

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 62 (1991)
Heft: 11

Rubrik: IGEHO 91, der Branchentreffpunkt

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: 25.01.2026

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



IGEHO 91, der Branchentreffpunkt

Gastronomie und Tourismus in Bewegung

Vom 21. bis 27. November 1991 steht die IGEHO in Basel zum 14. Mal im Brennpunkt der Branche. Diese internationale, alle zwei Jahre stattfindende Fachmesse stellt einen Höhepunkt für alle Bereiche der Restauration, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung dar. Auf einer Nettoausstellungsfläche von rund 35 000 m² präsentieren über 700 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen. Die Organisationen rechnen während den sieben Messetagen mit gegen 90 000 Fachbesuchern.

Gastronomie und Hotellerie stehen heute vor grossen Herausforderungen: steigender Konkurrenzdruck, Generationenwechsel bei Gästen und Gastgebern, härtere Kalkulation, Globalisierung der Märkte, Personalknappheit – das sind nur einige Aspekte von vielen, die den Besuch der IGEHO 91 in Basel unerlässlich machen.

Die IGEHO 91 vermittelt den aktuellen Überblick, gibt frische Impulse, ist die Plattform für neue Kontakte und bietet Entscheidungshilfen für bevorstehende Investitionen.

Themen von heute, Trends von morgen

Die IGEHO ist weit mehr als nur

eine Lieferantenschau, sie dokumentiert und provoziert zum Nachdenken. Verschiebt sich der Qualitätsbegriff? Will der Gast noch König sein? Womit lässt sich Geld verdienen oder verlieren? Haben altbewährte Erfolgsrezepte ausgedient oder ganz im Gegenteil? Fragen über Fragen liegen in der Luft und werden an der IGEHO beantwortet.

So auch über unverfälschte Rohstoffe und leichte Küche, über Einrichtungen, mit denen sich gesündere Gerichte einfach und kostengünstig herstellen lassen, sowie über ökologische und andere Aspekte, die das Gastgewerbe betreffen.

Mit verschiedenen Sonderschauen und Begleitveranstaltungen

wird die IGEHO 91 für qualitativ hochstehende Akzente sorgen.

dieses Anliegen mit einer Dokumentation von beispielhaften Realisationen.

Centre Gastronomique

Das Centre Gastronomique (Ausstellungsfläche rund 8000 m²) bildet zusammen mit den beiden «Restaurants des Beaux Arts» den gastronomischen Höhepunkt der diesjährigen IGEHO. Neben verschiedenen kulinarischen Wettbewerben steht das Thema Kunst im Zentrum des Interesses. Es werden Kunstwerke rund ums Thema Essen und Kochen ausgestellt, darunter auch Werke von Daniel Spörri, Alfred Hofkunst und Roy Lichtenstein.

Bel Etage

Diese Sonderschau der Hotel-Atmosphäre ist ein Gemeinschaftsprojekt des Schweizer Hotelier-Vereins zusammen mit einer Gruppe namhafter Hersteller von gehobenen Produkten der Inneneinrichtung. Aufgezeigt werden soll der Unterschied zwischen landläufig gemachten Möblierungen und wegweisend gestalteter Atmosphäre. Begleitet wird

USA-Show

Erstmals präsentieren an der IGEHO zahlreiche US-Aussteller im USA-Pavillon Produkte wie Nahrungsmittel, Wein und Küchenmaschinen. Im angegliederten Restaurant sowie in der Wein-Bar können sich die Besucher echt amerikanisch verpflegen und verköstigen.

«Cuisson sous vide»

An dieser Sonderschau werden alle wesentlichen Fragen über Qualität, praktische Realisation, Hygiene und Zukunftsperspektiven des «Kochens im Vakuum» kompetent beantwortet.

Infotel

Diese Begleitveranstaltung steht auch dieses Jahr wiederum unter der Regie der Hotelfachschule Lausanne. Im Zentrum der Ausstellung (rund 2000 m²) präsentieren führende Anbieter von EDV-Lösungen bedienerfreundliche Systeme und leistungsfähige Programme für die Hotellerie.

MEIKO-KOBELT an der IGEHO 91 Halle 301 Stand 447

Das neue von MEIKO – MEIKO «Clean-Control-System»

Sicherheit und Hygiene beim Geschirrspülen auf Tastendruck. «Clean-Control» dient der vollen Überwachung aller Maschinenfunktionen, die Voraussetzung für ein einwandfreies Spülergebnis sind. «Clean-Control» ist die Summe aller Vorteile der bisher bekannten Überwachungssysteme.

● **Das multifunktionelle «CLEAN-CONTROL-System»**
Steuerung und Überwachung der Hygienesicherheit von MEIKO-Band- und Korbtransportautomaten.

● **Automatische Betriebsbereitschaft**
Vorprogrammierbare Betriebsbereitschaft durch Zeitschaltuhr mit 7-Tage-Rhythmus – bei Arbeitsbeginn steht Ihre B-tronic betriebsbereit zur Verfügung!

● **Wassermangelsicherung**
Elektronische Überwachung des Füllvorgangs und ständige Kontrolle der Wasserstände während des Betriebes. Sofortige Störmeldung bei Wasserverlust – Reduzierung Ihrer Wasserkosten!

● **Waschsysteme**
Funktionsüberwachung der Motoren für Waschung und Pumpenspülung mit Ausfallmeldung – somit Fehlerfrüherkennung!

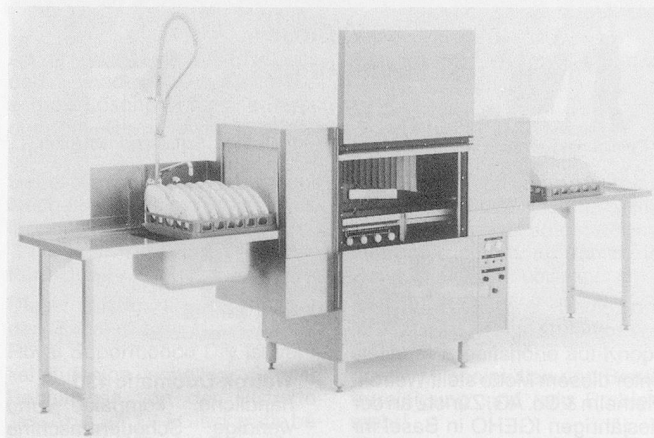
● **Frischwasser-Nachspülung**
Ständige Überwachung der Nachspülwassermenge mit Störmeldung bei Unterschreitung des Sollwertes – für Sie besonders wichtig, denn nur so erhalten Sie die Garantie für einwandfreie Hygiene!

● **Temperaturen**
Permanente Überwachung der Tank-Nachspül- und Trockentemperaturen. Störmeldung bei Unterschreitung der vorgesehenen Solltemperaturen, sofortige Korrektur möglich!

● **Chemie**
Ansteuerung der Reiniger- und Klarspüler-Dosiergeräte mit Funktionsüberwachung und Ausfallstörmeldung – somit keine Über- oder Unterdosierung!

● **Trocknung/Absaugung**
Funktionsüberwachung der Trocken- und Absauggebläse mit Ausfall-Störmeldung – wichtig für ein gutes Trocknergebnis!

● **Betriebszeiterfassung**
Betriebsstundenabhängige und vorprogrammierbare Serviceintervalle durch optische Anzeige – ein nützliches Detail, um Ihre Betriebskosten im Griff zu behalten!



MEIKO-Korbtransportautomat K 200 E

Wer den Komfort eines Korb-durchlaufautomaten zu einem niedrigen Preis haben möchte, für den bietet MEIKO jetzt mit der neuen K 200 E genau die richtige Maschine:

- Robuste Bauweise
- hohe Betriebssicherheit
- grosse Leistungsfähigkeit
- geringer Platzbedarf
- niedrige Anschaffungskosten

Das sind Vorteile, die unseren neuen Korb-durchlaufautomaten besonders auszeichnen. Schliesslich haben wir ihn aus der K-tronic-Reihe entwickelt. Und die ist inzwischen zum Markenzeichen für fortschrittliche Spülmaschinen-Technik geworden.

Weitere Fakten, die für dieses neue Modell sprechen, sind:

- Einfache Aufstellung und problemlose Installation, d. h. niedrige Montagekosten.
- Wartungsarme Gesamtkonzeption, d. h. geringe Servicekosten.
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich, d. h. kurze Nebenzeiten vor und nach dem Spülbetrieb.
- Praktische, pflegeleichte Gleitische, d. h. hohe Hygienesicherheit.
- Gesamtaufbau rostfreier Edelstahl, d. h. lange Lebensdauer.
- Kompakte Bauweise, d. h. hohe Leistung auf wenig Raum.

Das Bewährte von MEIKO

- die Fließband-Geschirrwaschautomaten «B-tronic» und Korbtransportautomaten «K-tronic», inkl. Korbsortierstation
- die einzigartige Salat- und Gemüsewaschmaschine MEIKO GK 60 im Aktion!
- eine Vielfalt von kompakten Gläser- und Geschirrwaschmaschinen
- Organisationsmittel in Hülle und Fülle, wie z. B. Geschirrt- und Tablett-Transportbänder, Tauchwagen, Korbrollis, Tablettstapler usw.

MEIKO-Salat- und Gemüsewaschautomat mit integrierter Zentrifuge

- Waschen und Schleudern ohne Umfüllen.

- Die GK 60 ist einzigartig in ihrer Funktionsweise und daher geschützt durch das **Schweizer Erfindungspatent Nr. CH 652901**.

Das Besondere von MEIKO

- Die Zuverlässigkeit der Meiko-Maschinen wird auf eindeutige Weise durch die am Markt einzigartige Meiko 4-Jahres-Garantie dokumentiert.

Auf Meiko können Sie sich verlassen.

J. Kobelt AG, Industriestrasse 9
8117 Fällanden
Tel. 01 825 06 11
Fax 01 825 06 40

Das Wetrok-Reinigungssystem – umfassend, umweltfreundlich, modern



Unter diesem Motto stellt Wetrok, Diethelm & Co. AG, Zürich, an der diesjährigen IGEHO in Basel ihr Programm und ihre Neuheiten vor.

Richtiges, praxisgerechtes und rationelles Reinigen heisst, reinigen mit System. Dieses Reinigungssystem setzt sich aus einer Reihe von Faktoren zusammen, wie

- Beratung
- Organisation/Planung
- Schulung/Instruktion
- Maschinen/Geräte
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Reinigungsverfahren
- Service

Nur durch das richtige Zusammenwirken dieser Faktoren, wird ein branchengerechtes, optimales Reinigungsergebnis garantiert.

Wetrok freut sich auf Ihren Besuch am Stand Nr. 475 in Halle 321, um Ihnen auch die Neuentwicklungen vorstellen zu dürfen, wie

- **Wetrok-Duomatic 430** handliche, kompakte und wendige Scheuermaschine für kleinere bis mittlere Flächen, mit günstigem Preis-/Leistungsverhältnis. Mit Netzanschluss oder Batteriebetrieb erhältlich. Praktische Flächenleistung 800 m²/h.
- **Wetrok-Extravac 140** Sprühextraktionsmaschine mit rotierender Bürste für gründliche, fasertiefe Teppichreinigung. Praktische Flächenleistung von 700 m²/h.
- **Wetrok-Oekocit** geruchloses Entkalkungsmittel auf Fruchtsäurebasis zur Entkalkung von säurefesten Oberflächen im Sanitärbereich und zum Einlegen von verkalkten Gegenständen. Es entspricht auch sehr anspruchsvollen ökologischen Anforderungen.
- **Wetrok-Oekosal** hochwirksamer Allzweckreiniger auf der Basis von reiner

Seife für die laufende Reinigung von Steinböden, unbehandelter Kunststoffböden und allen abwaschbaren Flächen über dem Boden. Ohne Zusätze wie Farb-, Duftstoffe oder Konservierungsmittel.

Wetrok-Redur

neutrales, leicht schäumen- des Reinigungs- und Pflegemittel mit angenehmer Duftnote für die laufende Reinigung und Pflege von behandelten und unbehandelten Natur- und Kunststeinböden sowie für Sporthallenbeläge.

Wetrok-Calexan soft

milder Sanitärreiniger. Die giftklassefreie Variante des seit Jahren bestens bewährten Wetrok-Calexan. Zur Entfernung von Kalkablagerungen und Schmutz von Keramikplatten, Sanitärporzellan, Armaturen und dergleichen.

Diethelm & Co. AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01 306 11 11, Telefax 01 302 87 70.

Duni bringt Atmosphäre auf den Tisch, IGEHO 91, Halle 101, Stand 353

«Die Augen essen mit.» Ein altes Sprichwort, doch immer wieder aktuell. Gerade in der Gastronomie. Denn wer seine Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern sie auch schöner zu Tisch bittet, kommt den heutigen Ansprüchen optimal entgegen. Wenn Sie also auf perfekte und stimmungsvolle Tischdekorationen grossen Wert legen, dann werden Sie bei Duni ganz sicher auf den Geschmack kommen. Denn gerade Duni serviert Ihnen umfangreiche Ideen, um die Tischatmosphäre eindrucksvoll und sympathisch zu gestalten.

Mit dekorativen Servietten, Tischdecken, Napperons, Bankettrollen oder auch mit Kerzen. Wie innovativ Duni dabei ist, zeigt die Produktpalette, die keine Wünsche übrig lässt. Auswahl und Vielfalt überraschen. Und das hohe Qualitätsniveau überzeugt auf der ganzen Linie. Möchten Sie den Beweis an Ort und Stelle einmal genau ins Auge fassen, dann ist die IGEHO 91 eine gute Gelegenheit, sich ein Bild von den vielen Ideen zu machen, die Ihnen Duni zu präsentieren hat.

IGEHO UNCLE BEN'S Stand 411 in Halle 105

UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA

Die Bedeutung einer gesunden Ernährung kann nicht genug hervorgehoben werden. UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA liegt voll im Trend der Zeit: Gesund, geschmackvoll und zudem eine ideale Bereicherung jeder Speisekarte.

UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist eine erstklassige Mischung aus **sieben auserlesenen, natürlichen Getreidearten**, bei denen lediglich die hart-schalige Spelze entfernt, die darunter liegende nährstoffreiche

Zellschicht (Aleuron) jedoch erhalten wurde. Dadurch enthält UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA **wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente sowie wichtige Nahrungsfasern**.

UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist vielseitig anwendbar als

- vollwertige Beilage pur
- Getreideknödel pikant oder süss, Bauernomelette
- für die Herstellung von Brot
- Müesli an Joghurt oder Quark mit Bananen, Birnen, Kiwi, Äpfeln usw.
- vegetarisches Gericht mit Grünspargeln oder Pilzen
- zubereitet wie «Riz Pilaw» oder mit Gemüse-Julienne von z. B. Karotten, Lauch, Sellerie
- vegetarisches Gericht mit einem Gemüseteller
- Salat, zusammen mit Tomaten, Kohlrabi, Gurken, Kresse usw.
- Suppeneinlage

UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist die schmackhafte und natürliche Wahl für eine gesunde Ernährung.

Erhältlich im 2-kg-Paket für 40 Portionen oder im 7-kg-Sack für 140 Portionen.



Die Berndorf Luzern AG an der IGEHO 91, Halle 411, Stand 431

Im Speisenverteilsektor entwickelt sich das RE-CALDO-MET-System zum Problemlöser und Nutzenstifter.

Beispielsweise sind Sie mit folgenden Anliegen konfrontiert:

Ihre Patienten

- möchten das Ausgeliefertsein, die Abhängigkeit vermindern und die Eigenaktivitäten fördern
- verlangen flexiblere Essenszeiten
- fordern für den Gaumen und das Auge mehr Qualität

Ihre Mitarbeiter in der Küche und im Pflegebereich

- sind des Stresses um die Mittags- und Abends-Essensausgabe überdrüssig
- schätzen sture Arbeitswiederholungen wenig
- meiden die Wochenende-Dienste
- fordern flexiblere Arbeitszeiten
- lehnen aufgezwungene Arbeitsspitzen ab, da sich diese negativ auf die Arbeitsqualität übertragen

Ihre Verpflegung

- soll einfacher zu produzieren, zu lagern, zu transportieren sein
- muss vermehrte Wahlmöglichkeiten anbieten
- ist auch nach der Warmhaltephase bakteriologisch einwandfrei dem Patienten zu servieren
- darf durch den Transport keinen Schaden nehmen
- ruft nach mehr Essenskultur

Ihr Betrieb

- belastet die Personalkosten
- legt Wert auf niedrige Energiekosten
- hemmt eine uneffiziente Betriebsorganisation
- trägt sich mit dem Gedanken eines Speisenverteil-Systemeinsatzes

Unser RE-CALDOMET-System für Speisen «Heiss aus dem Kühlschrank» geht auf die genannten Aspekte ein und erlaubt:

eine Kochproduktion im voraus – ein rasches Abkühlen der Speisen auf Lagertemperatur – eine Lagerung bei 2–4 °C bis zu 3 Tagen – eine kalte Portionierung ohne Zeitdruck – einen zeitunabhängigen Transport der Speisen zum Bestimmungsort – einen von Ihnen festgelegten, vollautomatischen Aufbereitungsprozess (Regeneration) in zirka 30 Minuten.

Und wenn Sie die RE-CALDOMET-Türe öffnen, ergreifen Sie einfach die servierfertigen Tablett mit der dampfenden Suppe, dem heissen Teller, dem knackig erfrischenden Salat,

dem kühlen Dessert, sogar Besteck, das Getränk und die Serviette liegen bereit. Unglaublich, aber wahr!

Unsere «Kalte Speisenverteil-Linie» wird zu Ihrer Problemlösung.

Mit RE-CALDOMET erreichen Sie die Ziele.

Für Ihre Patienten:

- flexiblere Essenszeiten
- mehr Eigenständigkeit
- ausgeprägte Essenskultur

Für Ihre Mitarbeiter:

- ein Abbau der Spitzenzeiten
- vernünftige Arbeitszeiten
- weniger Wochenende-Dienste

Für Ihre Verpflegung:

- eine Qualitätsverbesserung
- mehr Abwechslungsmöglichkeiten
- einfachere Portionierung, Lager- und Transportmöglichkeiten

Für Ihren Betrieb:

- bessere Arbeitszufriedenheit
- Kosteneinsparungen
- effizientere Betriebsabläufe

Suchen Sie mit unserer spezialisierten Abteilung CALDOMET den Kontakt. Wir beraten Sie ausführlicher innerhalb eines persönlichen Gesprächs.

Gerne zeigen wir Kunden auch unsere weiteren Neuheiten:

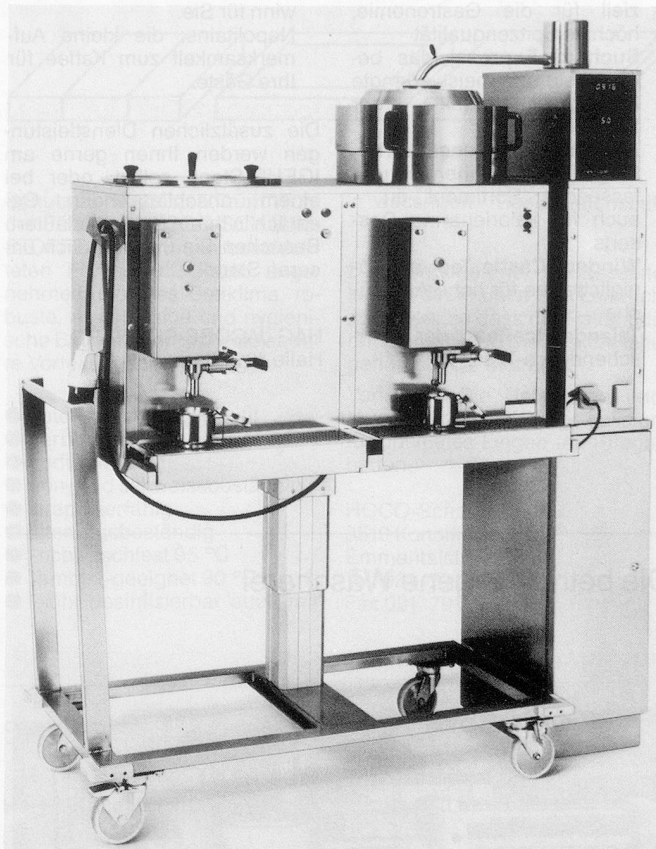
- das formschöne, hygienisch einwandfreie, neu konzipierte Speiseverteilband
- ein Tellerwagen zum Anrichten, Kühlen und Lagern von 200 kalten Tellern auf 0,75 m² Standfläche

Die Hotelabteilung verspricht ein Feuerwerk neuer, zündender Ideen:

- 6 neue Besteckmodelle liegen im Trend!
- «Dialog», die extra resistente Porzellan-Serie mit den aktuellsten Dekors – von Bauscher Weiden!
- Libbey-Gläser, setzen farbige Akzente – und bleiben in Sachen Haltbarkeit unschlagbar!
- funktionelle Bankett- und Frühstückskannen in moderner Form!
- und vieles, vieles mehr, das wir Sie selber entdecken lassen möchten.

BERNDORF LUZERN AG
6014 Littau
Tel. 041 57 35 35
Fax 041 57 52 60

HGZ Maschinenbau AG, 8108 Dällikon Halle 300, Stand 531



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

Dabei sind wiederum technische Neuheiten und Weiterentwicklungen zu erwähnen:

Para-Dual

Dieser einzigartige Auslauf an den Expressvollautomaten Rex-Royal Supermondo Dry ist vertikal stufenlos verstellbar. So sind Behälterhöhen von der Ristretto-Tasse bis zur 1,9-l-Glaskaraffe bequem abfüllbar. Der Para-Dual-Auslauf bringt auch eine qualitative Verbesserung des Kaffees, da seine Auslaufnippel direkt mit dem Kaffee-Brühraum verbunden sind.

2 Mühlen auf 395 mm

Kennen Sie die schmalste Rex-Royal Supermondo Dry (395 mm) mit 2 Mühlen? Ein weiterer

Grund, den Rex-Royal-Stand zu besuchen!

Doppelbehälter-Hubwagen DBHW

Rex-Royal präsentiert die neue mobile Kaffee/Milch-Grossanlage mit integrierter, automatischer Dosiervorrichtung für den Band-Service in Grossküchen:

Die teleskopartige Säule des DBHW erlaubt eine stufenlos verstellbare Arbeitshöhe auf Knopfdruck. Milcheinfüllen und Behälterreinigung sind kein Problem mehr!

Rex-Royal präsentiert einen einmaligen Querschnitt durch das breitgefächerte Fabrikationsprogramm: Kaffeeauschank-Lösungen für Hotellerie, Gastgewerbe, Grossküchen sowie Gemeinschaftsverpflegung.

Ein Besuch am Rex-Royal-Stand ist für jeden Messe-Besucher empfehlenswert!

IGEHO 1991, 21.–27. November 1991

Vor rund einem halben Jahr haben sich zwei bekannte Kaffeeunternehmen zusammengeschlossen und stellen erstmals gemeinsam unter dem Namen: HAG JACOBS SUCHARD an der IGEHO aus. Dieser Zusammenschluss bedeutet für den Gastronomen, mit einem kompetenten Partner

verhandeln zu können, der – wie kein anderer Kaffeeröster – ein wirklich vollumfassendes Produkte-Sortiment von erstklassigen, qualitativ hochstehenden Markenartikeln anbietet.

- **Café Hag**, der erste und weltbekannte koffeinfreie Kaffee

- **Jacobs Café**, Professional Premium-Café, speziell für die Gastronomie
- **Café TASSE d'or**, koffeinhaltige Kaffeemischungen, speziell für die Gastronomie, höchste Spitzenqualität
- **Suchard Express**, das bekannteste und meistverlangte Schokoladengetränk der Schweiz
- **Assugrin**, als Generalvertretung bieten wir Ihnen ein umfassendes Sortiment an – auch für kalorienarme Desserts
- **Windsor-Castle Tee**, der königliche Tee für hohe Ansprüche
- **Talanda Ice-Tea**, der erfrischende Ice-Tea

- **Talanda Punsch**, ein heisse Ufsteller
- **Suchard-Tobler**, Schokolade von höchster Qualität. Snacks: ein zusätzlicher Gewinn für Sie. Napolitains: die kleine Aufmerksamkeit zum Kaffee für Ihre Gäste.

Die zusätzlichen Dienstleistungen werden Ihnen gerne am IGEHO-Stand selbst, oder bei einem anschliessenden Gespräch in Ihrem Betrieb erläutert. Besuchen Sie unverbindlich unseren Stand.

HAG-JACOBS-SUCHARD,
Halle 101, Stand 471

Die betriebseigene Wäscherei



Mit einem interessanten Maschinenangebot, das alle Anforderungen des Heimbereiches, der Spitäler und der Hotellerie/Gastronomie erfüllt, präsentiert sich Electrolux-Cleis Wäschereitechnik auch in diesem Jahr dem Fachbesucher an der IGEHO in Basel in der

Halle 301, Stand 241

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

An der IGEHO stellt Ihnen Electrolux-Cleis Wäschereitechnik verschiedene Waschkonzepte vor. Optimale Waschmittelnutzung, reduzierter Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie sparsamer Umgang mit der kostbaren Energie sind bei diesen «high tech»-Ausstattungen selbstverständlich.

Nebst den herkömmlichen Maschinensteuerungen wie Elektro- und Kartensteuerung und vorprogrammiertem Mikroprozessor weisen wir speziell auf

den freiprogrammierbaren Mikroprozessor hin. Mit dieser Steuerung haben Sie die Möglichkeit, auf einfachste Weise, auf Ihre individuellen Wünsche zugeschnittene Waschprozesse zu programmieren.

Gezeigt wird ausserdem eine alte Cleis-Waschmaschine aus dem Jahre 1935, angetrieben mit einem Wassermotor. Somit können wir den gewaltigen Fortschritt in der Wäschereitechnik nicht nur auf dem Papier, sondern auch anhand dieses Ausstellungsobjektes präsentieren.

Mit technischem Know-How, Umweltbewusstsein, Wirtschaftlichkeit und Kundenpflege, um nur das wichtigste zu nennen, festigt Electrolux ihre Marktposition als weltweit grösste Herstellerin von gewerblichen Wäschereimaschinen und ist somit auch Ihre beste Partnerin für eine erfolgreiche Zukunftsplanung Ihrer Wäscherei.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Electrolux Systemtechnik AG
Rheinparkcenter
Netzbodenstrasse 23
4133 Pratteln 1
Tel. 061 811 57 22
Fax 061 811 57 52

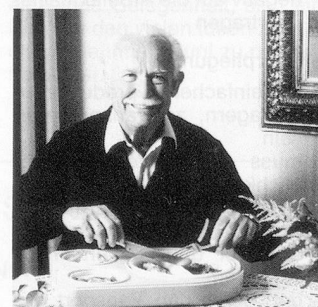
Menu-Mobil IGEHO: Halle 311 - Stand 635

Die Transporteinheit für gepflegtes Essen ausser Haus
Appetitlich – Wirtschaftlich – Umweltgerecht

Unter der Bezeichnung MENU-MOBIL offeriert die Firma HAARI AG, 8125 Zollikerberg, ein transportables Verpflegungssystem für kalte und warme Speisen. Entscheidende Vorteile bestätigen den weltweiten Erfolg einer genialen Erfindung. Das ausgeklügelte MENU-MOBIL-SYSTEM bietet die ideale Verbindung zwischen dem Zubereitungsort der Verpflegung und dem Empfänger. Speziell entwickeltes Geschirr für Hauptspeise, Suppe, Salat und Dessert finden Platz in einem aus hochisoliertem Material gefestigtem Behältnis. Der patentierte MENU-MOBIL-Dekkel garantiert für einen luftdichten Abschluss und macht aus der Garnitur eine perfekte Einheit. Die damit transportierten Mahlzeiten behalten ihre Temperaturen während gut zwei Stunden. Eine weitere Eigenschaft von MENU-MOBIL ist das «federleichte» Gewicht von nur 2770 Gramm. Mit einer Lebensdauer von 10 Jahren können damit bei zweimal täglicher Verpflegung über 7000 Mahlzeiten transportiert und serviert werden. Welch enorme umweltfreundlichen Vorteile und finanziellen Einsparungen gegenüber herkömmlichen Systemen auf der Basis von Styrophor oder Kartonage. MENU-MOBIL ist geeignet für die allgemeine Verpflegung ausser Haus, Grossküchen, Kranken- und Pflegeheime, Spitäler und viele Private, die damit ihre Verpflegung unabhängig an jedem beliebigen Zubereitungsort (Hotel, Restau-

rant, Kantinen usw.) beziehen können.

MENU-MOBIL ist eine Erfindung des Tiroler Unternehmers Josef Draxl, für dessen Innovation er mit dem ersten österreichischen Wirtschaftspreis geehrt wurde. Vom luxemburgischen Gesundheitsminister erhielt er die Goldmedaille für die konkurrenzlose Produktidee und am internationalen Kochwettbewerb gewann er mit dem Canadianischen Team nochmals die Goldmedaille.



Bezugsquelle:
Firma Haari AG,
8125 Zollikerberg,
Tel. 01 391 71 00

Lever Sutter AG, mit interessanten News Halle 321, Stand 541

Lever Sutter AG bietet für den HORECA-Kunden Gesamtlösungen: Dosiersysteme, Systeme und Produkte zur Reinigung, Hygiene und Werterhaltung von Gebäuden, zur Küchenhygiene, Geschirr-Reinigung, Textilreinigung und zur Personalhygiene. Hervorzuheben sind folgende Neuerheiten:

- Das internationale Projekt **SUMAPILOT** garantiert ein Optimum an hygienischer Sicherheit in der Grossküche. Dank EDV-Unterstützung lässt sich das System an die individuelle Situation des einzelnen Kunden anpassen. Die vier Bausteine dieses wegweisenden Konzepts heissen «Beratung,



Ausbildung, Service, Produkte».

- Ein neues Nasswischgerät, **TASKI opti mop**, nimmt bis zu 95 % der Schmutzflotte auf, während die Leistung herkömmlicher Geräte bei 60-65 % liegt. Das bietet gleich zwei Vorteile: Der Boden ist hygienischer gereinigt und erst noch wesentlich schneller trocken.
- Die batteriebetriebene Scheuer- ausgasmaschine **TASKI combimat 800** mit Radantrieb und automatischem Dosiersystem ist auch in der BMS-Version erhältlich. Dadurch erübrigt sich eine Ladestation. Eine konsequente Trennung von Sauber- und Schmutzwasser

mittels Membrantank ermöglicht den Einsatz auch an Orten mit erhöhten Hygiene-Anforderungen. Die kompakte und manövrierfreundige Maschine bietet sich für kleinere und überstellte Flächen (Küchen, Lobbies, Flure, Pools) bis zirka 1500 m² an.

Wer an einer rationellen, zeit- und kostensparenden, doch einwandfreien Reinigung interessiert ist, wird am Stand der Lever Sutter AG auf Gleichgesinnte stossen.

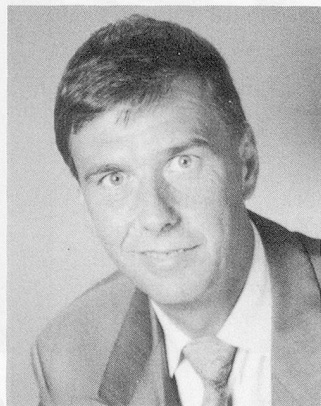
TASKI combinat 800 ist dank kompakter Abmessungen, hervorragender Manövrierfähigkeit und hygienischer Arbeitsweise für den HORECA-Bereich besonders interessant.

Firmen-Nachrichten

VISURA – Beratung für Heime ... mit verstärktem Beraterteam

Die Dienstleistungen der VISURA Treuhand-Gesellschaft richten sich vor allem an kleinere und mittelgrosse Heime, bei denen das konkrete und praxisbezogene Vorgehen im Vordergrund steht. Um Neuerungen wirtschaftlich und rasch in die Tat umzusetzen, braucht es die Erfahrung eines Beraters, der die Verantwortlichen im Heim mit seinem Fachwissen begleitet oder selber Hand anlegt.

Herr Fritz Zimmermann bringt als Berater für Heime diese Voraussetzungen mit! Durch seine langjährige Heimleitererfahrung in Alters- und Pflegeheimen, aber auch im Krankenhaus, verfügt Herr Zimmermann über ein breites Fachwissen.



Herr Fritz Zimmermann ist als Berater für Heime in folgenden Bereichen tätig:

- Führungsfragen im Heimbetrieb
- Organisation und EDV-Einsatz im Heimbetrieb

- Personalbeschaffung und Schulung
- Arbeitszeitgestaltung/-erfassung und Einsatzplanung
- Stellvertretung für Heimleitung und Administration

Die weiteren Leistungen der VISURA-Beratung sind:

- Finanz- und Betriebsbuchhaltung
- Heimleiter-Information mit Kennzahlen und Vergleichsdaten
- Revision
- Lohnbuchhaltung und Abrechnungswesen mit Versicherungen
- Investitions- und Betriebsbudgets
- Begleitung von Investitionsvorhaben
- Taxabrechnungen

Die VISURA verfügt über 20 regionale Niederlassungen und bietet die Voraussetzungen für eine persönliche Beratung.

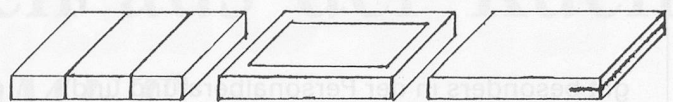
Den interessierten Heimorganen bietet die VISURA im Rahmen einer Trägerschafts-, Kommissions- oder Kadersitzung gerne und unverbindlich einen Fachbeitrag zum Thema:

«Praxisbezogene Informations- und Führungsmittel im Heim»

Dieses kurze Referat erleichtert es Ihnen, die eigenen Führungsmittel zu beurteilen und gibt Anstösse für allfällige Anpassungen.

Bitte wenden Sie sich an Herrn F. Zimmermann, Telefon 01 211 38 33, oder VISURA Treuhand-Gesellschaft, Beratung für Heime, Talstrasse 80, 8021 Zürich

Neue Schutzhüllen für Matratzen aus beschichteten Frottee



Schutz für Matratzen, zum Wohl der Patienten! HOCO-SCHAUMSTOFFE bringt neuen beschichteten Frotteestoff. Fazit: angenehmes, molliges Bettklima, robuste, zuverlässige und hygienische Betteinlage, und viele andere Vorteile wie:

- gute Hautverträglichkeit
- geruchlos
- undurchlässig
- urin- und schweissbeständig
- strapazierfähig
- alterungsbeständig
- kochwaschfest 95 °C
- Tumbler-geeignet 90 °C
- leicht desinfizierbar auch mit

wässrigen Desinfektionsmitteln

Die angenehme Frotteeseite kommt direkt unter das Leintuch zu liegen, so dass der Patient direkt darauf liegt. Die Schichtseite gehört auf die Matratze.

Verlangen Sie Unterlagen und Muster direkt beim Spezialisten für optimales Liegen auf Pflegebetten.

HOCO-Schaumstoffe
3510 Konolfingen
Emmentalstrasse 77
Tel. 031 791 23 23
Fax 031 791 00 77

SRK fördert Notrufsysteme

Hilfe für alleinstehende Betagte, Kranke und Behinderte

(srk) Dank einer Notruftaste am Arm, einem Zusatzgerät beim Telefon und zwei Notrufzentralen in der deutschen Schweiz können ältere, kranke oder behinderte Alleinstehende ohne grosses Risiko länger in ihrer eigenen Wohnung leben. An einer Medienorientierung in Langnau i. E. hat das Schweizerische Rote Kreuz (SRK) dazu aufgerufen, diese hilfreiche und gleichzeitig kostengünstige Einrichtung besser zu nutzen. Gerade auch in abgelegenen Gebieten findet das System eine sinnvolle Anwendung.

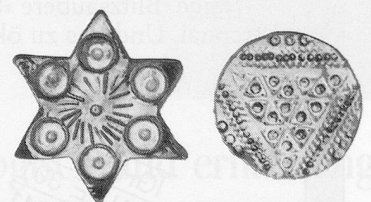
Durch Tastendruck kann ein Benutzer, der sich unwohl fühlt oder gestürzt ist, Alarm auslösen, so dass Hilfeleistungen eingeleitet werden können. Angesichts der

Zahl betagter, kranker und behinderter Menschen in der Schweiz kommt laut SRK dieser Spitex-Dienstleistung eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zu. Das SRK bietet dabei in den meisten Deutschschweizer Sektionen eine umfassende Beratung an. Die Sektion hilft die Bedürfnisse klären und das Hilfekonzept entwickeln. Der Anwender wird auch regelmässig besucht, wobei das Gerät getestet wird.

Die beiden vom SRK anerkannten Notrufzentralen in Zumikon und Horgen verfügen über medizinisch geschultes Personal. Dadurch ist sichergestellt, dass bei Alarm die richtigen Massnahmen ergriffen werden.

Der Zeitvertreib-Ton

Betagte Menschen gut betreuen heisst, sie sinnvoll beschäftigen. Zum Beispiel durch das Verarbeiten von Tonen.



bodmer ton

Töpferbedarf · Eigene Tonproduktion
8840 Einsiedeln · 055-53 61 71 · Fax 055-53 61 70