

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 49 (1978)
Heft: 4

Rubrik: Der Markt empfiehlt...

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: 29.11.2024

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

Der Markt empfiehlt...

Die süßen Verführer aus Steinach

Die Hügli Nahrungsmittel AG in Steinach, bei Grossverbrauchern bestens bekannt, steigt ins Dessertgeschäft. Eingeführt werden vorerst vier Grundprodukte, die in Kombination mit Konserven- oder Saisonfrüchten usw. ein reichhaltiges Dessertprogramm erlauben.

Schlagcrème mit Wasser anrührbar!

- Unabhängig von Milchfrischprodukten (kein Verlust). Die benötigte Menge ist jederzeit in kaltem Wasser anrührbar und in 3–4 Minuten im Rührwerk aufgeschlagen.
- Kein Ueberschlagen möglich, hervorragende Standfestigkeit.
- Lässt sich tiefkühlen und nach dem Auftauen wieder normal aufschlagen.

Mousse in den Aromen Vanille, Schokolade, Caramel, Mocca, Zitrone und Diplomat.

- Unabhängig von Milchfrischprodukten, da sie schnell und problemlos in kaltem Wasser angerührt wird.
- Standfest und fruchtsäurebeständig.
- Lässt sich beliebig mit Früchten, Toppings und Aromen kombinieren und verfeinern.
- Zartschmelzend und luftig, mit abgerundeten Aromen.

Vanille-Softice

- Unabhängig von Milchfrischprodukten, da es in kaltem Wasser angerührt wird.
- Kombinierbar mit allen Arten von Aromen, wie Fruchtmark, Topping, Spirituosen usw.

- Lässt sich mit Rahm, Kaffeerahm, Kondensmilch oder Hügli-Schlagcrème verfeinern.
- Kann auch in der normalen Glacémaschine verarbeitet werden.

Topping in den Aromen Erdbeer, Himbeer, Mocca, Caramel, Schokolade, Aprikose, Orange-Brandy.

- Zum Beimischen, Aromatisieren, Verfeinern und Ueberziehen von Crèmes, Mousses, Softice, Glacés usw. Zum Beispiel: Schokolade-Topping warm für Coupe Dänemark, Belle Helène, Himbeer-Topping für Pfirsich Melba, Mocca-Topping für Eiscafé, Caramel-Topping für Crème Caramel usw.

Neben diesen getesteten und einwandfreien Dessertprodukten bietet Hügli aber auch noch **Gratiservice**, allem voran die gluschtig gestaltete Dessertkarte, die zusammen mit farbigen Dessertvorschlägen zum Aussuchen abgegeben wird. Zudem stehen Interessenten Gratismuster zum Ausprobieren und «Gaumentesten» zur Verfügung.
Hügli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach
Tel. 071 46 39 11

Was tun gegen das Uebergewicht?

Ein Grossteil der Bevölkerung leidet bekanntlich an Uebergewicht. In der Bundesrepublik Deutschland ist es etwa die Hälfte, in der Schweiz sieht es nicht viel besser aus. Die Zahl der durch Uebergewicht begünstigten oder sogar ausgelösten Krankheiten ist gross.

Einen Beitrag zur Lösung dieses Problems leistet die Firma SAIS. Sie hat einen kalorienarmen Brotaufstrich entwickelt, der im Vergleich zu Butter und Margarine nur 50 Prozent Kalorien aufweist: Planta minus Calories.

Die Gäste, Patienten, Heiminsassen usw. haben die Möglichkeit, kalorienärmer zu essen und gleichzeitig — was ebenfalls wichtig ist — geschmacklich ein wunderbar frisches, rein pflanzliches Produkt zu wählen. Planta minus Calories bietet auch eine wertvolle Hilfe im Rahmen eines sinnvollen Programms für verringerte Kalorienaufnahme und eignet sich ideal als Brotaufstrich bei kalorienreduzierten Menüs. Planta minus Calories gibt es in 18-g-Bechern. Damit können Sie das Produkt appetitlich und sauber servieren. Ein Karton enthält 100 Portionen-Becher. Eine Frischekontrolle wird durch das auf dem Karton aufgedruck-

te Datum garantiert. Planta minus Calories hat noch einen weiteren Vorteil: Der kalorienarme Brotaufstrich ist auch direkt aus dem Kühlschrank, wo er aufbewahrt werden soll, gut streichbar.

MUBA-Standbeschreibung:

Berndorf Luzern AG
Bestecke
Gebrüder Bauscher
Hotelporzellan
Libbey, Owens Illinois USA
Hotelgläser

MUBA Halle 19, Stand 441

Zukunftsorientierte aus dem Gastgewerbe und den Kollektivhaushaltungen haben an der MUBA die Gelegenheit, sich über die Vorteile der weltbekannten Berndorf-System-Bestecke, das Berndorf-Bauscher-Hotelporzellan und die Libbey-Hotelgläser aus den USA mit der dreimal längeren Lebensdauer orientieren zu lassen.

Sich vor dem Kauf eine Uebersicht verschaffen und Vergleiche anzustellen, lohnt sich! Denn heute werden doch allzuoft «Billig-Preis»-Artikel und Rabatte, anstatt den «Preis werte» Bestecke, Porzellane und Gläser eingekauft. Berndorf ist der Meinung, dass das Billigste das Teuerste werden kann, nämlich dann, wenn es nicht den gestellten Anforderungen und Bedürfnissen entspricht. Die «Berndorfer» Aussendienstleute kommen aus dem Gastgewerbe und kennen somit die echten Probleme. Und deshalb verkaufen sie nicht nur Produkte, sondern bieten vor dem Kauf einen wichtigen Service: die Fachberatung. Dadurch wird ein Kauf bei Berndorf immer «preiswert».



Berndorf-Bauscher-Hotelporzellan, eine Klasse für sich. Auf 24 Hotelgeschirrserien führt Bauscher 26 962 Dekore. Das sind wohl 26 961 Möglichkeiten mehr, als man möglicherweise kaufen wird.