

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 50 (1979)
Heft: 11

Rubrik: IGEHO 79 in Basel : Standbesprechungen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

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

Besucher lösen ein gewöhnliches Hin- und Rückfahrtillett 2. oder 1. Klasse nach Basel SBB. Am Informationsstand der SBB an der IGEHO (Eingang zur Halle 24, rechts) erhalten sie bei Vorweisung des Fahrausweises eine Rückerstattung in Form eines Reisegut-scheines. Die Rückerstattung von zirka 20 Prozent wird für Strecken gewährt, für die der gewöhnliche Fahrpreis wenigstens Fr. 14.50 in der 2. Klasse und Fr. 22.— in der 1. Klasse beträgt. Inhaber eines Halbtaxabonnements lösen die gewöhnlichen Billette für eine Fahrt an die IGEHO zum halben Preis.

Billig-Investitionen im Grossküchenbereich

Die Erfahrung zeigt, dass auf längere Sicht gesehen sogenannte «Billig-Investitionen» oft sehr teuer zu stehen kommen. Die vermeintliche Einsparung bei der Anschaffung von «Billig-Anlagen» über Firmen, die nicht in der Lage sind, eine fachkundige Beratung und die notwendigen Dienstleistungen zu erbringen, erweist sich nachträglich oft als kostspieliger Trugschluss.

Die versprochene Arbeitskapazität wird zufolge mangelhafter Planung und ungenügender Geräteleistung häufig nicht erreicht. Die dadurch auftretenden Engpässe sind oft nur schwer korrigierbar. Die Qualität von «Billig-Geräten» hält dem strengen Küchenbetrieb meistens schon nach kurzer Betriebszeit nicht mehr stand. Die Folgen davon sind Betriebsunterbrüche, Kosten, verärgerte Gäste und verärgertes Personal. Im Störfalle kann es vorkommen, dass die Lieferfirma nicht mehr existiert, das betreffende Fabrikat nicht mehr geführt wird oder keine Ersatzteile mehr erhältlich sind. Von we-

sentlicher Bedeutung ist daher die Präsenz einer fachlich geschulten Service-Equipe.

Diesbezügliche Erfahrungen zeigen, dass die Bauherrschaft gut beraten ist, nicht nur den Anschaffungspreis als Entscheidungsgrundlage zu berücksichtigen, sondern ebenso sehr das langjährige Betriebsverhalten der Anlagen.

Die in der Vereinigung Schweizerischer Grossküchenhersteller VSGH zusammengeschlossenen Firmen haben sich zum Ziele gesetzt, Qualitätsanlagen zu liefern, die trotz höherem Neupreis schon nach kurzer Betriebszeit günstiger zu stehen kommen als vermeintliche «Billig-Anschaffungen». Dieses Ziel wird durch die Erbringung folgender Leistungen erreicht:

- objektive, fachkundige Beratung vor dem Verkauf;
- Erstellen von Installationsplänen; Koordination mit Bauleitung, anderweitigen Lieferanten und Bauhandwerkern;
- Lieferung von Qualitätsprodukten, die den verschiedenen, schweizerischen Vorschriften entsprechen (SEV, SUVA, SVGW, Lebensmittel-Inspektorate usw.);
- fachgerechte Montage und Inbetriebsetzung durch firmeneigene Monteure;
- Einführung des Küchenpersonals durch Fachleute;
- Gewährleistung einer rationellen, fachkundigen Service-Organisation;
- kurzfristige Verfügbarkeit von Ersatzteilen, auch nach zahlreichen Betriebsjahren;
- Firmen-Kontinuität, Lieferungs-Kontinuität.

Vereinigung Schweizerischer Grossküchen-Hersteller

und dazu noch Zeit, Lebensmittel, Strom und Wasser zu sparen.

Ganz neu ist der HOBART Cutter-Mixer HCM 450. Dieser Apparat verdient seine Bezeichnung HOBART-Universal-Küchencutter, da er beim Herstellen von Saucen, Mayonnaise, Farcen, Brät- und Hackfleisch für Pasteten, Fleischkäse, Hamburgern oder beim Schneiden und Hacken von Früchten, Kräutern und Gemüse für Einlagen, Beilagen und Füllungen, verwendet wird. Auch in der kalten Küche sowie in der Pâtisserie findet der HOBART Cutter-Mixer gewinnbringende Anwendung. Er ist der einzige Cutter mit einem durchsichtigen Deckel, der es erlaubt, laufend das Ergebnis im Kessel zu überwachen.

Verschiedene weitere Maschinen aus dem reichhaltigen HOBART-Programm werden gezeigt, zum Beispiel der Turbomixer, der besonders in der Gemeinschaftsverpflegung zum Pürieren eingesetzt wird und in wenigen Minuten die Tagesleistung einer Küchenhilfskraft erledigt.

Die Geschirrwaschmaschinen-Abteilung war immer das Rückgrat der HOBART in der Schweiz.

Neben den vielen Modellen für kleine und mittlere Betriebe:

- Die WM und UM-Modelle, die vollautomatisch funktionieren und sich für Kantinen, Cafeterias, Heime, sowie als Zweitmaschinen für Gläser und Kleingeschirr besonders gut eignen.
- Die AM-Serie, die bereits höheren Ansprüchen genügt und dank ihrer fortschrittlichen, funktionssicheren Technik bis zu 60 Körbe in der Stunde verarbeitet.
- Immer wichtiger für mittlere und grössere Betriebe ist die Lösung des Problems der Kasserollen-, Topf- und Arbeitsgeschirr-Reinigung. HOBART schlägt dafür zwei Maschinen-Modelle vor: die AM-12-EB und die GF-120. Am Stand können Sie durch eine Glastüre feststellen, wie wirksam diese Maschine arbeitet.

Der aufmerksame Besucher wird feststellen, dass bei allen HOBART-Maschinen die Konstruktionsmaxime der HOBART — Zweckmässigkeit — Robustheit — Unkompliziertheit — Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit — bis ins letzte Detail angewendet wurde.

IGEHO 79 in Basel Standbesprechungen

Hügli Nahrungsmittel AG 9323 Steinach

Halle 3, Stand Nr. 222

Die Firma Hügli ist spezialisiert auf die Belieferung von Grossküchen, das heisst Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler, Heime usw.

An ihrem Stand zeigt sie ein reiches Sortiment von Suppen, Saucen, Bouillons, Essigkonserven, Senf, Mayonnaise, Dessert- und diätetischen Produkten. Interessante Neuheiten sind die Cheese-Chips (ein Käse-Snackartikel); Knoblauchpaste und Schokoladesauce in handlicher Plastikflasche, die eine rasche Portionierung erlaubt, sowie Portionenbecherli mit Wacholder- und Tannenschösslilawerze.

In einer Kühlvitrine sind die Hügli-Fleischpasteten ausgestellt. Diese kön-

nen degustiert werden; ebenso Softice und die neue Top-Bouillon, ein Spitzenprodukt der Firma Hügli.

HOBART (SWISS) AG 8105 Regensdorf

Stand 434, Halle 24

HOBART (SWISS) AG — Nachfolgerin der J. Bornstein AG — zeigt ihre neue Linie von HOBART-Trockendampfschnellkochern. Es stehen 6 verschiedene Modelle zur Verfügung. Das ist die grösste Auswahl an Dampfkochern, die je ein Fabrikant präsentieren konnte. Es ist tatsächlich beeindruckend, was diese Dampfschnellkocher sowohl quantitativ als auch qualitativ leisten. Der Fachmann sieht da eine echte Möglichkeit, seine Gäste durch schmackhafte Gerichte zu verwöhnen

Hilcona AG FL-9494 Schaan

Erstmals an der IGEHO 79 präsentiert die Hilcona AG, Schaan — neben einem ausgewogenen Konservensortiment —, ihr Hilco-Tiefkühlprodukteprogramm.

Marktorientiertes Unternehmen

Das renommierte liechtensteinische Unternehmen, mit Tochtergesellschaften in Oesterreich, produziert seit über 40 Jahren Qualitätserzeugnisse auf dem Gebiet haltbarer Lebensmittel.

Mit einem umfassenden Produktionsprogramm an Gemüse-, Essig-, Obst- und küchenfertigen Konserven, Tiefkühlprodukten sowie Konfitüren, bedient das Unternehmen den schweizerischen Grossverbraucher- und Detailhandel. Neben bekannten Handelsmarken (Midi, Volg, Friola), die als Hausmarken für grosse Detailhandelsorganisationen hergestellt werden, produziert und vertreibt das Unternehmen seit einigen Jahren die Eigenmarken Hilco und Ponte.

IGEHO-Schwerpunkt Tiefkühlprodukte — exklusiver Rahmlauch

Die Hilcona AG präsentiert auf der diesjährigen IGEHO erstmals ihr qualitativ hochstehendes Hilco-Tiefkühlsortiment. Neben einer ausgewogenen Palette an Tiefkühlgemüsen stehen insbesondere, als exklusive Produktspezialität auf dem Schweizer Markt, der Hilco-Rahmlauch sowie die Ravioli Toscana im Vordergrund. Konservenspezialitäten, wie Suppen, Salate und küchenfertige Gerichte, ergänzen das diesjährige IGEHO-Angebot.

Eine echte Alternative

Als echte Alternative zu anderen Mitbewerbern dieser Branche bietet die Hilcona AG mit ihrem Hilco-Konserven- und Tiefkühlsortiment aktuelle und neue Problemlösungen an.

Degustationen und Fachgespräche sollen den IGEHO-Besucher am Stand der Hilcona AG davon überzeugen!

HAPAG AG 5033 Buchs bei Aarau

Halle 23, Stand 405

Die Hapag AG gilt in unserer Branche mit ihren über 30 Generalvertretungen als Sammelbecken für neue und bewährte Produkte-Kreationen, die sie den schweizerischen Verhältnissen angepasst vertreibt. Hapag-Produkte sind nur über den Fachhandel erhältlich und die Firma stellt an der IGEHO ausschliesslich im Interesse ihrer Wiederverkäufer aus, mit dem Ziel, deren Anstrengungen um eine fachlich versierte Beratung und Bedienung zu unterstützen.



Was gibt es Neues bei Hapag? Als Weltneuheit wird der schweizerische Getränkemixer Mod. Euomixer mit stufenlos regulierbarer Drehzahl und extrem geräusch- und vibrationsarmem, vollisoliertem Motor vorgestellt. Die Haustöcke Mod. Remi aus 3jähriger Weissbuche sind in feinem Zick-Zack

verleimt und vorne und hinten mit je einem 3 cm breiten Absplitter-Schutzbrett versehen und die Untergestelle können aus Holz, Aluminium oder Edelstahl geliefert werden. Das Infrarot-Brat- und Grillgerät Mod. Chergui hat ein schwarz emailliertes Gehäuse und eine Kupferblende. Es enthält 5 Grillkörbe für zirka 10—15 Poulets. Die Eismaschine Mod. Marvel kann mit ihren kompakten Massen von nur 36 x 36 x 62 cm auf jede Theke gestellt werden. Sie produziert über 500 Eismwürfel täglich und benötigt als einzige Maschine dieser Art keinen Wasserablauf.

Daneben wird an der IGEHO das ganze Sortiment gezeigt. Am Stand der Hapag AG in der Halle 23, Stand 405, gilt wie immer die Devise: Hapag-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser.

Emil Nef & Co. 4127 Birsfelden

Halle 23, Stand 235

Die Firma präsentiert ihre beliebten und vielseitigen Transport- und Lagerbehälter aus Kunststoff in diversen Grössen und Ausführungen sowie fahrbare Wäschebehälter, Vierweg-Flachpaletten, Schneidebretter, hygienisch, messerschonend und geruchsabweisend.

Der neue Drehstapelbehälter mit den vielen Vorteilen: schlagfest, stapelbar, ineinander oder übereinander setzbar, ideal für den Transport auf Paletten, 85 l Inhalt, 4 kg schwer, 800 x 600 x 285 mm gross. Ist nützlich überall dort, wo leere Behälter Platz sparen müssen und volle Behälter stapelbar sein müssen.

Das Standpersonal freut sich auf Ihren Besuch und berät Sie fachmännisch.

Berndorf Luzern AG

Halle 24, Stand 341

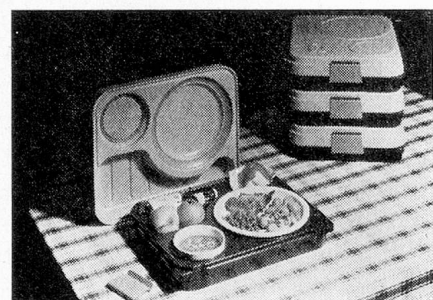
Es ist schon zur Gewohnheit geworden, auf dem Stand der Berndorf Luzern AG jedesmal echte Neuheiten und Anregungen zu finden, die einerseits die Speiserverteilung erheblich erleichtern und andererseits den Tisch im Krankenhaus oder Heim bedeutend verschönern. Formschöne Bestecke, stabile und zudem dekorative Gläser und wirklich stapelbares Hartporzellan sind dabei von grösster Bedeutung.

Das neue «Thermocater-System» oder «Essen auf Rädern»

An der IGEHO 1979 stellt Berndorf in der Schweiz erstmals das neue Thermocater-System vor. Mit Thermocater können einzeln portionierte, warme Menüs problemlos serviert werden. Dieses System ist vor allem für die Verpflegung von älteren Menschen gedacht, die statt in einem Heim in ihrem eigenen Haus täglich mindestens eine warme Mahlzeit einnehmen können. Diese Einrichtung ist in Dänemark

schon längst zur Selbstverständlichkeit geworden. Im Ausland wird Thermocater bereits in grossen Stückzahlen und mit viel Erfolg in der Praxis eingesetzt. In der Schweiz stösst dieses seit kurzem ebenfalls auf den Markt gebrachte System allseits auf erstaunlich reges Interesse.

Thermocater ist ein Spezial-Tablett mit Deckel aus Kunststoff, welches auf der Innenseite mit einem neuartigen Isoliermantel versehen ist. In den Vertiefungen des Tablett finden Teller, Schälchen und zum Beispiel auch Obst sowie Getränke Platz. Wenn der Deckel aufgesetzt und mit dem raffinierten Verschluss zugedreht wird, ist jeder Teller wirksamst isoliert und schwapp-sicher abgedichtet. Es können auch Glacés neben heissen Hauptgerichten stehen. Tests bestätigen, dass Speisen mit 85 °C eingefüllt und noch nach 1½ Stunden 65 °C heiss sind. Die Geschirr-Einsätze sind selbstverständlich von der Porzellanfabrik Gebr. Bauscher.



Gastronomieporzellan 2200 von der Porzellanfabrik Gebr. Bauscher, Wei- den, für höchste Anforderungen im Spital und Heim.

Dem Bedarf der Zeit folgend, stellt Bauscher — übrigens die einzige Porzellanmanufaktur, die seit 100 Jahren nur Hotelporzellan herstellt — ihre neue Form 2200 vor.

Eine Form, die aus praktischen Erfahrungen mit dem millionenfach bewährten, multifunktionalen Stapelgeschirr B 1100 hervorging.

Die Präsentation dieser Neuheit sowie die jüngst kreierten Decors sind mit einem Wettbewerb verbunden. Wenn als Wettbewerbspreise auch keine Millionen oder Südseereisen winken, so hat das allein den Grund, nur fachorientierte Praktiker anzusprechen, die verbissen, wie die Bauscher-Leute selbst, das Ziel anstreben, noch Besseres zu finden. Immerhin sind doch Fabrikbesuche, Gourmet-Dinners bei Bocuse, Witzigmann oder Girardet zu gewinnen.



Das neue Libbey-Glas «Duratuff» von Owens-Illinois, USA

«Duratuff», die neue Glas-Generation von Libbey, ist praktisch unzerbrechlich und falls es doch einmal Scherben

geben sollte, dann nur zwei bis drei und nicht wie üblich, einen ganzen Berg. Vorerst in Form eines Veltliner-Bechers lieferbar, 2 dl eichbar, gut zum Stapeln. Duratuff dürfte leicht seinen Weg machen, indem es die Linie des satt-gesehenen, glatten Stapelbechers in wohlthuender Weise ablöst. Und wenn auch nicht immer mit Wein gefüllt, löst der Beltliner-Becher doch Wein-Assoziationen aus — wenigstens in Griff und Form. Ausserdem ist er bestens für jedes Getränk geeignet.

Libbey-Gläser aus Amerika sprengen den üblichen Rahmen dank der Originalität und Stabilität — vor allem aber, weil sie Ihr Glasbudget schonen. Sie bewähren sich in der Spülmaschine und sind bescheiden im Preis.

Es versteht sich von selbst, dass nicht alle Neuheiten im Bereich Porzellan, Besteck, Glas, Tischzubehör, Speisenverteilung beschrieben werden können. Ein Besuch bei Berndorf lohnt sich auf jeden Fall, und zudem warten viele weitere Ueberraschungen am Stand.



Baumann-Beltron GmbH 9527 Niederhelfenschwil

Halle 3, Stand 447

Fitnesscenter-Badewanne «das echte THERMOFONTE»-Sprudel- massagebad

Jede normale Badewanne wird durch die **Thermofonte**-Sprudelbadeanlage in ein Fitness- und Kurbad verwandelt. Vorgewärmte, sauerstoffhaltige Luft wird aus mehreren Hundert Düsen in Form von kräftigen Luftbläschen gegen den Körper geschleudert. Eine intensive Massage der gesamten Haut wird dadurch erreicht, die zu einer besseren Durchblutung derselben, Stoffwechselanregung und Bindegewebeauflockerung führt. Die Einwirkung Millionen solcher Luftbläschen auf die verkrampfte Muskulatur und die optimale Wirkung der Badezusätze sind weitere günstige Auswirkungen des Sprudelmassagebades.

«Das echte THERMOFONTE» wird seit Jahren in Kuranstalten, Instituten und Kliniken angewendet (auch vielfach für das überlastete Personal). Auch in Altersheimen sowie bei Behinderten haben sich die Thermofonte-Sprudelanlagen bestens bewährt.

Das Hochleistungsgebläse besitzt eine Zeitschaltuhr, die bei Beendigung der Badezeit die Luftzufuhr selbständig abschaltet. Ein einfacher, robuster Schalter am Gebläse ermöglicht die dosierte Zufuhr der Luftmenge auf Starksprude-

lung (für Massage) oder Schwachsprudelung (für Beruhigung — Entspannung).

Terion AG 8702 Zollikon

Halle 25, Stand 537

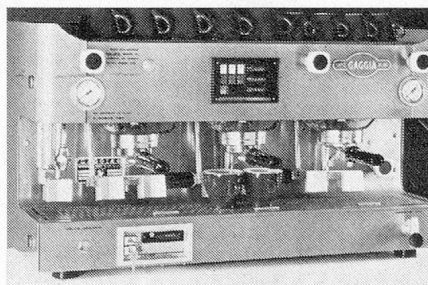
Am diesjährigen, neuen IGEHO-Stand zeigt die Terion AG ihr erweitertes und zukunftsgerichtetes Verkaufsprogramm. Technisch verfeinerte Geräte für die Speisenaufbereitung — vom kleinsten Apparat für den Menüs-service an Be-tage, bis zum grössten Modell für die Regenerierung von Gastronorm-Schalen, das vorwiegend in Grossbetrieben Verwendung findet, werden gezeigt. Régéthermic als System bietet für jeden Anspruch auf dem Gebiet der Speisenverteilung — sei es in Personalrestaurants, in Bankettsälen, im Spital- und Heimwesen usw. eine optimal ökonomische Lösung. Beachtung finden dürften auch die zum Régéthermic-System entwickelten Schnellkühlzellen, deren hohe Kälteleistung ausreicht, um je nach Volumen und Wärmeleitfähigkeit der Speisen 400—900 Portionen in 10 bis 45 Minuten von + 65° auf + 4°C herunterzukühlen. Die Schnellkühlung gewährleistet eine geschmacklich hochstehende und hygienisch einwandfreie Verpflegung.

Ebenfalls am Terion-Stand präsentiert: das NORDIEN-SYSTEM für die optimale Geschirrbewirtschaftung. Es bietet vom Besteckkasten bis zur voll ausgebauten Abwasch-Strasse alles, was für eine rationelle Spülküche benötigt wird. Die drei wichtigen Vorgänge Lagerung, Spülung und Rücktransport werden in einen klaren und übersichtlichen Betriebsablauf umgewandelt.

Supresso AG 4142 Münchenstein

Halle 23, Stand 433

Die Firma Supresso AG, Spezialisten für Kaffee-Maschinen und -Service, hat in den letzten Jahren immer wieder bewiesen, dass sie die Probleme des Gastgewerbes und der Kollektivhaus-haltungen erkannt hat und deshalb in der Lage ist, marktgerechte Produkte anzubieten. Eines der überzeugendsten Beispiele ist der 100 Prozent in der Schweiz entwickelte Kaffeevollautomat SUPRESSOMAT, der dank seinen 12 entscheidenden Vorteilen immer mehr Anhänger findet.



Anlässlich der IGEHO wird die Supresso eine Weltneuheit präsentieren:

das elektronische SUPRESSO-COM-PUTRON-Abstellsystem. Mit diesem neuen System wird die Abfüllmenge (Kaffee oder Tee) berührungslos und hygienisch, das heisst ohne Sonde, direkt an der Tasse, im Becher oder im Glas überwacht, dosiert und gezählt. Mit dem integrierten Kontrollsystem wird es nun auch möglich, bei sogenannten konventionellen Maschinen genau festzustellen, wie viele Tassen Kaffee, Espresso oder Tee vom Service-Personal produziert worden sind.

Das Supresso-Computron-System wird in der Schweiz exklusiv in die weltbekannten GAGGIA Kolbenmaschinen eingebaut.

Ebenfalls am Supresso-Stand werden alle anderen Produkte aus den Generalvertretungen gezeigt: die CECIL-WARE Behältermaschinen für 300 bis 600 Tassen Kaffee pro Stunde und die weltbekannten GAGGIA-Kaffeemaschinen mit 1 bis 4 Espressogruppen mit oder ohne Behälter für den Filterkaffee.

Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG 9100 Herisau

Stand 471, Halle 27

Am Stand der Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG, Herisau, in der Halle 27, Nr. 471, findet man nicht nur ihre bereits weit verbreiteten, im Grossraum vielfach bewährten Stühle und Tische, sondern auch Neues. Neben ihren Standard-Modellen zeigt diese Firma drei neue Modell-Reihen. Stuhl, Sessel, Hocker, Barhocker haben denselben Grunddesign und ermöglichen eine einheitliche Möblierung eines Raumes oder gar eines ganzen Hauses, während die unterschiedlichen Anforderungen an Sitzmöbel erfüllt sind. Die (Design)Einheit in der (Typen)Vielfalt, die Eleganz schlichter Formen, gut und richtig gestützter Sitzkomfort und vor allem eine solide Konstruktion waren, wie es heisst, schon immer die Postulate dieser Stuhl- und Tischfabrik.

Wir weisen nur kurz auf eines der gezeigten Modelle, das Mod. IS 440, hin. Sein bestechend einfacher Design und die neuartige Konstruktion stammen vom bekannten Designer Andreas Christen, Zürich, der sich vor allem durch funktionalen, gebrauchorientierten Design einen Namen geschaffen hat. Das Modell IS 440 ist ein vielseitig verwendbarer Rundholz-Stuhl mit Sitz- und Rückenlehnenpolsterung. Der Stuhl (sowie auch die andern Glieder dieser Modell-Reihe) ist mit einer unscheinbaren, äusserst überlegten Zargenverbindung aus Metall zusammengebaut. Es ist ohne jede Leimstelle montiert und ist somit ausserordentlich solid und dauerhaft. Dank der schlichten Form kann diese Stuhlreihe sowohl in ein traditionelles als auch in ein neuzeitliches Interieur harmonisch eingefügt werden. Die neue Herstellungstechnologie ermöglicht überdies einen äusserst vorteilhaften Preis. Prüfen Sie selbst!

Besuchen Sie den Stand (27.471) der Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG.

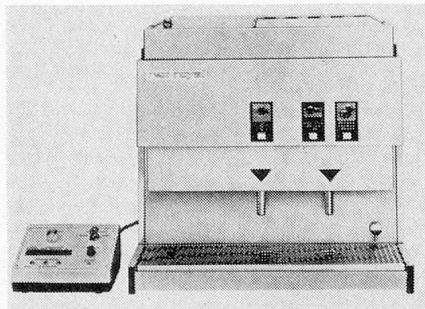
HGZ-Aktiengesellschaft 8046 Zürich

Stand 531, Halle 23

Die Firma HGZ-Aktiengesellschaft zeigt an der diesjährigen IGEHO das komplette **rex-royal-Modul-Programm**. Dieses durchdachte System beinhaltet alle Varianten moderner und wirtschaftlicher Kaffeezubereitung, so zum Beispiel:

Die rex-royal FILTRAMAT,

die einzige vollautomatische, programmierbare Schweizer Filterkaffeemaschine mit der grossen Leistungselastizität von 1,5 bis 60 Litern Kaffee stündlich (+ 30 l Teewasser) wird mit ausgezeichneten Referenzen im Mittelpunkt des gesamten HGZ-Angebotes gezeigt. Die erfreuliche Exportentwicklung hat dieser technisch hochstehenden Anlage auch im Ausland einen guten Namen verschafft;



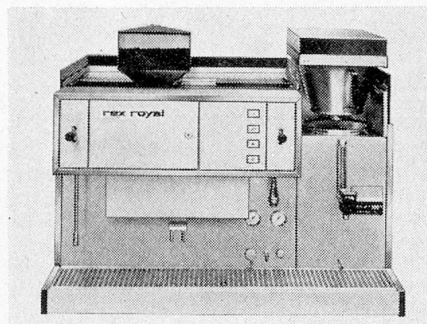
Filtramat, Modell RV1/F

Die rex-royal Supermatic,

die nach wie vor schnellste, vollautomatische Expressmaschine mit einer Tassenleistung von 240 bis 300 Tassen stündlich.

Die rex-royal Supermondo,

ein Expressvollautomat mit einer stündlichen Tassenleistung von 160 bis 220 Tassen. Die einfache und servierfreundliche Konzeption hat in den letzten 2 1/2 Jahren im Gastgewerbe grossen Anklang gefunden;



Supermondo, Modell RV2/D2

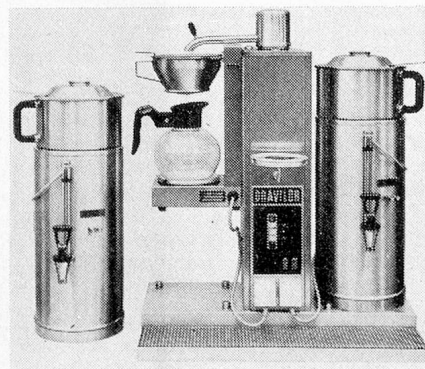
Aber auch das konventionelle Expresskaffee-Modul mit Druckastenwahl und integrierter Drucksteigerungspumpe gewinnt immer mehr Freunde und

kann, wie alle Module (Karaffen-, Behälter- oder Milcherhitzer-Modul usw.) in unbeschränkten Kombinationen für jeden Bedarf zur massgeschneiderten Kaffeeanlage zusammengestellt werden.



Varimat E Modell RV3/EWG

Die Tradition des Hauses — die Konsequenz zur Frischwasserbrühung — wird aber nicht nur im rex-royal-Programm eingehalten. Auch die einfachen und wirtschaftlichen BRAVILOR-Brühanlagen mit Containern von 5 bis 40 Litern.



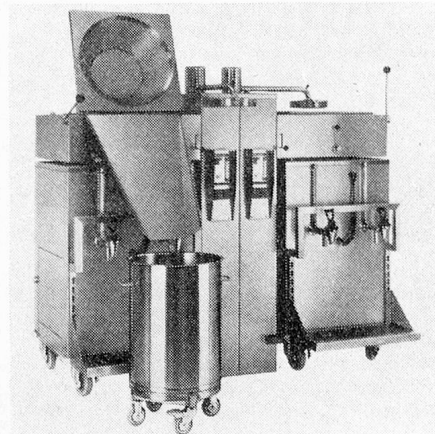
Modell B5

oder die Grosskaffeeanlagen mit Behältern von 20 bis 100 Litern, arbeiten mit dem seit Jahrzehnten bewährten Frischwasser-Brühsystem.



HGZ-Grossanlage

Neu ist bei HGZ die Grosscontainer-Brühstation, mit welcher der Kaffee direkt in 2 x 40 oder 2 x 70 Liter Containerwagen gebrüht werden kann. Die Containerwagen können mit automatischen Zapfstellen für die dosierte Portionierung, zum Beispiel bei Speiseverteileranlagen, ausgerüstet werden.



Grosscontainer-Anlage

Die HGZ zeigt also an der IGEHO ein sehenswertes Programm, das sämtliche Ansprüche und Bedürfnisse erfüllt, welche an einen modernen und zweckmässigen Kaffeeausschank gestellt werden können.

Ein Besuch lohnt sich. Ausgewiesene Fachleute, welche seit Jahren täglich mit den Problemen der Kaffeezubereitung konfrontiert werden, geben kompetente Auskünfte ohne jegliche Verpflichtung für den Besucher.

Meiko-Kobelt AG 8117 Fällanden

Halle 24, Stand 447

Die Firma zeigt einen Querschnitt aus dem MEIKO-Geschirrwaschmaschinen-Verkaufsprogramm.

Gläsererspülmaschinen

Besonders beachtenswert sind die «Mini-Modelle» FV 40 GE und FR 40 GE mit den kleinen Aussenmassen und der grossen Leistung. Diese Maschinen sind so konzipiert, dass sie sowohl als Einbaumodell als auch als freistehendes Modell Verwendung finden.

Das Modell FV 30 eignet sich besonders als Einbaugeschirrwaschmaschine in Kombinationen. Es wird von der Front her bedient und ist mit einem viereckigen Korb 500 x 500 mm ausgerüstet. Alle Modelle waschen und spülen von oben und unten.

Beide Maschinen können mit dem exklusiven eingebauten MEIKO-Enthärtungsautomaten geliefert werden.

Durchschiebemaschinen

Das Modell OR 40 H zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit, besonders aus. Sie wird von oben bedient und weist eine seit über 15 Jahren bewährte hydraulische Hebe- und Senkvorrichtung auf, die das Arbeiten mit dieser Maschine besonders für

weibliches Personal als sehr angenehm empfinden lässt und keinen störenden Aufbau aufweist. Das Durchschiebmodell DV 80 sowie das Modell OR 40 H können als Neuheit mit einem eingebauten, automatischen Wasser-enthärtungsautomat geliefert werden.

Das Modell DV 160 wird bei grossen Betrieben eingesetzt, wäscht diese preisgünstige Maschine doch 70—80 Geschirrkörbe pro Stunde.

Die Modelle DV 80 und DV 160 können auch mit einer umschaltbaren Hochdruckpumpe und Dreistufen-Programm geliefert werden, damit auch die unzähligen Küchenutensilien, GN-Bleche und -Schalen maschinell gereinigt werden können.

Behälter- und Küchengeschirrr-Waschautomaten

Casserollen, Töpfe aller Art, Chrom-nickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebirgen aus Bäckereien, Metzgereien, Hotelküche usw. anfällt, kann in den Typen DV 160 B und DV 250 B einwandfrei sauber gewaschen werden oder im Frontmodell FV 120 B — Jubiläumspreis.

Nicht ohne Grund zählen namhafte Kunden aus der Industrie, Hotellerie und dem Gastgewerbe zum grossen MEIKO-Kundenkreis.

Steckbecken-Reinigungsautomaten

Die Besucher von Spitälern und Heimen werden hier auch die bewährten Steckbecken-Reinigungsapparate mit der erfolgreichen und patentierten Pumpenautomatik finden. Aus Platzgründen können keine kompletten Ausgusskombinationen gezeigt, aber gerne geplant werden.

A. Cleis AG Wäschereimaschinen- Fabrik 4450 Sissach

Halle 22, Stand 231

«Alles für die Wäscherei und Lingerie, sei es für den Klein-, Mittel- oder Grossbetrieb.»

So präsentiert sich der Stand der A. CLEIS AG, Sissach.

CLEIS liefert die komplette Einrichtung. Das bietet dem Kunden besondere Vorteile:

- ein Lieferant, mit aufeinander abgestimmten Maschinen und Geräten;
- ein Kundendienst (mit verschiedenen Service- und Beratungsstellen in der ganzen Schweiz).

Selbstverständlich können für die Neueinrichtung oder Ergänzung auch einzelne Geräte ausgewählt werden.

Das Lieferprogramm umfasst im einzelnen:

- Waschautomaten für 6, 10, 13, 20 und 30 kg Trockenwäsche (konventionelle Bauart);
- Wäschezentrifugen, grössenmässig zu den Waschautomaten passend;

- vollautomatische Wäschetrockner, in der Leistung entsprechend den Waschmaschinen;
- Bügelmaschinen (Mangen) mit Walzenlängen von 60, 85, 100, 140, 175, 200 und 220 cm;
- Wasch-Schleudermaschinen mit 7, 10, 14, 30 und 40 kg Fassungsvermögen;
- Wäsche-Transport- und Hilfsgeräte.

Sämtliche Fabrikate zeichnen sich aus durch ihre robuste Bauart und eignen sich für den gewerblichen Dauerbetrieb. Bei allen Maschinen ist die einfache Bedienung (auch für Hilfspersonal) besonders vorteilhaft.

CLEIS AG ist die einzige Firma in der Schweiz, die ein vollständiges Programm von Bügelmaschinen in den genannten Grössen herstellt. Die sinnvollen Konstruktionen der CLEIS-Glättemaschinen ermöglichen ein rationelles Bügeln und erbringen wesentliche Arbeits- und Energieeinsparungen.

Die Fachleute der CLEIS AG verfügen über jahrelange, praktische Erfahrungen und sind in der Lage, den Interessenten in allen Problemen der zweckmässigen und wirtschaftlichen Wäsche-Verarbeitung sachlich, einwandfrei zu beraten. Sie stehen hierfür gerne, auch am Stand der IGEHO, zur Verfügung (**Halle 22, Stand 231**).

Der Stand dokumentiert: «CLEIS bürgt für Qualität» und erwirbt sich einen zufriedenen und anwachsenden Kundenkreis.

Therma Grossküchen AG 6210 Sursee

Halle 24, Stand 531

Die Therma-Gruppe ist traditions-gemäss an der IGEHO 79 durch die auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung tätigen Unternehmensbereiche Grossküchen sowie Kälte vertreten. An einem gemeinsamen Stand zeigt die Therma Grossküchen einen Ausschnitt aus ihrem umfassenden Fabrikations- und Verkaufsprogramm von Grossküchenapparaten für die hauptsächlichsten Energiearten sowie Einrichtungen aus rostfreiem Stahl, u. a. verschiedene Baureihen von Grossküchenherden, Kippkessel und Kippbratpfannen mit Handrad- oder elektromechanischer Kippung, Standkessel, Bratöfen, Umluftöfen und Druckgargeräte. Als Beitrag zur Energie-Einsparung ist der Kippkessel mit dem weltweit patentierten, geschlossenen und wartungsfreien Heizsystem «Thermetic», mit hohem Wirkungsgrad, besonders zu erwähnen. Die Druckgartechnik ist mit 3 Apparatetypen vertreten, wovon ein Apparat als Durchlauf-Druckgarautomat zum kontinuierlichen Dämpfen von Gemüse gebaut ist.

Als Neuheit an der IGEHO 79 wird ein komplettes, neues Apparat-Programm unter dem Namen «Thermodul» vorgestellt. Dieses umfasst die in der Grossküche wichtigsten Apparate, wie: Grossküchenherde, Kippkessel, Kippbratpfannen, Standkessel sowie Standdruckkessel. Alle diese Apparate wer-

den konsequent auf dem Zehnermodul aufgebaut und weisen überdies einheitliche Tiefen und Höhen auf. Jeder passt zu jedem. Bei allen Aufstellungsarten bietet das «Thermodul»-Programm einheitliche Fronten und Höhen.

Mit einer reichen Auswahl von Modellen ergeben sich vielseitige Kombinationsmöglichkeiten. Ein Programm, das die Küchenplanung erleichtert. Eine reinigungsfreundliche und ansprechende Formgebung, bequeme Zugänglichkeit zu den Installationsstellen von vorne zur Vereinfachung von Montage und Wartung, eine hohe Qualität der Funktionen und verwendeten Materialien, die den Einsatz von «Thermodul»-Apparaten zur langlebigen Investition machen, sind einige gemeinsame Merkmale des neuen Programmes.

Aus dem Sortiment des Kooperationspartners in der BRD, Stierlen-Maquet AG, Rastatt, werden ein speziell für Spitäler konzipiertes Speise-Selbstwahlsystem sowie verschiedene Modelle Geschirrspülmaschinen gezeigt. Der Wärmerückgewinnung bei den Geschirrspülanlagen, ein weiterer Beitrag zur Energie-Einsparung, kommt immer grössere Bedeutung zu. Darüber wird mit thematischen Unterlagen informiert.

Als praktisches Beispiel aus der Tätigkeit der Therma Grossküchen, die sich mit der Projektierung, Installationsplanung, Herstellung, Ausrüstung, Montage und Unterhalt von kompletten Grossküchenanlagen befasst, kommt eine komplett ausgerüstete Küche zur Ausstellung. Diesmal ist es die Küche des Schulungszentrums eines grossen Berufsverbandes.

TIBA AG Kochherd- und Apparatebau 4416 Bubendorf

Stand Nr. 25.381

**TIBA-Grossküchenherde
individuell und für alle Energiearten
— auch Holz!**

Die TIBA ist seit Jahrzehnten auf den Bau individueller Herdanlagen für das Gastgewerbe sowie die Heim- und Anstaltsküche spezialisiert. Dank einer durchdachten und flexiblen Fabrikationsweise liegt eine unserer Stärken darin, dass wir Kunden- und objektspezifische Wünsche und Anforderungen weitgehend berücksichtigen können.

Die Individualität der TIBA-Grosskochherde bezieht sich aber auch auf die zu verwendenden Energiearten. So können unsere Herde ausgelegt werden für **Elektrisch, Gas, Holz, Kohle und Oel**. Selbstverständlich können **mehrere dieser Energiearten auch gleichzeitig eingebaut werden** — und dies alles unter einer fugenlosen Chromstahlabdeckung. Durch eine geschickte Kombination werden Sie im Kochbereich weitgehend energieunabhängig.

Die sprichwörtliche TIBA-Qualität beschränkt sich aber nicht nur auf die

praktische, sondern auch auf die firmale Seite. Ihr Personal wird gerne an einem TIBA-Herd arbeiten und — Ihre Gäste werden es merken!

Unser Spezialist plant und liefert aber auch die vollständige Einrichtung für Ihre Küche mit allen Apparaten (Waschen, Rüsten, Kochen und Backen usw.). Die Individualität bei TIBA geht heute so weit, dass ein Herd auch farbig emailliert ausgeführt werden kann (10 Farbtöne). Ein Muster in Rot ist an der diesjährigen IGEHO zu bewundern!

AGUTECH René Wieland 4402 Frenkendorf

Halle 23, Stand 23.181

Wir haben uns auf die Luftreinigung, die Betriebshygiene und die rationelle Abfallbeseitigung spezialisiert und zeigen an unserem Stand das nachfolgende Verkaufsprogramm:

1. HEICAMAT-Luftreiniger

Mit dem absolut neuen Heicamat-Luftreinigungssystem bereitet die Geruchs- und Tabakrauchbekämpfung keine Schwierigkeiten mehr. Durch das neue und patentierte Verdunstergehäuse wird der hochkonzentrierte Wirkstoff an die Raumluft abgegeben. Die Schadstoffe, wie schlechte Gerüche, Tabakrauch usw., werden durch Molekularveränderung aus der Raumluft entfernt und nicht nur durch Geruchsstoffe über-

deckt. Der Wirkstoff wirkt zudem neutral deodorierend und bakterienhemmend. Heicamat ist praktisch wartungsfrei und kann ohne Stromanschluss oder andere Installation überall eingesetzt werden.

2. BEMICO-WC-Papierbrille

Aus der Spenderkassette entnommen und auf den WC-Sitz gelegt bietet die Bemico-WC-Papierbrille jedem Toilettenbenutzer auf einfache Art höchste Hygiene. Das Abreiben oder Belegen des WC-Sitzes mit WC-Papier entfällt. Die Papierbrille deckt alle möglichen Kontaktflächen reichlich ab. Die innere Ausstanzung hängt dabei soweit in das Becken hinein, dass die gesamte Papierbrille beim Spülen automatisch in den Abfluss gezogen wird. Das Spezialpapier wird im Wasser sehr rasch aufgelöst, so dass bei starker Benutzung der Toilette eine Verstopfung des Abflusses praktisch ausgeschlossen ist.

Alles in allem erreicht man einen stark verminderten WC-Papierverbrauch, immer saubere Toiletten und zufriedene Gäste.

3. MATABOSCH + VOGT-Abfallpressen

Das komplette Abfallpressenprogramm zweier bekannter Hersteller zeigen wir aus Platzgründen nur auf einer Informationswand. Das ganze Programm reicht von der einfachen Handpresse bis zur kompletten und vollautomatischen Pressanlage und umfasst rund 70

verschiedene Modelle. Wir können daher fast für jeden Zweck und Betrieb die richtige Abfallpresse liefern.

Bertschinger Handels-AG 5600 Lenzburg 1

Halle 24, Stand Nr. 551

Viel «Aktion» am MLB-Stand

An der letzten IGEHO stiessen unsere erstmals gezeigten **Pizzabacköfen** KADETT und MAJOR auf grosses Interesse. Sie haben sich in der Zwischenzeit in jeder Hinsicht bewährt, so dass wir diese Öfen diesmal in Betrieb vorstellen wollen! Wir backen darin am Stand Pizzas nach Originalrezepten und laden unsere Freunde zu einer Kostprobe mit einem Glas Wein ein. In unserem **Dampfdruck-Schnellgarautomaten** DART werden ebenfalls am Stand Gemüse und Kartoffeln zubereitet. Gerne setzen wir auf Wunsch auch einen **Heissluft-Umwälzofen** aus unserer CALAIR-Serie in Betrieb: Die unglaubliche Leistungsfähigkeit wird Sie in Erstaunen versetzen. Selbstverständlich werden an unserem Stand auch die seit Jahrzehnten bewährten und bekannten MLB-Geräte nicht fehlen: **Brotbacköfen, Grosskochplattenréchauds, Kipp-Kochkessel und Kippbratpfannen, Speisetransporter** usw.; sowie diese oder jene interessante Neuheit. Und vergessen Sie nicht: Ein Stück Pizza mundet auch Ihnen bestimmt!

Stühle und Tische von Rampinelli AG simplex haben nicht nur ausgezeichnete Sitzvorteile. Sie haben auch die besten Wegstelleigenschaften.

Einverstanden. In erster Linie sind Stühle zum Sitzen und Tische zum Daransitzen da. Aber genau dort, wo die Bestuhlung einmal so und einmal anders, einmal mit und einmal ohne Tische die verschiedenartigsten Anforderungen zu erfüllen hat, darf nicht nur das Aussehen und der Preis entscheiden. Denn das Sitzen soll Ihnen ja später auch nicht weh tun.

Machen Sie doch einmal einen Test bei uns im Geschäft. Oder verlangen Sie weitere Unterlagen bei: Rampinelli AG simplex, 3322 Schönbühl.

simplex tische stühle

**Rampinelli AG simplex
3322 Schönbühl
Telefon 031 8516 66, Telex 33 037**

