

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

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 43 (1972)

Heft: 11

Rubrik: Public relations : wie können Verpflegungsprobleme im Altersheim gelöst werden ?

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: 02.04.2025

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

Wie können Verpflegungsprobleme im Altersheim gelöst werden?

Public Relations

Das Régéthermic-System wird heute als eine der funktionstüchtigsten, ja besten Ideen in der Gemeinschaftsverpflegung bezeichnet. Grundlage des Konzepts ist die zeitliche und örtliche Trennung von Speisenzubereitung und Speisenverteilung. Dadurch lassen sich einerseits Spitzenlasten (und aber auch Flaute) in der Küche und andererseits Transport- und Verteilungsprobleme von Anfang an ausschalten.

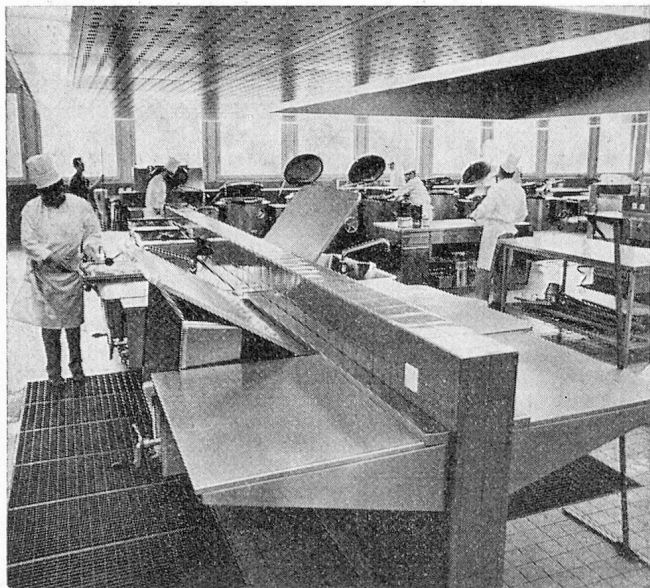
der Konsumation und hat mit den bisher bekannten Techniken (im Umluftofen, Wärmeschrank, auf kleinem Feuer, im Wasserbad oder Pellet-System) nicht das geringste gemeinsam.

Denn Régéthermic arbeitet mit dunklen, schwachen Infrarotstrahlen. Dieses Verfahren erlaubt, die Speisen schonend und sachte auf die Verbrauchstemperatur von 75 bis 80 Grad Celsius zu bringen, ohne dass dabei ein neuerliches

Weise. Vor allem diese Punkte machen Régéthermic einzigartig:

1. Exklusiv-Konzeption

Als einziges System wurde Régéthermic bereits im Konzeptstadium nur auf die Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtet. Das will heissen, dass Régéthermic nicht eine nachträgliche Abänderung oder technische Ergänzung eines bestehenden Speisen-Aufbereitungsprin-



In der Praxis sieht das so aus: Speisen werden zu einem erheblich früheren Zeitpunkt zubereitet, als sie konsumiert werden sollen. In den meisten Fällen geschieht das am Vortag. In erkaltetem Zustand können die Speisen in Ruhe auch für das Auge appetitanregend vortioniert und angerichtet werden. Die nachfolgende Aufbereitung (thermische Regenerierung) geschieht erst kurz vor

Kochen stattfinden würde und ohne dass wichtige Substanzen, wie Nährwerte und Aromastoffe, durch Verdampfung zerstört würden. Im Régéthermic-System aufbereitete Speisen schmecken wie frisch gekocht!

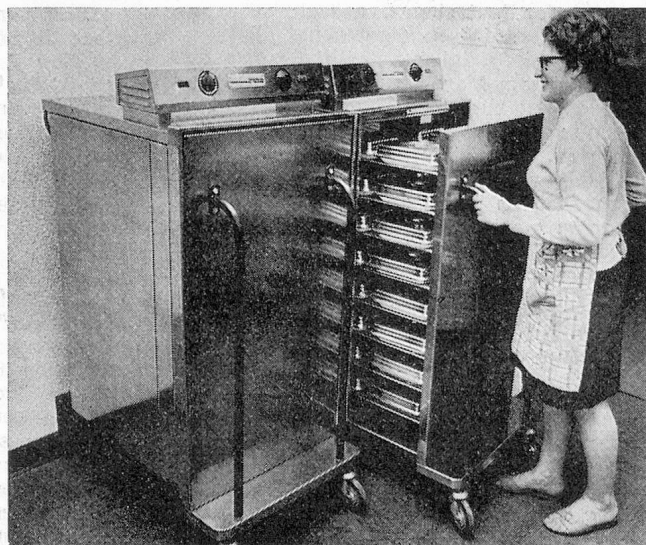
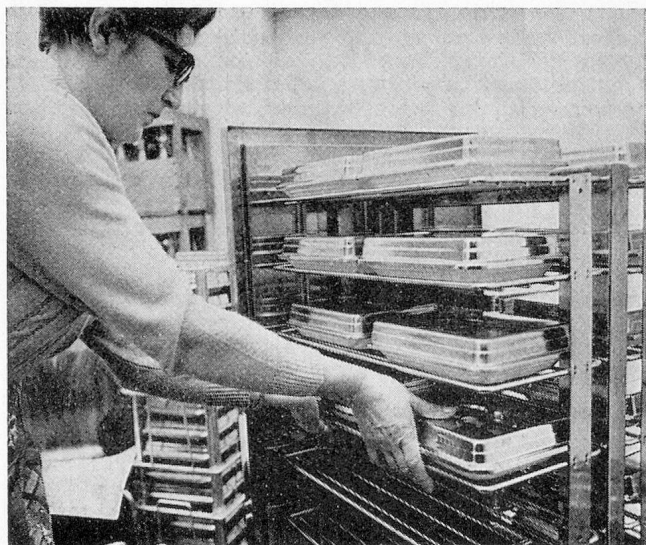
Die 7 Régéthermic-Vorteile

Régéthermic löst Probleme der Gemeinschaftsverpflegung auf neuartige

weisen darstellt. Dadurch ist Régéthermic betriebssicher und im grösstmöglichen Mass wirtschaftlich.

2. Oertliche und zeitliche Dezentralisierung

Bei Régéthermic sind Speisenzubereitung und Speisenkonsumation örtlich und zeitlich voneinander getrennt. Die Verpflegung kann zu beliebigen Zeit-





punkten und von der Küche völlig unabhängig über kleine und grosse Distanzen durchgeführt werden.

3. Verteilungsprobleme existieren nicht

Die Speisen können fertig angerichtet oder in grösseren und kleineren Mengen in **erkaltetem** Zustand transportiert werden. Erst am Ort der Konsumation werden sie auf Esstemperatur gebracht, so dass Transport- und Zeitprobleme eliminiert sind.

4. Sämtliche Speisen sind für Régéthermic geeignet

Die Aufbereitung von Speisen und Mahlzeiten in allen Formen (normal gekocht, vakuumverpackt, tiefgefroren) ist möglich. Ausserdem haben ausgedehnte Laboruntersuchungen gezeigt, dass keinerlei Nährwerte oder Aromastoffe durch die thermische Regenerierung verloren gehen, da Régéthermic nach einem schonenden Prinzip der

Wärmeerzeugung arbeitet. Sogar ein delikates Filet saignant — am Tag vorher gebraten — wird 24 Stunden später wieder heiss und noch immer «saignant» serviert werden können!

5. Immer heisse, pfannenfrische Mahlzeiten

Die unmittelbar vor der Konsumation durchgeführte Aufbereitung garantiert dem Konsumenten stets heisse Mahlzeiten (75 bis 80 Grad Celsius). Der unangenehme Eindruck des «Aufgewärmten» (der möglicherweise bei anderen Aufbereitungstechniken entstehen kann) fällt dahin. Régéthermic-Menüs erfreuen durch ihre auch für das Auge appetitliche Präsentation.

6. Personallastung, Personaleinsparung

Für die Aufbereitung und den Service von Régéthermic-Menüs ist kein Fachpersonal notwendig. Und falls in der



eigenen Grossküche gekocht wird, können mit Régéthermic Stosszeiten wirksam aufgefangen und die Arbeit gleichmässig auf den ganzen Tag verteilt werden.

7. Individuelle Menuwünsche

Das Régéthermic-System erlaubt eine bisher nie gekannte Reichhaltigkeit der Menüpläne. Dank der Voraus-Produktion der Speisen können individuelle Wünsche der Konsumenten problemlos berücksichtigt werden. Dies ist vor allem bei allfällig bestehenden Diätvorschriften durch den Arzt wichtig.

Der Mahlzeitendienst für Betagte im Régéthermic-System

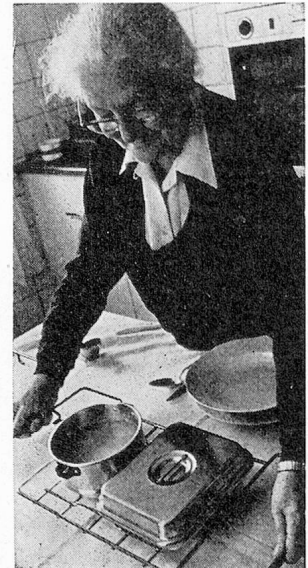
«Mahlzeitendienst» ist die Einrichtung, fertig gekochte Mahlzeiten an die Wohnungstür zu liefern.

Seit einiger Zeit wird dieses System für die Alterswohnungen in Amriswil, in Zusammenarbeit mit dem dortigen Alters- und Pflegeheim, mit Erfolg angewendet. (Verlangen Sie bitte unsere ausführliche Reportage. Terion AG, Tel. 01 65 45 70.)

Wie Sie aus den folgenden Bildern ersehen können, geschieht diese Verpflegungsart völlig problemlos und macht den Beteiligten sichtbar Spass.

Die im Alters- und Pflegeheim gekochten Mahlzeiten werden zu einzelnen Menüs portioniert. Diese Menüs werden durch einen Boten den betagten Ehepaaren gebracht.

In ihrer Küche steht der kleinste Régéthermic-Apparat «2 T». Die Teller und die Suppe werden in den Apparat eingeschoben und thermisch regeneriert. Nach 15 Minuten steht ein schmackhaftes, dampfendes Essen auf dem Tisch; direkt aus dem Régéthermic-Apparat.



Das ganze geschieht mühelos, ohne sich irgendwie die Finger zu verbrennen.

Der Régéthermic-Apparat 2 T braucht kaum gereinigt zu werden, benötigt wenig Platz und ist kinderleicht und völlig gefahrlos zu bedienen. Wirklich überzeugend. Régéthermic ist das System der Gemeinschaftsverpflegung, das in Zukunft sicher in vielen Gemeinden eingesetzt werden wird.

Terion AG, Régéthermic-Suisse
Rietstrasse 37, 8702 Zollikon
Telefon 01 65 45 70.

Einblick in die Tiefkühlfirma Louis Ditzler AG, Basel

Gross aus kleinen Anfängen

Ursprünglich im Jahre 1925 befasste sich Louis Ditzler, der heutige Seniorchef der Louis Ditzler AG, ausschliesslich mit dem Obsthandel. Innert kurzer Zeit nahm dieser Handel einen beachtlichen Umfang an. Ueber die Grenzmarken unseres Landes hinaus wurden weltweite Beziehungen angeknüpft, und grösste Mengen Früchte (Äpfel und Birnen) ausländischer Herkunft importiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg erbaute Louis Ditzler ein Kühlhaus mit angeschlossenem Fabrikationsbetrieb, nahm die Tiefkühlung von Kirschen und anderen Früchten

auf und belieferte damit u. a. die US-Besatzungsmacht in Deutschland.

Als weiterer Zweig wurde in der Folge die Konfitüreherstellung aufgenommen. Ditzler-Konfi ist bald darauf bei jung und alt zu einem Begriff geworden.

Schon früh hatte Louis Ditzler die Ueberzeugung gewonnen, dass in der Tiefkühlkonservierung grosse Zukunftsmöglichkeiten stecken. Die Entwicklung dieses Geschäftszweiges in Amerika und Schweden deuteten darauf hin. In weiser Voraussicht, dass die Tiefkühlung auch in der Schweiz zu gros-

ser Bedeutung gelangen werde, disportierte Louis Ditzler in der neuen Liegenschaft an der Voltastrasse in Basel in grosszügiger Weise Fabrikations- und Tiefkühlagerräume. Sie bildeten die Voraussetzung für den heutigen beachtlichen Ausbau und die Vergrößerung der Tiefkühlproduktion. Anfänglich — 1963 — befasste sich die Firma nur mit der Herstellung einiger Tiefkühlprodukte. Der Spinat stand dabei an erster Stelle und bildet auch heute noch ein wichtiges Ausgangsprodukt im heutigen Tiefkühlsortiment, verlassen doch jährlich über tausend Tonnen in tiefgekühlter Form den Betrieb.