

IGEHO 81 eine der wichtigsten europäischen Branchen-Veranstaltungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **52 (1981)**

Heft 10

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

IGEHO 81

eine der wichtigsten europäischen Branchen-Veranstaltungen

Die von allen massgebenden schweizerischen und internationalen Fach- oder Branchen-Verbänden und Fach-Organisationen unterstützte 9. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 81, wird vom 12. bis 18. November 1981 wiederum in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel stattfinden. 51 620 kompetente Fachleute haben die 634 Aussteller aus 10 Ländern an der letzten IGEHO im Jahre 1979 besucht. Damit gehört die IGEHO zu den wichtigsten europäischen Veranstaltungen für Unternehmen und Berufstätige aus dem Produktions- und Dienstleistungsbereich des Gastgewerbes, der Gemeinschaftsverpflegung und des Tourismus.

Das Informationsbedürfnis auf diesem Sektor ist grösser denn je, handelt es sich doch um einen Markt mit permanent wechselnden Bedingungen. Neue Trends und sich abzeichnende Verlagerungen zu Beginn eines neuen Jahrzehnts machen die IGEHO 81 zum Kompass, Leitbild und Impulsgeber für kommende Entwicklungen einer zukunftsträchtigen Branche.

Nebst einem umfangreichen Programm an Begleitveranstaltungen und Sonderschauen steht natürlich das internationale Angebot der Aussteller im Vordergrund. Das klar gegliederte Fachgebiet ist streng nach den Bedürfnissen der Fachbesucher in elf Sachgruppen unterteilt:

- Nahrungsmittel und Getränke
- Grossküchen-Einrichtungen
- Speiseverteilung und Speiseraum
- Hotelraum und Gästezimmer sowie Personalzimmer
- Automaten
- Technische Installationen
- Reinigung und Unterhalt
- Wäscherei und Lingerie
- Betriebsorganisation und Administration
- Planung und Architektur
- Bekleidung / Fachverbände

Nähere Auskünfte erteilt das Sekretariat IGEHO, c/o Schweizer Mustermesse, Postfach, CH - 4021 Basel, Telefon 061 26 20 20, Telex 62 685 fairs ch.

Der Schweiz. Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung an der IGEHO 81

Auf die Initiative von Herrn Fridolin Forster, Verleger und gleichzeitig Sekretär des obgenannten Fachverbandes, wurde 1965 zusammen mit der Schweizer Mustermesse Basel die erste auf die Ausserhausverpflegung ausgerichtete Fachmesse unter der Bezeichnung «Die Gemeinschaftsverpflegung» eröffnet.

Aus bescheidenen Anfängen hat sich in der Folge eine Fachmesse — die IGEHO — entwickelt, die international gesehen heute zu den bedeutendsten und wichtigsten zählt. Sicher hat dazu auch das ständige aktive Mitmachen des SVG beigetragen, dessen Anliegen es immer war, mit speziellen Sonderschauen auf die vielseitigen Aufgaben und aktuellen Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung aufmerksam zu machen und praktische Problemlösungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

Das aktuelle Thema des SVG an der IGEHO 81: Zwischenverpflegung/ Snacks in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Trend zu kleineren Mahlzeiten, zu kalorienarmer und leichter Kost ist nicht nur in gastgewerblichen, sondern vor allem auch in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Personalverpflegung) unverkennbar.

Die Ernährungswissenschaftler fordern nicht erst seit heute: weniger — dafür häufiger essen. Ihre Empfehlung geht dahin, sich mit kleinen Mahlzeiten zu verpflegen; neben Frühstück, Mittag- und Abendessen werden zwei weitere Mahlzeiten am Vormittag und Nachmittag vorgeschlagen.

Durch eine solche Verteilung der Mahlzeiten über den ganzen Tag passt sich die Ernährung besser in die Arbeitsleistungskurve ein. Die Zwischenmahlzeit am Vormittag verhindert ein zu rasches Absinken vom morgendlichen Leistungshoch in das «Mittagstief»; die zweite Zwischenmahlzeit am Nachmittag kann die Erholung der Leistungsbereitschaft zum Abend unterstützen.

Solcherlei Veränderungen und Empfehlungen stellen die Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung vor zusätzliche neue Probleme, die einer sinnvollen Lösung bedürfen und vor die Aufgabe, den Zwischenmahlzeiten/Snacks verstärkte Aufmerksamkeit zu widmen.

Die Sonderschau des SVG an der IGEHO 81

In einer vielseitigen und instruktiven Sonderschau mit verschiedenen Schwerpunkten werden in Zusammenarbeit mit zahlreichen Firmen und Lieferanten der Gemeinschaftsverpflegung auf einer Gesamtfläche von rund 300 m² praxisbezogene Beispiele und Möglichkeiten aufgezeigt, wie Zwischenmahlzeiten/Snacks als Ergänzung vernünftig in das Gesamtverpflegungsangebot miteinbezogen werden können.

- Als Beispiele aus der Praxis und als Anregung für die Praxis zeigen SVG-Mitglieder in einer täglich wechselnden «Food-Show» das vielfältige Angebot an Zwischenverpflegung/Snacks.
- Eine besonders wichtige Funktion innerhalb der Zwischenverpflegung übernehmen die Verpflegungs- und Getränkeautomaten. Die heute verfügbaren Geräte für die verschiedensten Bedürfnisse, ihre Auswahl und Möglichkeiten, der optimale Einsatz am richtigen Ort, wird praxisgerecht durch den Verband der Schweizerischen Verpflegungsautomaten-Industrie präsentiert.
- Führende Firmen der Nahrungsmittelindustrie zeigen auf besonders eindrückliche Weise eine mannigfaltige Auswahl verschiedenster Produkte für die Zwischenverpflegung oder als Snack — vervollständigt mit dem entsprechenden zweckmässigen Geschirr.
- In einer speziell erstellten Fertigungsküche mit SB-Buffer kann der Besucher aus einem ausgewogenen Snack-Angebot auswählen und sich in der gegenüberliegenden «Snack-Cafeteria» in einer der vier individuell gestalteten Pausenzonen — Stehbar, Boulevard, Club oder Treffpunkt — «zwischenverpflegen» und ausgiebige Fachgespräche führen.

Diese Sonderschau richtet sich nicht nur allein an Fachleute, sondern vor allem auch an Unternehmensleitungen, die Verantwortlichen für Personalverpflegung, Verwalter und Personalchefs. Besuchen Sie die Sonderschau des SVG an der IGEHO 81, Rosentalgebäude, Halle 25 (Galerie), Stand Nr. 25.675 — es lohnt sich!

Standbesprechungen

MEIKO-KOBELT AG Fällanden

Halle 24, Stand 447

Die Firma zeigt einen informativen Querschnitt aus dem Meiko-Geschirrwaschmaschinen-Verkaufsprogramm.

Meiko-Salat- und Gemüsewaschautomat

Als Neuheit finden die Besucher den Meiko-Salat- und Gemüsewaschautomaten GK 60 mit Frischwasserduchse und integrierter Zentrifuge. Kein Umladen des Waschgutes, schonendste Reinigung. Waschkraft, Zeit- und Schwingdauer mittels Vorwählschalter einstellbar. Das Demonstrationsmodell mit dem Glasdeckel überzeugt jeden Interessenten von diesen unvergleichbaren Vorteilen.

Gläserpülmaschinen

Das Modell FV NU mit den 50 x 50-cm-Körben weist unten und oben Wasch-

und Spülarne auf. Grosse Leistung, leichte Bedienung und Reinigung.

Durchschiebemaschinen

Das Modell OR 50 H zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit besonders aus. Es 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 Durchschiebemodell DV 120 B bietet den Vorteil, dass dank dem robusten 2,7-PS-Pumpenmotor und dem Intensivprogramm auch die unzähligen Küchenutensilien gewaschen werden können. Die Gleitische werden auf die bestehenden Platzverhältnisse zugeschnitten. Sämtliche erwähnten Modelle können mit einem eingebauten Wasserenthärter, mit entsprechenden Kontroll-Lampen, geliefert werden. Grössere Betriebe finden das Doppelkorb-Durchschiebemodell DV 160 mit einer Stundenleistung von zirka 1600 Tellern.

Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen, Umlaufanlagen

Alle diese Grossmaschinen sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte, wie Eckumlenkungen, um 90 oder 180 Grad, automatische Eckschübe, Rollengleitsche, Abstell- und Sortiertische, Einweichrolli für Bestecke, Abfall-Rolli usw., ergänzt werden.

Gerne zeigen und erklären die geschulten Berater die Vorteile der Abluftwärmerückgewinnung mit Mehrfach-Gegenstromkondensator, die nicht nur Betriebskosten reduzieren, sondern auch Kühlwasser sparen.

Behälter- und Küchengeschirrwashautomaten

Casserolen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebinden aus Bäckereien, Metzgereien, Hotel- und Restaurantküchen usw. anfällt, kann in den Durchschiebemodellen DV 240 B und DV 260 B oder in den Frontmodellen FV 120 B und FV 240 B (Klapptüren für bequeme Bedienung mit Stossdämpfern versehen) sauber gereinigt und gespült werden.

Spezialwaschmaschinen

Einen besonderen Namen hat sich Meiko durch die Herstellung von Spezial-Waschmaschinen verdient. So werden beispielsweise Tierkäfige, Farbtöpfe, Laborgläser- Speisetransportbehälter, Abfall-Container usw. in Meiko-Maschinen gewaschen.

Neu: ENK-Masskörbe

Die Besucher finden am Meiko-Stand die ENK-Körbe (Europäische Normenkommission). In Zusammenarbeit mit dem Schweiz. Hotelier-, Wirte- und SVG-Verband wurden diese Vollkunststoff-Körbe entwickelt. Sie weisen se-

rienmässig GN-Schienen auf. Die Körbe sind preisgünstig, jedes Gläserproblem wird dank der steckbaren Einteilung gelöst. Ob grosse Burgundergläser oder Bierhumpen, für jeden Fall kann die Höhe und Einteilung nach Mass zu günstigen Preisen geliefert werden. Dank diesen Geschirr- und Gläserkörben kann jede Abwaschanlage rationalisiert werden.

Steckbecken-Reinigungsautomaten

Die Besucher von Spitälern und Heimen werden hier auch die bewährten Steckbecken-Reinigungsapparate mit der patentierten Pumpenautomatik finden. Aus Platzgründen können keine kompletten Ausgusskombinationen gezeigt, aber gerne geplant werden. Ausgestellt ist eine Kleinst-Pflegekombination mit kompletter interner Verrohrung, mit eingebautem Spülkasten für die Ausgussringspülung usw. Nur noch 2 Anschlüsse und 1 Ablauf erforderlich!

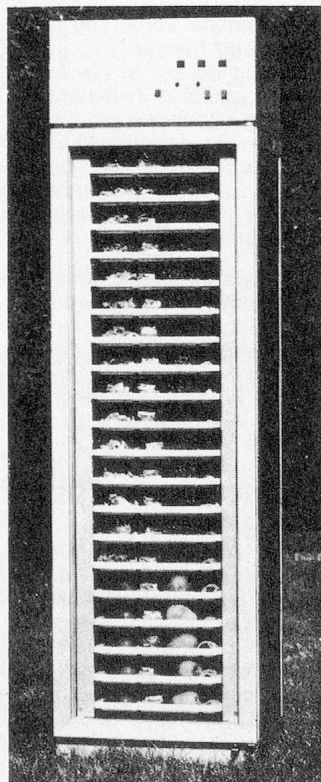
Locher Handels AG 8034 Zürich

Halle 25, Stand 641

Heiss + Kalt

Heisses Fleisch + Gemüse — kalte Salate + Desserts — beides auf demselben Tablett pünktlich servierbereit!

Der erste automatische Verpflegungsschrank, der komplette Menüs gleichzeitig erhitzt und kalt hält, wurde kürzlich vom Generalvertreter Schweiz (Locher Handels AG Zürich) im Casino Zürichhorn der Fachpresse vorgestellt. Mit der neuartigen Verpflegungsstation können Mahlzeiten lange vor der Ver-



Verpflegungsschrank RESTORAL TE 20



pflegungszeit vorbereitet werden (Kühl-lagerung bei + 3 Grad Celsius), das Erhitzen erfolgt automatisch (ohne Personal), und — erstmals partiell — auf dem hinteren Teil des Tablett (Kerntemperatur 65 Grad Celsius), während Salate, Getränke und Desserts auf dem vorderen Teil desselben Serviertablett kühlgehalten werden.

Modernste Technik und ansprechendes funktionelles Styling sind geschickt kombiniert. Zuverlässigkeit der Funktion und konsequente Austauschbarkeit aller Elemente innert weniger Minuten sichern stete Betriebsbereitschaft.

Eine bemerkenswerte Neuheit, die überall dort, wo Menüs ohne Personal pünktlich bereit sein müssen (Grossbetriebe mit Nachtschicht, Ausflugsrestaurants, Veranstaltungen usw), mit Erfolg zum Einsatz gelangen wird.

Therma Kälte + Klima 5001 Aarau

Ein komplettes Kühl- und Tiefkühl-Apparateprogramm für das Gastgewerbe stellt Therma Kälte + Klima vor: Schweizer Produkte für Schweizer Ansprüche, auf den heutigen Stand der Technik gebracht dank ausgewiesenem Know-how des Herstellers im Bereich der industriellen Kältetechnik.

Qualität, die Schweizer Ansprüchen zu genügen vermag, findet man zum Beispiel als Hauptmerkmal bei den **GN-Kühl- und Tiefkühlschränken**: Sie werden gezielt für höchste Beanspruchung und härteste Einsatzbedingungen gebaut und weisen darum Aussen- und Innengehäuse aus hochwertigem Chromstahl auf. Die 60-mm-Rundum-Hartschaumisolierung macht sie zu echten Energiesparern.

Vielfalt, Variabilität und Robustheit kennzeichnen die **Kühl- und Tiefkühlkorpuse** für Buffet und kalte Küche. Die im Baukastensystem fabrizierten Korpusse gestatten bei Umbauten wie bei Neubauten eine exakte Abstimmung auf die jeweiligen Bedürfnisse des Betriebs.

Höchste Anpassungsfähigkeit zeichnet aber auch die **steckerfertigen Kühl- und Tiefkühlzellen** aus. Denn auch hier sorgt ein durchdachtes Baukastensystem für perfekte Ausnutzung des zur Verfügung stehenden Platzes und für extrem kurze Montagezeiten von wenigen Stunden.



Gastro-Norm-Kühlschrank aus der in Aarau fabrizierten, robusten Vollchromstahl-Linie von Therma Kälte+Klima

Die zahlreichen, im gastgewerblichen Betrieb notwendigen Kühlapparate und -anlagen produzieren bekanntlich beachtliche Mengen von Abwärme. Für die sinnvolle Rückgewinnung dieser kostbaren Energie präsentiert Therma Kälte+Klima **Wärmepumpenboiler**, welche nach kurzer Amortisationszeit kostenlos warmes Wasser liefern.

Schliesslich werden ausser den erwähnten Apparaten am Stand auch Kühlvitrienen sowie leistungsfähige Glace- und Softiceautomaten gezeigt.

HAPAG AG
5033 Buchs bei Aarau
Halle 23, Stand 405

Nachdem die HAPAG seit der letzten IGEHO ihr Verkaufsprogramm um 16 weitere interessante Artikel und Apparate erweitert hat, musste auch der IGEHO-Stand vergrössert werden. Ha-

pag-Produkte sind auch weiterhin nur über den Fachhandel erhältlich. Hapag stellt an der IGEHO wie bisher ausschliesslich im Interesse Ihrer Wiederverkäufer aus, mit dem Ziel, deren Anstrengungen um eine fachlich versierte Beratung und Bedienung zu unterstützen.

Auch diesmal sind am Hapag-Stand verschiedene Neuheiten zu sehen: Mit der Apfelschäl- und Teilmaschine Mod. KALI lassen sich Äpfel in einem Arbeitsgang schälen, entkernen und teilen. Der Apparat zum Scheiden von Frisch-Eiern Mod. LE PARE ermöglicht das Teilen von zirka tausend Eiern pro Stunde. Mit den Crêpe-Apparaten und Waffeleisen Mod. SOFRACA wird dem aus Frankreich kommenden Crêpe-Trend entsprochen. Die Kunststoff-Bürsten Mod. VIKAN haben eine bis zu zehnmale längere Lebensdauer als herkömmliche Bürsten. Flambier- und Patisserie-Wagen Mod. ARA-INOX ergänzen das Wärme- und Servierwagen-Programm. Der Reklame-Koch Mod. DEKO zeigt dem Passanten an, wo man gut isst. Die Steamer/Dämpfer Mod. STEAMOVAR ermöglichen das sanfte, drucklose Garen. Die Schnee- und Schwingbesen Mod. CHEF sind als einzige wasserdicht und ausbalanciert. Auch die seit dem letzten Jahr vertriebenen Eiswürfel-Maschinen Mod. MARVEL, Speise-Eis-Maschinen Mod. MINIGEL, Hot-Drink-Apparate Mod. UGOLINI und die Lachs- und Beefbretter sowie die Schinkenklammer vervollständigen diese Liste.

Als absolute Messe-Neuheiten dürfen die Filter-Kaffeemaschinen mit eingebautem Heisswasser-Hahn Mod. ANIMO gelten sowie die Milcherhitzer, vollständig aus rostfreiem Stahl gearbeitet (inkl. Behälter) Mod. GROUARD mit 6 und 15 Liter sowie 2x15 Liter Inhalt. Daneben wird am IGEHO-Stand das ganze HAPAG-Sortiment gezeigt.

Am Stand 405 in der Halle 23 (direkt neben den Rolltreppen, wie bisher) gilt wie immer die Devise: Hapag-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser.

Berndorf Luzern AG

Halle 24, Stand 341

Unter dem Motto «Neue Ideen für die traditionelle Speisenverteilung» präsentiert Berndorf Luzern seine unverwechselbaren Spezialitäten für Spitäler, Heime und Kollektivhaushalte. Sie alle wurden für den strapaziösen Alltag mit kompetenten Fachleuten der Speisenverteilung und in engster und ständiger Zusammenarbeit mit spezialisierten Produzenten entwickelt. Caldomet Speisenverteilanlagen, Multimet Kantinen- und Heimverpflegungssystem, Marken-Hotelporzellan von Gebrüder Bauscher und Schönwald, Libbey Gastronomiegläser und vieles andere sind die echten Schlüssel für Speisenverteilung in rationellster Form.



Neue Ideen für die traditionelle Speisenverteilung bei Berndorf Luzern AG

A. Cleis AG, 4450 Sissach

Halle 24, Stand 241

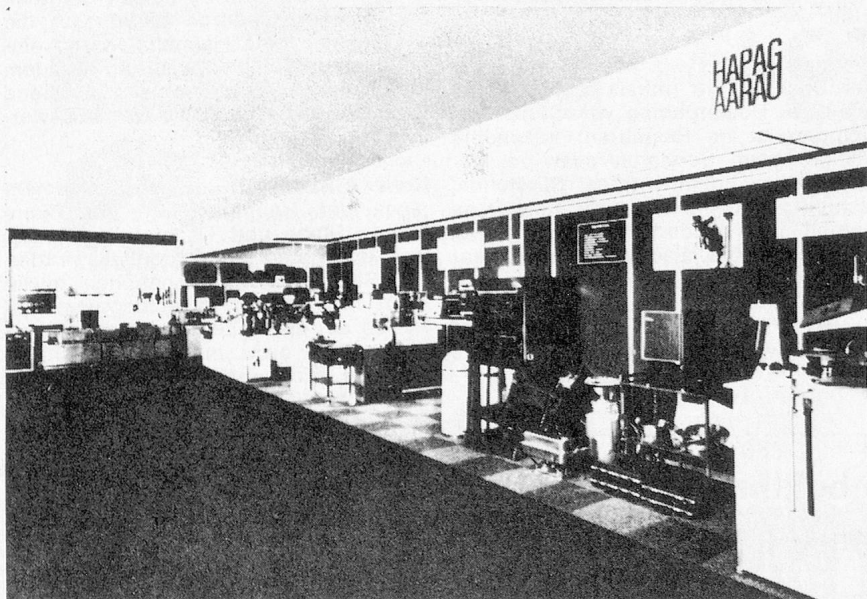
Waschen — Trocknen — Bügeln

Am Stand präsentiert die Firma einen umfangreichen Ausschnitt aus ihrem Verkaufsprogramm.

Für die Beratung bei der Anschaffung einzelner Maschinen oder für die Planung ganzer Anlagen stehen die Fachleute der CLEIS AG gerne zur Verfügung. Dank jahrelanger praktischer Erfahrungen sind sie in der Lage, den Interessenten in allen Belangen der zweckmässigen und wirtschaftlichen Wäsche-Verarbeitung sachlich, einwandfrei zu beraten.

Ein Standbesuch lohnt sich in jedem Falle, sei es für den Kauf oder rein informativ.

NEU: PROFIMAT — die neue Waschautomaten-Generation von CLEIS.



Waschautomaten für den gewerblichen Dauerbetrieb mit 6, 10, 15, 20 und 30 kg Fassungsvermögen. Mit den Programmen kann jede Art Wäsche gewaschen werden. Durch die unbegrenzten Variations-Möglichkeiten eignen sich die Maschinen für alle Gewebearten und Verschmutzungen.

Die wichtigsten Besonderheiten von CLEIS-PROFIMAT: Schnellprogramme — Sparprogramme — Schongang — Einbaumöglichkeit für Spezialprogramme — separate, stufenlose Temperatureinstellung — geeignet für Pulver- und Flüssigwaschmittel — verschiedene Beheizungsarten — Möglichkeit für Warm- und Weichwasseranschlüsse usw.

Die ideale Ergänzung zu den Waschautomaten ist die **Wäscheschleuder**. Diese wird mit Recht als die «Energiesparmaschine» in der Wäscherei gewertet. Alle Modelle zeichnen sich aus durch die hohe Schleuderdrehzahl (Schnellläufer), diese bewirkt einen enormen Trocknungseffekt (Restfeuchtigkeit unter 44 Prozent) — ihre Sicherheitsabdeckung — die automatische Steuerung mit Zeitwahl — die wäscheschonende Glattwandtrommel und ihre auf die Waschautomaten abgestimmte Baureihe mit 6—7, 10—12 und 17 bis 20 kg Ladegewicht.

Wasch-Schleudermaschinen (Extraktoren) mit 7, 10, 14, 30 und 40 kg Fassungsvermögen vereinigen den Waschautomaten konventioneller Bauart und die Wäscheschleuder zu einer einzigen Maschine. CLEIS-GUDRUN-Extraktoren sind besonders robust gebaut und gewährleisten einen störungsfreien Betrieb. Die Maschinen sind für alle Beheizungsarten lieferbar. Programmsteuerung mit Tasten oder Kartenautomatik.

Zum Trocknen der Wäsche liefert CLEIS **Tumbler** in verschiedenen Grössen. Durch die in der Praxis erprobte Führung des Luftstromes wird mit wenig Energieaufwand eine schnelle, gleichmässige Trocknung erzielt. Mittels Zeituhr und stufenlosem Thermostat mit Anzeige kann jede Gewebeart auf die gewünschte Restfeuchtigkeit getrocknet werden. Maschinen für alle Beheizungsarten.

CLEIS ist die einzige Firma in der Schweiz, die eine komplette Baureihe von **Bügelmaschinen** herstellt. Mit Walzenlängen von 60, 85, 100, 140, 175, 200 und 220 cm ist eine jeder Betriebsgrösse angepasste Maschine lieferbar. Die sinnvollen Konstruktionen der CLEIS-Glättemaschinen ermöglichen ein rationelles Bügeln und erbringen wesentliche Arbeits- und Energie-Einsparungen: maximaler Finish/minimaler Zeitaufwand!

NEU: patentierter CLEIS-Federband-Dauerbelag für Muldenglättemaschinen. Dieser wird in den eigenen Werkstätten in Sissach hergestellt und eignet sich auch für die Montage auf kleineren Walzendurchmessern (ab 20 cm). Infolge der hohen Elastizität dieses neuen Belages können Wäschestücke verschiedener Dicke im gleichen Durchgang einwandfrei gebügelt werden. Eine Nachbewicklung ist auf Jahre hinaus nicht mehr notwendig. Der federnde Belag verformt sich auch nicht bei anspruchsvollem Dauerbetrieb. Das Abschluss textil besteht aus hochhitzebeständigem Material.

CLEIS liefert auch Wagen, Geräte und Einrichtungen für den mühelosen Transport der Wäsche inner- und ausserhalb der Wäscherei und Lingerie.

NEU: ist der Standort der A. CLEIS AG an der IGEHO 1981: Halle 24, Stand 241.

Hero Conserven Lenzburg

Halle 24, Stand 351

An der IGEHO wird HERO die neuen Produkte in ihrer Anwendung zeigen. Dabei sollen die modernen Geräte, wie Convektomat, Salamander, Mikrowellen, aber auch das altbekannte Bain-Marie zum Zug kommen.

Eigentliche Neuheiten, nur von Hero hergestellt, sind die Gastro-Norm-Flachschalen (26,5 x 32,5 cm), welche in alle modernen Geräte der heutigen Grossküchen passen. Nach der Einführung von Cannelloni, Triangoli und Gratin dauphinois sind dieses Jahr neu die LASAGNE. Die Gastro-Norm-Flachschale ist stapelbar, platzsparend, eignet sich zum Gratinieren oder zum Erhitzen im Wasserbad, ist ohne Kühlung zwei Jahre haltbar und ihr Inhalt, dank der flachen Form, innert 20 Minuten zubereitet. Bei Personalmangel ist man über diese Art von convenience besonders froh. Leere Schalen sind ideale Vorratsbehälter oder nehmen als Abfall ineinandergeschachtelt fast keinen Platz weg.

Erstmals stellt Hero auch Ketchup in der Dose Nr. 10 (Inhalt 3400 g netto) mit einer Dosierpumpe vor. Diese Einrichtung ist im Restaurant besonders geeignet beim Servieren oder bei der Abgabe von Pommes frites, Würstchen, Hamburger, Grillfleisch usw. Eine Dose enthält über hundert Portionen, die im Nu serviert sind, also wiederum kostensparend.

Ferner präsentiert Hero Maronenpurée in der Anwendung, das heisst, Desserts

werden aus einer modernen Presse serviert und mittels einem neuen Gerät mit Rahm garniert. Das Maronenpurée im 2,5-kg-Alu-Beutel ist über ein Jahr haltbar und darf nicht tiefgekühlt werden. Es bietet damit den Vorteil, dass es jederzeit sofort servierbereit ist. Beachtenswert ist das Füllen der Presse aus dem flachen Beutel, wo äusserste Hygiene möglich ist. — Gesamthaft gesehen werden alle diese Produkte den heutigen Anforderungen gerecht; sie sind: personal-, platz- und zeitsparend.

Hero Conserven Lenzburg
5600 Lenzburg

Marketing-Abteilung, Tel. 064 50 11 51

Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG

9100 Herisau

Halle 27, Stand 471

Ein Stuhlprogramm für Alters- und Pflegeheime

Die Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG, Herisau, zeigt auch dieses Jahr eine breite Auswahl von verschiedenen Mehrzweckstühlen für den Grossraumbereich. Besondere Beachtung verdienen ihre zwei Stuhlprogramme, bei deren Entwürfen die besonderen Anforderungen von Heimen, und insbesondere Alters- und Pflegeheimen mitberücksichtigt wurden: die Modellreihen IS 440 und IS 433.

Der Stuhl IS 440 P ist besonders leicht und handlich. Sein Gestell ist aus Rundholz, Sitz und Rücken sind gepolstert. Trotz seiner Leichtigkeit ist dieser Stuhl aber äusserst solid und standfest. Die neuartige, bewusst sichtbar gemachte Konstruktion trägt wesentlich dazu bei. Die selben Eigenschaften mit dem zusätzlichen Komfort der Armstützen weist der Armlehnstuhl dieser Modellserie auf.

Auch die Modellreihe 433 umfasst mehrere Sitzmöbel vom gleichen Grunddesign: Stuhl, Armlehnstuhl, Fauteuil und Hocker. Dadurch bietet sich die Möglichkeit, eine Heimeinrichtung einheitlich zu gestalten, während trotzdem verschiedene Sitzmöbel entsprechend ihrer Zweckbestimmung gewählt werden können.

Hoher Sitzkomfort ist ganz allgemein eines der Hauptpostulate der Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG. Bei den erwähnten Stuhlmodellen wurden die Sitz- und Armlehnhöhen sowie auch die übrigen ausschlaggebenden Masse auf ältere Leute abgestimmt, so dass diese nicht nur bequem sitzen, sondern auch ohne Mühe vom Stuhl- oder Fauteuil sich erheben können. Die absolute Standfestigkeit dieser Stühle gibt das nötige Gefühl der Sicherheit.

Es lohnt sich bestimmt, solch gewöhnlichen Gegenständen des Alltags, wie es Stühle sind, aussergewöhnliche Aufmerksamkeit zu schenken.

**Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen
unsere Inserenten!**