

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 54 (1983)
Heft: 11

Rubrik: IGEHO 83 : Standbesprechungen

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: 29.01.2026

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

Wiederholt ausgebucht:

Tageskurse «Rationelle Küchen-Hygiene im Grossverbraucher-Bereich»

Einen unerwartet grossen Erfolg verzeichneten die ersten Kurse «Rationelle Küchen-Hygiene im Grossverbraucher-Bereich», ein Kurs, der vor allem für die Reinigung und Hygiene im Gastwirtschaftsbetrieb verantwortlichen Personen konzipiert ist. Bereits die ersten Kurse, die im «Kurscenter für Reinigung und Werterhaltung» der A. Sutter AG in Münchwilen durchgeführt wurden, waren innert kurzer Zeit ausgebucht. Ebenfalls der am 3. November 1983 vorgesehene Kurs im alfa-Kongresszentrum in Bern ist bereits ausgebucht. Um der regen Nachfrage entsprechen zu können, finden im November zusätzlich nochmals zwei Tageskurse statt.

Der erste Kurs wird am Freitag, 4. November 1983, im alfa-Kongresszentrum in Bern durchgeführt,

der zweite Kurs am Dienstag, 29. November 1983, im «Kurscenter für Reinigung und Werterhaltung» der A. Sutter AG in Münchwilen.

Bekannte Referenten informieren und orientieren die Kursteilnehmer: Markus Pfäffli, Betriebshygieniker, Haco Gümligen; Jakob Hugentobler, Anwendungstechniker, A. Sutter AG, Münchwilen; Walter Röllin, Fachlehrer an Wirtekursen, Kreuzlingen, und Bruno Meier, Ing. Chem. HTL, A. Sutter AG, Münchwilen. Die Kursleitung untersteht Heinrich Berti, Leiter

des Kurs-Centers, Münchwilen, und Urban Zulauf, Leiter des Forum Culinaire, Gümligen.

Wenn Sie sich nun Klarheit über die gesetzlichen Hygiene-Richtlinien im Gastwirtschaftsbetrieb, das heisst über die praxisnahe Realisierung der in der Checkliste für Gastwirtschaftsbetriebe enthaltenen Bedingungen (Abschnitt Allgemeine Hygiene und Küchen-Hygiene) verschaffen wollen, Sie sich für die Zusammenhänge zwischen Lebensmittel- und persönlicher Hygiene interessieren, das Problem der Reinigung Ihrer Küche (ein sehr wichtiges und entscheidendes Problem) in den Griff bekommen wollen, den Unterschied zwischen optisch sauber und hygienisch sauber noch besser kennenlernen wollen und Ihren Betrieb in bezug auf die Reinigung rentabler gestalten und dazu die optimalen Voraussetzungen schaffen möchten, dann sollten Sie sich unbedingt die Zeit für diesen Tageskurs reservieren.

Die Anmeldungen zum Kursbesuch können schriftlich oder telefonisch an das Kurscenter für Reinigung und Werterhaltung der A. Sutter AG, Münchwilen, erfolgen. Das Sekretariat erteilt gerne allfällige weitere Auskünfte oder schickt Ihnen den separaten Prospekt, der Sie ausführlich über diesen Tageskurs «Rationelle Küchen-Hygiene im Grossverbraucher-Bereich» informiert (Tel. 073 27 23 41).

sich hier auf Schritt und Tritt. Dass die persönliche Betreuung mit qualitativ hochstehenden Informationen verbunden ist, versteht sich, und macht einen Besuch beim SHV doppelt lohnenswert (Halle 27).

Im Mittelpunkt des Standes des Schweizer Wirteverbandes (SWV) steht das beliebte Restaurant mit seinen Stammtischen. Daneben wird wiederum ein Demonstrations- und Degustationskochen durchgeführt. Die Präsentation des SWV steht in diesem Jahr unter dem Motto «Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe» (Halle 26).

In Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Koch- und Bedienungspersonalverband betreut die Union Helvetia gleich mehrere Sonderschauen. Der «Kochkunstpavillon» präsentiert täglich neue Platten und Gerichte. Daneben wird richtiges Tranchieren und Flambieren demonstriert. Mit erlesenen Porzellan-, Glas-, Silber- und Chromstahlartikeln wartet der «Gepflegte Tafelservice» auf. Im weitern zeigen Concierges aus Erstklass- und Luxushäusern der Schweiz in einer Hotelloge, welche Arbeit sie zum Wohl der Gäste ausführen. Am Informationsstand der Union Helvetia sind neben der Stellenvermittlung rund um die Welt, Personalchefs grosser internationaler Hotelketten zur direkten Werbung qualifizierter Direktions-, Küchen- und Servicefachleute anwesend. Der Fachbuchverlag bringt die neusten Ausgaben gastronomischer und klassischer Fachliteratur, und der Rechtsdienst klärt Interessenten über Fragen des Arbeitsrechtes im Gastgewerbe auf. Zudem wird die Schweizerische Hotelfachschule Luzern, weltweit ein Begriff, mit Gruppen praktisch arbeiten (Halle 26).

Die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe (AGAB) führt einen originellen Publikumswettbewerb für jung und alt, für Restauratoren und Laien durch. Daneben zeigen die in der AGAB zusammengeschlossenen Organisationen ihre vielseitige Tätigkeit und Präsenz in der ganzen Schweiz. Es sind dies: die Organisation und Führung von Gemeinschaftsverpflegungsstätten in Morges (DSR), die Schweizerische Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit in Zürich (GASTA), der Schweizerische Verband alkoholfreier Gaststätten in Zürich (SVaG) und der Schweizer Verband Volksdienst in Zürich (SV-Service) (Halle 24).

Brandschutz im Gastgewerbe

Diese von der International Ho-Re-Ca organisierte Tagung findet am 21. November in den Räumen der Schweizer Mustermesse statt. Die Tagung wird in den gastgewerblichen Fachorganen ausgeschrieben. Sie ist grundsätzlich allen Hoteliers und Gastwirten der Schweiz offen.

Patronat: Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände, International Ho-Re-Ca, Zürich.

Detaillierte Informationen erhalten Sie vom Generalsekretariat der International Ho-Re-Ca, Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich; Tel. 01 201 26 11 (Frau Sauter).



IGEHO 83 feiert 10. Jubiläum

Bereits zum 10. Mal seit 1965 findet vom 17. bis 23. November 1983 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration statt.

Erneut haben alle massgebenden schweizerischen und internationalen Branchenverbände und professionellen Organisationen ihre aktive Unterstützung zugesagt, was sich nicht zuletzt in einer Reihe von attraktiven, mit grossem Aufwand vorbereiteten Sonderschauen niederschlägt. Ein offizieller Eröffnungstag mit Hauptreferenten, vier Regional- und Kantonaltag sowie verschiedene Begleitveranstaltungen – unter anderem eine Tagung der Internationale HORECA über «Brandschutz» – bilden das Rahmenprogramm.

Erstmals wird parallel zur IGEHO 83 in einem von der Fachmesse aus zugänglichen Kongressraum eine von der Hotelfachschule Lausanne organisierte Aus-

stellung mit Computerfirmen, die über die Einsatzmöglichkeiten von Computern in der Hotellerie informieren, unter der Bezeichnung «Infotel» zur Durchführung gelangen.

Sonderschauen an der IGEHO 83

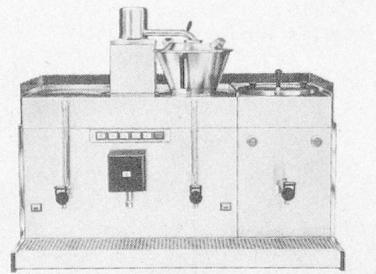
Die IGEHO wird ihren Besuchern erneut wertvolle Anregungen und wichtige Impulse für kommende Entwicklungen in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie vermitteln. Dies nicht nur mit dem reichhaltigen Angebot von über 600 Ausstellern, sondern auch mit verschiedenen Sonderschauen.

An seinem traditionellen Standplatz bietet der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) dem Besucher die Atmosphäre, die jedem gastlichen Hotel eigen ist. Der gute Ruf der Schweizer Hotellerie widerspiegelt

Die «Plattform für Lehrlinge aus dem Gastgewerbe», eine Sonderschau der Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe der Region Basel, zeigt Arbeiten von Koch- und Kellnerlehrlingen. Zudem informieren die Berufsbildungskommissionen des SWV/SHV über die Berufe im Gastgewerbe (Halle 26).

Unter dem Titel «Promotion Gastronomique et culinaire» finden eine Vielzahl von attraktiven Präsentationen statt (Halle 31).

Nähre Auskünfte zur IGEHO 83 erteilt das Sekretariat Igeho, c/o Schweizer Mustermesse, Postfach, CH-4021 Basel, Tel. 061 26 20 20, Telex: 62 685 fairs ch.



Standbesprechungen

**HGZ Maschinenbau AG,
8046 Zürich 11**

Halle 23, Stand 531

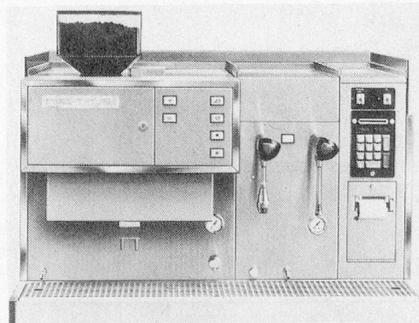
Das seit über 45 Jahren im Kaffeemaschinenbau tätige Schweizer Unternehmen präsentiert das vielfältigste Kaffeemaschinenfabrikations- und Lieferprogramm. Kein Hersteller in Europa oder Übersee bietet so viele Alternativen. Hier finden Sie die Kaffeemaschine nach Mass für alle Marktsegmente der Gemeinschaftsverpflegung wie das Gastgewerbe, Personal-Restaurants, Spitäler, Heime, Anstalten, Klinik usw.

Als Beispiel seien die 4 vollautomatischen Kaffeemaschinen erwähnt:

«rex-royal» SUPERMATIC

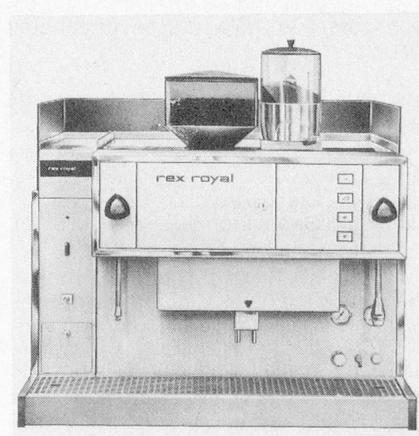
Der Superschnelle mit einer Stundenleistung von 240 bis 300 Tassen. Alle 15 Sekunden wird eine Tasse à 1,5 dl zubereitet.

Neu: mit Microprozessor!



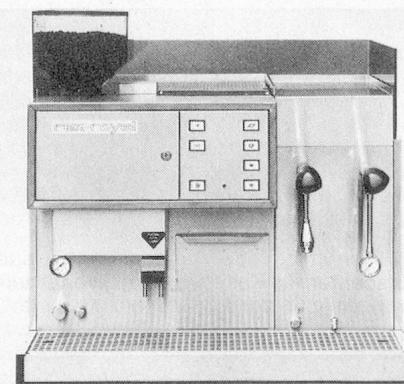
«rex-royal» SUPERMONDO

Der Preisgünstige. Modell RV1/V ab Fr. 11 450.-. Jede Tasse wird frisch in den Kolben gemahlen.



«rex-royal» SECMATIC

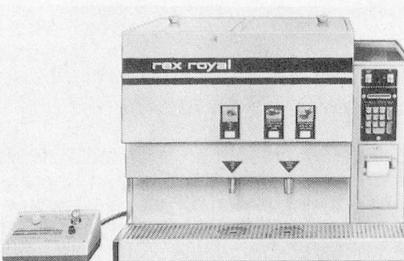
Die Alternative mit Trockenausstoss des Kaffeesatzes in eingebaute Schublade mit automatischer Vollanzeige. Neu: mit Microprozessor!



«rex-royal» MEGATRONIC

Die vollautomatische Filterkaffeemaschine mit der Leistungselastizität von 1,5 bis 60 Liter Kaffee pro Stunde mit Fernbedienung für die Überwachung und Programmierung. Die ideale Maschine für Selbstbedienungs-Restaurants und Frühstücks-Office.

Neu: mit Microprozessor und vollautomatischem Reinigungsprogramm!



«rex-royal» Regimat und Countomat für Kellnerselbstbedienung

Die HGZ Maschinenbau AG stellt ihre beiden eigenen Kellnerselbstbedienungs-Geräte vor, welche problemlos als Zusatzelemente in die «rex-royal»-Elementbaureihe integriert werden können.

- volle Elektronik für Ausgabe und Kontrolle aus einer Hand,
- von einem Partner mit eigener Kundendienstorganisation.

Neuheit: Element 1010

Als Ergänzung des «rex-royal» Varimat-Programmes stellt die HGZ erstmals das Element 1010 vor: Filterkaffeemaschine mit 2 x 10-l-Behälter sowie Heisswasser-Entnahmemöglichkeit als Zusatzausrüstung.

Grossküchen

Ein grosser Teil der HGZ-Ausstellung ist den Grosskaffeeanlagen und Milcherhitzern reserviert. Um auch die Bedürfnisse der Grosshaushalte optimal abdecken zu können, bietet die HGZ Apparate mit neuester Technologie ab 10-100 l Behälterinhalt an.

Ausgewiesene Fachleute, welche täglich mit den Problemen der Kaffeezubereitung konfrontiert werden, beraten kompetent und für den Besucher absolut unverbindlich.

J. KOBELT AG

Halle 24, Stand 447

Diese Firma feiert ihr 20-Jahr-Jubiläum und zeigt einen besonders informativen Querschnitt aus dem MEIKO-Geschirrwaschmaschinen-Verkaufsprogramm.

Sie präsentiert eine Video-Show über die auf der Welt einzigartigen MEIKO-Vollautomatik-Geschirrwaschanlagen.

Zu den Grossmaschinen gehören Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen und Umlaufanlagen, sie sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte wie Eckumlenkungen um 90 oder 180°, automatische Eckeinschübe, Rollengleittische, Abstell- und Sortiertische, Einweichrolli für Bestecke, Abfallrolli usw. ergänzt werden.

Die Vorteile der Abluftwärmerückgewinnung mit Mehrfach-Gegenstromkondensator, die nicht nur Betriebskosten reduzieren, sondern auch Kühlwasser sparen, werden von fachkundigem Personal demonstriert.

Behälter- und Küchengeschirr-Waschautomaten runden das MEIKO-Programm ab. Kasserollen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebinde 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



Durchschubautomat DV 80

bequeme Bedienung mit Stossdämpfern versehen) sauber gereinigt und gespült werden.

Gezeigt wird auch der in der Praxis bewährte exklusive Salat- und Gemüsewaschautomat GK-60 mit Frischwasserdusche und integrierter Zentrifuge – ohne Umladen. Während des Programmablaufes kann das Personal andere Arbeiten verrichten.

Einen besonderen Namen hat sich MEIKO durch die Herstellung von Spezialwaschmaschinen verdient. So werden beispielsweise Tierkäfige, Farbtöpfe, Laborgläser, Speisetransportbehälter, Abfallcontainer, Flugzeugeschriffe usw. in MEIKO-Maschinen gewaschen. Die IGEHO-Besucher können am MEIKO-Stand die ENK-Körbe (Europäische Normenkommission) kennenlernen. In Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Hotelier-, Wirte- und SVG-Verband wurden diese Vollkunststoffkörbe entwickelt. Sie weisen serienmäßig GN-Schienen auf. Die Körbe sind preisgünstig, jedes Gläserproblem wird dank der steckbaren Einteilung gelöst. Ob grosse Burgundergläser oder Bierhumpen, für jeden Fall können die Körbe mit Höhe und Einteilung nach Mass zu günstigen Preisen geliefert werden. Dank diesen Geschirr- und Gläserkörben kann jede Abwaschanlage rationalisiert werden.

Neu: Hällde-Universalschneidemaschinen

Wirklich unvergleichbare Vorteile. Hällde – seit über 40 Jahren Erfahrung auf diesem Spezialgebiet. Ein Demonstrationsfilm von 6 Minuten beweist die Vielfältigkeit dieser leistungsfähigen, robusten Modelle. Kontinuierliches Arbeiten mit dem Auto-Trichter = 50 % Zeitersparnis. Zu beachten ist auch der Flexi-Auf- satz, dank grossem Volumen müssen zum Beispiel Kohlköpfe nur halbiert werden.

J. Kobelt AG, Postfach 232,
8117 Fällanden
Tel. 01 825 06 11, Telex 56 752

Die A. Sutter AG an der IGEHO in Basel

An der IGEHO in Basel präsentiert die A. Sutter AG, Münchwilen, das Gesamtortiment der Lever Industrie Produkte für die Wäsche-Reinigung (zum Beispiel Suna

600, Sumetta, Sublim und Comfort), für die maschinelle Geschirr-Reinigung (u.a. Sumazon plus, Sumazon standard, Sumazon liquid und Sumabrite) und das nobla-Sortiment für die allgemeine Reinigung (nobla-Allzweckreiniger, Fensterreiniger und Duftreiniger für alles Abwaschbare in Bädern, Wasch-, Dusch- und Toilettenräumen sowie der Bodenreiniger für alle wasserbeständigen Böden).

Vorgeführt werden am Stand auch die neuen Seifenspender (LEVER FRESH, Sumanol und Sumasept, für Toiletten in Hotels, Restaurants, Verwaltungsgebäuden, Schulen, Spitäler und Alters- und Pflegeheimen).

Als Spezialistin auf dem Gebiet der rationalen Gebäudereinigung und Werterhaltung zeigt die A. Sutter AG auch das auf das Hotel- und Gastgewerbe abgestimmte Programm ihrer TASKI-Maschinen, nämlich die neuen leistungsstarken Sauger TASKI bora, TASKI hurricane und TASKI tapivac und die für die Sprühextraktions-Reinigung von textilen Bodenbelägen bewährte TASKI aquamat 25, wie die Einscheibenmaschine TASKI 42 SE mit den vielen Einsatzmöglichkeiten. Selbstverständlich fehlen auch die für die mühselige Reinigung unentbehrlichen TASKI-Geräte (combi-boy, DUO-Mop, Feuchtwischer, Fensterreinigungs-Set und Sprühgerät) nicht.

Der Information wird am Stand grosse Bedeutung beigemessen, sind doch ständig Chemiker und Wäschereitechniker anwesend, um fachtechnische Fragen zu beantworten. Bestimmt werden auch die interessanten Demonstrationen auf das Interesse der Messebesucher stossen.

Und wer weiss, vielleicht gehören auch Sie zu den Glücklichen, die beim Wettbewerb zu den Gewinnern zählen. Besuchen Sie also in jedem Fall den Stand der A. Sutter AG (Stand Nr. 26 541) in der Halle 26 im 2. Stock.

M. SCHAERER AG, Kaffeemaschinen, 3084 Wabern

Halle 23, Stand 331

Weltpremiere an der IGEHO!

SCHAERER präsentiert eine zusätzliche Baureihe von vollautomatischen Espresso-Kaffeemaschinen für das Gastgewerbe! Hauptvorteile: Beste Kaffeequalität bei höchster Stundenleistung! Neueste Technologie, höchste Servicefreundlichkeit, robuste und zuverlässige Bauweise und Trockenaustritt gehören ebenso dazu wie das elegante Design.

Auch bieten wir neu Espresso-Maschinen in konventioneller Bauart an, so dass wir ab sofort alle Bedürfnisse des gewerblichen Kaffeeausschankes abdecken können.

Die Filter-Kaffeemaschine Grouard hat inzwischen in der Schweiz viele Freunde gewonnen. Grund: hohe Leistung und günstiger Preis.

Unsere konsequente Marketingpolitik kommt unseren Kunden zugute: Beratung

durch 8 eigene Fachberater, Kundendienst in der ganzen Schweiz durch 23 eigene Service-Monteure.

Kommen Sie an unserem Stand vorbei und überzeugen sie sich selbst: Bei SCHAERER tut sich was! Nach dem Motto: SCHAERER automatisch aromatisch!

Berndorf Luzern AG

Halle 24, Stand 341

Seit bald 20 Jahren ist die Firma Berndorf Luzern AG erfolgreich auf dem Gebiet der Speisenverarbeitung tätig. Viele hundert Caldomet-Anlagen im In- und Ausland versorgen Tausende von Patienten und Pensionären täglich mit warmem Essen.

Neben dem bewährten und stets weiterentwickelten Caldomet-System sowie dem gepflegten Gastromet-Service präsentiert Berndorf Luzern AG als Neuheit ein küchenunabhängiges Serviersystem – die durchdachte Lösung der «Kalten Kette».



Gekühlte Lagerung der fertig angerichteten Tablettts, keine Unterbrechung der Kühlkette, schonende Regenerierung, appetitliche Präsentation, 5-Tage-Woche in der Küche, täglich warmes Nachtessen sogar bei geschlossener Küche sind die wichtigsten Vorteile dieser frappanten Lösung.

Das neue Berndorf-Serviersystem wurde speziell entworfen für:

- Heime
- Spitäler
- Personalrestaurants
- Gastgewerbe
- Kollektivhaushalte
- und für alle Institutionen, wo schnelle und kostengünstige Speisenverteilung von grosser Wichtigkeit ist.

Die Berndorf-Fachleute zeigen Ihnen gerne das komplette Lieferprogramm und die neue Lösung an der IGEHO 83 und erwarten Sie in der Halle 24, Stand 341.