

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schauplatz Spitex : Zeitschrift der kantonalen Spitex Verbände
Zürich, Aargau, Glarus, Graubünden, Luzern, Schaffhausen, St.
Gallen, Thurgau**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 1: **IT - ein Baustellenbericht**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.



H+
Bildung

Lust auf Weiterbildung? Mehr Kompetenz in Führung und Sterilisation

**Interdisziplinäre Führung für Heime und Spitex
Menzberg/Aarau, nächster Start: 02.07.2012**

**Wiederaufbereitung von Medizinalprodukten in Kleinbetrieben
Aarau, nächster Start: 30.08.2012**

**Führungstraining in Kleingruppen
Aarau, nächste Starts: 04.05.2012, 24.09.2012**

H+ Bildung ■ Die Höhere Fach- und Führungsschule von H+ Die Spitäler der Schweiz
Rain 36 ■ 5000 Aarau ■ T 062 926 90 00 ■ F 062 926 90 01 ■ info@hplus-bildung.ch ■ www.hplus-bildung.ch

Die mobile Gourmetküche

Gästemenus der Extraklasse

„Menu Mobile“, das sind Gästemenus bester Qualität - gekühlte und portionenweise verpackte Fertiggerichte für Mahlzeiten-Dienste, Altersheime, Mensen, Betriebsküchen, Firmenbistros und Schichtbetriebe. „Menu Mobile“ liefert eine grosse Auswahl kompletter Mahlzeiten, auch Diät- und Schonkost. Immer frisch und fein. „Menu Mobile“ lässt sich vor Ort einfach und schonend regenerieren. So ist der Genuss im Handumdrehen servierbereit.

- * Frisch gekochte, komplette Mahlzeiten aus hochwertigen, geprüften Rohstoffen.
- * Schonend schockgekühlt auf +2°C (kein Tiefkühlen!): Geschmack, Nährstoffe und Inhaltsstoffe bleiben erhalten.
- * Preisgekrönte 3-Kammer Verpackung für optimale Präsentation.
- * Einfaches und sicheres Aufwärmen der Speisen.



Traitafina