Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

**Band:** 52 (1981)

Heft: 3

**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**

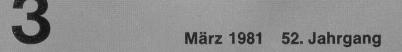
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 29.11.2025

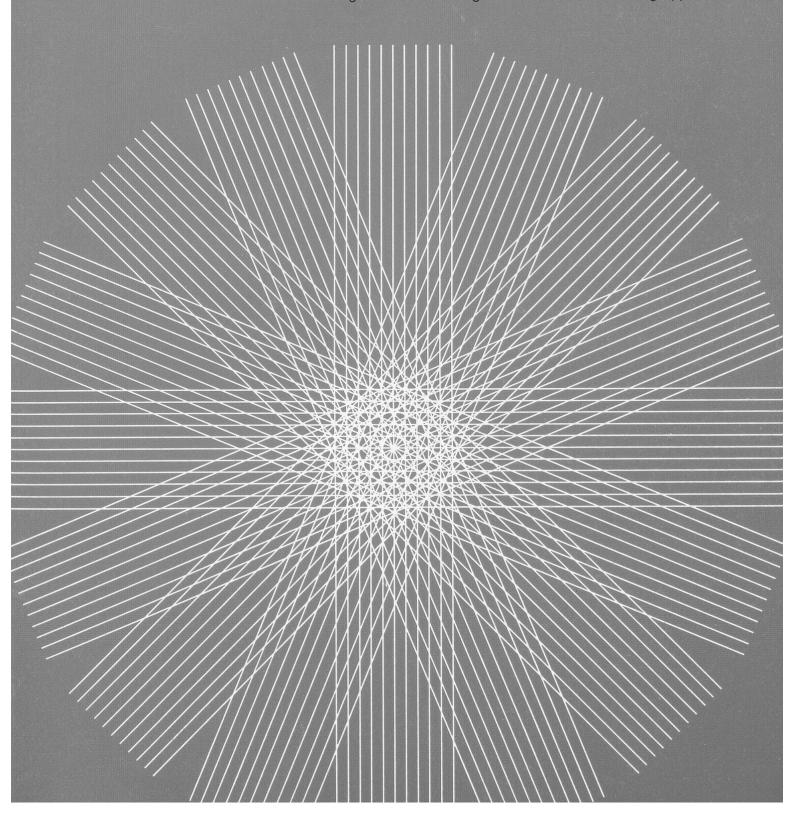
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



# 3 März 1981 52. Jahrgang Schweizer Heimwesen

## **Fachblatt VSA**

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



# SIG SM20

## Der Beckenspüler der Zukunft!

Schweizer Produkt, vollautomatisch, mit Dampfdesinfektion



#### **SM-20 SIC-MERKER**

Ein Schweizer Produkt, neu entwickelt, das alle Kriterien berücksichtigt.

Hygiene – energiesparend – praktische und sichere Bedienung.

#### **Vollautomatisch**

Apparat schliessen und entleeren der Gefässe erfolgen auf «Ellbogenstart».

Kein Anfassen eines Apparateteiles mit kontaminierten Händen.

#### **Dampfdesinfektion**

Sicher – energiesparend – ohne bauliche Probleme auch in Altbauten installierbar.

Verlangen Sie U	nterlagen mit diesem Coupo	on oder per Telefon:
Name/Firma:		
Adresse:		
PLZ/Ort:		
SIC	SIC Ges.m.b.H. Angergasse 19 A-6020 Innsbruck Tel. 5222 81 620	SIC AG Wartenbergstrasse 15 CH-4020 Basel Tel. 061/41 97 84

# 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 vorneherein 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.

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.

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 Ré ☐ Mich interessiert Ihr Konzept für: ☐ Personalverpflegung ☐ Bankettsys ☐ Spitalverpflegung ☐ Altersheim ☐ Mich interessiert auch Ihr umfassendes Zu system «Nordien» für rationelle Geschirror	stem verpflegung behör-
Name:	
Firma:	
Adresse:	
TERION AG Gastrotechnische Systeme CH-8702 Zollikon, Rietstrasse 37	VSA

HJ. Geisen, Zollikon





Verlangen Sie ein Musterpaket. Spezialkonditionen für Abschlüsse.



Mit freundlichen Grüssen



FISCHLIN AG, ARTH Tel. 041 82 13 77/78

## Adia Medical – für Personalausfälle im Spital

Immer mehr Kliniken und Ärzte wenden sich bei Personalausfällen an Adia Medical, den Spezialdienst der Adia Interim. Adia Medical stellt Pflegeund medizinisch-technisches Fachpersonal zur Verfügung, das geprüft und auf seinen Einsatz vorbereitet ist, sofort oder auf einen bestimmten Termin, für kürzere oder längere Zeit.

Wenden Sie sich an die Ihnen am nächsten liegende Adia Filiale. Bestellen Sie die gewünschten Mitarbeiter. Sie brauchen sich weiter um nichts zu kümmern. Wir verrechnen nur die effektiv geleisteten Arbeitsstunden, übernehmen die Sozialleistungen und Freizeit-Vergütungen. Wir erwarten Ihren Anruf.

Adia Medical ein Spezialdienst der Adia Interim

Aarau, 064/24 36 26. Baden, 056/22 39 05. Basel, 061/22 2106. Bern, 031/22 80 44.

Biel, 032/22 44 66. La Chaux-de-Fonds, 039/22 53 51. Genève, 022/217177. Lausanne, 021/20 43 01.

Lugano, 091/23 90 84. Luzern, 041/23 08 28. Neuchâtel, 038/24 74 14. Olten, 062/22 26 44. St. Gallen, 071/22 29 56. Schaffhausen, 053/5 33 36. Solothurn, 065/22 69 69. Vevey, 021/52 86 07. Winterthur, 052/23 94 48. Zürich, 01/211 4141.



