

Firmen-Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **64 (1993)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Zusammenschluss zur Lusso-Nordsee



wa. Die Nordsee-Catering AG und das Catering Departement der Lusso-Eldorado AG haben sich zum Jahresanfang 1993 zur **Lusso-Nordsee Food Service** zusammengeschlossen. Die Kunden aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können ab 1. Januar 1993 aus einem Sortiment von mehr als 450 kulinarischen Produkten wählen. Dazu zählen tiefgekühlte Gemüse, Kartoffelprodukte und Teigwaren ebenso wie Fische und Fleisch sowie die bekannten Glace-Spezialitäten.

Die Kunden von Lusso-Nordsee profitieren von attraktiven Netto-

preisen, die ihnen eine einfache und schnellere Kalkulation ermöglichen. Darüber hinaus gibt es bei Lusso-Nordsee auch laufend interessante Wochen-, Monats- und Sonderangebote.

Als besondere Stärken bezeichnet Lusso-Nordsee die kompetente Fachberatung, die einfache Bestellung bei ein und demselben Ansprechpartner mit entsprechend geringerem administrativem Aufwand und nicht zuletzt die herausragende Produktqualität und den zuverlässigen Lieferservice.

Wetrok-Core, das kostengünstige, einfache und umweltschonende Nassreinigungssystem für Krankenhäuser und Heime

Wetrok, ein Geschäftsbereich der Firma Diethelm & Co AG in Zürich, bietet ein wirksames Reinigungssystem für Bereiche mit erhöhter Anforderung an Sauberkeit und Hygiene an, wie sie in Krankenhäusern, Heimen und Sanatorien zu finden sind.

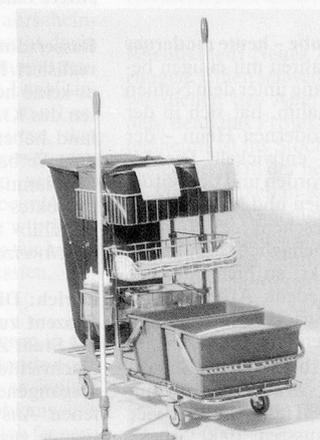
Das Wetrok-Core-Nassreinigungssystem

Es ist enorm kostengünstig, problemlos in der Anwendung, umweltschonend und garantiert eine grosse Flächenleistung.

Die Basis dieses Reinigungssystems bilden

- die Wetrok-Core-Frotteestrips
- das Wetrok-Core-Gerät und
- der Transportwagen Wetrok-Polycar-Core

Der Reinigungsablauf ist denkbar einfach:



- Nasswischen

Mit einem Frotteestrip können bis zu 20 m² nassgereinigt/desinfiziert werden.

Im grünen Eimer des Transportwagens werden 12 Liter Reinigungs-/Desinfektionslösung vorbereitet und 20 Frotteestrips darin eingelegt.

Zum Reinigen wird ein Frotteestrip aus dem Eimer entnommen, und nachdem man ihn 10 Sekunden abtropfen liess, am Eingang des zu reinigenden Raumes auf den Boden gelegt, das Core-Gerät darauf gestellt, und der Raum nass aufgewischt. Der schmutzige Frotteestrip wird in den blauen Eimer gelegt.

- Auftrocknen

Nach dem Nasswischen kann problemlos aufgetrocknet werden. Ein trockener Frotteestrip wird aus dem Korb des Transportwagens entnommen (der Korb enthält 20 trockene Frotteestrips), und nach dem gleichen Ablauf des Nasswischens wird der Boden nun aufgetrocknet. Der gelöste Schmutz und die Reinigungs-/Desinfektionslösung werden problemlos aufgenommen.

Der schmutzige Frotteestrip wird in den blauen Eimer gelegt.



Ergebnis:

Maximale Sauberkeit und Hygiene auf kostengünstige, einfache und umweltschonende Art.

Weitere Auskünfte und Prospektmaterial erhalten Sie bei DIETHELM & CO AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01 306 11 11.



Altersarbeit am Alfred-Adler-Institut

Seit 1987 bietet das Alfred-Adler-Institut in Zürich Seminare an, die sich sowohl als Fortbildung als auch zum Einstieg in die Altersarbeit eignen. Es sind dies Jahreskurse, die von Frauen und Männern aus allen Teilen der Schweiz besucht werden. Wir sind überzeugt, dass das «Seminar für Altersarbeit» (das übrigens auch in Basel durchgeführt wird) und der «Lehrgang für Altersberatung/Altersbetreuung» eine Bereicherung und Ergänzung sind zu anderweitigen Aus- und Weiterbildungen im Gesundheitsbereich.

Wie alle Berufsleute, die mit Menschen arbeiten, müssen die in

der Altersarbeit Tätigen über den Stand der neuesten Erkenntnisse informiert sein, aber auch sich selber gut kennen und ihre Beziehung zu den ihnen Anvertrauten reflektieren können. Wir meinen, dass sich die Theorie und das Gedankengut der Individualpsychologie Alfred Adlers besonders gut eignet, das Verständnis für sich selber und andere Menschen zu fördern und dass sie in direkten Bezug zum Arbeitsalltag gesetzt werden können.

Die Kurse werden von erfahrenen Leiterinnen geführt und betreut, und fachlich ausgewiesene Gastreferenten ergänzen das Programm.

Software für die Küchenlogistik und den Verpflegungsbereich im Spital- und Heimwesen

«F&B MENUPLAN in neuem Gewand»

Das im deutschsprachigen Raum x-fach bewährte PC-Programm F&B MENUPLAN wurde im Leistungsumfang verbessert und erweitert. Ziel des erweiter-

ten Konzeptes ist es, alle administrativen Belangen in den Bereichen Küche, Verpflegung und Hausmahlzeitendienst im Gross- und Kleinbetrieb abzudecken.

F&B MENUPLAN wurde in Zusammenarbeit mit Praktikern entwickelt und unterstützt den Einkäufer, Küchenchef und Controller gleichermaßen effizient und zweckmässig.

F&B MENUPLAN kann auch im Netzwerkverbund mit mehreren Arbeitsplätzen eingesetzt werden. Verschiedene Kommunikationsmöglichkeiten (zum Beispiel Anschluss an Kassensystem) sind ebenso möglich wie die Schnittstelle zum Finanz- und Rechnungswesen. Das Programm kann künftig auch in französisch und englisch eingesetzt werden. Anpassungen für individuelle Anforderungen sind möglich.

Zusätzlich zu den bis heute verfügbaren Modulen Warenwirtschaft/Rezeptur/Menuplanung, verfügt F&B MENUPLAN jetzt auch über ein Weinlager, einen Zentraleinkauf mit Kostenstellenplan für Grossorganisationen, eine Raumreservierung mit Bankettverwaltung, eine Fakturie-

rung für Catering sowie ein Partyservice (Hausmahlzeitendienst). Neu realisiert wurde auch eine kompakte leistungsfähige Datenerfassung mit Strichcode (EAN). Alle Anwendungsbereiche sind ergänzend und untereinander abgestimmt und werden laufend ergänzt.

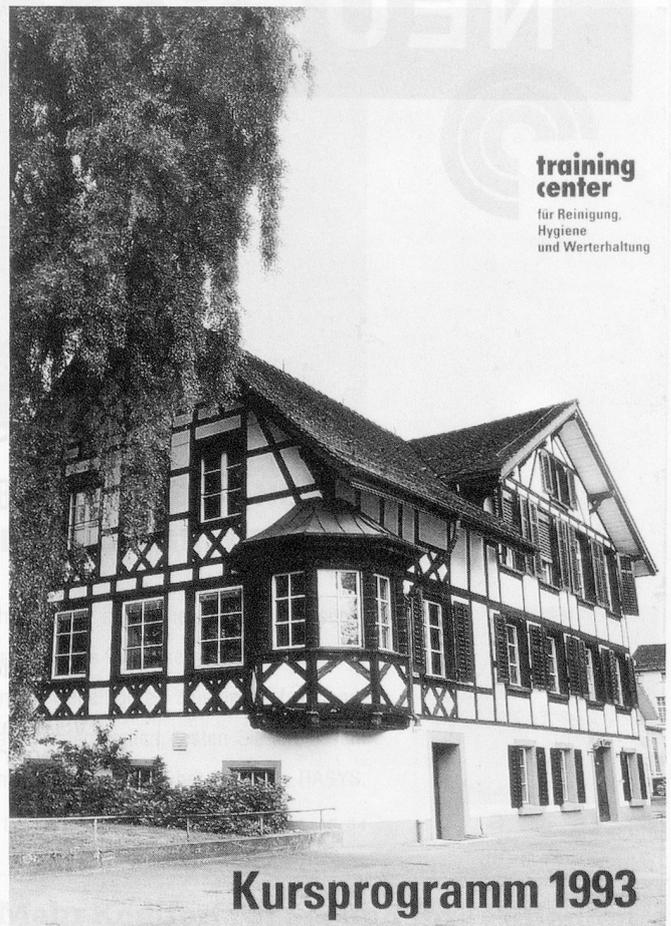
Nebst einer leistungsfähigen und zukunftsorientierten neuzeitlichen Software für die Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheitswesen bietet der Entwickler auch umfassende Dienstleistungen, wie Evaluationsunterstützung, Schulung, Support usw.

Burns & Gimble Consulting AG
Unternehmensberatung
Schuppisstrasse 13
CH-9016 St. Gallen
T 071 35 48 38, F 071 35 48 39

Walter Rentsch Data AG
InstantSoft DOMIS
Stettenstr. 25, CH-5507 Mellingen
T 056 91 01 25, F 056 91 24 42

Breites Weiterbildungsangebot bei Lever Sutter AG

Kursprogramm 1993



Wetrok-Kursveranstaltungen 1993 für rationelle Gebäudereinigung

In den Schulungszentren in Zürich-Seebach, Renens und Lamone führt die Wetrok Fachtagungen für ausführendes Reinigungspersonal wie auch für Kaderleute durch. Die verschiedenen Kursveranstaltungen bieten Gelegenheit, sich praxisingerecht und intensiv über das weite Gebiet der Gebäudereinigung zu informieren und weiterzubilden. Die Kursteilnehmer erhalten nach Abschluss des Lehrganges ein persönliches Zertifikat, welches über die vermittelten Kenntnisse Auskunft gibt.

Weitere Auskünfte und das ausführliche Kursangebot erhalten Sie beim Wetrok-Schulungszentrum, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Telefon 01 306 14 78.

Kurse	Daten 1993
1 Grundkurs Moderne Reinigungstechnik I	<i>Dauer 3 Tage</i> , Dienstag/Mittwoch/Donnerstag, 2.-4. März, 22.-24. Juni, 2.-4. November <i>Dauer 4 Tage</i> (zusätzliche praktische Instruktionen), Montag/Dienstag/Mittwoch/Donnerstag, 22.-25. März, 20.-23. September
2 Planung, Organisation und Ausführung der Reinigung in Spitälern und Heimen	<i>Dauer 2 Tage</i> , Mittwoch/Donnerstag, 12./13. Mai
3 Intensiv-Seminar Moderne Reinigungstechnik II	<i>Dauer 1 Tag</i> , Dienstag, 6. April, 28. September
4/I Reinigungspraxis I Textile Bodenbeläge	<i>Dauer 1 Tag</i> , Dienstag, 29. Juni, Montag, 15. November
5/II, 5/III Reinigungspraxis II und III Reinigungspraxis II Reinigung und Pflege von Hartbodenbelägen (Kunststoff, Linol, Stein, Parkett) Reinigungspraxis III Reinigung von sanitären Anlagen, Wänden, Fenstern und Mobiliar; ökologische Aspekte der Reinigung	<i>Dauer 1 Tag</i> , Montag 8. März, 7. Juni, 30. August, 8. November 15. März, 14. Juni, 6. September

Gegen Ende des letzten Jahres erschien wiederum das neue Kursprogramm des Training Centers für Reinigung, Hygiene und Werterhaltung von Lever Sutter AG in Münchwilen.

Mit dem Programm 1993 ermöglicht Lever Sutter AG der interessierten Fachkraft eine gezielte Weiterbildung durch die Belegung einzelner Kurse.

Dazu kommt das Angebot der systematischen Ausbildung mit Diplomabschluss (Ausbildungspyramide). Die Diplomanwärter beginnen mit Grundkursen (Stufe 1) und durchlaufen die Kurse weiterer Stufen, was – zusammen mit erfolgreich absolvierten Hausaufgaben – zur Teilnahme am Diplomtag berechtigt. Dort sind drei schriftliche und vier mündliche Prüfungen zu bestehen, bis man im Besitz des begehrten Diploms ist.

1993 werden im deutschsprachigen Programm 16 verschiedene Kurse an zirka 70 frei wählbaren Daten in Münchwilen und der übrigen Schweiz angeboten. Allgemeine Gebäudereinigungskurse, verschiedenste Spezialveranstaltungen zu besonderen Themen, Kurse für Textilwaschen und Küchenhygiene, zur Problematik «Reinigung, Hygiene und

Umwelt» sowie Führungskurse sind darin zu finden.

Zum bewährten bisherigen Angebot gesellen sich zwei neue Kurse, damit die Kundenbedürfnisse noch besser befriedigt werden können.

«Hartbeläge international» dauert zweieinhalb Tage und bildet das Gegenstück zum gleich lang dauernden Kurs «Textile Beläge international». Dieses neue Seminar befasst sich mit elastischen Belägen, Steinbelägen und der richtigen Behandlung von Holzböden.

«Industrielle Betriebshygiene: Fleischverarbeitung» eröffnet neue Horizonte für das Training Center. Die Veranstaltung wird – unter Zuzug von externen Fachleuten – in der Metzgereischule Spiez durchgeführt.

Die Crew des Training Centers in Münchwilen gestaltet auch die Kurse der Tochtergesellschaften in Deutschland und Österreich mit, wo die Nachfrage ebenfalls steigend ist.

Das Programm ist zu beziehen bei Lever Sutter AG, Training Center, 9542 Münchwilen, Tel. 073 27 23 41.