

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 56 (1985)
Heft: 12

Rubrik: Firmen-Nachrichten

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: 14.05.2025

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

Firmen-Nachrichten

Was hat das Bett mit einer Ischialgie zu tun?

Die Ischialgie oder ganz einfach «Ischias» ist ein recht unangenehmes Leiden mit ausstrahlenden Schmerzen entlang des Ischiasnervs. Die Ursachen dafür sind in einem Druck zu suchen, der auf die Nervenwurzeln erfolgt.

Zumeist entsteht dieser Druck als Folge von degenerativen Veränderungen im Bereich der drei untersten Bandscheiben (auch Protrusionen), Wirbelblockierungen oder aber von Fehlhaltungen der Lendenwirbelsäule. Bei einer verstärkten Wurzelkompression kann es sogar zu motorischen Ausfällen und Reflexstörungen kommen.

Nun können aber die gleichen Beschwerden auch bei einer gesunden Wirbelsäule auftreten, nämlich dann, wenn die Wirbelsäule über längere Zeit während des Schlafs infolge eines zu harten oder zu weichen Bettes verbogen wird.

Denn durch eine derartige Fehllagerung kommt es zu einer dauerhaften ungenügenden Entlastung der Bandscheibe und damit zu ihrer mangelhaften Regeneration während des Schlafs, die dringend notwendig wäre, um die Bandscheiben gesund und elastisch zu erhalten.

Daraus folgt, dass ein Bettsystem, das infolge der verwendeten Materialien und seiner Konstruktion eine maximale Anpassungsfähigkeit an den darauf Liegenden aufweist und dadurch eine optimale Lagerung der ganzen Wirbelsäule garan-

tiert, vorbeugend gegen Ischialgien wirkt und da, wo bereits derartige Beschwerden vorliegen, Schmerzen reduziert sowie andere Therapien wirksam unterstützen kann.

Ein derartiges Bettsystem sollte folgende Eigenschaften aufweisen: Die einzelnen Federbrücken der Untermatratze müssen in ihrer Tragfähigkeit, ihrer Einsinktiefe und im Niveau veränderbar sein, so dass eine gezielte individuelle Einstellung vorgenommen werden kann. In gewissen Fällen soll es sogar ermöglichen, die Unterfederung zusätzlich durch Zonenverstärkung, Zonenregulierung oder Suspender zu ergänzen.

Es versteht sich von selbst, dass die Obermatratze darart konstruiert sein muss, dass sie sich entsprechend anpasst.

Nur ein Bettsystem, das **allen** diesen Anforderungen entspricht, verhindert, dass das osmotische System der Bandscheiben nachts über gestört wird, so dass ihre Versorgung mit Feuchtigkeit und Nährstoffen ausreicht. Ein geeignetes Bett ist deshalb eine wirksame Massnahme gegen Ischialgien.

Das Forum für medizinische Liegehilfen, Hallwylstr. 71, Postfach, 8036 Zürich (Tel. 01 242 68 90) berät Sie gerne in Ihren Liegeproblemen und steht Ihnen für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.



Während 10 Jahren (von 1990–2000) werden die 2 besten Absolventen der «Höheren Gastronomie-Fachschule SHV Thun» je Fr. 5000.– für eine Studienreise in Europa oder Übersee erhalten.

Der Wettkampf begann in Steinach, wo die jungen Köche im Hügli-Stammhaus nach Mittagessen und Betriebsbesichtigung 50 Fragen aus dem Fachbereich und über Hügli beantworten mussten.

Eindrucksvolle Preisverleihung

Am nächsten Tag erfolgte die Preisverleihung – aus Anlass «50 Jahre Hügli» im neu erbauten Seeparksaal in Arbon. Behördenmitglieder aus Arbon und den umliegenden Gemeinden, bekannte Fachleute, Hoteliers, Wirte und Küchenchefs aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein ehrten durch ihre Teilnahme den Elite-Nachwuchs. Insgesamt gaben sich über 500 geladene Gäste ein Stelldichein.

Dr. Alexander Stoffel, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Hügli Nahrungsmittel AG, gratulierte in seiner Festansprache den jungen Köchen. Der Tenor seiner Ausführungen galt dem Lob der Leistung und der Ablehnung allen Mittelmasses.

Eindrucksvoller Grossanlass im Hügli-Jubiläumsjahr zur Ehrung der schweizerischen Kochlehrlings-Elite

In diesem Jahr waren es 46 Kochlehrlinge mit den besten Abschlussnoten in ihrem Kanton und im Fürstentum Liechtenstein, die traditionsgemäss zu einem Wettkampf um den Hügli-Preis 1985 eingeladen wurden. Der glanzvolle Anlass fand im

Hügli-Jubiläumsjahr im neuen Seeparksaal in Arbon statt. 7 junge Köche aus den Kantonen Graubünden, Thurgau, Aargau, Zürich (2), Bern und aus dem Fürstentum Liechtenstein gewannen eine mehrtägige kulinarische Reise.

Sinnvolle Förderung des Gastronomie-Nachwuchses

Die Förderung des Berufsnachwuchses für das schweizerische Gastgewerbe betrachtet die Hügli als ständigen Auftrag. Deshalb überraschte Dr. Stoffel die Gäste mit der Ankündigung einer Schenkung von Fr. 10 000.– zugunsten einer Fachbibliothek für die sich noch im Bau



Jesus von Nazareth war der Sohn Gottes!

Bisher unbekannte Ereignisse in Palästina werden mit diesem Buch einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht

Ich bestelle ____ Expl. «Neue Erkenntnisse zu Leben und Wirken Jesu» à Fr. 34.–
Zuzüglich Porto und Verpackung

Name _____

Adresse _____

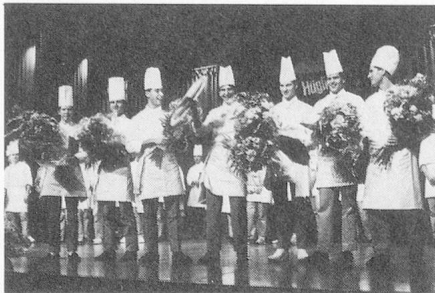
Ausschneiden und einsenden an ABZ Verlag, Postfach 139, 8047 Zürich

NEUE ERKENNTNISSE ZU LEBEN UND WIRKEN JESU

355 Seiten, Feinleinenband, Fr. 34.–
Verfasser: Prof. Dr. phil. Walther Hinz, Universität Göttingen
Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim ABZ Verlag

befindende «Höhere Gastronomie-Fachschule SHV Thun».

Zusätzlich erhalten von 1990–2000 jährlich die besten 2 Absolventen je Fr. 5000.– für eine Studienreise in Europa oder Übersee.



Die 7 glücklichen Gewinner einer mehrjährigen Schlemmerreise (v.l.n.r.): Bühlmann Renato (TG), Lustenberger Peter (AG), Rex Michel (ZH), Caderas Jürg (GR), Cavegn Andreas (ZH), Züttel Urs (BE).

Die Sieger unter den Besten

Die Spannung steigerte sich, als die Jungköche in ihren Tenues und begleitet von ihren ehemaligen Patrons oder Küchenchefs auf die Bühne traten. Im Hügli-Jubiläumsjahr dürfen 7 statt wie üblich 6 Gewinner an der Schlemmerreise teilnehmen! Sieger wurden die Kandidaten der Kantone Graubünden, Thurgau, Aargau, Zürich (2), Bern und ein Teilnehmer aus dem Fürstentum Liechtenstein. Auch die übrigen Wettbewerbs-Absolventen gingen nicht leer aus: Jeder erhielt eine Urkunde und einen Gutschein für ein wertvolles Fachbuch seiner Wahl.

Mit einem gemütlichen Beisammensein schloss dieser schöne Tag am Ufer des Bodensees.

An der IGEHO gesehen:

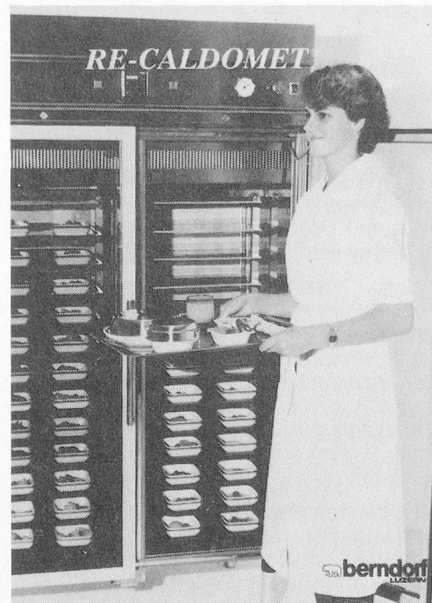
«Heiss aus dem Kühlschrank» Re-Caldomet von Berndorf Luzern

Die eleganteste, technisch raffinierteste und dabei über alles gesehen die für die Zukunft kostensparendste Lösung bringt Berndorf Luzern mit Re-Caldomet. Auf servierfertig zusammengestellten Tablett lagern vorgekochte (abgekühlte) Speisen, auf neuartigen Porzellantellern appetitlich angerichtet, neben Suppen, Salaten, Desserts, Früchten usw. in einer Art Kühlschrank. Diese Kühlschränke sind dezentralisiert auf den Stationen aufgestellt, wo vollautomatisch zu vorgeählter Zeit das induktive Heizsystem eingeschaltet wird. Nach 30 Minuten hat das Pflegepersonal nur die Tablett herauszuziehen und kann im ganzen Haus gleichzeitig das Essen servieren, auf dem

gleichen Tablett über 65 °C heisse Suppen und Speisen und daneben in eleganten Schälchen knackig frische Salate, Desserts, Früchte usw., und das ist noch nicht alles: Zum Frühstück gibt es dampfend heisse Milch, Kaffee oder Tee neben kühler Butter, Konfitüre, Käse, Joghurt etc., Brot wie frisch geschnitten, alles aus dem Re-Caldomet-Schrank, bereits am Vorabend angerichtet.

Damit eröffnen sich ganz neue Perspektiven. Nicht nur auf der Pflegestation, sondern auch für Schichtequipen, wie Ops-Gruppen, Nachtschwestern etc., bis hin zu Personalkantinen und Restaurants ist das Re-Caldomet-System die vorteilhafteste Lösung. Der neuartige Teller, gleichzeitig als Frühstückst-, Menue- und Abteilteller einsetzbar, ist allein schon für sich eine kleine Sensation. Dazu wurde gleich noch eine ganze Porzellanserie neu geschaffen. Und weil man bei Berndorf Luzern von den Vorzügen dieses revolutionierenden Tellers derart überzeugt ist, sind auch die seit über 20 Jahren weltweit mit Erfolg verkauften Speisenverteilungssysteme Caldomet und Caldomet sowie das erstmals an der Interhospital 85 vorgestellte Isoliertablett Caldotray total neu

darauf gestylt worden. Soviel Innovation hat es zum mindesten auf diesem Sektor an der IGEHO noch nie gegeben.



Der Schnellläufer für «Glanzleistungen»

Die Wetrok-Organisation, Zürich, spezialisiert auf Maschinen, Geräte, Produkte und Methoden für die rationelle Gebäudereinigung, hat eine Bodenreinigungsmaschine mit 400 Umdrehungen pro Minute entwickelt, die **Wetrok-Servomat 515 HS**.

Dieser Schnellläufer wird zum Blochen und Spraysen im Highspeed-Verfahren eingesetzt. So kann die Unterhaltsreinigung von allen Hartbodenbelägen mit oder ohne Schutzbehandlung noch mehr rationalisiert werden.

Mehreistungen bis zu 50 % gegenüber normal laufenden Bodenreinigungsmaschinen sind dank der idealen Kombination von Drehzahl (400 U/min), Gewicht (38 kg), Motorleistung (1500 W) und Arbeitsbreite (430 mm) mühelos und ermüdungsfrei zu erreichen.

Wegen ihrer ausserordentlichen Laufruhe ist die Wetrok-Servomat 515 HS besonders auch für Spitäler, Heime, Sanatorien, Hotels, Schulen und Verwaltungen geeignet.

Die wichtigsten Hauptmerkmale der Maschine sind:

- kräftiger 1500-Watt-Motor für harten Dauereinsatz
- konstante Kraftübertragung von Motor auf Antriebselement dank moderner Getriebekonstruktion
- geräuscharmer, vibrationsfreier Lauf
- Doppelschutzisolation
- einfache, ermüdungsfreie Handhabung
- 15 Deichseleinsteilpositionen, ideal für jede Bedienungsperson und jede Reinigungsaufgabe.



Wetrok-Servomat 515 HS für «Glanzleistungen»

Die Wetrok-Servomat 515 HS erfüllt somit alle Anforderungen, die an eine leistungsstarke, betriebssichere Highspeed-Maschine im Rahmen eines Verfahrens, wie Blochen auf schutzbehandelten Böden oder Spraysen auf stark strapazierten und verschmutzten Böden, gestellt werden.

Weitere Auskünfte und Prospektmaterial erhalten Sie bei der Diethelm & Co. AG, Wetrok-Organisation, Eggbühlstr. 28, 8052 Zürich, Tel. 01 301 30 30.