Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 60 (1989)

Heft: 11

Rubrik: IGEHO 89 : die Gastronomiefachwelt lässt bitten

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: 23.12.2025

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

IGEHO 89: Die Gastronomiefachwelt lässt bitten

IGEHO 89
BASEL
23.–29.11.89
★★★★★

Vom 23. bis 29. November 1989 findet in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel die 13. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 89, statt. Während sieben Tagen treffen sich Fachleute und Brancheninteressierte aus dem In- und Ausland.

Als Fachausstellung von nationaler und internationaler Bedeutung wiederspiegelt die IGEHO 89 den aktuellen Stand des Gastgewerbes und setzt gleichzeitig Trends für die Zukunft. Die an ihr vertretenen Sektoren decken alle Bereiche des Gastronomiegewerbes ab: von Nahrungsmitteln und Getränken über Ausrüstung und Einrichtung bis zur Administration. Die IGEHO 89 wird sich in bewährter Art in Branchen gegliedert in den folgenden Fachgruppen präsentieren:

Nahrungsmittel – Getränke – Genussmittel – Gebäude, Umgebung, und Innenausbau – Gebäudetechnik und Installationen – Ladeneinrichtungen, Kühlanlagen, Transportanlagen und -geräte – Kücheneinrichtungen, Küchenapparate, Küchenmaschinen, Küchengeräte – Office, Buffet und Bar, Speiseverteilung, Getränkeausgabe, Automaten – Restaurant, Speiseraum – Eingangs-, Empfangs- und Aufenthaltsräume, Réceptions-Einrichtungen, Konferenzraum und Schulungsraum – Gästezimmer- und Etagendienst – Büroorganisation, Rechnungswesen, Führung, Verwaltung, EDV-Anlagen, Hard- und Software – Spiel, Sport, Fitness, Unterhaltung – Wäscherei, Lingerie, Wäsche – Reinigungs-, Unterhalts- und Werkstattdienst – Berufsbekleidung – Brandschutz, Alarm- und Schutzanlagen, Unfallverhütung – Diverses

Attraktive Sonderschauen, Rahmen- und Begleitveranstaltungen, die sich durch besondere Praxisbezogenheit auszeichnen, gehören zur Tradition der IGEHO.

Die IGEHO Tech, Sonderschau für Systeme und angewandte Technik in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung erfährt bereits ihre dritte Durchführung. An ihr werden betriebliche Abläufe ganzer Gastronomiesysteme in der Praxis vorgeführt. Der Fachbesucher erhält einen direkten Einblick hinter die Kulissen der Betriebe und ist live dabei, wenn neue Geräte eingesetzt und erprobt werden.

Die Hotelfachschule Lausanne ist mit ihrer Rahmenveranstaltung INFOTEL Gast an der IGEHO. Hier geht es um Anwendungsmöglichkeiten der EDV im Hotel- und Gastgewerbe.

Eine Première hingegen feiert die Sonderschau Centre Gastronomique. Köche, Oberkellner, Barkeeper, Patissiers präsentieren ihr Können vor versammeltem Publikum. Sinn und Zweck des Centre Gastronomique ist einerseits die Weitergabe von Know-how durch Spezialisten an Spezilisten andererseits die Darbietung einer weiteren Attraktion für die Besucher der IGEHO.

Weitere Auskünfte erteilt das Sekretariat IGEHO 89, Postfach, CH-4021 Basel, Tel. 061 686 20 20, Telex 962 685 smm ch, Telefax 061 692 06 17.

Wetrok – der bessere Weg zur Sauberkeit

Unter diesem Motto stellt die Wetrok-Organisation (ein Geschäftsbereich der DIETHELM & CO. AG in Zürich) ihr Programm und ihre Neuheiten auf dem Gebiet der rationellen Gebäudereinigung an der diesjährigen IGEHO in Basel vor.

In eigener Entwicklung, Konstruktion und Fabrikation entstehen praxisgerechte Reinigungsmaschinen und -geräte sowie Reinigungs- und Pflegemittel für den weltweiten Absatz.

Im Dialog mit Praktikern aus Objekten aller Art wachsen die Ideen, die zur permanenten Erneuerung der Methoden, Produkte und Dienstleistungen führen – mit dem Ziel, Hygiene und Sauberkeit auf rationellstem Weg zu erreichen.

Tochtergesellschaften in Deutschland, Frankreich und Spanien sowie leistungsfähige Generalvertretungen in vielen europäischen und überseeischen Ländern helfen mit, die Wetrok-Position weltweit weiter auszubauen.

Die Wetrok-Organisation freut sich darauf, Sie am Stand Nr. 375 in der Halle Nr. 321 begrüssen zu dürfen, um Ihnen die Neuentwicklungen vorzustellen, zum Beispiel:

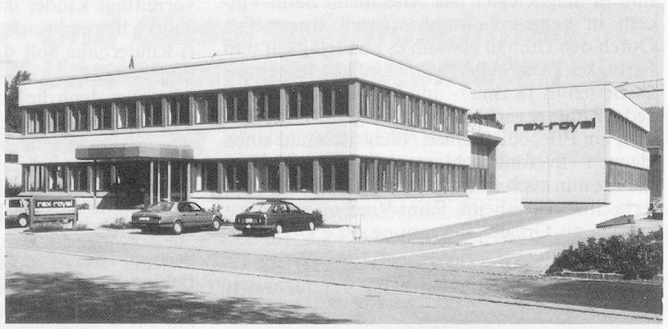
Wetrok-Ultramatic 2050 B/BSA, schnellaufender batteriebetriebener Polierautomat. Dieser eignet sich sehr gut auf allen grossen Flächen, die eine regelmässige Politur verlangen.

Wetrok-Kerwit 5000 E/S und 7000 E/S, Kehrsaugmaschinen beseitigen Schmutz und Staub gründlich und in kürzester Zeit im Innen- und Aussenbereich.

Wetrok-Reocid, ein Sanitär-Allzweckreiniger mit kalkverhütender Wirkung, hinterlässt einen strahlenden Glanz und einen angenehmen Duft.

DIETHELM & CO AG,
Wetrok-Organisation,
Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich,
Tel. 01 301 30 30,
Telefax 01 302 31 03,
Telex 823 440.

HGZ Maschinenbau AG, 8108 Dällikon, Halle 300, Stand 531



Rex-Royal hat sich am neuen Firmensitz in Dällikon-Zürich gut etabliert und konnte dank optimaler Infrastruktur beachtlich steigern.

An der diesjährigen IGEHO werden modernste Kaffeeausschank-Lösungen für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung gezeigt und vorgeführt. so:

- Expressvollautomaten mit Optionen wie Zusatz-Mühle, Pulver-Dosierer für 2. Kaffeesorte, Kellnerabrechnungs-System, Münz- und Jetonprüfer;
- Filterkaffeeanlagen für Grosshaushalte, u. a. eine mobile Grossanlage für Speiseverteilsysteme mit neuartigem, anwenderfreundlichen Behälterwagen;

Hauptattraktion wird ein Besucherwettbewerb sein. Es winken interessante Preise. Die Teilnehmer können für eine marktgerechte Neu-Lancierung eines Spitzenproduktes einen Beitrag leisten.
Ein Besuch am Rex-Royal-Stand ist für jeden Messe-Besucher empfehlensert!

Therma Grossküchen Hauptstand: Halle 301, Stand 531

Sonderschau: «Systeme in Betrieb», Halle 311

Therma Grossküchen als Spezialist für Grossküchentechnik präsentiert Produktebeispiele für die **moderne Systemküche** aus den 5 Produktebereichen des Unternehmens:

- thermische Grossküchenapparate
- Grossküchen-Systemapparate
- Kühl- und Tiefkühlapparate
- Geschirrspülmaschinen
- Einrichtungen aus Edelstahl

Auch an der IGEHO 1989 werden wieder einige echte Produkteneuheiten und -Verbesserungen vorgestellt mit neuen Vorteilen für Garqualität, Rationalisierung und Energieeinsparung:

– **Therma Kipp-Druckbraisière**

Mit weniger Zeitaufwand energiesparend und nährwertreich garen sind die Prädikate dieser Neuentwicklung. Wahrhaft eine kostengünstige Investition, weil die Therma Kipp-Druckbraisière Bratpfanne, Kippkochkessel und Druckkessel in einem ist. Die re-

Therma-Kipp-Druckbraisière mit Druckregulierungsautomatik

aktionsschnelle «Supertherm»-Temperatursteuerung mit der integrierten Druckregulierungsautomatik bietet mehr Koch- und Bedienungs-Komfort.

– Vario-Steam Gas

Der vollelektronische Steamer für Gasbetrieb ermöglicht den variablen Einsatz:

- Druckloses Dämpfen für schonendes Garen von druck- und hitzeempfindlichen Speisen.
- Druck-Dämpfen mit 2 Druckstufen (0.5 bar oder 1.0 bar) für weniger empfindliche Speisen und wenn der Zeitfaktor eine Rolle spielt.

Gas Vario-Steamer

Bemerkenswert ist der hohe Wirkungsgrad der eingesetzten Energie, weil der eingebaute Dampferzeuger echten Sattdampf produziert, der eine rasche Wärmeübertragung gewährleistet.

– Universal Backofen «Vario-Bake»

Der neue Universal-Backofen «Vario-Bake»

Back-, Brat und Garresultate in höchster Qualitätsstufe, sei es für Feingebäck, Früchtekuchen, Bratstücke usw. Das ist die Zielsetzung für diese Neuheit. In diesem elektronisch gesteuerten Apparat können Ober- und Unterhitze so eingestellt werden, wie es für das Back- oder Bratgut nötig ist (Balanceregulierung). Umluft-Ventilatoren, Feuchtlufterzeugung, Zeitprogrammautomatik, Kerntemperaturmessung und Chamotte-Heizfläche unterstützen die Vielseitigkeit dieser neuen Therma-Entwicklung.

– Salamander «Vario-Grill»

Therma Grossküchen fügt dem Salamander noch eine weitere Funktion hinzu: nämlich braten mit oder ohne Grillzeichnung. In der Form eines Zusatzgerätes, das auch separat als Griddle- und Grillplatte verwendet werden kann, wird der Salamander zu einem Multifunktionsapparat aufgewertet.

Salamander mit integriertem Bratgerät.

– Grossfeldkochplatte für Kompaktherde

Die Platzverhältnisse in der Küche verlangen immer mehr kompakte Apparate. Vor allem im Produktionsbereich. Mit dem Thermodul Mass- und Kombiniersystem sowie mit der System-Apparatelinie «Vario» und der Kompakt-Bratpfanne hat Therma Grossküchen wesentliche Beiträge in diese Richtung geleistet. Neu wird für den 800 mm tiefen Einzelherd die Grossfeldplatte erstmals vorgestellt. Es ist erstaunlich wieviel Kochfläche auf 0,64 m² zur Verfügung steht.

Das Therma Beratungs- und Demonstrationsteam freut sich darauf, den Besuchern Hinweise zu vermitteln, wie die Grossküche punkto Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit optimal mit Thermaprodukten eingerichtet oder modernisiert werden kann.

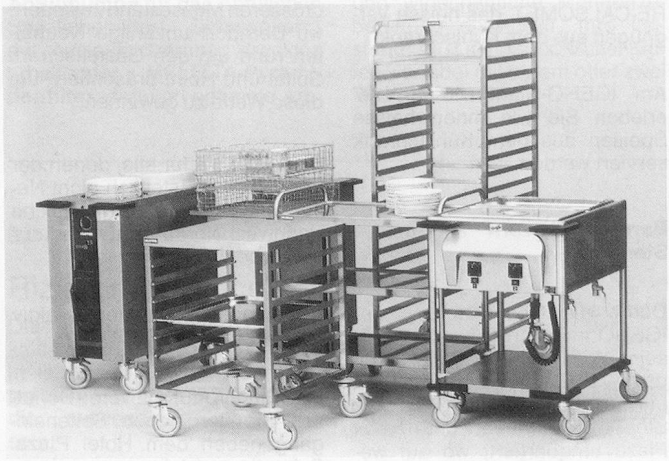
Standbericht IGEHO 1989 – Halle 321 Stand 451

Auf über 100 m² zeigt die Hupfer-Regale AG auch dieses Jahr an der IGEHO wieder einen interessanten Querschnitt durch ihr Verkaufsprogramm.

Im Bereich Kühlraum-Regale, die seit 20 Jahren bewährten Modulsysteme aus Stahl «Rilsan weiss», Aluminium matt eloxiert oder Chromnickelstahl 18/10, für bedarfsgerechte Lagerung von Lebensmitteln. Als Neuentwicklung wird erstmals ein Aluminium-Regal mit Kunststoffrosten, die leicht und gut zu reinigen sind, vorgeführt.

Überall dort, wo Lagergut raumsparend untergebracht werden soll, sind Hupfer-Kompaktrollregalanlagen die wirtschaftlichste und kostengünstigste Lösung, einen Lagerraum zu vergrössern. Lagerraumgewinn von 90–100 %. Die verschiedenen Ausführungen mit variablen Aufbauten können am Stand begutachtet werden.

Dank intelligenter Technik und guter Planung ist es möglich, in Grossküchen differenzierte und dennoch wirtschaftliche Speisenverteilung anzubieten. Das



Economat-, Keller-, Flaschen-Regale usw. sowie Flaschen- und Spirituosenschränke, Garderobenschränke, runden die breite Palette der Standregalprogramme ab. Alles vielseitige, einfache und trotzdem robuste Systeme zu vernünftigen Preisen.

Herzstück einer Speisenverteilanlage ist das Speisenverteilband. Rundherum benötigt man eine sich sinnvoll ergänzende Gerätegruppe, wie Tellerstapler, Korbstapler, Tablettstapler, Speisenausgabewagen usw. Sowohl die Bandanlagen als auch die übrigen Geräte zeichnen sich durch exzellente Material- und Verarbeitungsqualität aus. Besonderen Wert wurde auf die Bedienungsfreundlichkeit und die einfache Sauberkeit gelegt. Überzeugen Sie sich an unserem Stand von der Qualität des Hupfer-Transport- und Stapelgeräteprogrammes.

Ein neuer Zweig von Hupfer sind diverse Artikel aus Plexiglas für die Gastronomie, zum Beispiel Schlüsselanhänger, Prospektständer, Menukartenhalter, Hotelbeschriftungen usw.

In unserem Stand integriert ist wieder die Firma Kardex AG. Zusammen stellen wir Ihnen Lagerautomaten nach dem Paternoster-Prinzip vor. Sind Zeit-, Raum- und Kostenersparnis auch für Sie Kriterien einer optimalen Lagerhaltung?
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Hupfer Metall- und Lagereinrichtungen AG
Fabrikstrasse 2
Postfach
8102 Oberengstringen
Telefon 01 750 44 44
Telefax 01 750 49 60

Festliche Tischdekoration – auch ohne Stoff?

Wo der anspruchsvolle Gast sich eine gepflegte Tischdekoration aus Stoff wünscht, würden Hoteliers und Restaurateure am liebsten mit Tischdecken und Servietten aus einer Alternative zu Stoff aufwarten. Mit Recht. Denn die Kosten für eine Stoffdekoration sprechen eine deutliche Sprache.

Gibt es da keine Lösung? Es gibt sie, meint Duni, und liefert die Argumente gleich mit: Dunical-Servietten, Sets, Tischdecken und Bankettrollen aus hochwertigem Zellstoff oder Dunilin als Serviette. Was sich anfühlt wie Stoff, ist in Wirklichkeit eine phantastische Einweglösung mit einer ganzen Palette überzeugender Produktevorteile. Beide Servietten sind angenehm weich, lassen sich problemlos falten und stellen und sind mit rund 30 verschiedenen Farben und Dessins erst noch ungewöhnlich dekorativ.

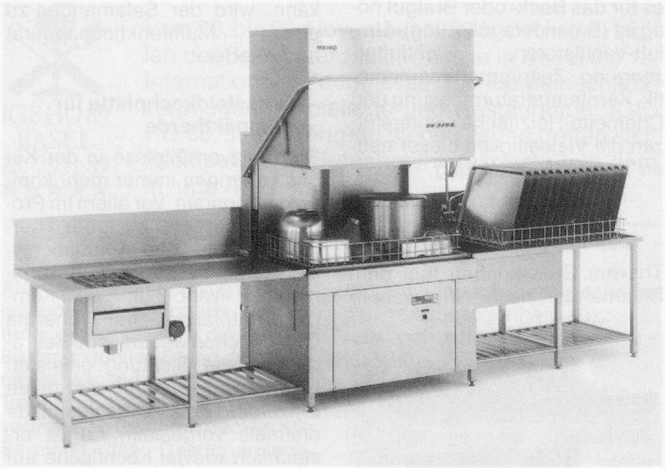
Der Effekt ist verblüffend. Mit Duni sorgen Sie bei Ihren Gästen sowohl im Restaurant und Hotel wie auch im 200plätzigen Bankettsaal für eine stimmungsvolle Ambiance. Und die Rechnung haben Sie erst noch mit dem Wirt gemacht: Als kostengünstige Einwegartikel bleiben Ihnen Duni-Produkte auch finanziell keine Antwort schuldig.

Denn die 18jährige Schweizer Firma mit Sitz in Rotkreuz weiss, was Hoteliers und Restaurateure brauchen. Von der Bankettrolle bis zur Kerze, ein qualitativ hervorragendes Gastronomie-Programm für den preisbewussten Gastronomen – und zufriedene Gäste!

Zu sehen an der IGEHO, Halle 101, Stand 353.

Duni AG, 6343 Rotkreuz,
Tel. 042 65 11 71.

MEIKO-KOBELT an der IGEHO 89 Halle 301 Stand 447



MEIKO-Universal- und Behälterwaschautomat DV 270 B

. . . das Neue von MEIKO

Die komplett neue Generation der MEIKO-Universal- und Behälterwaschautomaten. Mit umschaltbarem Waschdruck, neuem Pumpensystem und elektronischer Steuerung.

Eingebauter Wasserenthärtungsautomat, nun für alle Untertisch- und Korbdurchschubmodelle bis DV 120 B! Einzigartig im Schweizer Markt.

Einzigartiges Programm an Vollkunststoffkörben. Das exklusive Angebot mit millimetergenau massgeschneiderten Körben. Individuelle farbliche Codierung ohne Mehrpreis.

Die IGEHO-Eintauschofferte für Ihre alte Maschine. Inklusive 4 JAHRE MEIKO-GARANTIE! Nur fragen kostet noch weniger!

. . . das Bewährte von MEIKO

Die Fliessband-Geschirrwaschautomaten «B-tronic» und Korbtransportautomaten «K-tronic».

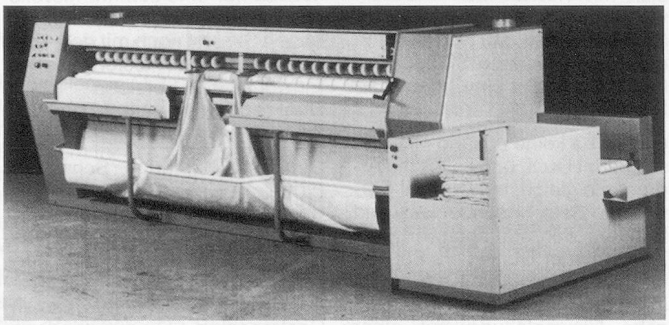
Die einzigartige Salat- und Gemüsewaschmaschine MEIKO GK 60 in Aktion!

Eine Vielfalt von kompakten Gläser- und Geschirrwaschmaschinen.

Organisationsmittel in Hülle und Fülle, wie zum Beispiel Geschirr- und Tabletttransportbänder, Tauchwagen, Korbrollis, Tablettstapler etc.

HÄLLDE-Gemüseschneidemaschinen für jeden Bedarf, vom kleinsten Tischmodell bis zur grössten Maschine für industrielle Anwendungen.

Electrolux Systemtechnik: alles für die betriebseigene Wäscherei an der IGEHO



S. R. P. E. ELECTROLUX-DUBIX-Zylindermangel der erste Bügelautomat in der Schweiz.

Mit einem interessanten Maschinensangebot, das alle Anforderungen der Hotellierie/Gastronomie und des Heimbereichs erfüllt, präsentiert sich Electrolux Systemtechnik AG auch in diesem Jahr dem Fachbesucher an der IGEHO in Balel in der Halle 301/Stand 241 sowie in der Halle 302/Stand 222.

Electrolux Systemtechnik, vormals Cleis Wäschereimaschinen, gewährleistet mit einem eigenen Verkaufs- und Servicestab eine qualifizierte Kundenberatung und -betreuung. Besonderen Wert wird dabei auf kundenorientierten Service gelegt, der in Notfällen auch an Wochenenden und Feiertagen zur Verfügung steht.

An der IGEHO stellt Ihnen Electrolux Systemtechnik das für Sie ausgewählte Sortiment vor. Optimale Waschmittelnutzung, reduzierter Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie sparsamer Umgang mit der kostbaren Energie sind bei diesen «high tech» Ausstattungen selbstverständlich.

Erstmals an der IGEHO 89 stellt Electrolux Systemtechnik eine Neuheit vor – eine besonders kompakte DUBIX-Zylindermange. Der erste Bügelautomat, der die Wäsche automatisch einführt, sie ausmisst, strafft (entknittert), trocknet, bügelt, längs sowie quer faltet bis die Wäsche schlussendlich, bereits sauber aufeinandergestapelt, in den Schrank gelegt werden kann. All dies geschieht in einem Arbeitsgang. Die neue DUBIX-Mange spart Personal – eine einzige Person kann sie leicht bedienen – und unterstützt die erforderliche Wirtschaftlichkeit im Gastronomie – und Heimbereich.

Mit diesem technischen Know-How festigt Electrolux nicht nur ihren Ruf als weltweit grösste Herstellerin von gewerblichen Wäschereimaschinen, sondern ist mit ihrem weltweiten Kundenkontakt auch die beste Partnerin für Ihre erfolgreiche Zukunftsplanung.

Berndorf Luzern: Standbeschreibung IGEHO 89

Unzählige Neuheiten und spritzige, originelle Servier-Ideen rund um den Gästetisch im Spital und Heim.

Unter diesem Motto präsentiert die Firma Berndorf Luzern am neuen Standort in der Halle 14 ein äusserst vielseitiges Angebot für den Speisenverteilbereich in Spital und Heim.

Nebst dem bereits legendären CALDOMET System bringt das innovative Unternehmen das neue System der kalten Kette auf den Markt.

RE-CALSOMET, das heisse Vergnügen aus dem Kühlschrank!

Am IGEHO-Stand 431/435/437 erleben Sie wie Ihnen heisse Speisen aus dem Kühlschrank serviert werden.

Berndorf Luzern am neuen Standort

Durch die Neugliederung der IGEHO musste Berndorf Luzern seinen Stammplatz, den es seit der 1. IGEHO belegte, räumen und wurde in die Halle 411 im 1. Stock, direkt neben dem Hotel Plaza umquartiert, wo auf wesentlich grösserem, neuen Stand die Linea Caldomet besser und eindrücklicher präsentiert wird.

Man darf gespannt sein auf die Neuheiten für den Service rund um den Gästetisch; ist Berndorf doch allemal gut und berühmt für seine effizienten Service-Ideen, mit viel Geschmack.

Vision-Linie Berndorf Luzern in Centre Gastronomique
Wir wetten, dass Sie uns nicht finden werden

Mit einer sympathischen Wette spielt Berndorf Luzern auf die Zwangsverlegung des Berndorf Standes in die neue Halle 411 an. Damit hat Berndorf Luzern aus der Not eine Tugend gemacht und fördert ein uns allen noch unbekanntes Nachwuchstalent. Es gilt also den neuen, wesentlich grösseren Messestand zu finden, wo Berndorf unzählige Neuheiten rund um den Gästetisch im Spital und Heim präsentiert, um diese Wette zu gewinnen.

Die Wette gilt für alle, denen der Service am Gästetisch nicht Nebensache ist und für welche Nachwuchsförderung nicht nur ein Lippenbekenntnis ist.

Hier können Sie kostenlos aktiv werden.

PS: Ein Typ für Clevere: Benutzen Sie den neuen Seiteneingang neben dem Hotel Plaza. Schneller und bequemer kommen Sie nicht in die IGEHO.

Linea Caldomet Berndorf Luzern Neu:
Halle 411, Stand 431/435/437
(Die Halle im 1. Stock, direkt neben dem Hotel Plaza)