

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 73 (2002)  
**Heft:** 6

## **Titelseiten**

### **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:** 05.02.2026

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



CHWEIZER  
QUALITÄTS-FACHZEITSCHRIFT  
USGEZEICHNET VON



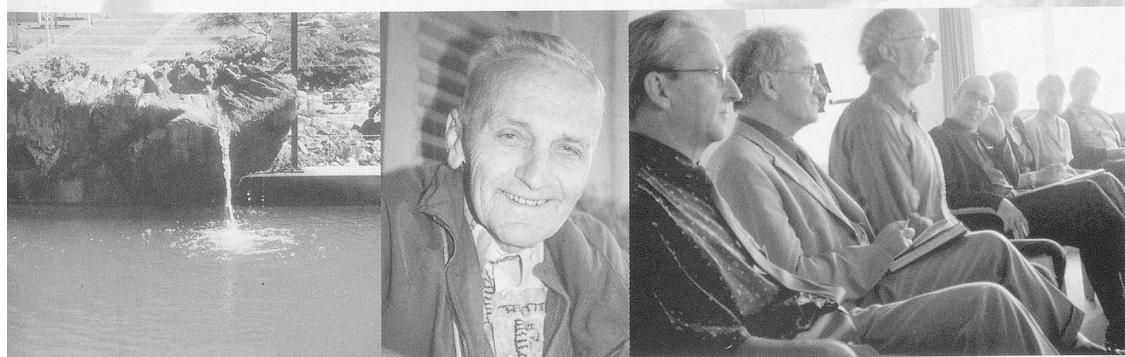
1875 b

Juni 2002  
73. Jahrgang

Offizielles Organ  
des Heimverbandes  
Schweiz

6

# Fachzeitschrift Heim



## Fachtagung KJ in Zürich

Die Heime kennen lernen

### CuraViva

Ein neuer Name für die Zukunft

## Verweilen und Aufbruch

Ein Plädoyer

# Man nehme...

## ...Engagement

Bei allem, was wir bei Kern & Sammet machen, steht Qualität im Vordergrund. Und dafür geben wir jeden Tag unser Bestes. Von der Auswahl der Rohstoffe bis zu Ideen für die Präsentation.



## ...Erfahrung

Seit unseren Gründertagen sind sowohl Kern & Sammet als auch unser Know-how stetig gewachsen. Und durch Ihre Anregungen möchten wir diese Erfahrung noch optimieren: 01 789 82 82.



## ...Liebe zum Detail

In jedem einzelnen Produkt von Kern & Sammet steckt das Streben nach Perfektion. Das schmeckt man und das sieht man. Und mit etwas Kreativität entsteht aus etwas Gute etwas Fantastisches.

**Kern & Sammet**

Tiefkühl Backkunst à la Suisse