

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 71 (2000)
Heft: 2

Rubrik: Firmennachrichten

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: 08.04.2026

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

Küchenhygiene – leicht gemacht!

Ein interaktives Lernprogramm für Praktiker auf CD-ROM.

InoFood bringt ein neu entwickeltes, interaktives Lernprogramm auf den Markt, das speziell zugeschnitten ist für die Hygieneschulung im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie.

Betriebe im Lebensmittelverarbeitenden Bereich und in der Gastronomie sind nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung verpflichtet, das Personal in Hygienefragen regelmässig zu schulen. Es liegt im Interesse der Kunden und im Interesse eines verantwortungsvoll geführten Betriebs, den Hygienestandard möglichst hoch zu halten und unliebsame Zwischenfälle, wie Lebensmittelinfektionen, zu vermeiden. Die Schulung des Personals ist das beste Mittel dazu!

Das interaktive Lernprogramm unterstützt Sie als Küchenchef aktiv bei der Hygieneschulung. Es ist speziell für den Bereich der Gemeinschaftsgastronomie (Kantinen, Krankenhausküchen, Hotelküchen, Heimküchen, usw.) konzipiert worden.

Besonderes Gewicht wird im Programm auf die Händehygiene gelegt. Dort, wo viele Speisen manuell zubereitet werden – wie in der Gastronomie – ist eine fundierte Schulung in diesem Bereich sehr wichtig. Zudem werden in kurzer und übersichtlicher Form die Gebiete Mikroorganismen, Körperhygiene, das Vorgehen, Erkrankung, die Hygiene in Umkleideraum und WC, Lebensmittel- und Betriebshygiene in sich abgeschlossenen Lerneinheiten behandelt. Mit diesem Programm werden die elementaren Regeln der Hygiene zum Thema gemacht, deren Ein-

haltung zwingende Voraussetzung für das Funktionieren von Eigenkontroll- und HACCP-Konzepten sind.

Das interaktive Lernprogramm wurde für die Gruppenschulung vor Ort entwickelt, ist jedoch ebenso für das Einzelstudium geeignet. Dank dieser Vorteile lässt sich die CD-ROM sehr gut bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter und in der Lehrlingsausbildung einsetzen.

Küchenhygiene darf Spass machen. Darum findet sich am Schluss des Programmes zur Lernkontrolle ein Frage-Antwort-Spiel, bei dem der Benutzer oder die Benutzerin sein bzw. ihr Wissen testen kann.

Die Bedienung des Lernprogramms erfordert keine weiteren fachlichen oder computerspezifischen Kenntnisse. Die Benutzer bestimmen selbst die Geschwindigkeit des Programmablaufs und die Vorgehensschritte. Zahlreiche Beispiele aus der Praxis und der interaktive Aufbau des Programmes fördern das aktive Mitdenken. Ein Begleittext enthält ergänzende Informationen und methodische Hinweise.

Voraussetzung für den Einsatz des Lernprogramms ist ein PC mit Windows 3.1, Windows 95 oder 98.

Information und Bestellung bei:

InoFood GmbH

8032 Zürich

Fax 01 260 46 77

oder unter: www.beraten.ch

Preis SFr. 290.– inkl. MWST.

Genuss und Wohlbefinden: Dressings mit Sanolio-Öl



VitaFit – der Name steht für funktionelle Dressings mit hohem Genusswert, die den Bedarf an essentiellen Fettsäuren durch ein Spezialöl auf angenehme Weise unterstützen.

VitaFit-Dressings werden hergestellt mit dem Spezialöl Sanolio, das eine für die Ernährung optimale Fettsäurenzusammensetzung aufweist. Sie wurden speziell für Spitäler und Heime entwickelt. Das Sanolio-Öl steht im Einklang mit den Empfehlungen internationaler Expertenkommissionen, vor allem denen der British Nutrition Foundation.

Sanolio-Öl enthält 90 % ungesättigte Fettsäuren, davon 50 % einfach ungesättigte. Diese Eigenschaft bewirkt eine neutrale Auswirkung auf den Cholesterinspiegel. Das Verhältnis der n3 und n6 Fettsäuren ist 1:6. Die Bestandteile von langkettigen Fettsäuren (GLA, EPA und DHA) weisen positiven Einfluss auf Blutdruck, Blutflussfähigkeit und entzündliche Erkrankungen auf.

VitaFit-Dressings sind dank ihrer Portionierung für Selbstbedienungs- und Zimmerverpflegung geeignet. Zudem sorgen die vier verschiedenen Sorten French-, Italien-, Joghurt- und Kräuter dressing für Abwechslung am Salatbuffet.

Profitieren Sie von den funktionellen Eigenschaften für eine gesunde Ernährung.

Erhältlich sind die Dressings bei:

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19

5608 Stetten

Tel. 056 485 93 93

Fax 056 485 93 00