

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **69 (1998)**

Heft 4

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Franke, der Küchenspezialist? Richtig und falsch!

Franke ist Küchen-, aber auch Kaffeemaschinenspezialist. Was vor ein paar Jahren von vielen als «kleiner Nebenzweig» belächelt worden ist, hat sich längst zu einem professionellen Kaffeemaschinen-Hersteller gemausert. Das Sortiment wird laufend erweitert, dieses Jahr zum Beispiel mit dem kleinen, «grossen» Vollautomaten «Ecolino», der Weltneuheit «Kühlschrank» und einigen weiteren Zusatzgeräten.

Ecolino, der Platzspar-Hit

Etliche Produkteigenschaften sind heutzutage bei professionellen Kaffee-Vollautomaten Standard. So sind z.B. die Wahl zwischen 1 oder 2 Mühlen, das einge-

baute Selbstreinigungsprogramm, höhenverstellbarer Auslauf, Chipkarte, Kompatibilität mit gängigen Kassen- und Abrechnungssystemen selbstverständlich. Künftig muss aber auch unter extremen Platzverhältnissen nicht mehr auf Spitzenkaffee verzichtet werden! ECO-LINO heisst die Lösung, mit nur 32 Zentimeter Breite. Dieser Kaffeevollautomat von FRANKE bietet professionelle Leistung in bisher unerreichter Kompaktheit und funktioneller Eleganz.

Swiss Mambo, lässt keine Wünsche offen

Swiss Mambo ist ganz nach Bedarf modular aufbaubar: Mit dem Milch Dispenser, dem Franke Profi-

cap für Cappuccino auf einen Tastendruck, dem Schokolade-Dispenser und dem Tassenwärmer. Somit kann jeder Gastgeber seinen Franke Vollautomaten für seine Gäste individuell zusammenstellen und zahlt so nur für das, was er wirklich braucht. Und das alles in einer Stundenleistung, die sich sehen lässt (z.B. 300 Espresso/Std.). Die Swiss Mambo von Franke ist übrigens noch immer der einzige Kaffeevollautomat mit einem Equipment-Zertifikat von McDonald's.

Weltneuheit: Kühlschranks für Kaffeemaschinen!

Eine echte Weltneuheit ist die von Franke neu entwickelte Kühl-

einheit, welche die hygienische Milchaufbewahrung revolutioniert und die für beide Maschinentypen angeboten wird. Damit steht bei jeder Aussentemperatur die notwendige Milch in einwandfreier Qualität für Cappuccino und alle weiteren Milch Kaffee Produkte zur Verfügung. Die FRANKE typische, rasche und automatische Reinigung ist selbstverständlich auch hier gewährleistet.

Unterlagen und weitere Informationen erhalten Sie bei:

Franke AG
Kaffeemaschinen
4663 Aarburg
Tel. 062 787 35 43
Fax 662 787 30 17

Gebäudemanagement für Heime

Vor einigen Wochen wurde die Firma TGM GmbH, Werterhaltung von Heimen und Institutionen, ins Leben gerufen.

Peter Gambarini – Gründer und Geschäftsführer der TGM – arbeitete während vieler Jahre in einem Alters-Behindertenheim in Zürich als Technischer Leiter mit erweiterten Funktionen (u. a. verantwortlich für den Aufbau und Betrieb einer Bio-Kleingärtnerei, wofür 1994 der Grünpreis der Stadt Zürich vergeben wurde)

In dieser Zeit entstand – zuge-

snitten auf Heime und ähnliche Betriebe – ein qualitätssicherndes Instandhaltungs-System nach allen zeitgemässen ökologischen und ökonomischen Richtlinien und Empfehlungen der Bau- und Instandhaltungsbranche. Instandhaltung bezieht sich klar auf die kostenintensivste Phase eines Bauwerkes, auf die Nutzungsphase. Die Anforderungen an das während dieser Phase zuständige Personal sind ganz anderer Art als diejenigen an Planer, Erbauer und Instandsetzer.

Der allgemeine Kostendruck macht leider auch vor dem Sozialwesen nicht Halt. Gerade heute ist

der Zeitpunkt gegeben, um vermehrt an Energie, Umwelt, Werterhaltung der Gebäude und Ausbildung des Personals zu denken.

In der Vergangenheit war die Wertvermehrung eines Immobilienums unter allen Umständen gegeben. Heute sieht das anders aus. Die Betriebskosten eines Gebäudes stehen in jeder Beziehung in einem ungünstigeren Verhältnis zu dessen Wertvermehrung als früher. Es drängt sich daher für sehr viele Liegenschaftsbetreiber der Gedanke einer Betriebsoptimierung auf. Einige Beispiele, wie eine solche Optimierung in Heimen ausse-

hen könnte, sind in einer TGM-Broschüre erwähnt.

Doch auch bei Neubauten und sich im Bau befindenden Immobilien ist mit Blick auf die Nutzungsphase noch einiges Umdenken erforderlich. Dieses zeichnet sich erfreulicherweise bereits ab und bekam auch einen Namen: Facility Management.

TGM GmbH
Bergheimstrasse 15
8032 Zürich
Tel. 01 383 74 44
Fax 01 383 74 40

Microklist®

Pharmacia & Upjohn AG Lagerstrasse 14 8600

Microklist®

Dübendorf Tel: 01/802 82 00 Fax: 01/802 81 12