

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 74 (2003)
Heft: 11

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: 09.02.2026

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

Erfolgreiche Hygieneschulung nach VDI 6022 an der STF

Die Schweizerische Technischen Fachschule (STF) Winterthur führt als alleiniger schweizerischer Vertragspartner des Verein Deutscher Ingenieure (VDI) in der Schweiz die Hygieneschulungen nach der VDI-Richtlinie 6022 durch. Neben den hygienischen Anforderungen an raumluftechnischen Anlagen in Büro und Versammlungsräumen (VDI 6022 Blatt 1) werden neu mit dem Blatt 3 der VDI 6022 auch die Anlagen in Produktionsbetrieben erfasst. Seit den ersten Schulungen im Jahre 1999 wurden an der STF mehr als 100 Fachpersonen in der sogenannten B-Schulung (Zielgruppe: Wartung und Unterhalt) und rund 80 Fachpersonen in der A-Schulung (Zielgruppe: Planung und Kontrollen) unterrichtet. Im vergangenen



Mit der Präsentation der Gruppenarbeit werden die Lerninhalte beider Tage repetiert.

Jahr haben vor allem Fachpersonen von Firmen aus dem Bereich Unterhalt und Wartung im Experimentierzentrum an der STF die Hygieneschulung besucht. Obwohl in der Schweiz noch keinen Ausbildungzwang besteht,

bestätigt dieser Erfolg die Aktualität dieser Thematik auch in der Schweiz. In Lerngruppen von max. 12 Personen wird das komplexe Thema Hygiene durch die beiden Fachreferenten praxisorientiert vermittelt. Die Arbeit in so kleinen Gruppen ermöglicht zusätzlich auch einen intensiven Erfahrungsaustausch.

Die Firma LUWA als international tätiges Unternehmen auf dem Gebiet der Klimatechnik hat in bisher vier Firmenschulungen sein Planungs- und Wartungspersonal nach VDI 6022 ausbilden lassen. Zum ersten Mal wurden nun auch Mitarbeiter der Firma LUWA aus Bulgarien, Österreich und Deutschland an der STF ausgebildet.



Das Arbeiten in kleinen Lerngruppen ermöglicht auch das Einbringen der persönlichen Erfahrungen.

Stolz zeigen die Kursteilnehmer der Fa. LUWA ihre soeben erworbenen Zertifikate. Darunter sind erstmals auch Teilnehmer aus Österreich, Bulgarien und Deutschland.



Pflegebetten



Mit Bigla liegen Sie richtig.

Bigla zählt zu den führenden Anbietern von Spital- und Pflegebetten in der Schweiz. Unser Angebot deckt sämtliche Bedürfnisse ab – von der häuslichen Pflege bis hin zur medizinischen Intensivpflege. In Ergonomie, Bedienung, Komfort und Vielseitigkeit bis ins Detail durchdacht, sind Bigla-Produkte konsequent darauf ausgerichtet, den Heilungs- und Pflegeprozess optimal zu unterstützen. Bigla hilft helfen. Dies ist unser wichtigstes Ziel.

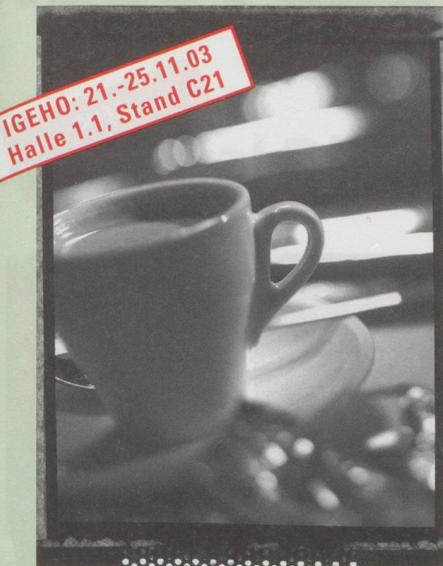
Bigla AG
Rohrstrasse 56
CH-3507 Biglen

Tel. +41 031 700 91 11
Fax +41 031 700 92 33

info@bigla.ch
www.bigla.ch

bigla

Neu im Sortiment Max Havelaar Bio Kaffee mit Knospe



Diese kräftig aromatische Mischung setzt sich aus hochwertigen Provenienzen aus Peru, Mexiko, Bolivien, im Verhältnis 1:1:1, zusammen. Die Bohnen werden langsam und schonend zu einer mittleren bis dunklen

Röstung verarbeitet. Besonders schmackhaft für einen feinen Café creme, Milch- oder Schwarzkaffee.

Das Gütesiegel von Max Havelaar steht für ...

fairen und existenzsichernden Handel mit Produzentenorganisationen in benachteiligten Regionen. Dieser Kaffee wird gemäss strengen sozialen Kriterien und nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft

produziert sowie fair gehandelt. Dank höheren Preisen und langfristigen Handelsbeziehungen können die Bauernfamilien ihre Lebensbedingungen verbessern. Durch den Kauf eines Produktes mit dem Max Havelaar-Gütesiegel leisten Sie einen persönlichen Beitrag. Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), 4052 Basel, kontrolliert die Einhaltung der Kriterien des fairen Handels.



Weitere Hintergrundinformationen zur Knospe finden Sie unter www.bio-suisse.ch oder zu Max Havelaar unter www.maxhavelaar.ch

Art. Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Nettopreis CURAVIVA exkl. MWST / HE
933	Max Havelaar Bio Bohnenkaffee mit Knospe	1 HE = 10 x 1 kg	Fr. 179.50
934	Max Havelaar Bio Mahlkaffee mit Knospe	1 HE = 36 x 250 g	Fr. 170.55

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an die **Merkur Kaffee AG**, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. 031 996 57 27, Fax. 031 996 58 08

Erfreuliches Jahr für Pistor

Qualität und Zuverlässigkeit setzen sich in der Gastronomie durch

Bereits nach Abschluss des 3. Quartals zeigt sich deutlich, dass 2003 für die Pistor in der Gastronomie ein sehr erfolgreiches Jahr wird. Immer mehr Gastronomen schenken Pistor ihr Vertrauen.

Im Gastro-Segment hat Pistor seit Beginn des Jahres klar über 25% Mehrumsatz realisiert. Rund die Hälfte dieses Umsatzwachstums resultiert aus der exklusiven Belieferung des SV-Service im Economat-Bereich. Aber auch in den übrigen Kanälen konnte Pistor namhafte Kunden dazugewinnen, wie etwa Minotel, Cades oder den ZFV. Im heutigen Konkurrenzumfeld ist ein solches Wachstum beachtlich. Auch für das 4. Quartal sind die Erwartungen hoch.

Der Erfolg im Gastro-Segment kommt nicht von ungefähr. Pistor hat sich inzwischen in der Branche als zuverlässiger Partner etabliert, der nicht nur über eine leistungsstarke Logistik verfügt, sondern seinen

Kunden auch ein breites Sortiment gepaart mit einem hohen Dienstleistungsgrad anbieten kann. Die dynamische Entwicklung der vergangenen Monate und die in der Gastronomie erarbeitete Kompetenz stimmt für das kommende Jahr optimistisch.

Über Pistor

Pistor ist in der Schweiz das führende Handelsunternehmen für die Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche und ein bedeutender Grosshändler im Gastronomiebereich. Sie wurde 1916 von Bäckern als Selbsthilfeorganisation zum Einkauf von Lebensmitteln gegründet und ist noch immer eine echte Genossenschaft. Im Verlaufe der Jahre gliederte Pistor das Beratungsunternehmen Proback AG, das Rohstoffhandelsunternehmen Fairtrade SA und die mit Bäckereitechnik, Gerätschaften und Service operierende Pitec AG (mit Sitz in Oberriet) in die Organisation ein. Alles sind heute 100 %-ige Tochterfirmen der Pistor Holding.

Pistor beliefert Standorte in der ganzen Schweiz und verfügt über eine leistungsstarke Logistik. Dank moderner 2-Zonen-Camions können tiefgekühlte, gekühlte und ungekühlte Artikel kombiniert ausgeliefert werden. Die rund 3'000 Gastro-Kunden von Pistor profitieren von einem umfassenden und spezialisierten Warenangebot mit über 7'000 Artikeln. Zudem stehen ihnen individuelle Dienstleistungen, wie Bestell- und Kontierungshilfen zur Verfügung.

Weitere Informationen:

Karin Achermann, Leitung Unternehmenskommunikation, Tel. 041 289 84 95, E-Mail karin.achermann@pistor.ch

Spezialaktionen 2003

Bereits zum vierten Mal in diesem Jahr haben Firmenpoolfirmen eine attraktive Palette von Artikeln mit Aktionspreisen für Sie zusammengestellt. Bitte beachten Sie die Spezialaktionenmappe mit den Aktionsblättern, die dieser Ausgabe der Fachzeitschrift CURAVIVA beigelegt ist.