

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: 03.03.2026

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

3

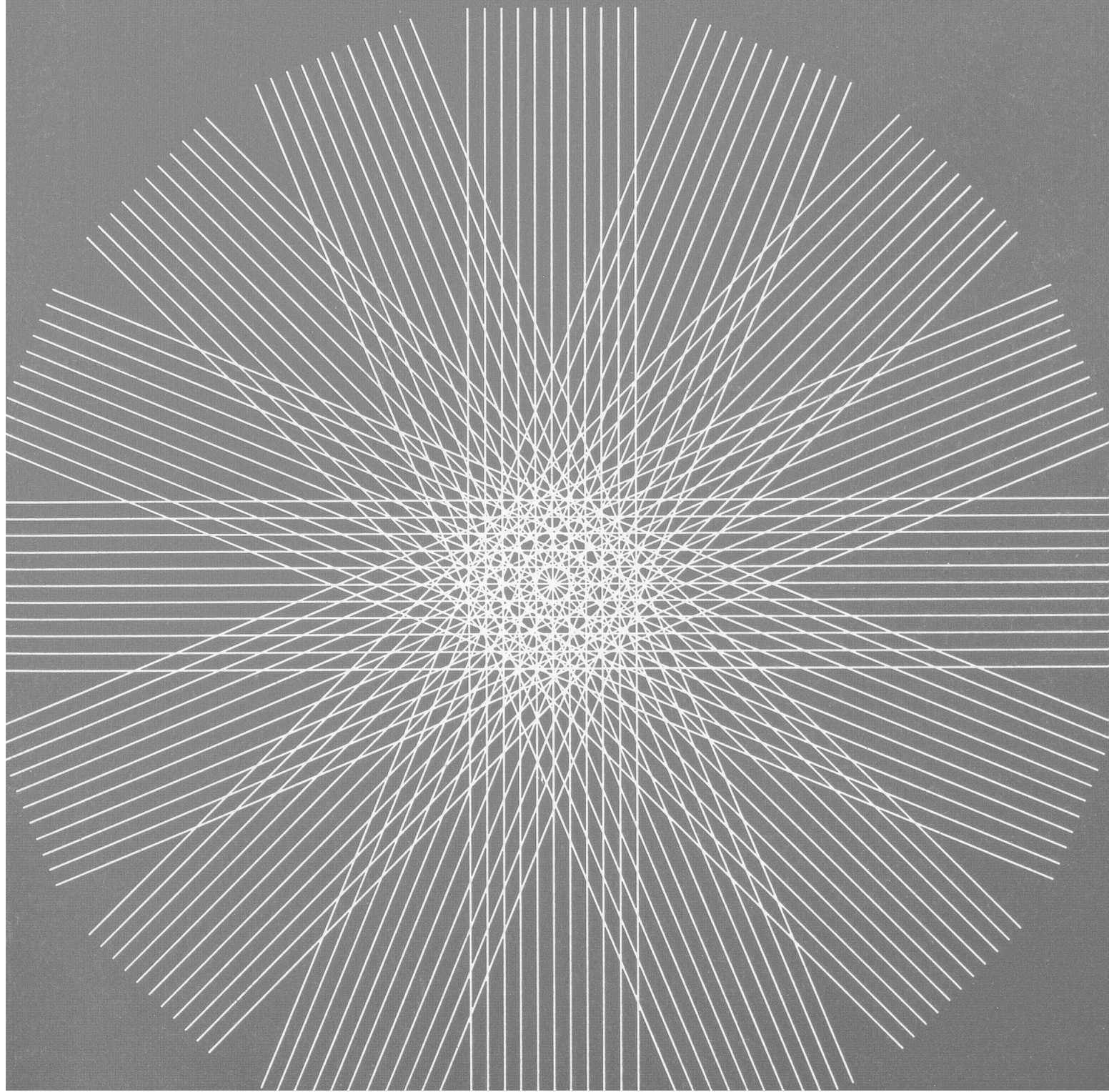
März 1981 52. Jahrgang

Schweizer Heimwesen

18456

Fachblatt VSA

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



SIC SM 20

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 Apparateiles mit kontaminierten Händen.

Dampfdesinfektion

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

Verlangen Sie Unterlagen mit diesem Coupon 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.

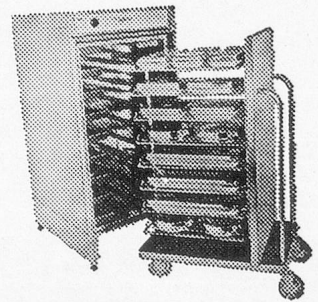
Es arbeitet unabhängig von Küchen-Betriebszeiten. Im vorgefertigen fertig zubereitete Speisen werden in gekühltem Zustand gelagert und zu gegebener Zeit thermisch regeneriert. Schnell, schonend, hygienisch einwandfrei und ohne die geringste Geschmackseinbusse. Genau dann, wenn Sie es wünschen. Mit Régéthermic 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

H.J. Geisen, Zollikon

berndorf
LUZERN

Für Tafelkultur
in schönster Form

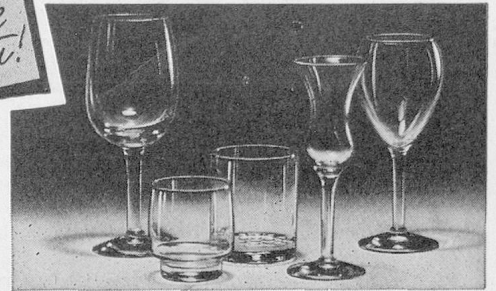


Die Hotelgläser mit der
längeren Lebensdauer aus Amerika.
*auf jeden Fall Glas-Offerte
und Dokumentation verlangen!*

Berndorf Luzern AG
6014 Littau, Tel. 041 / 55 95 05

Zürich, Forchstrasse 55
Tel. 01 / 47 47 16

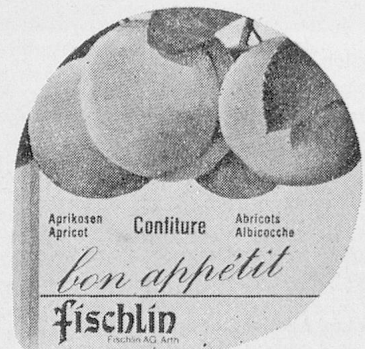
Bestecke,
Hotel-Gläser, -Porzellan



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 Pflege- und 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

ADIA
medical



Aarau, 064/24 36 26. Baden, 056/22 39 05. Basel, 061/22 21 06. Bern, 031/22 80 44.
Biel, 032/22 44 66. La Chaux-de-Fonds, 039/22 53 51. Genève, 022/21 71 77. 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 41 41.