

IGEHO 93 : positive Signale

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

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

Heft 10

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.



IGEHO

Ihre Messe Basel.
18.-24.11.1993

IGEHO 93: Positive Signale

Für die IGEHO 93, 15. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration (Basel, 18. bis 24. November 1993) zeichnet sich eine positive Ausstellerbeteiligung ab. Auf 34 000 m² Nettostandfläche haben sich bereits rund 650 Aussteller angemeldet.

Der aktuelle Stand der Anmeldungen kann angesichts der gegenwärtigen Wirtschaftslage als gutes Omen für die kommende IGEHO angesehen werden. Dieses Zwischenergebnis bestätigt, dass das Marketinginstrument Messe auch in wirtschaftlich schwierigen Perioden für marktorientierte Unternehmen eine unverzichtbare Verkaufs- und Präsentationsplattform bedeutet.

Neben den an der IGEHO traditionell stark vertretenen Sektoren Nahrungsmittel und Getränke, Kücheneinrichtungen und Küchenmaschinen, wird auch der Inneneinrichtungsbereich prominent vertreten sein.

Der Non-Food-Sektor erhält einen neuen Standort. Die Verlegung in das renovierte Rundhofgebäude bedeutet für die IGEHO eine Aufwertung. Die bei anderen Fachmessen stets gelobte Ambiente dieser Hallen – z. B. an der internationalen Kunstmesse Art –, wird sich auf die Messeatmosphäre positiv auswirken.

IGEHO 93 mit publikumswirksamen Sonderschauen

Die IGEHO 93 wird zudem mit zahlreichen attraktiven Sonderschauen aufwarten können. Im Zentrum des Interesses wird der 3. Salon Culinaire Mondial stehen. Zu diesem internationalen Kochkunstwettbewerb werden gegen

700 Köche aus 25 Ländern als aktive Teilnehmer erwartet. Als Höhepunkt kann jetzt schon die Teilnahme von 14 der weltweit besten Kochnationalmannschaften am Grand Prix Gastronomique bezeichnet werden. Die kulinarischen Leistungen dieser Kochmeisterschaft können im angegliederten «Restaurant des Nations» genossen werden.

Die zweite Auflage der Sonderchau Bel Etage wird im Zeichen innovativer Inneneinrichtung und Raumgestaltung im Hotelbereich stehen.

Im weiteren werden eine Sonderchau zum Thema «Oekologie und Oekonomie im Gastgewerbe» sowie eine Präsentation im Bereich «Tisch und Tafelkultur» stattfinden. Die Hotelfachschule Lausanne führt wiederum die Begleitveranstaltung Infotel, EDV-Applikationen im Hotelwesen, durch.

Dass die IGEHO in der Branche einen hohen Stellenwert genießt, beweisen die Besucherzahlen der beiden vorangegangenen Veranstaltungen 1989 und 1991: rund 84 000 verkaufte Eintritte (FKM geprüft*) wurden jeweils registriert. 87 Prozent der Besucher stammten aus der Schweiz und 13 Prozent aus dem Ausland. Der grosse Fachbesucheranteil von 80 Prozent unterstreicht die besondere Stellung, die die IGEHO im europäischen Raum innehat.

14 Nationalmannschaften nehmen am 3. Salon Culinaire Mondial teil

Der 3. Salon Culinaire Mondial findet im Rahmen der 15. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 93, vom 18. bis 24. November 1993 in Basel statt. Internationale Kochkunst und Kochartistik heissen die beiden Wettbewerbsschwerpunkte am kommenden Salon Culinaire Mondial. Die Organisatoren rechnen während den sieben Messetagen mit rund 700 aktiven Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

Als eine der Hauptattraktionen kann jetzt schon die Teilnahme von 14 der weltweit besten Nationalmannschaften am Grand Prix Gastronomique bezeichnet werden. Die auserwählten Teams sind Mitglieder des Weltbundes der

Kochverbände und stammen aus vier Kontinenten:

- Asien: China, Hong Kong, Malaysia, Singapur
- Afrika: Süd-Afrika
- Amerika: Kanada, USA
- Europa: Deutschland, Holland, Italien, Luxemburg, Norwegen, Österreich, Schweiz

Jeden Messetag werden im «Restaurant des Nations» 200 Gäste die nicht alltägliche Gelegenheit haben, die kulinarischen Gaumenfreuden dieser internationalen Kochmeisterschaft zu genießen. In den beiden angegliederten Schauküchen können die Messebesucher die Arbeit – je ein Dreigangmenü für 100 Personen – der Nationalteams mitverfolgen.

Unsere Inserenten sind Aussteller an der IGEHO

	Halle / Stand
ASCOM Hasler AG, 3000 Bern 14	222 B 282
BEMAG, Basler Eisenmöbelfabrik, 4450 Sissach	214 M 71
Berndorf Luzern AG, 6014 Littau	212 B 32
Bettwarenfabrik Schaffhausen, 8260 Stein am Rhein	214 P 73
Blaser Café, Güterstrasse 4, 3001 Bern	101 C 50
Diethelm & Co. AG, Wetrok, 8052 Zürich	222 C 51
Divi-Textil AG, Divina of Switzerland, 9224 Rheineck	214 N 71
DUNI AG, Tischwäsche, 6343 Rotkreuz	101 B 52
EFFEMS AG, Hertizentrum 6, 6300 Zug 3	105 D 10
Electrolux Systemtechnik AG, 5001 Aarau	204 M 32
HGZ Maschinenbau AG, 8108 Dällikon	
Rex Royal-Kaffeemaschinen	224 P 42
HOBART (Swiss) AG, 8048 Zürich	221 K 22
HOBART (Swiss) AG, 8048 Zürich	204 M 52
Huegli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach	103 E 41
Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG, 9100 Herisau	214 N 62
J. Kobelt AG, Grossküchenapparate, 8117 Fällanden	202 C 41
Lever-Sutter AG, 9542 Münchwilen	222 C 11
LUSSO-Nordsee, 3612 Steffisburg	101 B 40
Nestlé Foodservice Int.	115 A 34
Räber AG, Spirituosen, Konfitüren, 6403 Küssnacht a/R	103 B 16
RISI Nahrungsmittel AG, 6312 Steinhausen	103 A 11
Rotor AG, Maschinenfabrik, 3138 Uetendorf	204 P 71
Schulthess AG, Waschmaschinen, 8633 Wolfhausen	202 A 34
SIMULTAN AG, Branchenlösung für die Heimadministration, 6246 Altishofen	214 L 12
Sonderegger FT. AG, Hochdruck-Reinigungsgeräte, 9100 Herisau	222 A 22
SORMA AG (Schweiz) Reinigungsmaschinen, 4710 Balsthal	222 B 72
TELA-Papierfabrik AG, 4710 Balsthal	221 K 22
Zeltner Markus & Co, Melitta Kundendienst, 4623 Neuendorf	224 M 73

Der IGEHO 1993 wünschen wir einen guten Verlauf, den Inserenten Erfolg und unseren Lesern einen angenehmen Besuch.

Admedia AG

3. Salon Culinaire Mondial – Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren

Anlässlich der IGEHO 93 (18. bis 24. November 1993), 15. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, findet in den Hallen der Messe Basel der 3. Salon Culinaire Mondial statt. Interessierte Berufsleute können die Teilnahmebedingungen jetzt anfordern.

Auch der 3. Salon Culinaire Mondial verspricht, wie schon seine beiden Vorläufer, ein gastronomisches Feuerwerk auf höchstem Niveau zu werden. Bereits liegen zahlreiche Anfragen aus aller Welt sowie zwölf verbindliche Zusagen von Nationalmannschaften vor. Zu den verschiedenen Wettbewerbskategorien Kochkunst, Kochartistik, Arte culinaria futura und Pâtisserie werden von den Organisa-

toren während den sieben Messetagen gegen 800 aktive Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwartet.

Für die professionelle Organisation und Durchführung dieser kulinarischen Spitzenveranstaltung sind die Messe Basel, das Büro Curt Spörri sowie der Schweizerische Kochverband zuständig. Die viersprachigen (D/F/I/E) Teilnahmebedingungen und Anmeldeunterlagen können ab sofort bestellt werden bei:

Büro Curt Spörri /
Idea Gastronomica
Lägerstrasse 27,
CH-8600 Dübendorf/Schweiz
Tel. 01/1/821 14 29,
Fax 01/1/821 14 34

Duni AG an der IGEHO 93 Halle 101, Stand B 52

Duni bittet schöner zu Tisch.

Was wären all die kulinarischen Genüsse, die edelsten Weine, die raffiniertesten Desserts ohne eine anmutige Tischatmosphäre? Ein-

fach langweilig. Denn bekanntlich isst ja auch das Auge mit. Wenn es also zum Stil Ihres Hauses gehört, immer ein besonderes Augenmerk auf eine gehobene Tischkultur zu legen, dann kommt Duni

Ihren Ansprüchen mit vielen überraschenden Ideen entgegen. Duni serviert Ihnen eine umfangreiche Auswahl und Vielfalt an geschmackvollen Servietten, Tischdecken, Napperons und Bankettrollen. Für jeden Anlass und für jede Stimmung. Es bleiben keine Wünsche offen, wenn Sie für eine kreative und eindrucksvolle Tischatmosphäre ein Faible haben. Duni ist auch mit von der Partie, wenn Sie für Weihnachten '93 Ideen suchen, die festliche Akzente setzen. Die einfallsreiche Kollektion ist eine wahre Augenweide.

Neu finden Sie bei Duni ausserdem ein umfangreiches Sortiment

an attraktiven Menü-, Getränke- und Barkarten in einer aussergewöhnlichen Aufmachung. Mit diesen eindrucksvollen Karten lassen sich Ihre Angebote aufs Schönste präsentieren. Und auch im Bereich des Tischleuchten-Sortiments erstrahlen einige neue Ideen, die Ihre gepflegte Tischkultur niveaull ins Licht rücken. Machen Sie sich ein Bild darüber, was Ihnen Duni an Neuigkeiten zu bieten hat an der IGEHO '93, Halle 101, Stand B 52. Der Einfallsreichtum und die Qualität werden Sie überraschen. Sie sind herzlich eingeladen.

Duni AG, Lettenstrasse 5, 6343 Rotkreuz, Tel. 042 65 11 71

sorma Halle 222, Stand B 72

Perfekte Reinigungssysteme – für perfekte Flächenreinigung

Unternehmensbeschreibung
Die 1945 gegründete **sorma-international** mit den Markennamen **sorma** und **amros**, gehört zu den weltweit führenden Unternehmen auf dem Sektor der Hersteller von Fussbodenreinigungsmaschinen mit Tochterunternehmen und Vertretungen in **65 Ländern** der Erde.

Tätigkeitsschwerpunkte
Wesentliche Aufgabe neben der Produktion von Fussbodenreinigungsmaschinen und -geräten ist eine qualifizierte Beratung und Übertragung von Anwendungstechniken hinsichtlich einer rationellen, kostengünstigen, hygienischen und werterhaltenden Reinigungsorganisation.

Eine umfassende und ausgebaut Serviceorganisation bietet den Kunden die Sicherheit eines langfristigen, störungsfreien Einsatzes ihrer **sorma** Maschinen und -Geräte mit bis zu **15 Jahren** Liefergarantie bei Ersatzteilen.



Es kommt nicht von ungefähr, dass wir Europas grösster Hersteller von Reinigungsmaschinen für den Grossflächensektor geworden sind.

Bei sorma arbeiten Spezialisten, die in der Reinigungspraxis zu Hause sind.

Sinn einer rationellen und damit wirtschaftlichen Gebäudereinigung ist es, durch eine optimale Maschinen- und Geräteausstattung die Personalkosten so gering wie möglich zu halten. Dazu ist es notwendig, den Maschinenpark nach den Gegebenheiten des Reinigungsobjektes auszurichten. Je grösser die zu reinigenden Flächen sind, desto rationeller müssen die Maschinen einzusetzen sein und desto mehr muss sich der Reinigungsfachmann auf sie verlassen können. Nach diesen Gesichtspunkten entwickelt und baut **sorma** seine Maschinen.



sorma AG (Schweiz)
Sagmattstrasse 9
CH-4710 Balstal
Telefon 062 71 11 66
Telefax 062 71 45 70

Divina of Switzerland

Unter dem Markennamen «**DIVINA of Switzerland**» ist die Divi-Textil AG, Rheineck, Spezialist in der Herstellung von Heimtextilien. Anfang der siebziger Jahre waren es die Divina-Techniker, die das erste Fixleintuch realisierten. Seitdem haben sich die Produkte weiterentwickelt und millionenfach bewährt, auch unter schwierigsten Voraussetzungen.

Das bestehende Objekt-Sortiment umfasst:

- Bettwäsche
- Fixleintücher
- Matrazenschoner
- waschbare Daunendecken
- Tischwäsche
- Frottierwäsche

«Divina of Switzerland» ist seit fast vierzig Jahren Inbegriff für Qualität und Zuverlässigkeit.

Besuchen Sie den Divina-Stand an der IGEHO Halle 214, Stand N 71.

Fünf Sterne für Lever Sutter AG Halle 222, Stand C11



Der handliche, kompakte und trotzdem sehr leistungsstarke Trockensauger TASKI baby bora wird neu präsentiert. Ein Wettbewerb am Stand gibt Ihnen Gelegenheit, eines dieser «Wunderdinge» zu gewinnen!

An der IGEHO 93 stehen die umfassenden Leistungen von Lever Sutter für die HORECA-Kunden unter dem Motto

Sie kümmern sich um Ihre Gäste – wir sichern die Hygiene!

Die *****-Leistung bezieht sich auf

- die Textilreinigung mit der neuen, sparsamen und ganzheitlichen Lösung Levermatic, bestehend aus einem computer-gesteuerten Dosiersystem und der entsprechenden Produktelinie
- das Küchenhygiene-Programm SUMAPILOT mit individuell abgestimmten Reinigungssystemen sowie unterstützenden Hinweisklebern und Instruktionshilfsmitteln.
- das Küchenhygiene-Programm SUMAPILOT mit indivi-

duell abgestimmten Reinigungssystemen sowie unterstützenden Hinweisklebern und Instruktionshilfsmitteln

- die perfekte Geschirr-Reinigung, damit Besteck, Teller und Gläser nur so «blitzen und blanken»
- komplette Handhygiene-Systeme, massgeschneidert auf die Bedürfnisse von Küchen, Restaurants und Gästezimmern
- TASKI-Systeme, welche mit Hilfe des computergestützten Beurteilungsinstruments OEKOSCOPE ständig nach oekologischen und anwendungstechnischen Kriterien optimiert werden

Sie sehen: Wer sich für ganzheitliche und vernetzte Lösungen interessiert, ist bei Lever Sutter AG an der richtigen Adresse.

Therma Grossküchen AG, 6210 Sursee Stand M22, Halle 204

Der Treffpunkt an der IGEHO 93 in Basel

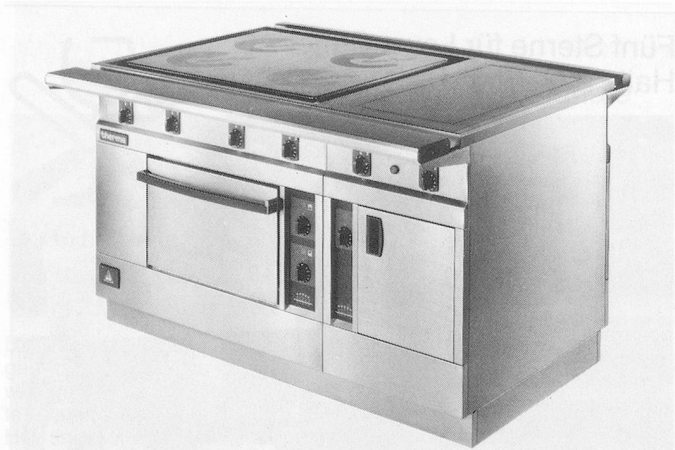
Vom 18.–24. November präsentiert Therma Grossküchen an ihrem neuen attraktiven Stand viele interessante Neu- und Weiterentwicklungen aus dem umfangreichen Angebot für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Produktions-Grossküchen. Das neue Produkte-Design mit den 5 Sternen symbolisiert die Pfeiler des Therma-Marktleistungskonzeptes. Im Vordergrund stehen mehr

- Wirtschaftlichkeit
- Arbeitsfreude
- Technik
- Oekologie
- Qualität

Neuheiten

Die rege Entwicklungstätigkeit hat Früchte getragen. Neben dem neuen Design werden über ein Dutzend zum Teil revolutionierende Neuheiten vorgestellt. Nachfolgend eine kleine Auswahl:

- Erweitertes Thermodul-Herdprogramm mit neuem, optisch, funktionell und ergonomisch optimal gestaltetem Design. Zusätzliche neue Energieeigenschaften.
- Neue Induktions-Technologie mit gesteigerter Leistung für verschiedene Einsatzmöglichkeiten.
- WOK mit Induktionsfeld: eine Einheit speziell für Creative Food. Exotisches und Snacks in Super-Qualität!



Die neuen Thermomodul-Herde im funktionellen Design

- Prestige-Herd im modernen und nostalgischen Design. Für Kochkünstler, die ihren Gästen einen Blick auf ihre kreative Arbeit gewähren.
- Promix – der programmierbare Kippkessel mit eingebautem Mixer für die leistungsfähige Produktionsküche. (Abbildung 4, Promix)
- «Dine» – der neue Kombiofen schliesst endlich die Lücke zwischen konventionellem Umluftofen und CostiSteamer.

Entsprechend der Tendenz, vermehrt ganzheitlich geplante Grossküchen zu installieren, sind alle Apparate und Bauteile derart system-konzipiert, dass nebst gestalterischer Einheitlichkeit, der technischen Richtigkeit vor allem der optimale Arbeitsprozess gewährleistet wird.

**Beratungsdienste:
Neu
Energieberatung**

Therma Grossküchen bietet eine lückenlose Dienstleistungskette von der Beratung über die Installationsplanung und Personalschulung bis zum Kundendienst. Neu wird die Energieberatung angeboten. Am Strand kann sich der interessierte über Sparmöglichkeiten informieren. Täglich werden verschiedene Demos angeboten.

Umfassende Systemtechnik

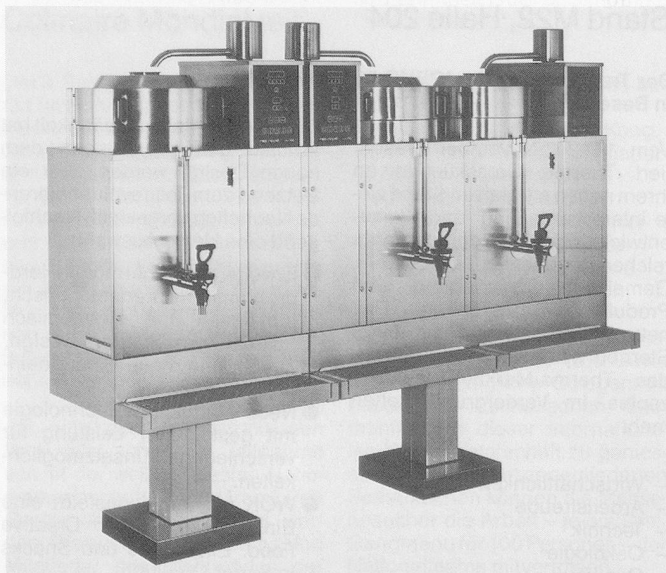
Die Neuheitenschau wird ergänzt durch Beispiele aus dem abgerundeten Angebotssortiment wie Koch- und Bratgeräte, CombiSteamer, Kälteapparate sowie Schrank-Elemente mit verschiedenen Funktionen.

Rex-Royal baut die Angebotskompetenz entscheidend aus.

HGZ Rex-Royal Grosskaffeeanlagen

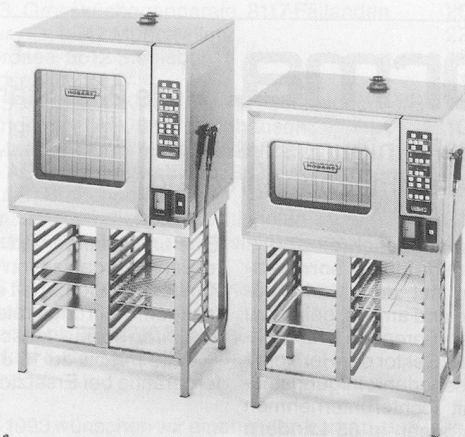
HGZ Rex-Royal hat die klare Antwort im knallharten Kostenvergleich bei den öffentlichen Haushalten:

HGZ-Grosskaffeeanlage im Hilton, vertikal verstellbar!



- 50 Prozent Kaffeepulvereinsparung gegenüber Kolbenanlagen am Portionierband.
 - Einsparungen über Fr. 25 000.– pro Jahr, bei täglich 300 Kaffeeportionen mit der Brühanlage gegenüber einem Kaffeekonzentrat.
 - 50–60 Prozent weniger Serviceaufwand für Brühanlagen im Vergleich zu Kolbenanlagen.
 - Extrem hohe Füllgenauigkeit von der ersten bis zur letzten
- Portion mit dem neu entwickelten Druckportioniersystem.
– Eine Füllgeschwindigkeit, die jede Bandgeschwindigkeit mitmacht. Füllzeit pro Kännchen: 3–4 Sekunden.
- Viele Gründe, die für HGZ-Anlagen sprechen bei Neuorganisationen von Kaffeeconcepten in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 224, Stand N 42.

**Hobart an der IGEHO 93
Stand M 52, Halle 204**



Die HOBART-Heißluftdämpfer KOMBIplus überzeugen durch besonders ausgereifte Technik, mit einer Vielzahl beispielhafter Detail-Lösungen. Sie ermöglichen ein Höchstmass an Bedienungskomfort bei geringen Betriebskosten.

Umweltfreundlich und energiebewusst ist das Motto der HOBART (SWISS) AG auf der IGEHO 93 (Halle 204, Stand M52). Gezeigt werden Innovationen in allen Bereichen der Grossküche; dabei ist es bei HOBART Tradition, bei Produktentwicklungen dem richtigen Energieeinsatz und der Erhaltung der Umwelt Rechnung zu tragen.

- Eine **neue Generation Druck-Steamer** in den Grössen GN 1/3, 1/2, 1/1 mit Auftauautomatik, und selbstverständlich programmierbar für Zeit, Temperatur und Druck. Mit bewährter HOBART Türsicherheit.

Abwaschen:

- **Haubenmodelle AMX** mit Waschlaugen-Filtersystem, einem echten Betriebskostensparer, Haubenisolierung, Ablaufwärmerückgewinnung und ausserdem umstellbar auf Hochleistung für Kasserollenwaschen
- **Universalwaschmaschine UX** mit allen Vorteilen der AMX; Leistungsoptimierung durch 60x70 cm Korbgrösse. Zwei Einschubhöhen bis GN 2/1.
- **Kompakt-Durchlaufautomat CR 100 A** mit Waschlaugen-Filtersystem, Haubenisolierung, Autotimer, mit einer Leistung von 100 Körben pro Stunde, zu einem Preis-Leistungsverhältnis.
- **Wärmepumpe mit FCKW-freiem Kältemittel R 134 A für Bandautomaten.** Ein direkter Anschluss an eine bauseitige Entlüftung ist jetzt nicht mehr notwendig.
- Eine neue **intelligente Steuerzentrale** für Bandautomaten: übersichtlich, einfach und für den Bediener aussagekräftig.

Kühlen:

- **FCKW-freie Isolierung**
- **FCKW-freies Kältemittel R 134 A**
- **Gastronormschränke** mit «runden» Ecken für richtige Hygiene
- **Eis-Cubelet Maschinen** mit Leistungen von 150 und 350 kg/24 h

Kochen:

- Ein kompakter leistungsfähiger **HyperCombi 4 x GN 2/3**, der alle Vorteile der «Grossen» in sich hat.
- **Gas-beheizte HyperCombis** in den Grössen 10 x GN 1/1 und 20 x GN 1/1, voll-elektronisch, mit den gleichen Abmessungen der Elektrisch-beheizten.
- **HyperCombis mit Energy-Control:** rechts- und links gebandet
- **Das HOBART Bankett-System**, inzwischen bewährt und bevorzugt – ein vollständiges und kompatibles Thermik- und Kältesystem

– **Geschirrrückgabe:** über ein Karussellsystem mit Rückgabegondeln gelangt das Geschirr in die Spülküche, wird dort in Körbe einsortiert und dann mittels eines Lamellenbandes in den Korbautomaten befördert. Dieses System bietet eine ergonomisch einwandfreie Arbeitsweise für die Benutzer.

Übrigens zeichnen sich alle HOBART-Geräte dadurch aus, dass alle Extras Standard sind, und dass Standardausführungen grundsätzlich der DE LUXE Version entsprechen.

Weitere Informationen erhalten Sie von HOBART (SWISS) AG, Farbhofstr. 20, 8048 Zürich.

Inauen an der IGEHO 93 Stand 62, Halle 214



Wohnlichkeit und Komfort

Die Gemeinschafts- und Aufenthaltsmöglichkeiten in Heimen, und selbstverständlich der Individualbereich wollen in erster Linie praktisch und widerstandsfähig, aber ebenso komfortabel und wohnlich schön eingerichtet sein. Sitzgelegenheiten – Stühle und Sessel – tragen entsprechend zur

wohnlichen Atmosphäre und einem «gemütlichen Dasein» bei. Doch so sehr Wohnlichkeit im Vordergrund steht, so wenig vermögen Wohnmöbel zu genügen. Die Anforderungen an Standfestigkeit und Stabilität sind im Heimbereich wesentlich höher.

Die Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik, Herisau, war schon immer auf Stühle und Tische für den sogenannten Objektbereich, das heisst für öffentliche und halb-öffentliche Einrichtungen, spezialisiert. Sie zeigt einen Querschnitt durch das breite Angebot an der diesjährigen IGEHO, der Messe für das Gastgewerbe und die Hotellerie vom 18.–24. November in Basel. Hier können Stühle und Ideen für Tische für Cafeterias, Speisesäle, Andachts-, Rekreations- und andere Gemeinschaftsräume besichtigt werden. Sie führt in ihrem Programm auch verschiedene Sessel mit hohen und niedrigen Rückenlehnen, verstellbar, mit Nackenstütze, zusätzlichen Rückenkissen, in allen wünschbaren Holzfarbtönen, Kunstleder- und Stoffbezügen, auch abnehmbar zum Reinigen. Eine Heimeinrichtung will flexibel sein. Stühle und Tische sollen in verschiedenen Räumen und für viele Zwecke verwendet werden können. Mehrere Ausführungsvarianten eines Stuhlmodells ermöglichen die Einheit in der Vielfalt. Und ein Produkt direkt vom Hersteller verspricht Nachlieferbarkeit. Die Einrichtung kann etappenweise vorgenommen oder erneuert werden. Ein Besuch auf dem Stand Nr. 62, Halle 214, der Firma Inauen Stuhl- und Tischfabrik AG lohnt sich bestimmt. Man kann sich ganz ungezwungen umsehen und beraten lassen.



Halle 103, Stand A 11

Die innovative Firma Risi präsentiert in der **Halle 103, Stand A 11** ihr umfangreiches Sortiment an Qualitäts-Produkten.

Produktgruppen: Bouillons, Suppen, Saucen, Würz-, Trocken- und Kartoffelprodukte, Salate, Desserts und Ice Tea

Aktuell: Seit 1. 9. 93 bietet die Firma Risi Suppen in neuer Qualität und Verpackung an. Die Rezepturen wurden aufgrund modernster Anforderungen bezüglich Zusammensetzung, Geschmack, Aussehen, Konsistenz sowie Zubereitung neu entwickelt. Die neue umweltfreundliche Suppen-Box zeichnet sich durch einfaches und vorteilhaftes Handling aus.

Degustieren Sie die neuen Suppen wie auch andere Risi-Produkte am Risi-Stand.

Risi Nahrungsmittel AG,
6312 Steinhausen
Telefon 042 41 17 77
Telefax 042 42 07 77

Im Zeichen der Zeit, Qualität, Technik und Design Halle 224, Stand M73

Seit 10 Jahren steht die Firma Zeltner & Co. im Dienste der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Firma Zeltner steht mit der 1908 von Frau Melitta Bentz gegründeten Tradition in überzeugender Art im Einklang. An unserem 30 m²-Stand, zeigen wir Ihnen traditionell Bewährtes in Verbindung mit Qualität, Technik und Design, eine Kombination, die die Profis zu schätzen wissen.

Unser MELIITA-Sortiment erfüllt die Anforderungen der Bedürfnisse eines Kleinbetriebes von 1,8 Liter bis zu 140 Liter Bevorratungsleistung eines Grossbetriebes.

Im Sortiment führen wir 38 verschiedene Typen im Baukastensystem, als stationäres Buffetmodell oder als fahrbare Anlage.

Nebst den Kaffeemaschinen zeigen wir Ihnen unsere neue Generation von Getränkeportionierstation für die Bandverteilung. Als Messeneinheit präsentieren wir Ihnen den ersten Grossthermobehälter mit einem aus der Industrie erprobten Boro-Silikat-Glaseinsatz. Dieses erste oekologische Grossküchengerät ist von der Energiespeicherkraft her unübertrefflich.

Da der vaccumiierte Glaseinsatz für höchstes Hygieneverhalten sorgt, ist er für jegliche Art von Getränken und Speisen geeignet.

Profitieren Sie von Ihrem Messebesuch durch unsere Erfahrung von Profi zu Profi.

MEIKO-KOBELT an der IGEHO 1993, Halle 202 Stand C 41

Das Neue von MEIKO
MEIKO «Clean-Control-System»

Sicherheit und Hygiene beim Geschirrspülen auf Tastendruck. «Clean-Control» dient der vollen Überwachung aller Maschinenfunktionen, die Voraussetzungen für ein einwandfreies Spülergebnis sind. «Clean-Control» ist die Summe aller Vorteile der bisher bekannten Überwachungssysteme.

Das multifunktionelle «CLEAN-CONTROL-System» Steuerung und Überwachung der Hygienesicherheiten von MEIKO-Band- und Korbtransportautomaten.

Automatische Betriebsbereitschaft

Vorprogrammierbare Betriebsbereitschaft durch Zeitschaltuhr mit 7-Tage-Rhythmus – bei Arbeitsbeginn steht Ihre B-tronic betriebsbereit zur Verfügung!

Wassermangelsicherung
Elektronische Überwachung des Füllvorgangs und ständige Kon-

trolle der Wasserstände während des Betriebes. Sofortige Störmeldung bei Wasserverlust – Reduzierung Ihrer Wasserkosten!

Waschsysteme

Funktionsüberwachung der Motoren für Waschung und Pumpenspülung mit Ausfallmeldung somit Fehlerfrüherkennung!

Frischwasser-Nachspülung

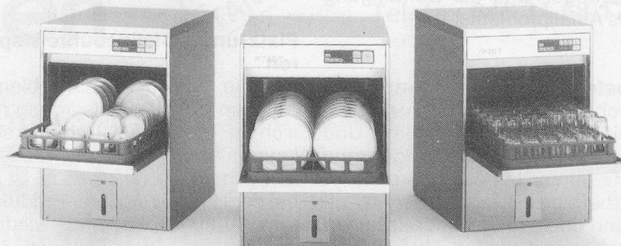
Ständige Überwachung der Nachspülwassermenge mit Störmeldung bei Unterschreitung des Sollwertes – für Sie besonders wichtig, denn nur so erhalten Sie die Garantie für einwandfreie Hygiene!

Temperaturen

Permanente Überwachung der Tank-Nachspül- und Trockentemperaturen, Störmeldung bei Unterschreitung der vorgegebenen Solltemperaturen, sofortige Korrektur möglich!

Weitere Fakten, die für dieses neue Modell sprechen, sind:
– Einfache Aufstellung

Die neue MEIKO-Geschirrspülautomaten-Generation EuroTronic mit dem Umweltfeeling! FV 20 T, FV 40 T, FV 70 T – die neuen Modelle mit den überzeugenden Pluspunkten: Oeko-Filter-System, selbstreinigende Waschkammer, Doppel-Wand-Bauweise, intelligente Vollelektronik, fast 100%ige Recyclingfähigkeit u. a. m.



- Wartungsarme Gesamtkonzeption
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- Praktische, pflegeleichte Gleitfische
- Gesamtaufbau rostfreier Edelstahl
- Kompakte Bauweise.

MEIKO «EuroTronic»

MEIKO bietet eine komplett neue Generation von gewerblichen Geschirr- und Gläserpülautomaten. Die wichtigsten Veränderungen dieser neuen Untertisch-Modellserie mit der Bezeichnung «EuroTronic» sind die folgenden:

Ökofilter

Besseres Reinigungsergebnis durch wärmeres und weniger verschmutztes Tankwasser. Schmutzpartikel werden in die in-

tegrierte Schmutzrinne und nicht in den Abfluss geschwemmt. Optimale Energieverwertung durch das integrierte Überlaufsystem. Dabei wird nicht das heisse saubere Wasser der Klärspülung in den Überlauf geleitet, sondern das kühlere und bereits verschmutzte Wasser am Tankboden.

Selbstreinigungsprogramm

Auf Fingertip startet das elektronisch gesteuerte Selbstreinigungsprogramm der Maschine.

Gezogener Tank

Der Tankboden ist nicht geschweisst, sondern tiefgezogen und weist daher keine Schmutzecken auf.

Rundum-Doppelwandigkeit

Einer der leisesten Geschirrspüler seiner Klasse. Geringe Wärmestrahlung.

Neuheiten von Uncle Ben's

von hervorragendem Geschmack und Aussehen an der IGEHO 93

Uncle Ben's präsentiert an der IGEHO 93 (Halle 105, Stand D 10) zwei neue Uncle Ben's-Varianten:

- Uncle Ben's TriColoRice: Eine Zusammensetzung aus Langkornreis, ausgesuchtem roten Camargue-Reis und erstklassigem Wildreis.
- Uncle Ben's BiColoRice: Eine Komposition aus Langkornreis und ausgesuchtem roten Camargue-Reis.

Beide Produkte sind erhältlich im 5-Kilo-Sack. Der Camargue- und der Wildreis

sind auf die Kochzeit des Uncle Ben's Langkornreises abgestimmt. Ein weiterer Vorteil ist, dass Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice **portionenweise** der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Kompositionen in ihrer Zusammensetzung konstant bleiben. Uncle Ben's TriColoRice und Uncle Ben's BiColoRice passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in 18 Minuten servicebereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und im Mikrowellengerät.

LIPTON-SAIS Catering, Halle 105, Stand D 32:

Qualität macht sich immer bezahlt

Traditionsgemäss wird auch LIPTON-SAIS Catering an der diesjährigen IGEHO mit einer attraktiven und vielseitigen Produktpalette vertreten sein. Das Standkonzept basiert auf den in ihrer Strategie verfolgten drei Säulen «Convenience», «Entsorgung» und «Service». Die Nahrungsmittelproduzentin bekannter Markenprodukte will dabei aufzeigen, in welcher Form und in welchem Ausmass sie ihre Abnehmer und Kunden mit ihrem fachlichen Know-how und ihren Dienstleistungen unterstützen kann. Im Vordergrund stehen dabei die Zeit- und Kosteneinsparungen und die Bewältigung des Abfallproblems.

Kosten/Nutzen-Rechnung wichtiger denn je

Zeit kostet bekanntlich Geld. Und Zeit spielt auch im Gastgewerbe eine immer bedeutendere Rolle; vorbei sind die Tage, in denen Aufwand und Ertrag weder kalkuliert noch erfasst wurden. Mit Betriebsrechnungen weiss heute auch die

Gastronomie umzugehen. Um so mehr kann LIPTON-SAIS Catering gerade im Bereich «Convenience» all jene Produkte anbieten, die dem Gastwirt und Grossküchenbetreiber die Alltagsarbeit erleichtern helfen. So zum Beispiel die halbfertigen (Escalina-Escaroma) und die fertigen (French, Italien, Gourmet, Premier) Salatdressings, letztere in der praktischen, faltbaren FOLBO-Flasche. Auch die Gelina-Schlagcrème, Calvetta Liaison (Saucenbinder) und der SAIS-Kartoffelstock à la minute reduzieren den Arbeits- und Kostenaufwand in der Küche.

Platz und Abfallgebühren sparen

Um die anstehenden Probleme rund um die Abfallentsorgung hat sich LIPTON-SAIS Catering seit langem schon ernsthafte Gedanken gemacht. Erklärtes Ziel ist es bei der Herstellung ihrer Produkte umweltfreundliche und wiederverwertbare Verpackungen zu verwenden. So bietet das Unter-

nehmen im Catering-Markt seit einiger Zeit ihre breite Palette an Ölen, Fetten und Dressings in den zusammenlegbaren Kartonverpackungen BIBOX mit Schnabelausguss (für flüssige Öle), CABOX (für feste Fette) sowie in der faltbaren Plastik-FOLBO an. Sogar ihr bekanntes Fritiermedium Sais Friture 100 ist neu in der praktischen BIBOX erhältlich.

Active Produktunterstützung

Im Bereich «Service» bietet LIPTON-SAIS Catering ihren Abnehmern fixfertige Konzepte mit Dienstleistungs- und Serviceprodukten an. Für ihren im Markt bestens bekannten Ice-Tea bietet LIPTON-SAIS Catering eine exklusive Dispensing-Maschine an. Neu wird an der diesjährigen IGEHO dem Publikum auch eine Post-Mix Anlage vorgestellt. Für die immer beliebter werdenden Früh-

stückbuffets in der Hotellerie wird zudem eine spezielle, dekorative Präsentationsholzschatel für den Lipton Yellow Label Schwarztee angeboten. Die Kompetenz von LIPTON-SAIS Catering kommt ebenfalls in der Vielzahl von Rezeptsammlungen und Prospekten zum Ausdruck.

Kalkulationsbeispiele

Am Stand D32 (am Aufgang zum Salon Culinaire) animiert ein grosser Rechner die Besucher dazu, eigenhändig Kalkulationsbeispiele durchzurechnen. Diese zeigen auf, dass sich gerade anhand der drei genannten Bereiche Qualität letztlich immer bezahlt macht. Am Stand wird zudem ein attraktiver Wettbewerb durchgeführt und ein Give-Away in Form eines Solarrechners abgegeben.

Firmen-Nachrichten

Parker Sitz-, Dusch- und Liegebadewanne

Die Vorteile der **Parker-Badewanne** liegen in ihrer Einmaligkeit und ihrem Bedienungskomfort. Gewährleistung grösstmöglicher Unabhängigkeit des Patienten sowie einfache Zugangsmöglichkeit für Benützer und Personal. Vollbad mit minimaler Wassermenge = Energiesparbad! (105 Liter)

einfachste Handhabung:

- Einfüllen des Wassers in den Fusssteil der Badewanne, bevor der Patient einsteigt, das heisst der Badende friert nicht.
- Erleichtertes Einsteigen, da die Türöffnung über die ganze Wannenlänge verläuft (auch Einstieg vom Rollstuhl möglich). Im Normalfall wird nicht einmal ein Patientenheber benötigt.

- Für die Intimpflege ist das Parker-Bad mit einer praktischen Aussparung versehen.
- Als Sitzbad oder Duschkabine benützbar. Die hochgezogene Wanne im Kopf- und Rückenbereich ist ideal zum Haare waschen und gleichzeitig Spritzschutz und Sicherheitsabstützung.
- Als Vollbad. Durch sanftes Neigen fliesst das Wasser langsam über den ganzen Körper. Die ergonomische Form des Parker-Bades, Kopfpolster und Haltegriffe vermitteln ein Gefühl der Sicherheit.
- Hydraulische Höhenverstellung ermöglicht dem Pflegepersonal bei jeder Körpergrösse optimale Arbeitsbedingungen.
- Vielfältiges Zubehör (Stan-

