

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 50 (1979)
Heft: 11

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.04.2026

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

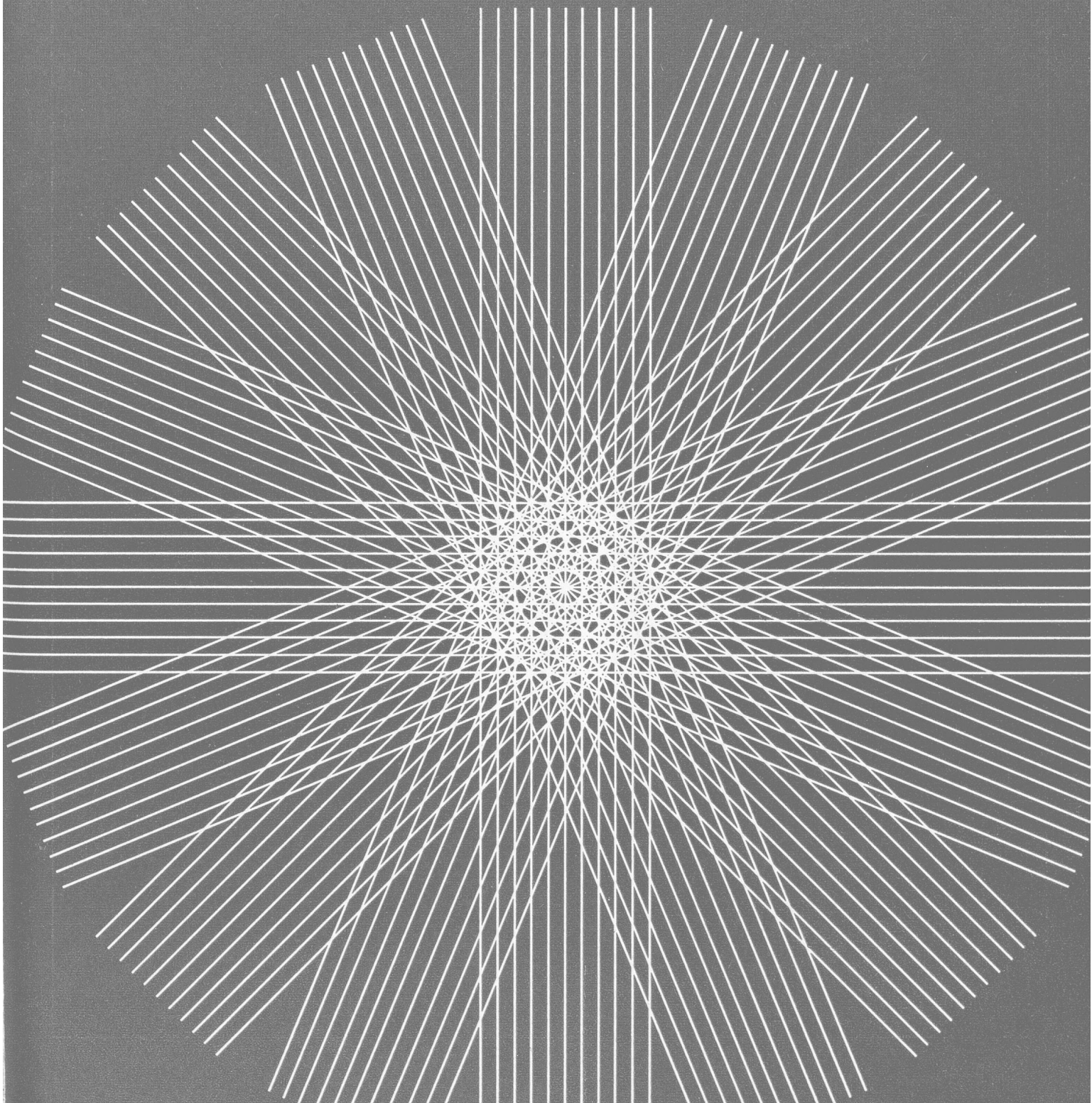
VSA

Fachblatt für Schweizerisches
Heimwesen

Offizielles Organ des
Vereins für Schweizerisches Heimwesen
und der ihm angeschlossenen Regionalverbände
und Fachgruppen

11

November 1979 50. Jahrgang



Neue Strategie gegen die Hauptfeinde in Spitälern.

Das TASKI-Gesamtsystem für Desinfektion und Reinigung

Hauptfeinde in Spitälern? Das sind anerkanntermassen Schmutz, Keime – und Kosten!
Das TASKI-System geht gegen alle drei gleichzeitig vor. Es ist wirksamer, einfacher, schneller und sparsamer als alle bisherigen Methoden.
4 Neuentwicklungen für kombinierte Desinfektion und Reinigung:

1. das Gerät

mit eingebautem 1,5-Liter-Behälter für dosierbare Abgabe der Desinfektionslösung während des Nasswischens. Erhebliche Einsparungen an Arbeitszeit, Material und Instruktionsaufwand.

2. das 3D-Tuch

Frottéartig, vollsynthetisch, optimal durchlässig für Desinfektionslösung, hohes Schmutzaufnahmevermögen.

3. der Wagen

mit zwei grossen, verschiedenfarbigen Behältern für saubere und gebrauchte Tücher (keine Verwechslungsgefahr). Mit Halterung für Gerät und 10-Liter-Kanne.

4. die Produkte

Für die Anforderungen im klinischen Bereich entwickelt und erfolgreich geprüft. Geruchlos. Mit breitem bakterizidem und fungizidem Wirkungsbereich. Langzeitwirkung.

TASKI DS 2000 mit kationischen Ammoniumverbindungen

TASKI DS 2001 mit Aldehyden und kationischen Ammoniumverbindungen



Verlangen Sie unverbindlich
unsere Dokumentation oder eine persönliche Beratung.

TASKI

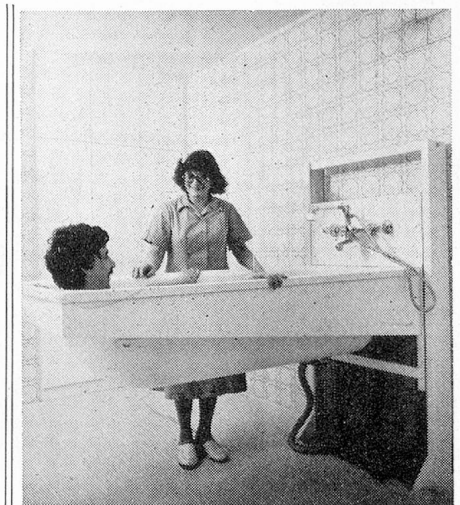
**Totale
Sauberkeit**



A. Sutter AG
9542 Münchwilen/TG
Tel. 073/26 26 26

Hub-Badewannen

Die Neuentwicklung für Krankenhäuser, Behinderten- und Altersheime, zur Unterstützung des Pflegepersonals und Erleichterung des Arbeitsablaufs



Der Hubvorgang erfolgt frei von Strom- und Pressluftanschluss mittels Wasserhydraulik aus dem Versorgungsnetz ab einem Druck von 3 bar

Behinderte, kranke und alte Menschen können rasch und frei zugänglich in Arbeitshöhe gewaschen und gepflegt werden.

Oskar L. Strickler

Med. Apparate

2501 Biel-Bienne Postfach Tel. 032 22 03 71

KOCHEN, WENN SIE ZEIT DAZU HABEN. SERVIEREN, WENN DIE GÄSTE ES WÜNSCHEN. MIT RÉGÉTHERMIC KEIN PROBLEM.

Oder anders ausgedrückt: Auch wenn der Koch nicht rund um die Uhr am Herd steht, ist es in vielen Betrieben, Spitälern, Heimen und anderen Organisationen nötig, jederzeit warme Mahlzeiten zur Verfügung zu haben.

Das ist einfach gesagt. Und ebenso einfach zu machen. Mit dem Régéthermic-System.

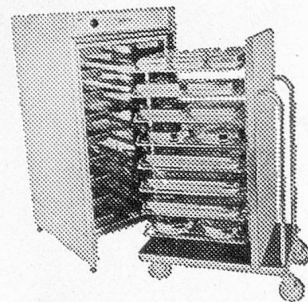
Es arbeitet unabhängig von Küchen-Betriebszeiten. Im vorne herein fertig zubereitete Speisen werden in gekühltem Zustand gelagert und zu gegebener Zeit thermisch regeneriert. Schnell, schonend, hygienisch einwandfrei und ohne die geringste Geschmackseinbusse. Genau dann, wenn Sie es wünschen. Mit Régéthermic können Sie ein «Filet saignant» braten und 24 Stunden später pfannenfrisch und noch immer «saignant» servieren.

Régéthermic bringt die völlige Unabhängigkeit zwischen Zubereiten und Servieren. Und damit die Küche ohne Stress, den Speisesaal ohne ungeduldige Gäste, die auf ihr Essen warten.

Viele namhafte Firmen haben sich für Régéthermic entschieden. Weil sich Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung auszahlt.

REGETHERMIC

DAS SYSTEM - SO GUT WIE IHR ESSEN.



COUPON

- Ich möchte nähere Informationen über Régéthermic.
- Mich interessiert Ihr Konzept für:
 - Personalverpflegung
 - Bankettsystem
 - Spitalverpflegung
 - Altersheimverpflegung
- Mich interessiert auch Ihr umfassendes Zubehörsystem «Nordien» für rationelle Geschirrrorganisation

Name: _____

Firma: _____

Adresse: _____

TERION AG Gastrotechnische Systeme
CH-8702 Zollikon, Rietstrasse 37
Telefon 01/65 45 70

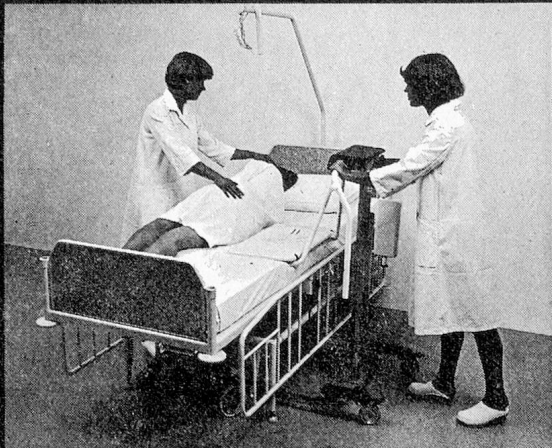
VSA 4

IGEHO Stand Nr. 537 / Halle 25

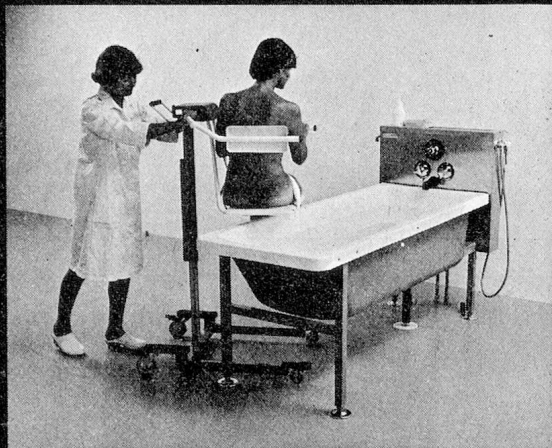
H.J. Geisen, Zollikon

Spitalwannen

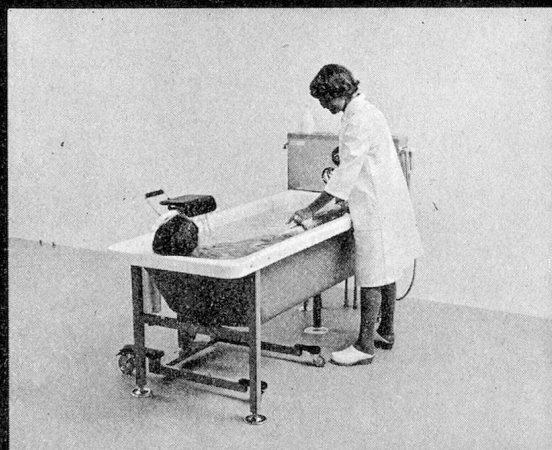
und Patientenlifter mit Sitz



Die Sitzplatte ist über dem Bett abgesenkt. Der Patient wird sanft auf die Sitzplatte übernommen und mit Rückenlehne transportiert.



Patient über Badewanne B-0745 bringen und auf Sitz ins Wasser absenken.



Mit weggeklappten Stützen genießt der Patient volle Bewegungsfreiheit, bleibt aber auf dem Sitz, auf dem er wieder herausgehoben wird.

SIC

SIC AG
Wartenbergstrasse 15
CH-4020 Basel
Telex 62 640
Telefon 061 41 97 84

Frigolement

Frigolement-Import-Gesellschaft mbH
9430 St. Margrethen
Telefon 071 71 32 33

Es lohnt sich, uns zu kennen!

Tradition

Tradition und Erfahrung einer der ältesten Spezialfirmen der Schweiz verpflichten

- Gegründet 1931
- Langjährige Beziehungen zu den Weltmärkten
- Ausgebildetes Fachpersonal

Leistung

Unsere Leistungen sind Ihr Erfolg

- Exklusive Vertretungen
- Marktgerechte Qualität
- Ausgewogenes Sortiment
- Ständig günstige Angebote

Kundendienst

Wir haben noch Zeit für unsere Kunden

- Leistungsfähiger Kundendienst
- 6 Regionale Verkaufslager
- 25 Tiefkühllastwagen im täglichen Einsatz
- 20 Aussendienstmitarbeiter
- Telefonservice

Unser Stolz

Unsere Eigenmarken:

VAL RENO, HAPPY FARM

Der kleine Unterschied zahlt sich aus!

Unter diesen Marken finden Sie nur sorgfältig ausgewählte FRIGALIMENT-Artikel von hoher Qualität zu fairen Preisen

- Fleisch
- Fisch
- Geflügel
- TK-Gemüse

Das gleitende Hebekissen

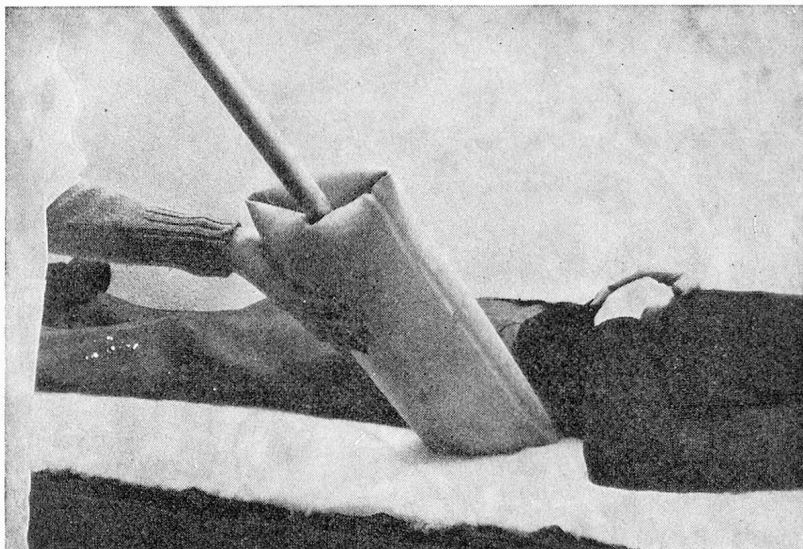
SACON

Das Anheben eines Patienten zur täglichen Pflege oder Wechseln der Wäsche ist mühsam und manchmal ein echtes Problem. Allzuoft klagt das Pflegepersonal über Rückenschmerzen als Folge davon.

Mit dem gleitenden Hebekissen lässt sich der Patient fast ohne Kraftaufwand anheben.

Man muss es gesehen haben, um es zu glauben!

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen oder eine unverbindliche Vorführung.



SACON

Pflegebetten + Rehabilitationsmittel

8910 Affoltern a. A., Tel. 01 761 77 51

«Therma Grossküchen» bietet alle Voraussetzungen für die komplette Grossküche aus einer Hand

«Eine komplette Grossküche aus einer Hand», das heisst für uns nicht nur, dass Apparate und Einrichtungen von einer Firma stammen (das Therma-Verkaufsprogramm – neu auch mit Geschirrwashmaschinen – ist umfassend genug, um jeden Betrieb auszustatten).

Es bedeutet für uns auch: überall dabeizusein, von der Planung bis zur Inbetriebnahme.

Und es verpflichtet uns, auch später für Sie da zu sein, mit einer zuverlässigen Betreuung durch einen gut ausgebildeten und schnellen Kundendienst.

Ob mit grossen oder kleinen Küchenproblemen, bei «Therma Grossküchen» sind Sie gut aufgehoben: Tausende von ausgeführten Anlagen im In- und Ausland beweisen es.

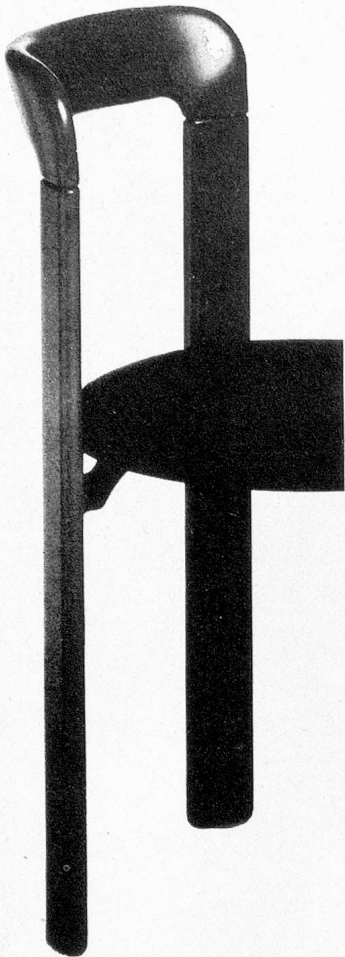
«Therma Grossküchen» bietet immer die zweckmässigste Lösung!



therma

Therma Grossküchen AG
6210 Sursee, Telefon 045-211444
Niederlassungen in:
Zürich, Telefon 01-54 72 25
Lausanne, Telefon 021-27 64 64



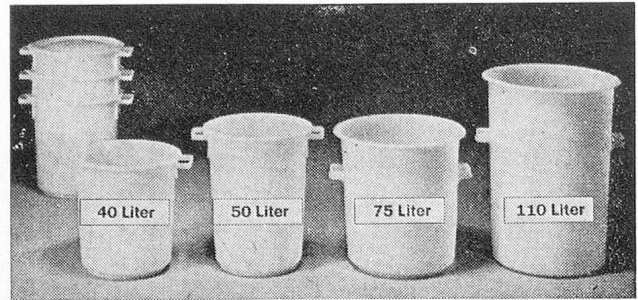


«Stühle aus Stein am Rhein» – Entwicklung und Herstellung von Stühlen und Tischen, z. B. Stuhl Mod. 3330. Design Bruno Rey
Anwendung: Wohn- und Objektbereich

Dietiker + Co. AG, Stuhl- und Tischfabrik, 8260 Stein am Rhein
Telefon 054 · 8 98 11, Telex diet ch 76 297

IGEHO 79 Halle 27, Stand 531

Tonnen aus Kunststoff



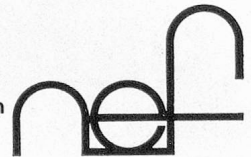
Farbe natur-weiss. Mit Deckel und Fahrgestell erhältlich.
NEU! Dichtschiessender Deckel für 75 l und 110 l Tonnen.
Mit aufgesetztem Deckel sind die Tonnen stapelbar.

Inhalt	40 Liter	50 Liter	75 Liter	110 Liter
Durchmesser licht oben	370 mm	370 mm	460 mm	460 mm
Durchmesser licht unten	330 mm	330 mm	400 mm	420 mm
Höhe	440 mm	555 mm	535 mm	710 mm
Gewicht	2,2 kg	2,4 kg	3 kg	6 kg

Verlangen Sie den Katalog über unser reichhaltiges Behälterprogramm.

Emil Nef + Co.

Kunststoffzeugnisse
Prattelerstrasse 3, 4127 Birsfelden
Telefon 061 - 52 28 00.



Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 23, Stand 235

Damit es besser schmeckt!

Denn unsere Stärke ist und bleibt die Qualität in Verarbeitung und Geschmack:

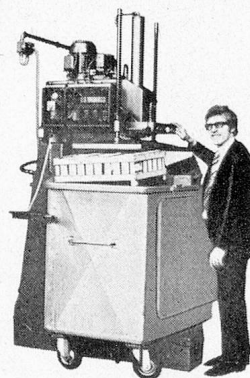


- Suppen
- Saucen
- Bouillons
- Essigkonserven
- Dessertprodukte
- Fleischpasteten
- Senf
- Mayonnaise
- Streuwürze
- Flüssigwürze
- Sulze

Hügli
Nährmittel AG
9323 Steinach
071 46 39 11

Kehricht muss weg!

Mit der individuellen, platz- und kostensparenden Systemlösung der Abfallbeseitigung von Hunkeler



Containerpresse

Die ideale Kehrichtpresse für Warenhäuser, Spitäler, Hotels und Restaurants. Verdichtet Kehricht aller Art bis auf ein Viertel des bisherigen Raumes.

Neu



Kombinationsmöglichkeit mit fahrbarem Holzkasten zur Verdichtung verwertbarer Abfälle.

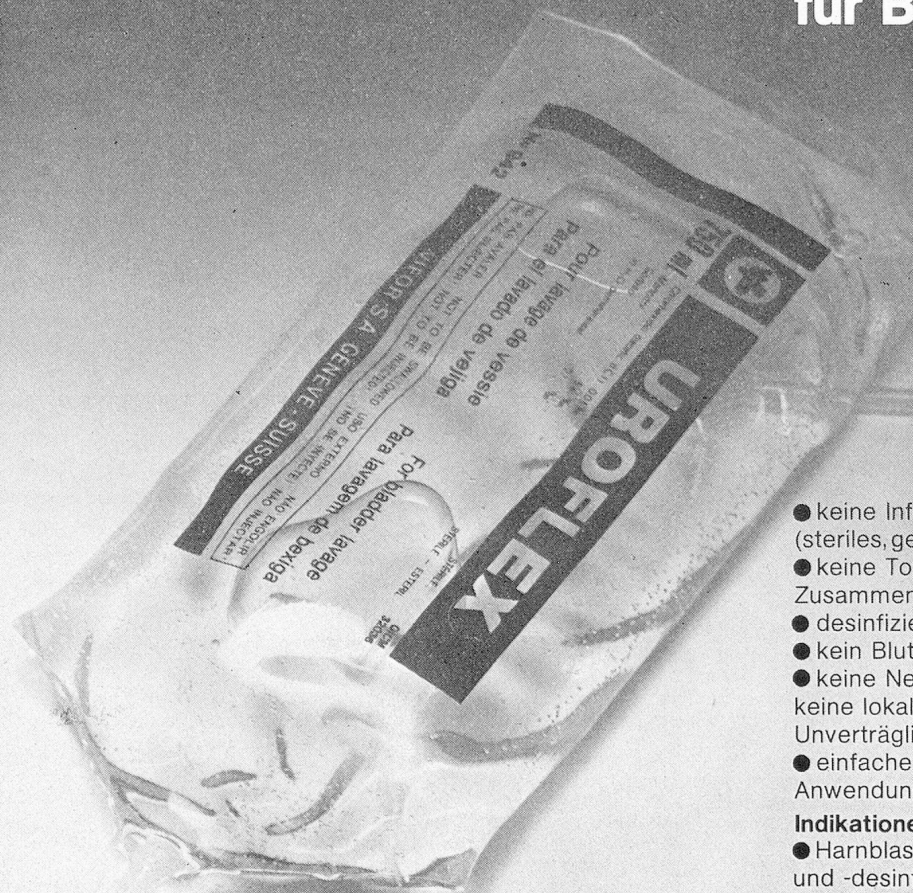


Für fortschrittliche Lösungen
HUNKELER AG
Maschinenfabrik/Abt. Pressen
4806 Wikon
Telefon 062 51 93 33



Möchten Sie mehr darüber wissen? Dann schneiden Sie dieses Inserat aus und senden es uns zu (Absender nicht vergessen)

Vifor bietet mehr: ein steriles Gerät für Blasenspülungen



- keine Infektionsgefahr (steriles, geschlossenes System)
- keine Toxizität dank günstiger Zusammensetzung*
- desinfizierende Wirkung
- kein Blutgerinnungsrisiko
- keine Nebenwirkungen, keine lokale oder allgemeine Unverträglichkeit
- einfache und praktische Anwendung

Indikationen:

- Harnblasenspülungen und -desinfektion
- Spülung nach Operationen, z.B. nach transvesikaler oder retropubischer Prostatektomie

UROFLEX®

*Zusammensetzung:

Chlorhexidindiacetat	0,01 ‰
Mannit	5,4 ‰
Sorbit	27,0 ‰
Aqua demineralisata ad 750 ml	

Kassenzulässig



Vifor S.A. Genève