

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 64 (1993)
Heft: 1

Rubrik: Firmen-Nachrichten

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>

Zusammenschluss zur Lusso-Nordsee



wa. Die Nordsee-Catering AG und das Catering Departement der Lusso-Eldorado AG haben sich zum Jahresanfang 1993 zur **Lusso-Nordsee Food Service** zusammengeschlossen. Die Kunden aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können ab 1. Januar 1993 aus einem Sortiment von mehr als 450 kulinarischen Produkten wählen. Dazu zählen tiefgekühlte Gemüse, Kartoffelprodukte und Teigwaren ebenso wie Fische und Fleisch sowie die bekannten Glace-Spezialitäten. Die Kunden von Lusso-Nordsee profitieren von attraktiven Netto-

preisen, die ihnen eine einfachere und schnellere Kalkulation ermöglichen. Darüber hinaus gibt es bei Lusso-Nordsee auch laufend interessante Wochen-, Monats- und Sonderangebote.

Als besondere Stärken bezeichnet Lusso-Nordsee die kompetente Fachberatung, die einfache Bestellung bei ein und demselben Ansprechpartner mit entsprechend geringerem administrativem Aufwand und nicht zuletzt die herausragende Produktqualität und den zuverlässigen Lieferservice.

Wetrok-Core, das kostengünstige, einfache und umweltschonende Nassreinigungssystem für Krankenhäuser und Heime

Wetrok, ein Geschäftsbereich der Firma Diethelm & Co AG in Zürich, bietet ein wirksames Reinigungssystem für Bereiche mit erhöhter Anforderung an Sauberkeit und Hygiene an, wie sie in Krankenhäusern, Heimen und Sanatorien zu finden sind.

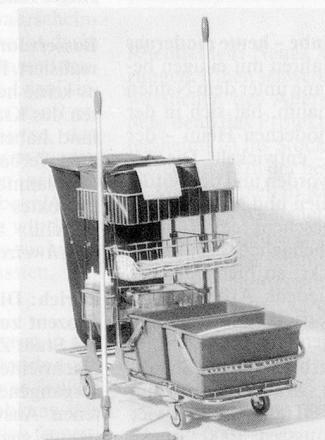
Das Wetrok-Core-Nassreinigungssystem

Es ist enorm kostengünstig, problemlos in der Anwendung, umweltschonend und garantiert eine grosse Flächenleistung.

Die Basis dieses Reinigungssystems bilden

- die Wetrok-Core-Frotteestrips
- das Wetrok-Core-Gerät und
- der Transportwagen Wetrok-Polykar-Core

Der Reinigungsablauf ist denkbar einfach:



Nasswischen

Mit einem Frotteestrip können bis zu 20 m² nassgereinigt/desinfiziert werden.

Im grünen Eimer des Transportwagens werden 12 Liter Reinigungs-/Desinfektionslösung vorbereitet und 20 Frotteestrips darin eingelegt.

Zum Reinigen wird ein Frotteestrip aus dem Eimer entnommen, und nachdem man ihn 10 Sekunden abtropfen liess, am Eingang des zu reinigenden Raumes auf den Boden gelegt, das Core-Gerät darauf gestellt, und der Raum nass aufgewischt. Der schmutzige Frotteestrip wird in den blauen Eimer gelegt.

Aufrocknen

Nach dem Nasswischen kann problemlos aufgetrocknet werden. Ein trockener Frotteestrip wird aus dem Korb des Transportwagens entnommen (der Korb enthält 20 trockene Frotteestrips), und nach dem gleichen Ablauf des Nasswischens wird der Boden nun aufgetrocknet. Der gelöste Schmutz und die Reinigungs-/Desinfektionslösung werden problemlos aufgenommen.

Der schmutzige Frotteestrip wird in den blauen Eimer gelegt.



Ergebnis:
Maximale Sauberkeit und Hygiene auf kostengünstige, einfache und umweltschonende Art.

Weitere Auskünfte und Prospektmaterial erhalten Sie bei DIETHELM & CO AG, Wetrok, Eggibühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01 306 11 11.

AAI Altersarbeit am Alfred-Adler-Institut

Seit 1987 bietet das Alfred-Adler-Institut in Zürich Seminare an, die sich sowohl als Fortbildung als auch zum Einstieg in die Altersarbeit eignen. Es sind dies Jahreskurse, die von Frauen und Männern aus allen Teilen der Schweiz besucht werden. Wir sind überzeugt, dass das «Seminär für Altersarbeit» (das übrigens auch in Basel durchgeführt wird) und der «Lehrgang für Altersberatung/Altersbetreuung» eine Bereicherung und Ergänzung sind zu anderweitigen Aus- und Weiterbildungen im Gesundheitsbereich.

Wie alle Berufsleute, die mit Menschen arbeiten, müssen die in

der Altersarbeit Tätigkeiten über den Stand der neuesten Erkenntnisse informiert sein, aber auch sich selber gut kennen und ihre Beziehung zu den ihnen Anvertrauten reflektieren können. Wir meinen, dass sich die Theorie und das Gedankengut der Individualpsychologie Alfred Adlers besonders gut eignet, das Verständnis für sich selber und andere Menschen zu fördern und dass sie in direkten Bezug zum Arbeitsalltag gesetzt werden können.

Die Kurse werden von erfahrenen Leiterinnen geführt und betreut, und fachlich ausgewiesene Gastreferenten ergänzen das Programm.

Software für die Küchenlogistik und den Verpflegungsbereich im Spital- und Heimwesen

«F&B MENUPLAN in neuem Gewand»

Das im deutschsprachigen Raum x-fach bewährte PC-Programm F&B MENUPLAN wurde im Leistungsumfang verbessert und erweitert. Ziel des erweiter-

ten Konzeptes ist es, alle administrativen Belangen in den Bereichen Küche, Verpflegung und Hausmahlzeitdienst im Gross- und Kleinbetrieb abzudecken.

F&B MENUPLAN wurde in Zusammenarbeit mit Praktikern entwickelt und unterstützt den Einkäufer, Küchenchef und Controller gleichermassen effizient und zweckmässig.

F&B MENUPLAN kann auch im Netzwerkverbund mit mehreren Arbeitsplätzen eingesetzt werden. Verschiedene Kommunikationsmöglichkeiten (zum Beispiel Anschluss an Kassensystem) sind ebenso möglich wie die Schnittstelle zum Finanz- und Rechnungswesen. Das Programm kann künftig auch in französisch und englisch eingesetzt werden. Anpassungen für individuelle Anforderungen sind möglich.

Zusätzlich zu den bis heute verfügbaren Modulen Warenwirtschaft/Rezeptur/Menuplanung, verfügt F&B MENUPLAN jetzt auch über ein Weinlager, einen Zentraleinkauf mit Kostenstellenplan für Grossorganisationen, eine Raumreservierung mit Bankettverwaltung, eine Fakturie-

rung für Catering sowie ein Party-service (Hausmahlzeitendienst). Neu realisiert wurde auch eine kompakte leistungsfähige Datenerfassung mit Strichcode (EAN). Alle Anwendungsbereiche sind ergänzend und untereinander abgestimmt und werden laufend ergänzt.

Nebst einer leistungsfähigen und zukunftsorientierten neuzeitlichen Software für die Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheitswesen bietet der Entwickler auch umfassende Dienstleistungen, wie Evaluationsunterstützung, Schulung, Support usw.

Burns & Gimble Consulting AG
Unternehmensberatung
Schuppisstrasse 13
CH-9016 St. Gallen
T 071 35 48 38, F 071 35 48 39

Walter Rentsch Data AG
InstantSoft DOMIS
Stettenstr. 25, CH-5507 Mellingen
T 056 91 01 25, F 056 91 24 42

Kein anderes aktuelles Software-Paket für die Verwaltung von Sonderwaren wie HASYS. Die Erkenntnisse, die es dabei gewonnen hat, halfen jetzt zu einer weiteren Verbesserung des Systems.

Wetrok-Kursveranstaltungen 1993 für rationelle Gebäudereinigung

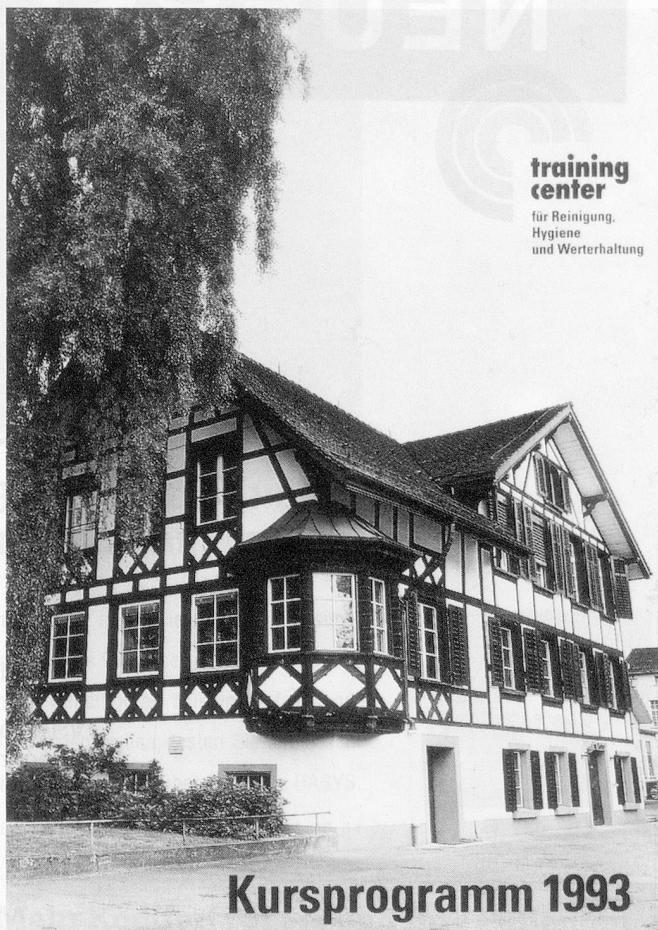
In den Schulungszentren in Zürich-Seebach, Renens und Lamone führt die Wetrok Fachtagungen für ausführendes Reinigungspersonal wie auch für Kaderleute durch. Die verschiedenen Kursveranstaltungen bieten Gelegenheit, sich praxisgerecht und intensiv über das weite Gebiet der Gebäudereinigung zu informieren und weiterzubilden. Die Kursteilnehmer erhalten nach Abschluss des Lehrganges ein persönliches Zertifikat, welches über die vermittelten Kenntnisse Auskunft gibt.

Weitere Auskünfte und das ausführliche Kursangebot erhalten Sie beim Wetrok-Schulungszentrum, Eggibühlstrasse 28, 8052 Zürich, Telefon 01 306 14 78.

Kurse	Daten 1993
1 Grundkurs Moderne Reinigungstechnik 1	Dauer 3 Tage, Dienstag/Mittwoch/Donnerstag, 2.-4. März, 22.-24. Juni, 2.-4. November Dauer 4 Tage (zusätzliche praktische Instruktionen), Montag/Dienstag/Mittwoch/Donnerstag, 22.-25. März, 20.-23. September
2 Planung, Organisation und Ausführung der Reinigung in Spitälern und Heimen	Dauer 2 Tage, Mittwoch/Donnerstag, 12./13. Mai
3 Intensiv-Seminar Moderne Reinigungstechnik II	Dauer 1 Tag, Dienstag, 6. April, 28. September
4/I Reinigungspraxis I Textile Bodenbeläge	Dauer 1 Tag, Dienstag, 29. Juni, Montag, 15. November
5/II, 5/III Reinigungspraxis II und III Reinigungspraxis II Reinigung und Pflege von Hartbödenbelägen (Kunststoff, Linol, Stein, Parkett) Reinigungspraxis III Reinigung von sanitären Anlagen, Wänden, Fenstern und Mobiliar; ökologische Aspekte der Reinigung	Dauer 1 Tag, Montag 8. März, 7. Juni, 30. August, 8. November 15. März, 14. Juni, 6. September

Breites Weiterbildungsangebot bei Lever Sutter AG

Kursprogramm 1993



Kursprogramm 1993

Gegen Ende des letzten Jahres erschien wiederum das neue Kursprogramm des Training Centers für Reinigung, Hygiene und Werterhaltung von Lever Sutter AG in Münchwilen.

Mit dem Programm 1993 ermöglicht Lever Sutter AG der interessierten Fachkraft eine gezielte Weiterbildung durch die Belegung einzelner Kurse.

Dazu kommt das Angebot der systematischen Ausbildung mit Diplomabschluss (Ausbildungspyramide). Die Diplomanwärter beginnen mit Grundkursen (Stufe 1) und durchlaufen die Kurse weiterer Stufen, was – zusammen mit erfolgreich absolvierten Hausaufgaben – zur Teilnahme am Diplomtag berechtigt. Dort sind drei schriftliche und vier mündliche Prüfungen zu bestehen, bis man im Besitz des begehrten Diploms ist.

1993 werden im deutschsprachigen Programm 16 verschiedene Kurse an zirka 70 frei wählbaren Daten in Münchwilen und der übrigen Schweiz angeboten. Allgemeine Gebäudereinigungskurse, verschiedenste Spezialveranstaltungen zu besonderen Themen, Kurse für Textilwaschen und Küchenhygiene, zur Problematik «Reinigung, Hygiene und

Umwelt» sowie Führungskurse sind darin zu finden.

Zum bewährten bisherigen Angebot gesellen sich zwei neue Kurse, damit die Kundenbedürfnisse noch besser befriedigt werden können.

«Hartbeläge international» dauert zweieinhalb Tage und bildet das Gegenstück zum gleich lang dauernden Kurs «Textile Beläge international». Dieses neue Seminar befasst sich mit elastischen Belägen, Steinbelägen und der richtigen Behandlung von Holzböden.

«Industrielle Betriebshygiene: Fleischverarbeitung» eröffnet neue Horizonte für das Training Center. Die Veranstaltung wird – unter Zuzug von externen Fachleuten – in der Metzgereifachschule Spiez durchgeführt.

Die Crew des Training Centers in Münchwilen gestaltet auch die Kurse der Tochtergesellschaften in Deutschland und Österreich mit, wo die Nachfrage ebenfalls steigend ist.

Das Programm ist zu beziehen bei Lever Sutter AG, Training Center, 9542 Münchwilen, Tel. 073 27 23 41.