

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
<b>Herausgeber:</b>	Verein für Schweizerisches Heimwesen
<b>Band:</b>	52 (1981)
<b>Heft:</b>	10
<b>Rubrik:</b>	IGEHO 81 eine der wichtigsten europäischen Branchen-Veranstaltungen

#### **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:** 28.01.2026

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

# IGEHO 81

## eine der wichtigsten europäischen Branchen-Veranstaltungen

Die von allen massgebenden schweizerischen und internationalen Fach- oder Branchen-Verbänden und Fach-Organisationen unterstützte 9. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 81, wird vom 12. bis 18. November 1981 wiederum in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel stattfinden. 51 620 kompetente Fachleute haben die 634 Aussteller aus 10 Ländern an der letzten IGEHO im Jahre 1979 besucht. Damit gehört die IGEHO zu den wichtigsten europäischen Veranstaltungen für Unternehmen und Berufstätige aus dem Produktions- und Dienstleistungsbereich des Gastgewerbes, der Gemeinschaftsverpflegung und des Tourismus.

Das Informationsbedürfnis auf diesem Sektor ist grösser denn je, handelt es sich doch um einen Markt mit permanent wechselnden Bedingungen. Neue Trends und sich abzeichnende Verlagerungen zu Beginn eines neuen Jahrzehnts machen die IGEHO 81 zum Kompass, Leitbild und Impulsgeber für kommende Entwicklungen einer zukunftsreichen Branche.

Nebst einem umfangreichen Programm an Begleitveranstaltungen und Sonderschauen steht natürlich das internationale Angebot der Aussteller im Vordergrund. Das klar gegliederte Fachgebiet ist streng nach den Bedürfnissen der Fachbesucher in elf Sachgruppen unterteilt:

- Nahrungsmittel und Getränke
- Grossküchen-Einrichtungen
- Speiseverteilung und Speiseraum
- Hotelraum und Gästezimmer sowie Personalzimmer
- Automaten
- Technische Installationen
- Reinigung und Unterhalt
- Wäscherei und Lingerie
- Betriebsorganisation und Administration
- Planung und Architektur
- Bekleidung / Fachverbände

Nähere Auskünfte erteilt das Sekretariat IGEHO, c/o Schweizer Mustermesse, Postfach, CH - 4021 Basel, Telefon 061 26 20 20, Telex 62 685 fairs ch.

### Der Schweiz. Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung an der IGEHO 81

Auf die Initiative von Herrn Fridolin Forster, Verleger und gleichzeitig Sekretär des obigenannten Fachverbands, wurde 1965 zusammen mit der Schweizer Mustermesse Basel die erste auf die Ausserhausverpflegung ausgerichtete Fachmesse unter der Bezeichnung «Die Gemeinschaftsverpflegung» eröffnet.

Aus bescheidenen Anfängen hat sich in der Folge eine Fachmesse — die IGEHO — entwickelt, die international gesehen heute zu den bedeutendsten und wichtigsten zählt. Sicher hat dazu auch das ständige aktive Mitmachen des SVG beigetragen, dessen Anliegen es immer war, mit speziellen Sonderschauen auf die vielseitigen Aufgaben und aktuellen Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung aufmerksam zu machen und praktische Problemlösungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

### Das aktuelle Thema des SVG an der IGEHO 81: Zwischenverpflegung/ Snacks in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Trend zu kleineren Mahlzeiten, zu kalorienärmer und leichter Kost ist nicht nur in gastgewerblichen, sondern vor allem auch in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Personalverpflegung) unverkennbar.

Die Ernährungswissenschaftler fordern nicht erst seit heute: weniger — dafür häufiger essen. Ihre Empfehlung geht dahin, sich mit kleinen Mahlzeiten zu verpflegen; neben Frühstück, Mittag- und Abendessen werden zwei weitere Mahlzeiten am Vormittag und Nachmittag vorgeschlagen.

Durch eine solche Verteilung der Mahlzeiten über den ganzen Tag passt sich die Ernährung besser in die Arbeitsleistungskurve ein. Die Zwischenmahlzeit am Vormittag verhindert ein zu rasches Absinken vom morgendlichen Leistungshoch in das «Mittagstief»; die zweite Zwischenmahlzeit am Nachmittag kann die Erholung der Leistungsbereitschaft zum Abend unterstützen.

Solcherlei Veränderungen und Empfehlungen stellen die Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung vor zusätzliche neue Probleme, die einer sinnvollen Lösung bedürfen und vor die Aufgabe, den Zwischenmahlzeiten/Snacks verstärkte Aufmerksamkeit zu widmen.

### Die Sonderschau des SVG an der IGEHO 81

In einer vielseitigen und instruktiven Sonderschau mit verschiedenen Schwerpunkten werden in Zusammenarbeit mit zahlreichen Firmen und Lieferanten der Gemeinschaftsverpflegung auf einer Gesamtfläche von rund 300 m<sup>2</sup> praxisbezogene Beispiele und Möglichkeiten aufgezeigt, wie Zwischenmahlzeiten/ Snacks als Ergänzung vernünftig in das Gesamtverpflegungsangebot miteinbezogen werden können.

– Als Beispiele aus der Praxis und als Anregung für die Praxis zeigen SVG-Mitglieder in einer täglich wechselnden «Food-Show» das vielfältige Angebot an Zwischenverpflegung/ Snacks.

– Eine besonders wichtige Funktion innerhalb der Zwischenverpflegung übernehmen die Verpflegungs- und Getränkeautomaten. Die heute verfügbaren Geräte für die verschiedensten Bedürfnisse, ihre Auswahl und Möglichkeiten, der optimale Einsatz am richtigen Ort, wird praxisgerecht durch den Verband der Schweizerischen Verpflegungsautomaten-Industrie präsentiert.

– Führende Firmen der Nahrungsmittelindustrie zeigen auf besonders eindrückliche Weise eine mannigfaltige Auswahl verschiedenster Produkte für die Zwischenverpflegung oder als Snack — vervollständigt mit dem entsprechenden zweckmässigen Geschirr.

– In einer speziell erstellten Fertigungsküche mit SB-Buffet kann der Besucher aus einem ausgewogenen Snack-Angebot auswählen und sich in der gegenüberliegenden «Snack-Cafeteria» in einer der vier individuell gestalteten Pausenzonen — Stehbar, Boulevard, Club oder Treffpunkt — «zwischenverpflegen» und ausgiebige Fachgespräche führen.

Diese Sonderschau richtet sich nicht nur allein an Fachleute, sondern vor allem auch an Unternehmensleitungen, die Verantwortlichen für Personalverpflegung, Verwalter und Personalchefs. Besuchen Sie die Sonderschau des SVG an der IGEHO 81, Rosentalgebäude, Halle 25 (Galerie), Stand Nr. 25.675 — es lohnt sich!

### Standbesprechungen

#### MEIKO-KOBELT AG Fällanden

Halle 24, Stand 447

Die Firma zeigt einen informativen Querschnitt aus dem Meiko-Geschirrwaschmaschinen-Verkaufsprogramm.

#### Meiko-Salat- und Gemüsewaschautomat

Als Neuheit finden die Besucher den Meiko-Salat- und Gemüsewaschautomaten GK 60 mit Frischwasserduche und integrierter Zentrifuge. Kein Umladen des Waschgutes, schonendste Reinigung. Waschkraft, Zeit- und Schwingdauer mittels Vorwähltschalter einstellbar. Das Demonstrationsmodell mit dem Glasdeckel überzeugt jeden Interessenten von diesen unvergleichbaren Vorteilen.

#### Gläserspülmaschinen

Das Modell FV NU mit den 50 x 50-cm-Körben weist unten und oben Wasch-

und Spülarme auf. Grosse Leistung, leichte Bedienung und Reinigung.

#### Durchschiebemaschinen

Das Modell OR 50 H zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit besonders aus. Es wird von oben bedient und weist eine seit über 15 Jahren bewährte hydraulische Hebe- und Senkvorrichtung auf, die das Arbeiten mit dieser Maschine, besonders für weibliches Personal, als sehr angenehm empfinden lässt und keinen störenden Aufbau aufweist.

Das Durchschiebemodell DV 120 B bietet den Vorteil, dass dank dem robusten 2,7-PS-Pumpenmotor und dem Intensivprogramm auch die unzähligen Küchenutensilien gewaschen werden können. Die Gleittische werden auf die bestehenden Platzverhältnisse zugeschnitten. Sämtliche erwähnten Modelle können mit einem eingebauten Wasserenthärter, mit entsprechenden Kontroll-Lampen, geliefert werden. Größere Betriebe finden das Doppelkorb-Durchschiebemodell DV 160 mit einer Stundeneleistung von zirka 1600 Tellern.

#### Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen, Umlaufanlagen

Alle diese Grossmaschinen sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte, wie Eckumlenkungen, um 90 oder 180 Grad, automatische Eckeinschübe, Rollen-gleittische, Abstell- und Sortiertische, Einweichrolli für Bestecke, Abfall-Rolli usw., ergänzt werden.

Gerne zeigen und erklären die geschulten Berater die Vorteile der Abluftwärmerückgewinnung mit Mehrfach-Gegenstromkondensator, die nicht nur Betriebskosten reduzieren, sondern auch Kühlwasser sparen.

#### Behälter- und Küchengeschirr-Waschautomaten

Casserolen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebinden aus Bäckereien, Metzgereien, Hotel- und Restaurantküchen usw. anfällt, kann in den Durchschiebemodellen DV 240 B und DV 260 B oder in den Frontmodellen FV 120 B und FV 240 B (Klapptüren für bequeme Bedienung mit Stoßdämpfern versehen) sauber gereinigt und gespült werden.

#### Spezialwaschmaschinen

Einen besonderen Namen hat sich Meiko durch die Herstellung von Spezial-Waschmaschinen verdient. So werden beispielsweise Tierkäfige, Farbtöpfe, Laborgläser- Speisetransportbehälter, Abfall-Container usw. in Meiko-Maschinen gewaschen.

#### Neu: ENK-Masskörbe

Die Besucher finden am Meiko-Stand die ENK-Körbe (Europäische Normenkommission). In Zusammenarbeit mit dem Schweiz. Hotelier-, Wirt- und SVG-Verband wurden diese Vollkunststoff-Körbe entwickelt. Sie weisen se-

rienmäßig GN-Schienen auf. Die Körbe sind preisgünstig, jedes Gläserproblem wird dank der steckbaren Einteilung gelöst. Ob grosse Burgundergläser oder Bierhumpen, für jeden Fall kann die Höhe und Einteilung nach Mass zu günstigen Preisen geliefert werden. Dank diesen Geschirr- und Gläserköben kann jede Abwaschanlage rationalisiert werden.

#### Steckbecken-Reinigungsautomaten

Die Besucher von Spitätern und Heimen werden hier auch die bewährten Steckbecken-Reinigungsapparate mit der patentierten Pumpenautomatik finden. Aus Platzgründen können keine kompletten Ausgusskombinationen gezeigt, aber gerne geplant werden. Ausgestellt ist eine Kleinst-Pflegekombination mit kompletter interner Verrohrung, mit eingebautem Spülkasten für die Ausgussringspülung usw. Nur noch 2 Anschlüsse und 1 Ablauf erforderlich!

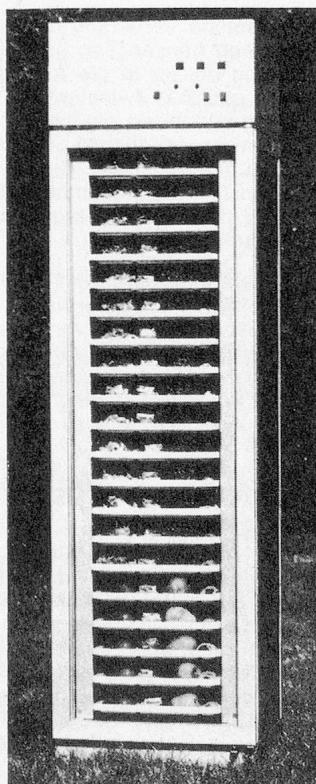
### Locher Handels AG 8034 Zürich

Halle 25, Stand 641

#### Heiss + Kalt

Heisses Fleisch + Gemüse — kalte Salate + Desserts — beides auf demselben Tablett pünktlich servierbereit!

Der erste automatische Verpflegungs-schrank, der komplette Menüs gleichzeitig erhitzt und kalt hält, wurde kürzlich vom Generalvertreter Schweiz (Locher Handels AG Zürich) im Casino Zürichhorn der Fachpresse vorgestellt. Mit der neuartigen Verpflegungsstation können Mahlzeiten lange vor der Ver-



Verpflegungsschrank RESTORAL TE 20



pflegungszeit vorbereitet werden (Kühl-lagerung bei + 3 Grad Celsius), das Erhitzen erfolgt automatisch (ohne Personal), und — erstmals partiell — auf dem hinteren Teil des Tablets (Kern-temperatur 65 Grad Celsius), während Salate, Getränke und Desserts auf dem vorderen Teil desselben Serviertablets kühlgelalten werden.

Modernste Technik und ansprechendes funktionelles Styling sind geschickt kombiniert. Zuverlässigkeit der Funktion und konsequente Austauschbarkeit aller Elemente innert weniger Minuten sichern stete Betriebsbereitschaft.

Eine bemerkenswerte Neuheit, die überall dort, wo Menüs ohne Personal pünktlich bereit sein müssen (Grossbetriebe mit Nachschicht, Ausflugsrestaurants, Veranstaltungen usw.), mit Erfolg zum Einsatz gelangen wird.

### Therma Kälte + Klima 5001 Aarau

Ein komplettes Kühl- und Tiefkühl-Ap-parateprogramm für das Gastgewerbe stellt Therma Kälte + Klima vor: Schweizer Produkte für Schweizer Ansprüche, auf den heutigen Stand der Technik gebracht dank ausgewiesinem Know-how des Herstellers im Bereich der in-dustriellen Kältetechnik.

Qualität, die Schweizer Ansprüchen zu genügen vermag, findet man zum Bei-spiel als Hauptmerkmal bei den **GN-Kühl- und Tiefkühl-schränken**: Sie werden gezielt für höchste Beanspruchung und härteste Einsatzbedingungen ge-baut und weisen darum Außen- und Innengehäuse aus hochwertigem Chromstahl auf. Die 60-mm-Rundum-Hartschaumisolation macht sie zu echten Energiesparern.

Vielfalt, Variabilität und Robustheit kennzeichnen die **Kühl- und Tiefkühl-korpusse** für Buffet und kalte Küche. Die im Baukastensystem fabrizierten Korpusse gestatten bei Umbauten wie bei Neubauten eine exakte Abstimmung auf die jeweiligen Bedürfnisse des Be-triebs.

Höchste Anpassungsfähigkeit zeichnet aber auch die **steckerfertigen Kühl- und Tiefkühlzellen** aus. Denn auch hier sorgt ein durchdachtes Baukastensy-tem für perfekte Ausnützung des zur Verfügung stehenden Platzes und für extrem kurze Montagezeiten von wenigen Stunden.



Gastro-Norm-Kühlschrank aus der in Aarau fabrizierten, robusten Vollchromstahl-Linie von Therma Kälte + Klima

Die zahlreichen, im gastgewerblichen Betrieb notwendigen Kühlapparate und -anlagen produzieren bekanntlich beachtliche Mengen von Abwärme. Für die sinnvolle Rückgewinnung dieser kostbaren Energie präsentiert Therma Kälte + Klima **Wärmepumpenboiler**, welche nach kurzer Amortisationszeit kostenlos warmes Wasser liefern.

Schliesslich werden ausser den erwähnten Apparaten am Stand auch Kühlvitrinen sowie leistungsfähige Glace- und Softiceautomaten gezeigt.

## HAPAG AG 5033 Buchs bei Aarau

Halle 23, Stand 405

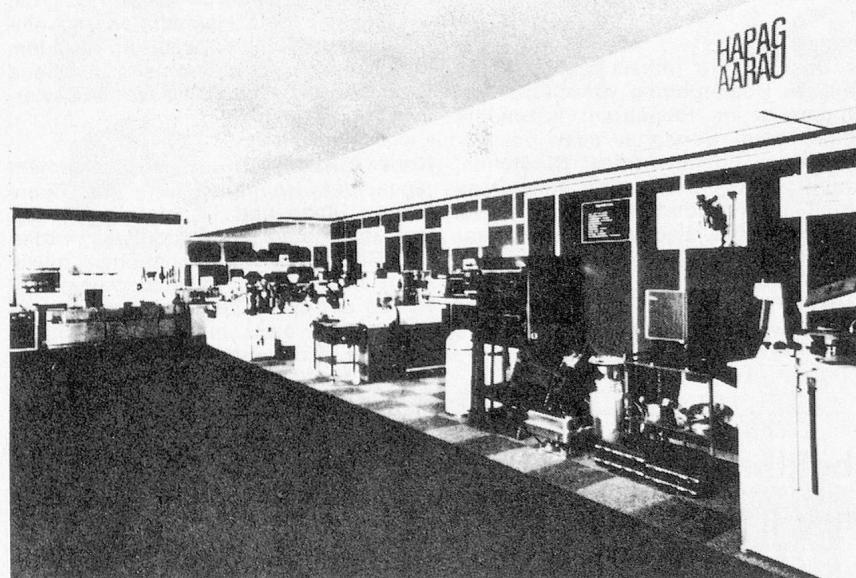
Nachdem die HAPAG seit der letzten IGEHO ihr Verkaufsprogramm um 16 weitere interessante Artikel und Apparate erweitert hat, musste auch der IGEHO-Stand vergrössert werden. Ha-

pag-Produkte sind auch weiterhin nur über den Fachhandel erhältlich. Hapag stellt an der IGEHO wie bisher ausschliesslich im Interesse Ihrer Wiederverkäufer aus, mit dem Ziel, deren Anstrengungen um eine fachlich versierte Beratung und Bedienung zu unterstützen.

Auch diesmal sind am Hapag-Stand verschiedene Neuheiten zu sehen: Mit der Apfelschäl- und Teilmaschine Mod. KALI lassen sich Äpfel in einem Arbeitsgang schälen, entkernen und teilen. Der Apparat zum Scheiden von Frisch-Eiern Mod. LE PARE ermöglicht das Teilen von zirka tausend Eiern pro Stunde. Mit den Crêpe-Apparaten und Waffeleisen Mod. SOFRACA wird dem aus Frankreich kommenden Crêpe-Trend entsprochen. Die Kunststoff-Bürsten Mod. VIKAN haben eine bis zu zehnmal längere Lebensdauer als herkömmliche Bürsten. Flambier- und Patisserie-Wagen Mod. ARA-INOX ergänzen das Wärme- und Servierwagen-Programm. Der Reklame-Koch Mod. DEKO zeigt dem Passanten an, wo man gut isst. Die Steamer/Dämpfer Mod. STEAMOVAR ermöglichen das sanfte, drucklose Garen. Die Schne- und Schwingbesen Mod. CHEF sind als einzige wasserdicht und ausbalanciert. Auch die seit dem letzten Jahr vertriebenen Eiswürfel-Maschinen Mod. MARVEL, Speise-Eis-Maschinen Mod. MINI-GEL, Hot-Drink-Apparate Mod. UGO-LINI und die Lachs- und Beefbretter sowie die Schinkenklemmer vervollständigen diese Liste.

Als absolute Messe-Neuheiten dürfen die Filter-Kaffeemaschinen mit eingebautem Heisswasser-Hahn Mod. ANIMO gelten sowie die Milcherhitzer, vollständig aus rostfreiem Stahl gearbeitet (inkl. Behälter) Mod. GROUARD mit 6 und 15 Liter sowie 2 x 15 Liter Inhalt. Daneben wird am IGEHO-Stand das ganze HAPAG-Sortiment gezeigt.

Am Stand 405 in der Halle 23 (direkt neben den Rolltreppen, wie bisher) gilt wie immer die Devise: Hapag-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser.



## Berndorf Luzern AG

Halle 24, Stand 341

Unter dem Motto «Neue Ideen für die traditionelle Speisenverteilung» präsentiert Berndorf Luzern seine unverwechselbaren Spezialitäten für Spitäler, Heime und Kollektivhaushalte. Sie alle wurden für den strapaziösen Alltag mit kompetenten Fachleuten der Speisenverteilung und in engster und ständiger Zusammenarbeit mit spezialisierten Produzenten entwickelt. Caldomet Speisenverteilanlagen, Multimet Kantinen- und Heimverpflegungssystem, Marken-Hotelporzellan von Gebrüder Bauscher und Schönwald, Libbey Gastronomiegläser und vieles andere sind die echten Schlüssel für Speisenverteilung in rationellster Form.



Neue Ideen für die traditionelle Speisenverteilung bei Berndorf Luzern AG

## A. Cleis AG, 4450 Sissach

Halle 24, Stand 241

### Waschen — Trocknen — Bügeln

Am Stand präsentiert die Firma einen umfangreichen Ausschnitt aus ihrem Verkaufsprogramm.

Für die Beratung bei der Anschaffung einzelner Maschinen oder für die Planung ganzer Anlagen stehen die Fachleute der CLEIS AG gerne zur Verfügung. Dank jahrelanger praktischer Erfahrungen sind sie in der Lage, den Interessenten in allen Belangen der zweckmässigen und wirtschaftlichen Wäsche-Verarbeitung sachlich, einwandfrei zu beraten.

Ein Standbesuch lohnt sich in jedem Falle, sei es für den Kauf oder rein informativ.

**NEU: PROFIMAT** — die neue Waschautomaten-Generation von CLEIS.

**Waschautomaten** für den gewerblichen Dauerbetrieb mit 6, 10, 15, 20 und 30 kg Fassungsvermögen. Mit den Programmen kann jede Art Wäsche gewaschen werden. Durch die unbegrenzten Variations-Möglichkeiten eignen sich die Maschinen für alle Gewebearten und Verschmutzungen.

Die wichtigsten Besonderheiten von CLEIS-PROFIMAT: Schnellprogramme — Sparprogramme — Schongang — Einbaumöglichkeit für Spezialprogramme — separate, stufenlose Temperatur-einstellung — geeignet für Pulver- und Flüssigwaschmittel — verschiedene Be-heizungsarten — Möglichkeit für Warm- und Weichwasseranschlüsse usw.

Die ideale Ergänzung zu den Wasch-automaten ist die **Wäscheschleuder**. Diese wird mit Recht als die «Energie-sparmaschine» in der Wäscherei ge-wertet. Alle Modelle zeichnen sich aus durch die hohe Schleuderdrehzahl (Schnellläufer), diese bewirkt einen enormen Trocknungseffekt (Restfeuchtigkeit unter 44 Prozent) — ihre Sicher-heitsabdeckung — die automatische Steuerung mit Zeitwahl — die wäsche-schonende Glattwandtrommel und ihre auf die Waschautomaten abgestimmte Baureihe mit 6—7, 10—12 und 17 bis 20 kg Ladegewicht.

**Wasch-Schleudermaschinen** (Extraktoren) mit 7, 10, 14, 30 und 40 kg Fas-sungsvermögen vereinigen den Wasch-automaten konventioneller Bauart und die Wäscheschleuder zu einer einzigen Maschine. CLEIS-GUDRUN-Extraktoren sind besonders robust gebaut und ge-währleisten einen störungsfreien Be-trieb. Die Maschinen sind für alle Be-heizungsarten lieferbar. Programm-steuerung mit Tasten oder Kartenauto-matik.

Zum Trocknen der Wäsche liefert CLEIS **Tumbler** in verschiedenen Grössen. Durch die in der Praxis erprobte Füh-rung des Luftstromes wird mit wenig Energieaufwand eine schnelle, gleich-mässige Trocknung erzielt. Mittels Zeit-uhr und stufenlosem Thermostat mit Anzeige kann jede Gewebeart auf die gewünschte Restfeuchtigkeit getrocknet werden. Maschinen für alle Beheizungs-arten.

CLEIS ist die einzige Firma in der Schweiz, die eine komplette Baureihe von **Bügelmaschinen** herstellt. Mit Wal-zenlängen von 60, 85, 100, 140, 175, 200 und 220 cm ist eine jeder Betriebs-grösse angepasste Maschine lieferbar. Die sinnvollen Konstruktionen der CLEIS-Glättemaschinen ermöglichen ein rationelles Bügeln und erbringen wesentliche Arbeits- und Energie-Ein-sparungen: maximaler Finish/minimaler Zeitaufwand!

**NEU:** patentierter CLEIS-Federband-Dauerbelag für Muldenglättemaschi-nen. Dieser wird in den eigenen Werk-stätten in Sissach hergestellt und eignet sich auch für die Montage auf klei-neren Walzendurchmessern (ab 20 cm). Infolge der hohen Elastizität dieses neuen Belages können Wäschestücke verschiedener Dicke im gleichen Durch-gang einwandfrei gebügelt werden. Eine Nachbewicklung ist auf Jahre hinaus nicht mehr notwendig. Der federnde Belag verformt sich auch nicht bei an-spruchvollstem Dauerbetrieb. Das Ab-schlusstextil besteht aus hochhitze-be-ständigem Material.

CLEIS liefert auch Wagen, Geräte und Einrichtungen für den mühelosen Trans-port der Wäsche inner- und ausserhalb der Wäscherei und Lingerie.

**NEU:** ist der Standort der A. CLEIS AG an der IGEHO 1981: Halle 24, Stand 241.

## **Hero Conservern Lenzburg**

**Halle 24, Stand 351**

An der IGEHO wird HERO die neuen Produkte in ihrer Anwendung zeigen. Dabei sollen die modernen Geräte, wie Convektomat, Salamander, Mikrowellen, aber auch das altbekannte Bain-Marie zum Zug kommen.

Eigentliche Neuheiten, nur von Hero hergestellt, sind die Gastro-Norm-Flachschalen (26,5 x 32,5 cm), welche in alle modernen Geräte der heutigen Grossküchen passen. Nach der Einführung von Cannelloni, Triangoli und Gratin dauphinois sind dieses Jahr neu die LASAGNE. Die Gastro-Norm-Flach-schale ist stapelbar, platzsparend, eignet sich zum Gratieren oder zum Erhitzen im Wasserbad, ist ohne Kühlung zwei Jahre haltbar und ihr Inhalt, dank der flachen Form, innert 20 Minuten zubereitet. Bei Personalmangel ist man über diese Art von convenience beson-ders froh. Leere Schalen sind ideale Vorratsbehälter oder nehmen als Ab-fall ineinandergeschachtelt fast keinen Platz weg.

Erstmals stellt Hero auch Ketchup in der Dose Nr. 10 (Inhalt 3400 g netto) mit einer Dosierpumpe vor. Diese Ein-richtung ist im Restaurant besonders geeignet beim Servieren oder bei der Abgabe von Pommes frites, Würstchen, Hamburger, Grillfleisch usw. Eine Dose enthält über hundert Portionen, die im Nu serviert sind, also wiederum kosten-sparend.

Ferner präsentiert Hero Maronenpurée in der Anwendung, das heisst, Desserts

werden aus einer modernen Presse serviert und mittels einem neuen Ge-rät mit Rahm garniert. Das Maronen-purée im 2,5-kg-Alu-Beutel ist über ein Jahr haltbar und darf nicht tiefgekühlt werden. Es bietet damit den Vorteil, dass es jederzeit sofort servierbereit ist. Beachtenswert ist das Füllen der Presse aus dem flachen Beutel, wo äusserste Hygiene möglich ist. — Ge-samthaft gesehen werden alle diese Produkte den heutigen Anforderungen gerecht; sie sind: personal-, platz- und zeitsparend.

## **Hero Conservern Lenzburg**

**5600 Lenzburg**

Marketing-Abteilung, Tel. 064 50 11 51

## **Inauen Stuhl- und Tisch-fabrik AG** **9100 Herisau**

**Halle 27, Stand 471**

### **Ein Stuhlprogramm für Alters- und Pflegeheime**

Die Firma Inauen Stuhl- und Tischfa-brik AG, Herisau, zeigt auch dieses Jahr eine breite Auswahl von verschie-denen Mehrzweckstühlen für den Grossraumbereich. Besondere Beach-tung verdienen ihre zwei Stuhlprogra-mme, bei deren Entwürfen die besonde-ren Anforderungen von Heimen, und insbesondere Alters- und Pflegeheimen mitberücksichtigt wurden: die Modell-reihen IS 440 und IS 433.

Der Stuhl IS 440 P ist besonders leicht und handlich. Sein Gestell ist aus Rundholz, Sitz und Rücken sind gepolstert. Trotz seiner Leichtheit ist dieser Stuhl aber äusserst solid und standfest. Die neuartige, bewusst sichtbar ge-machte Konstruktion trägt wesentlich dazu bei. Die selben Eigenschaften mit dem zusätzlichen Komfort der Arm-stützen weist der Armlehnstuhl dieser Modellserie auf.

Auch die Modellreihe 433 umfasst mehrere Sitzmöbel vom gleichen Grund-design: Stuhl, Armlehnstuhl, Fauteuil und Hocker. Dadurch bietet sich die Möglichkeit, eine Heimeinrichtung ein-heitlich zu gestalten, während trotzdem verschiedene Sitzmöbel entsprechend ihrer Zweckbestimmung gewählt wer-den können.

Hoher Sitzkomfort ist ganz allgemein eines der Hauptpostulate der Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG. Bei den erwähnten Stuhlmodellen wurden die Sitz- und Armlehnehöhen sowie auch die übrigen ausschlaggebenden Masse auf ältere Leute abgestimmt, so dass diese nicht nur bequem sitzen, sondern auch ohne Mühe vom Stuhl- oder Fauteuil sich erheben können. Die absolute Standfestigkeit dieser Stühle gibt das nötige Gefühl der Si-cherheit.

Es lohnt sich bestimmt, solch gewöhn-lichen Gegenständen des Alltags, wie es Stühle sind, aussergewöhnliche Auf-merksamkeit zu schenken.

**Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen  
unsere Inserenten!**