

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 42 (1971)
Heft: 1

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

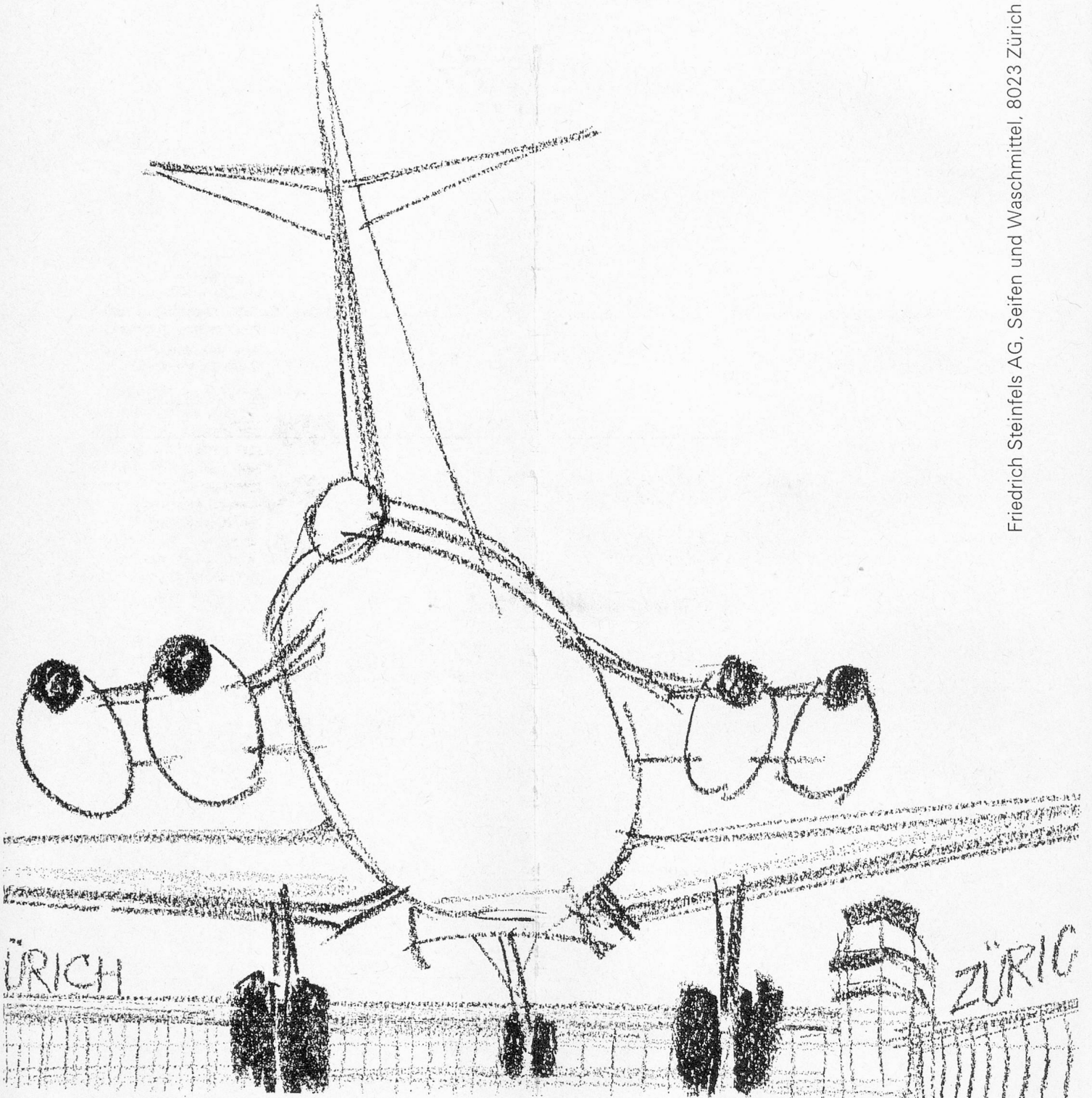
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kennen Sie die schönste Visitenkarte der Schweiz ?

Das «Tor in die Welt», zu Bergen, Meeren, fernen Ländern und fremden Menschen ist weit geöffnet, wenn man behaglich im «Top Air», «Cockpit», «Air Quick» oder «Air Self» sitzt und sich mit erlesenen Speisen und köstlichem Trank verwöhnen lässt. Sie haben richtig erraten: Kloten!

Die neu gestalteten **Flughafen-Restaurants im Zürcher Flughafen** sind mehr als Restaurants. Sie zeigen uns und allen Fluggästen den hohen Stand des schweizerischen Gastgewerbes. Kloten weiss, was es der grossen, weiten Welt schuldig ist!

Steinfels, die bekannte schweizerische Waschmittelfabrik, ist stolz, auf ihre Art einen Beitrag zu dieser zeitgemässen Gastlichkeit zu leisten. In den Flughafen-Restaurants ist die Wäsche sauber und gepflegt – egal, ob es sich um Tischtücher, Napperons und Servietten für den Gast oder um die Küchenwäsche des Personals handelt. Dafür sorgt hinter den Kulissen im täglichen Einsatz die modernst eingerichtete Wäscherei. Seit Jahren wird mit den bewährten Steinfels-Produkten wie Maga, Atlantis und den milden Seifenfäden gewaschen. Das Resultat darf sich sehen lassen. Strahlende Sauberkeit ist die schönste Visitenkarte der Schweiz – für den fremden Gast und für uns!



Auch in der Spitalküche wird jetzt die 5-Tage-Woche möglich!

Mit CALDOMET (Patent angem.)
5+2

In der Spitalküche hat die Woche immer noch 7 Tage. Denn Patienten, Ärzte und Pflegepersonal brauchen jeden Tag ein gutes, voll-

wertiges Essen. Daher schien es bisher unmöglich, für das Spitalküchen-Personal die 5-Tage-Woche einzuführen. Jetzt bringt CALDOMET die Lösung mit dem neuen System CALDOMET 5+2. Eine ebenso einfache wie überzeugende Lösung:

■ Während 5 Tagen pro Woche besorgt die Küchenmannschaft die Mahlzeiten für den laufenden Bedarf. Genau wie bisher. Mit dem bewährten CALDOMET-Speisenverteil-System wird das Essen verteilt. Wie bisher, also frisch gekocht und sofort serviert.

■ Für zwei Tage pro Woche stehen die vorbereiteten Menu-Sets zur Verfügung. Die Speisen werden im Convec-tomaten auf schonendste Weise aufbereitet. In der Küche wird höchstens ein Viertel des üblichen Personals benötigt. Wenige Kräfte besorgen den Service.

■ Die freien Tage für das Personal lassen sich dank CALDOMET 5+2 nach den Bedürfnissen und Möglichkeiten des Betriebs bestimmen. Es braucht daher kein Ab-lösepersonal mehr. Entsprechend gross sind die Kosteneinspa-rungen.

EINSATZPLAN KÜCHENPERSONAL MIT CALDOMET 5+2	
VARIANTE A	VARIANTE B
Mo	Mo
Di	Di
Mi	Mi
Do	Do
Fr	Fr
Sa	Sa
So	So

die Mahlzeiten für die zwei andern Tage schon fixfertig vorzubereiten – kochen, im CALDOMET-Geschirrsatz plus Zusatzteil anrichten und bei normaler Kühlraumtemperatur kühlstellen (kein Tiefkühlen!).

■ Für zwei Tage pro Woche stehen die vorbereiteten Menu-Sets zur Verfügung. Die Speisen werden im Convec-tomaten auf schonendste Weise aufbereitet. In der Küche wird höchstens ein Viertel des üblichen Personals benötigt. Wenige Kräfte besorgen den Service.

■ Die freien Tage für das Personal lassen sich dank CALDOMET 5+2 nach den Bedürfnissen und Möglichkeiten des Betriebs bestimmen. Es braucht daher kein Ab-lösepersonal mehr. Entsprechend gross sind die Kosteneinspa-rungen.

■ Sämtliche Speisen eignen sich für die Zubereitung nach dem System CALDOMET 5+2, selbst «à la minute»-Fleischgerichte, Spiegeleier, usw. Bis 72 Stunden bleiben die vorbereiteten Menu-Sets tadellos frisch, tadellos im Aussehen und Geschmack. Die Patienten erhalten also ihr gewohntes, appetitliches Essen – wie bisher mit CALDOMET in über 100 Krankenhäusern der Schweiz und ganz Europas.

Spezialisten unseres Berater-Teams geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft.
Rufen Sie uns bitte unverbindlich an: Telefon 041/22 47 91.

CALDOMET 5+2, eine Entwicklung der Silber- und Metallwarenfabrik



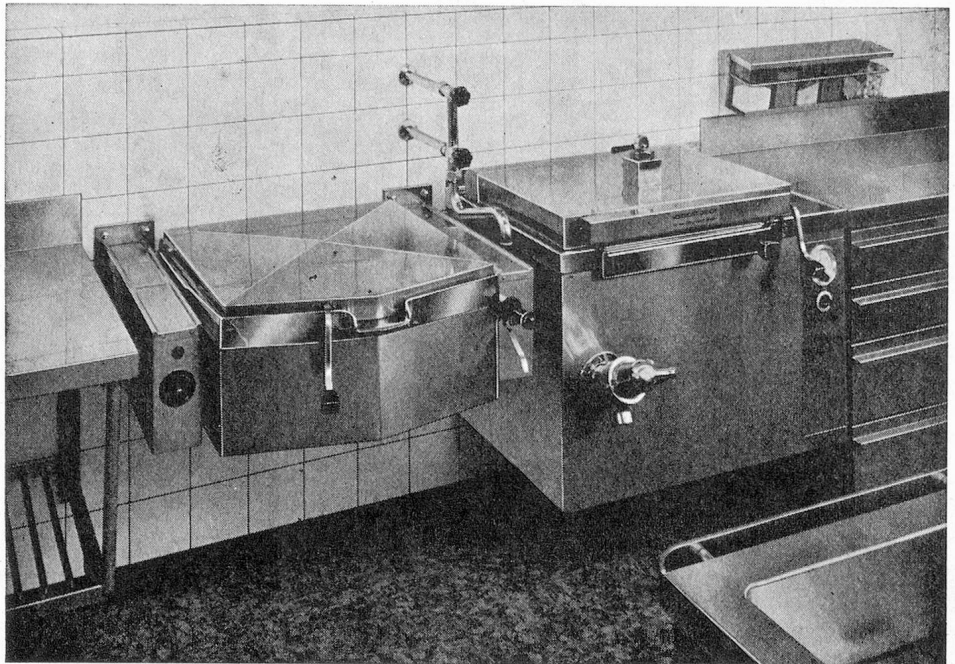
Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher Hotelporzellan



ELRO plant und fabriziert neuzeitliche, rationelle Grosskücheneinrichtungen für Spitäler, Sanatorien, Heime, Anstalten.

ELRO-Universal-Koch- und Druckkochapparate sind vollautomatische Allzweckgeräte und werden wahlweise für Elektro-, Gas-, Heisswasser- oder Oelumlaufl-Beheizung geliefert.

Beratung
Planung
Lieferung
Montage
Instruktion
Service



ROBERT MAUCH
ELRO-WERKE AG
5620 Bremgarten
Tel. (057) 5 30 30

Usines de lampes
électriques
Aarau SA

Fabbrica di
lampadine
elettriche
Aarau SA

Glühlampenwerke
Aarau AG

LAMPE AARAU



GLÜHLAMPENWERKE AARAU AG

5035 Unterentfelden

Telefon 064/43 41 41

1 oder 2 oder 3 oder 4

Die Ferrum-Mehrmulden-Glättemaschine wird mit der Entwicklung Ihres Hauses schritt- halten. Durch einfachen Anbau einer weiteren Glätte-Einheit kann die Leistung Ihrer Maschine wes- sentlich gesteigert werden. Die neue Glättemaschine kann bis auf 4 Mulden respektive Walzen ausgebaut werden. Ferrum liefert auch Glättemaschinen mit Walzendurchmessern von 230, 250, 300, 450, 600, 800 und 1000 mm und verschiedenen Längen. Für jeden Betrieb die passende Glätte- maschine von Ferrum.

Vorteile der bewährten Konstruktion:

stufenloser Antrieb für Walzengeschwindigkeiten von 2,5 m/Min. bis 25 m/Min.

stufenlos einstellbarer Glättedruck durch Hydrauliksystem

gute Ausfahrmöglichkeiten der Walze zwecks Neubewicklung

Glättemulde aus Spezialstahl

wirkungsvolle Dampfabsaugung

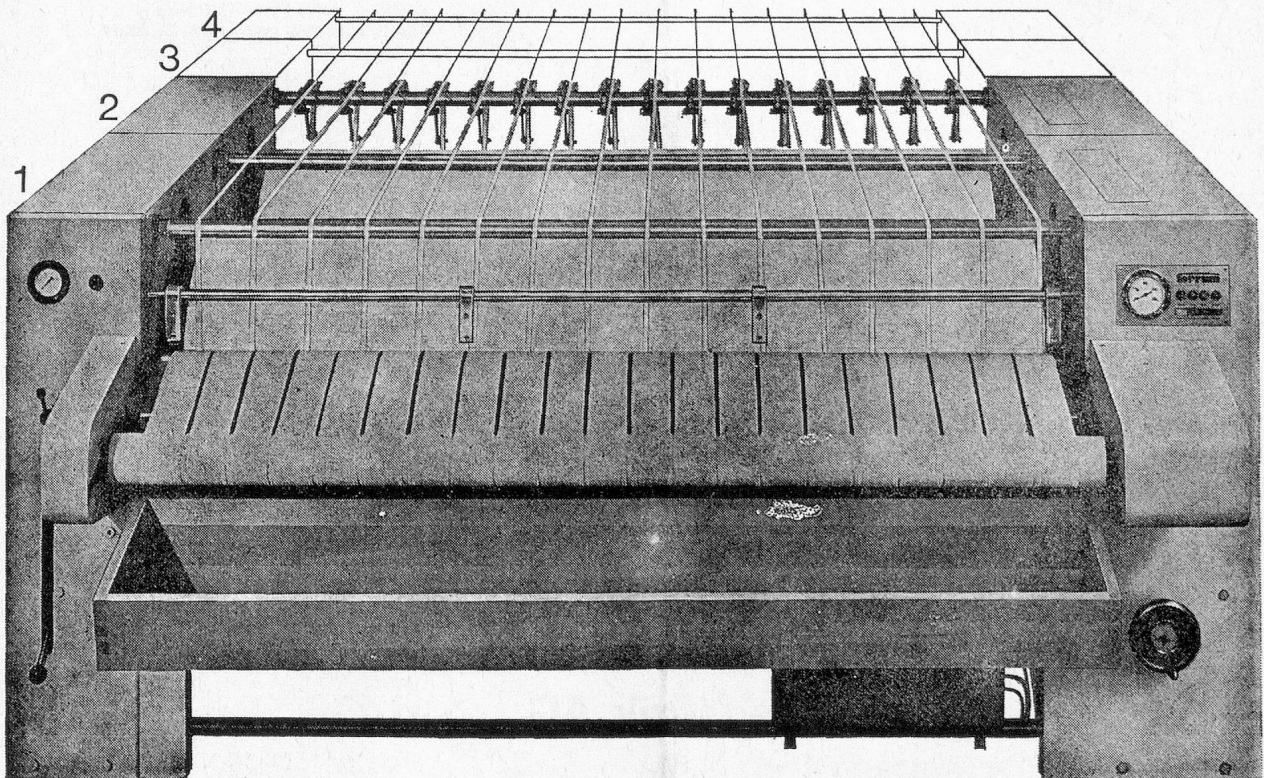
Beheizung der Mulde durch Hochdruckdampf, Heisswasser oder Heissöl

automatische Wäsche-Einführung mit Sicherheitsvorrichtung

Anbaumöglichkeiten für Eingabemaschine und Faltmaschine

ferrum

Mehrmulden – Glättemaschine Typ R



Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Ruppertsuil



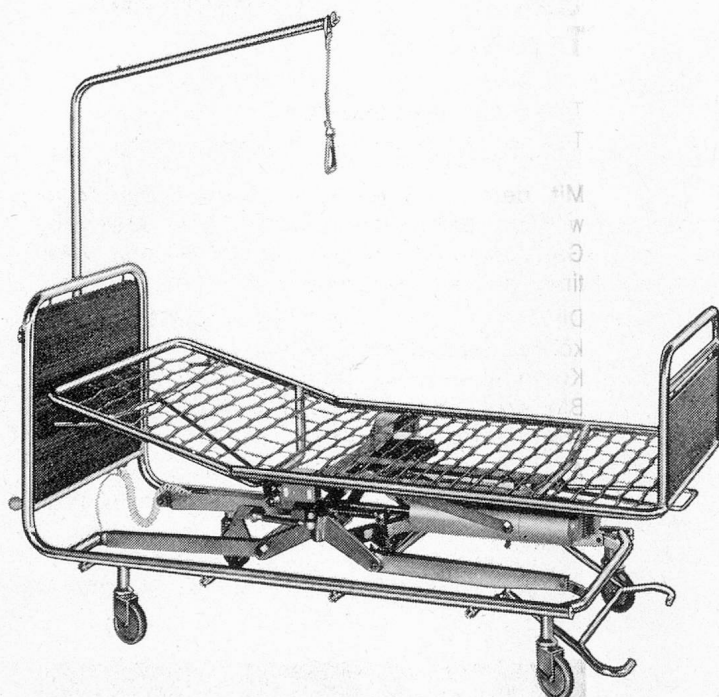
Alle Krankenschwestern kennen sie – und ziehen sie andern vor. Die Schlaraffia – Spitalmatratze.



Es wird auf ihr gelegen. Es wird auf ihr gesessen. Es wird auf ihr gewaschen, gepflegt, gegessen. Alle Spitalgerüche gehen durch sie hindurch – und keiner bleibt an ihr haften. Sie wird immer und immer wieder desinfiziert – und bleibt stets in Form. Ja: In der Reparaturstatistik steht sie noch nach zwanzig Jahren als einzige Matratze punkto Unterhaltskosten praktisch auf Null. Weshalb?

Verlangen Sie unverbindlich Offerten und Vertreterbesuch. Schlaraffiawerk AG 4053 Basel Dreispitzstrasse 8 Telefon 061 34 69 60

→ Weil sie eine Schlaraffia ist. Deshalb.



sissach

Qualitätsfabrikate seit 1899

Neues Niveaubett Nr. 5063

Liegehöhe und Keil verstellbar mittels 2 Elektromotoren. Innenmasse: 195 x 90 cm.

Höhenverstellung von 40 bis 70 cm. Keiltiefe 65 cm.

Längste Erfahrung im Bau von elektr. verstellbaren Krankenbetten.

Verlangen Sie unverbindlich Offerten, Unterlagen oder Vertreterbesuch.

Basler Eisenmöbelfabrik AG

4450 Sissach / BL

Telefon (061) 85 17 91

Lips

UNIVERSAL KÜCHEN- MASCHINEN

JAKOB LIPS
MASCHINENFABRIK
8902 URDORF
TEL. 051 98 75 08

COMBIREX JUNIOR

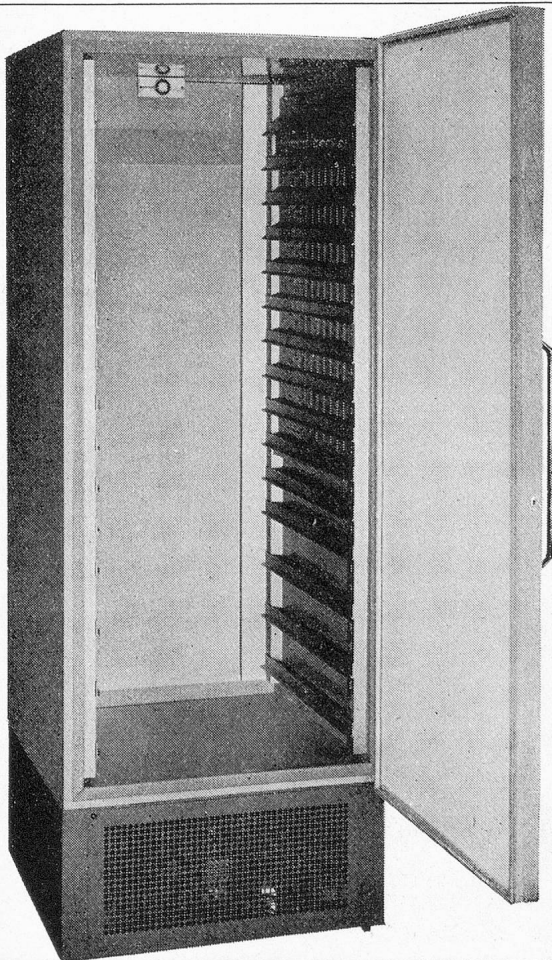


ELEKTRO KARTOFFEL- SCHÄL- MASCHINEN

Für jeden
Betrieb
die geeigneten
Küchen-
Maschinen

Hotels
Restaurants
Tea Rooms
Kantinen
Heime
Anstalten
Spitäler

H



Gastro-Norm-Kühlschrank Typ MT-58

Totalinhalt zirka 580 Liter
Temperatur zirka + 3/ + 5 °C

Mit dem Frigorex-Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme des gesamten Gastgewerbes, der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst.

Die Innenausstattung dieses Kühlschranks können Sie selbst bestimmen. Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeiten mit Gitterrosten, Blechen, Körben oder Schalen. Verstellbare Winkelschienen.

Aggregat steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

Frigorex

AG für Kälte und Klima
6000 Luzern

Tel. 041 44 11 44

Speziell für
Spital- und Diät-Küchen
die neue *Knorr*

Consommé

Extra

sofort löslich, bekömmlich und stärkend

fettfrei



Dose à 1 kg
= 50 l Consommé

beliebig
viele Portionen
sekundenschnell
servierbereit

