

Was sagen die Fachleute?

Autor(en): **Vonaesch, Alberto / Peyer, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **62 (1984)**

Heft 5

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-722373>

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.

Was sagen die Fachleute?

Der Schweizer Hotelier-Verein schreibt:

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) führt seit 1969 in rund 300 Hotels die Aktion «Saison für Senioren» durch. Es geht dabei primär um günstigere Aufenthaltsangebote ausserhalb der Schulferienzeit. Im Rahmen dieser erfolgreichen Aktion haben wir festgestellt, dass ältere Leute immer mehr Übernachtungen mit Frühstück bevorzugen und vor allem von der Vollpension absehen. Das bedeutet, dass diese Gästeschicht vermehrt auf weniger essen und kleinere Mahlzeiten umstellt. Unsere teilnehmenden Hotels haben wir daher mit einer Sonderreportage über die Seniorenferien unter anderem auch über die Bedürfnisse im Verpflegungssektor orientiert. Im weiteren zitieren wir die sieben Experten in diesem Bericht: «Der Individual-Tourist zieht Halbpension mit relativ umfangreichem Frühstück vor. Die oft gutgemeinten Ratschläge mit fünf kleinen Mahlzeiten sind nicht gefragt. Der Milchkaffee am Abend ist selten im Gespräch, hingegen sollte Diät möglich sein. Bei Gruppen ist Vollpension das Beliebteste. Die Leute stehen relativ früh auf und wünschen also Frühstück schon um 7.30 Uhr. Das Mittagessen darf leicht sein. Beim Nachtessen um 18–19 Uhr sind überraschenderweise ganze Menüs (mit eher kleinen Portionen) beliebter als sogenannte «Senioren-Mahlzeiten».

Wir wissen heute, dass der Senior gerade in der relativ kleinen Familienhotellerie (durchschnittliche Betriebsgrösse in der Schweiz: 34 Betten) ein gerngesehener Gast ist und in einer Mehrheit dieser Hotels halbe Portionen bestellt werden können. Es wird immer wieder festgestellt, dass der ältere Gast in den Hotels nicht den Mut aufbringt, seine speziellen Wünsche dem Hotelier bekanntzugeben. Schliesslich erwähnen viele Restaurateure, dass auch unter Senioren die Meinungen über die Grösse der Portionen geteilt sind. «Wenn man schon auswärts essen geht, will man etwas haben fürs Geld!» Ihre Umfrage ist ein Ansporn zu weiteren Aktivitäten in der Hotellerie, welche die Senioren gerne als Gäste empfängt.

Schweizer Hotelier-Verein
Alberto Vonaesch
Wirtschafts- und Rechtsdienst

Anzeige

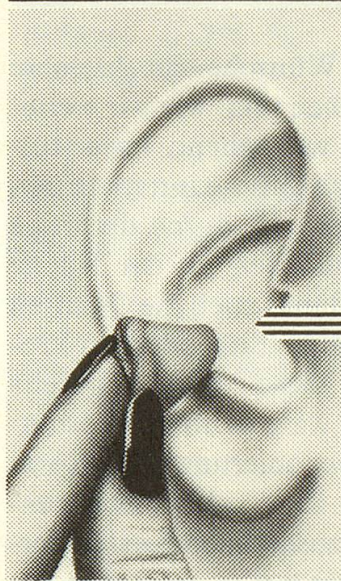
Für Ihre Gesundheit

● Die Solidago-Nierentropfen nach Dr. med. Wirz helfen bei Nieren- und Blasenstörungen. Sie regen die Nierentätigkeit an, reinigen die Nieren, Blase und Harnorgane. Solidago nach Dr. med. Wirz helfen bei Blasenkatarrh, Blasenentzündung und Harnbrennen. Durch gründliche Ausscheidung der im Harn gelösten Salze vermögen die Solidago-Nierentropfen der Nieren- und Blasensteinbildung entgegenzuwirken. Verlangen Sie ausdrücklich die Solidago-Nierentropfen nach Dr. Wirz in der Apotheke oder Drogerie.

● Bei Muskel- und Gelenkrheumatismus, Ischias, Hexenschuss, Arthritis, Lumbago und neuralgischen Schmerzen sind Dr. Engler's Diarén-Schmerz- und Rheumadragées ein gut wirkendes Schmerzmittel, das zusätzlich noch rein pflanzlich beruhigende Wirkstoffe hat. Dr. Engler's Diarén-Schmerz- und Rheumadragées gibt es in Packungen à 40 und 120 Dragées, die Sie sich in jeder Apotheke oder Drogerie besorgen können.

● Haben Sie einen empfindlichen Magen? Ist Ihr Magen übersäuert ... die Verdauung schlecht? Leiden Sie an Magendruck, Völlegefühl, Aufstossen, Magenkrampf, Sodbrennen, Blähungen? Diese Beschwerden können Sie schnell beseitigen mit Dr. Engler's Siddhi-Magenhilfe-Tabletten. Schon 1–2 Siddhi-Tabletten vermögen durch aktive Wirkung viele Erscheinungen eines nervösen Reizmagens rasch zu beheben. Verlangen Sie ausdrücklich Dr. Engler's Siddhi-Magenhilfe-Tabletten.

besser hören



NEU: Mini-Hörgerät

verschwindend klein
im Ohr – wirkungsvoll
und unauffällig.

INTRA INTRA

Leicht zu tragen – schwer
zu sehen. Hergestellt
in unserem Labor in der
Schweiz. Individuell
angepasst durch unseren
Spezialisten.

5000 Aarau	Hintere Vorstadt 16	Tel. 064 / 22 83 52
4051 Basel	Steinenvorstadt 8	Tel. 061 / 23 70 36
3011 Bern	Storchengässchen 6	Tel. 031 / 22 49 65
6004 Luzern	Kapellgasse 6	Tel. 041 / 51 22 43
9001 St. Gallen	St. Leonhardstrasse 32	Tel. 071 / 23 28 37
8023 Zürich 1	Schweizergasse 10	Tel. 01 / 221 25 53

micro-electric MICRO-ELECTRIC
HÖRGERÄTE AG

Der Schweizer Wirteverband meint:

Schon 1975 befragten wir Konsumenten

Das Problem der Grösse der Tellerportionen im Restaurationsgewerbe ist uns im Schweizer Wirteverband (SWV) nicht unbekannt. Wir haben bereits im Herbst 1975 eine ähnlich gelagerte Umfrage durchgeführt. Damals wurden über 8000 Schweizer Frauen ersucht, zu der These «Mir wäre es zumeist lieber, die Portionen wären etwas kleiner, dafür die Preise etwas günstiger» Stellung zu nehmen. Die Auswertung der Umfrage ergab, dass mit dieser These 3139 Frauen einverstanden, 3268 teilweise einverstanden und 1693 gar nicht einverstanden waren.

Vielerorts kleinere Fleischportionen

Aufgrund dieser Ergebnisse haben wir unsere Mitglieder aufgerufen, bei der Angebotsgestaltung diesem Umstand Rechnung zu tragen. Erfreulicherweise dürfen wir feststellen, dass seither vor allem bei Fleischgerichten in vielen Betrieben nicht nur eine Sortenwahl, sondern auch eine Mengenwahl ermöglicht wurde, besteht doch z. B. bei Schnitzel, Kotelett oder Steak teilweise die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Gewichten zu wählen. Für die Beilagen ist diese Wahlmöglichkeit unüblich.

Verständlicher, aber schwer zu erfüllender Wunsch

Obschon wir allfällige Wünsche für kleinere Portionen sehr gut verstehen und, wie wir weiter oben ausgeführt haben, weitgehend unterstützen, müssen wir doch auch auf die innerbetrieblichen Probleme hinweisen, die durch derartige individuelle Wünsche entstehen. In der Küche sind die Rezepturen und damit auch die Quanten ganz genau festgelegt. Durch die modernen Produktionsmethoden sind diese vielfach bereits vorportioniert. Natürlich wäre es unter Umständen möglich, die Vorportionierungen entsprechend zu differenzieren. Eine solche Differenzierung, die auch wieder zusätzliche Kosten verursachen würde, wäre aber nur in grösseren Betrieben möglich, muss doch ein bestimmter Absatz sichergestellt sein, um «Ladenhüter» zu vermeiden und immer frische Speisen servieren zu können. Wir führen es auf diese Bedingung zurück, dass es vor allem die grossen Restaurationsbetriebe sind, die heute schon unterschied-

liche Quantenangebote offerieren. In bezug auf die Menge der Beilagen besteht vor allem ein Kommunikationsproblem zwischen Service und Küche, würde doch die Abwicklung der Bestellung stark kompliziert und zum Teil beinahe unpraktikabel.

Restenproblem bliebe ungelöst

Schliesslich muss auch berücksichtigt werden, dass durch die Einführung von zwei verschieden grossen Tellerportionen wohl mehr Gäste zufriedengestellt werden könnten, dass dadurch aber das Problem der Speisereste noch lange nicht gelöst wäre (dazu müssten sehr wahrscheinlich mehr als zehn Varianten angeboten werden).

Nur geringe Einsparungen zu erwarten

Zum Abschluss möchten wir auch noch auf die kalkulatorische Seite unterschiedlicher Quantenangebote kurz eingehen. Der Warenaufwand für die Erstellung eines Gerichtes ist heute bei weitem nicht mehr der dominierende Kostenfaktor, obwohl viele Gäste noch immer dieser Meinung sind. Die potentiellen Vergünstigungen durch kleinere Portionen würden in den meisten Fällen vermutlich nicht den Erwartungen der Konsumenten entsprechen, d. h. nicht prozentual der Quantenverringerung ausfallen, sondern nur effektiv um den absoluten Betrag der reduzierten Warenkosten. Andernfalls könnte der betriebsnotwendige Bruttoerfolg, der bei den Küchenleistungen sowieso knapp kalkuliert ist, nicht mehr gewährleistet werden.

Der Hinweis auf die Probleme bei der Einführung unterschiedlicher Quantenangebote soll nicht bedeuten, dass wir dieser Problematik ausweichen wollen. Wir werden im Gegenteil in den zuständigen Gremien immer wieder auf diese Problematik hinweisen.

*Schweizer Wirteverband
H. Peyer, Vizedirektor,
Leiter der wirtschaftspolitischen
Abteilung*

(Zwischentitel von der Redaktion)