

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 10

Artikel: Küchenplanung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519396>

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: 15.03.2025

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

3.5. Pflichtkonsum

- Die Neuerungen im Armeeproviantsortiment aufzählen und deren Verwendungsmöglichkeiten nennen

3.6. ACSD im Küchendienst

- Die Anforderungen an eine Kriegsküche und deren Notkochplatz erklären
- Die Beurteilung eines Kellers anhand der im Programm aufgeführten Kriterien vornehmen
- Das Verhalten auf dem Notkochplatz bei den AC-Bereitschaftsgraden interpretieren
- Die Schutzmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln, Trinkwasser, Küchenkorpsmaterial und Brennstoffen für die Lagerung aufzählen und für den Transport richtig anwenden
- Die Verwendung sowie den Unterhalt von Wassersäcken beschreiben und den Gebrauch von Wasserdesinfektions- und Entchlorungstabletten durchführen
- Improvisierte Wasservorräte anlegen

3.7. Felddienst

- Die Vorteile einer Feldküche und einer Anhängerküche aufzählen und beurteilen
- Die Verantwortung als Küchenchef im Zusammenhang mit Hygiene in Feldverhältnissen aufzählen

(Auszug aus Dokumentation 89/90 «ZAK»)

Küchenplanung

Eine neue Publikation des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft SIH

Der Einbau einer funktionstüchtigen, optimal auf die Bedürfnisse ihrer Eigentümer abgestimmten Küche zählt nach wie vor zu den anspruchsvollsten Planungs- und Einrichtungsaufgaben im Wohnungsbau. Zumeist sind dabei die Resultate umso befriedigender, je besser die Auftraggeber und künftigen Benützer über die entsprechenden Möglichkeiten und Probleme Bescheid wissen und je besser sie ihre Wünsche zu artikulieren vermögen.

Ganz im Zeichen dieser Spezialdisziplin der Architektur und Innenarchitektur steht die jüngste, als Sondernummer erschienene Ausgabe der SIH-Verbraucherzeitschrift «Auf Nummer Sicher». Unter dem Titel «Küchenplanung» vermittelt das Heft im Rahmen seines Hauptbeitrags eine Vielzahl von Informationen, Hinweisen und Anregungen für die Planung und Optimierung der Küche.

Neben diesen umfassenden Planungsinformationen, einer praxisorientierten Checkliste und einem «Fehlerkatalog» zur Vermeidung unliebsamer Planungs-Überraschungen enthält die Ausgabe ein – erstmals in dieser Breite und Vollständigkeit erarbeitetes – Materialien-Lexikon, welches über die Eigenschaften und Pflege

sowie die Vor- und Nachteile der im Küchenbau zur Verwendung gelangenden Materialien informiert.

Weitere Beiträge setzen sich mit der Entwicklungsgeschichte der Küche in unseren Breiten und der Optimierung bestehender Küchen auseinander.

Die Sondernummer «Küchenplanung» – ein unentbehrliches Informationsmittel für alle, die sich mit dem Gedanken eines Neubaus oder einer Erneuerung ihrer Küche tragen – ist zum Preis von Fr. 6.– erhältlich beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft SIH, Haselstrasse 15, 5401 Baden, Telefon 056 20 14 01.