

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **74 (2003)**

Heft 7-8

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.

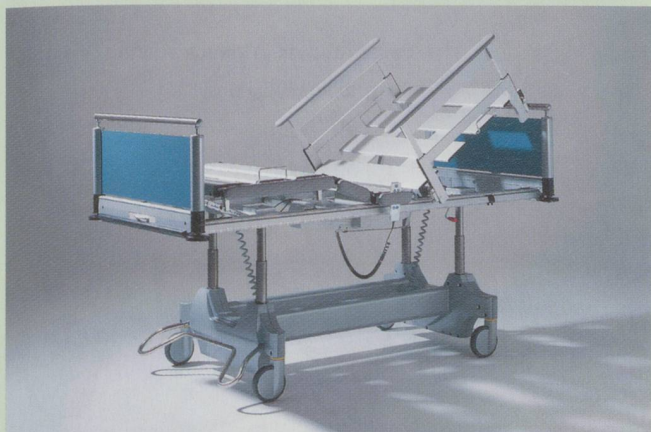
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

Seitensicherungen – Fluch oder Segen?



Soviel Schutz wie nötig, soviel Freiheit wie möglich. Seitensicherungen sind eines der «heissen Eisen» in der Pflege, weil sie weder Unfälle ganz verhindern noch die Bewegungsfreiheit ganz gewährleisten können. Das Schutzbedürfnis des Patienten ist jedoch definitiv vorhanden. Der Einsatz von Seitensicherungen ist deshalb unabdingbar, und es gibt zweifellos eine Vielzahl von begründeten Fällen, in denen mit gutem Gewissen die Seitengitter von Spitalbetten routinemässig hochgestellt werden.

Studien in verschiedenen Institutionen zeigen, dass bei reduziertem Einsatz von Seitengittern die Sturz- und Verletzungshäufigkeit in keiner Weise zunimmt. Im Gegenteil: selbst in der Nacht entfernte Sicherungen führten nicht zu einer erhöhten Sturzgefahr. Bewirken durchgehende Seitengitter eher Angst und das Gefühl, eingesperrt zu sein, dürfen sie andererseits auch nicht zu klein und instabil sein. Völker hat sich dieser brisanten Thematik mit der nötigen Gründlichkeit angenommen.

Das Ergebnis sind die bei der Spitalbettserie S 960 seit langem gebräuchlichen Seitensicherungen. Sie sind beidseitig in der Länge unterteilt und lassen eine ausreichend grosse Mittellücke, die ein Verlassen des Bettes möglich macht. Sie sind stabil genug, um als Ablagefläche oder zusätzliche Patientenlagerung zu dienen und lassen sich im Bettgestell komplett verstauen. So sparen sie Platz und bieten erst noch einen Rammschutz beim Manövrieren. Ihre geradlinige Form und der genügende Abstand verhindert das – nicht selten tödliche – Einklemmen von Kopf und Körperteilen. Die beiden kopfseitigen Elemente sind zudem in der Höhe zweistufig aufstellbar. Alle vier Teile werden beim Verstellen der Liegefläche mitgeführt.

Weitere Auskünfte:

Sedorama Erich T. Utiger + Co.
Stühle, Tische, Objektmöbel
Wegmühlegässli 8
3072 Ostermündigen 2
Tel. 031 932 22 32 Fax 031 932 22 64
www.sedorama.ch info@sedorama.ch ■

Pausa viva – das Konzept von der führenden Kaffeerösterei

Qualität, Flexibilität, kundengerechter Service und immer den Marktbedürfnissen und Trends angepasste Produkte, das sind die Leitgedanken der Firma Rost AG, Rosca caffè, 6210 Sursee. Der neueste Wurf heisst pausa viva – das Kaffee-Konzept direkt von der führenden Kaffeerösterei – und dies Tasse für Tasse ohne Investitionen für den Kunden. Zufriedene Mitarbeiter sind produktive Mitarbeiter und aufmerksam bediente Kunden sind treue Kunden. «Pausa viva» sorgt für besten Kaffee in Chefetagen, Büros, Konferenzräumen, Seminarhotels, kleinen Bars, Coiffeursalons, Tankstellen etc. Wo, wann und wie auch immer: Wenn Tasse für Tasse nur Spitzenklasse gut genug ist, ist das Konzept «Pausa viva» die beste Lösung. Kostenlos zur Verfügung gestellt wird eine Profi-Kaffeemaschine mit allem gewünschten Zubehör. Der Hochleistungskolbenautomat mit Cappuccinatore ist perfekt in Form und Technik, vollautomatisch und einfach pro-



grammierbar. Erhältlich als mobile Kaffeestation auf einem stilvollen Holzunterbau-Möbel oder mit Festwasseranschluss für einen bestimmten Standort. Auf Wunsch wird der Lieblings-Kaffee und Tee in idealer Menge, je nach Abstimmung mit

Verbrauch geliefert. Zucker, Becher, hochwertige Porzellan-Tassen, Löffel sowie gängige Abrechnungs-Systeme sind optional erhältlich. Ein schneller und kostenloser technischer Service vor Ort ist garantiert. Der grösste Vorteil beim pausa viva Konzept: Der Kunde spart sich die Investitionen für die hochwertige Profi-Kaffeemaschine. Abgerechnet wird einfach monatlich über die Anzahl ausgeschenkter Getränke. Dank dem sehr geringen Platzbedarf kann dieses System bei einem Neu- oder Umbau oder einer Umgestaltung eines Geschäfts vom Ladenbauer sehr gut eingeplant werden.

Pausa viva – wir freuen uns auf eine Begegnung mit Ihnen...

Detaillierte Infos und Unterlagen können unter folgender Adresse angefordert werden: Cafag Kaffee-Maschinen AG, 6210 Sursee, Tel. 041 925 60 68 oder www.cafag-ag.ch ■

Aromatische Bohnen aus aller Welt

Frisch geröstete Kaffeebohnen duften ausserordentlich aromatisch und wecken den Appetit auf eine Tasse heissen Kaffee. Die Turm Handels AG aus St. Gallen importiert Rohkaffee aus den wichtigsten Anbaugebieten der Welt, röstet die Bohnen in der betriebseigenen Rösterei und vertreibt die daraus zusammengestellten unverwechselbaren Kaffeemischungen.

Die Turm Handels AG mit 21 Mitarbeiter ist zu 100% ein Tochterunternehmen der Leuthold & Co. AG und wurde erst vor kurzem unter diesem Namen firmiert. Die Bezeichnung «Turm» war zuvor schon der Markenname für die Produkte der Muttergesellschaft. Die Muttergesellschaft kann auf eine lange Tradition zurückblicken, denn das Unternehmen wurde bereits im Jahre 1761 im «Haus hinter dem Turm» gegründet. Das Hauptabsatzgebiet der Firma Turm Handels AG ist die Ostschweiz und der Raum Solothurn/Bern. 15% der Produktion,

Tendenz steigend, werden nach Deutschland exportiert. Die Kunden stammen zu 80% aus dem Bereich Gastronomie und knapp 20% sind Einzelhändler.

In diesem Jahr werden rund 750 Tonnen Rohkaffee verarbeitet. Insgesamt verwendet man zwölf verschiedene Rohkaffeesorten. Die Kunst liegt darin, die Sorten im richtigen Verhältnis zusammenzustellen, damit man den unverwechselbaren und individuellen Geschmack der einzelnen Mischungen erreicht. Um die starke Marktposition der Turm Handels AG auch zukünftig weiter auszubauen, plant die Geschäftsleitung den Kauf einer weiteren Rösterei.

Firmensitz

Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90
9016 St. Gallen
Telefon 071 288 17 35
Telefax 071 288 17 40
www.turmkafee.ch

Neues Emmi Jogurt Sortiment

Feine Aromen in verschiedenen Grössen:
90 g, 150 g, 500 g und 3 kg



Beachten Sie unsere speziellen

«care&fresh»-Produkte:

- 0,1% Jogurt im 90 g und 150 g Becher
(auch für Diabetiker geeignet)
- Bifidus Jogurt im 150 g Becher

Vertrieb:

Emmi Interfräis SA
Telefon 041 854 66 66

Innovation für Spaghetti-Liebhaber – Pesto rot Siciliana



Hügli Nahrungsmittel AG bringt Farbe auf den Teller. Neben der Einführung einer feinen Pesto grün im bewährten Geschmack nach Basilikum und Knoblauch, lanciert Hügli auf dem Schweizer Markt eine weitere Innovation. Ein Pesto rot Siciliana hergestellt aus bestem Olivenöl, gereiften Tomaten, Paprika und würzigem Hartkäse. Das bringt mehr Freude für den Gast und mehr Umsatz in jedem Menu.

Beide Neuheiten sind als Pasten in der praktischen Hügli-Gastronormschale mit 1.5 kg Inhalt erhältlich. Dies ist ausreichend für ca. 19 kg Teigwaren.

Die Zubereitung erfolgt nach höchsten Convenience-Massstäben unter Zugabe von wenig Wasser und direktes Hinzufügen in die Pasta.

Die Produkte können natürlich auch für verschiedene Reis- oder Gemüsegerichte verwendet werden.

Hügli Nahrungsmittel AG

Bleichestrasse 31
CH-9323 Steinach
Gratis-Telefon: 0800 55 46 92 oder
Internet: www.huegeli.com

Kaffee richtig zubereiten und geniessen



An zwei Nachmittags-Workshops haben über 50 Mitarbeiter und Verantwortliche aus Cafeteria und Restauration durch kompetente Referenten der Firmen **Berndorf**, **Cafina** und **Merkur** Anstösse und Informationen erhalten, wie Naturprodukt, Maschine und Ambiente optimal zusammen spielen. Die Teilnehmer entwickelten daraus Anätze und Ideen für die Umsetzung im eigenen Betrieb.