zunahme des Konsums an Kartoffeln ist auf den vermehrten Verbrauch von Veredelungsprodukten, im besonderen von Tiefkühlwaren, zurückzuführen. Die sinkende Tendenz bei den Ausgaben für Milchprodukte wird insbesondere durch die Abnahme bei Milch und Milchkonserven verursacht, während Joghurt, Quark und Rahm in grösserem Umfang verkauft werden als vor zehn Jahren.

Bemerkenswert ist, dass die Ausgaben für Fisch und Fischprodukte im Verlauf der letzten Jahre um die Hälfte zugenommen haben, während die prozentualen Ausgaben für alle Fleisch- und Wurstwaren rückläufig sind. Hier zeichnet sich klar ein Trend zu ernährungsphysiologisch wertvollen Eiweiss- und Mineralstoffen ab, die durch einen niedrigen Fettgehalt charakterisiert sind.

Der von der Ernährungswissenschaft postulierte Übergang zu mehreren kleinen Mahlzeiten scheint Realität zu werden. Man isst und trinkt über Mittag nicht nur in der Kantine, im Restaurant oder in einem Tea Room, sondern auch in einem Fast Food-Betrieb. Ist aber die Schnellverpflegung noch wertvoll? Wird sie den qualitativen Ansprüchen, die an eine Mahlzeit gestellt werden, gerecht?

Aepfel – willkommene Ergänzung der Kleinmahlzeiten

Es gibt kein Nahrungsmittel, das geeignet ist, allein für eine vollwertige Ernährung zu sorgen. Die Nahrung muss deshalb vielseitig und ausgewogen sein. Nur dann wird die Zufuhr aller lebensnotwendigen Nährstoffe in optimaler Menge und in optimalem Verhältnis garantiert. Im Hamburger beispielsweise fehlt eine Reihe von Nährstoffen (einige Vitamine sowie Mineralstoffe und Ballaststoffe). Der Hamburger erfüllt kaum die Ansprüche, die an eine vollwertige Hauptmahlzeit gestellt werden. Die Qualität und Quantität entsprechen eher einer Zwischenmahlzeit, die einer Ergänzung durch andere Nahrungsmittel bedarf. Bei einer richtigen Auswahl der daneben eingenommenen Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Früchte, Salate, Milch und Milchprodukte, Getreideprodukte aus dunklen Mehlen, können die fehlenden oder ungenügend vertretenen Wirkstoffe sicher zugeführt werden. Der Apfel wird als willkommener Spender von Vitamin C und von Ballaststoffen für die Ergänzung der Schnellimbisse hoch geschätzt.

Dr. med. M. Stransky

Gemeinschaftsverpflegung heute

Das Problem einer ausgeglichenen, vollwertigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung gewann in der letzten Zeit ständig an Bedeutung, weil sich immer mehr Menschen auswärts verpflegen müssen. Dies ist die Folge der gleitenden Arbeitszeit, der langen Arbeitswege und der kurzen Mittagspausen. In der Schweiz sind immer mehr Betriebe dazu übergegangen, ihre Mitarbeiter in werk-eigenen Kantinen oder Personalrestaurants zu verpflegen.

Laut der eidg. Betriebszählung im Jahre 1975 verfügen vor allem Gross- und Mittelbetriebe über eigene Verpflegungsstätten. Zwei Fünftel der Betriebe mit Verpflegungsmöglichkeiten geben Hauptmahlzeiten ab und zwei Drittel aller Beschäftigten in diesen Betrieben nehmen dieses Angebot in Anspruch. Heute kann jeder fünfte Erwerbstätige in der Schweiz eine Hauptmahlzeit in einem Personalrestaurant einnehmen. Nach vorliegenden Schätzungen des Schweizerischen Wirtverbandes nehmen rund 1,5 Millionen Personen mindestens eine Hauptmahlzeit pro Arbeitstag in einem Kollektivhaushalt ein.

Trend zu kleineren Mahlzeiten

Trotz einer Zunahme der Verpflegungsbetriebe ist die Zahl der abgegebenen Mittagmahlzeiten in den letzten zehn Jahren

nahezu unverändert geblieben. Eine deutliche Zunahme ist allerdings beim Verkauf von sogenannten «à la carte-Gerichten» zu beobachten. Dies dürfte, wie Dr. Barbara Hohmann-Beck in ihrem Beitrag zum Ernährungsbericht ausführte, einerseits auf die kürzere Mittagspause mit einem Trend zu kleineren Mahlzeiten zurückzuführen sein, andererseits zeigt sich hier bereits ein starkes Bedürfnis nach Auswahl und individueller Gestaltung der Mittagmahlzeit.

Stark zugenommen haben sämtliche Zwischenverpflegungen (Klein-Imbisse, Snacks), die den Empfehlungen nach Verteilung der Nahrungsaufnahme auf mehrere kleine Mahlzeiten entgegenkommen. Entsprechend diesen Entwicklungen haben sich auch die Ausgaben für einzelne Lebensmittelgruppen in der Gemeinschaftsverpflegung geändert.

Mehr Kartoffeln und Fisch, weniger Fleisch

Gemäss Statistik des SV-Service, Schweiz. Verband Volksdienst, haben die Ausgaben für Backwaren, Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Käse erfreulicherweise zugenommen, während die Ausgaben für Fette und Öle weitgehend konstant geblieben sind. Rückläufige Ausgaben sind bei Reis, Teigwaren, Früchten, Zucker,