

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 50 (1979)
Heft: 4

Rubrik: MUBA 79 : Standesbesprechungen

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: 30.03.2025

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

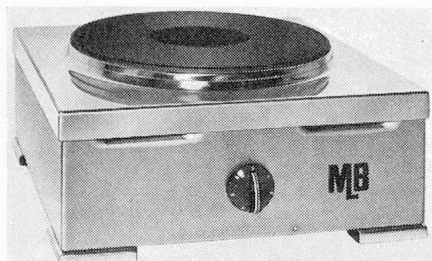
Standbesprechungen

Bertschinger Handels AG CH - 5006 Lenzburg 1

Halle 23, Stand 831

Marktvorsprung durch Fachkenntnis und Preisvorteile

Ein technisch gutdurchdachtes Sortiment von Küchenapparaten für den kosten- und qualitätsbewussten Heimleiter und Küchenchef bietet die MLB Bertschinger Handels-AG am Stand 831 in der Halle 23. Verblüffend vielseitige und praktische Geräte sowie aufsehenerregende Neuheiten machen einen Besuch obligatorisch. Im Standchef, Herrn H.-R. Steiner (dipl. Koch), wird der Einkäufer einen kompetenten Gesprächspartner finden.



Anstelle von teuren Grosskochherden empfiehlt die MLB Bertschinger Handels-AG zwei einfache, robuste Grossrechauds (ab Fr. 495.— per Stück) und einen guten Backofen. Das ist die einleuchtende Möglichkeit, welche sich einer Heimleitung anbietet, die ohne grosse Investitionen preiswert kochen, backen und braten lassen will. Am Stand werden platzsparende Rechauds, die auch fahrbar erhältlich sind, aus einem Sortiment von rund 20 Modellen ausgestellt.

Umluftbacköfen CALAIR in allen Grössen und Ausführungen können ebenfalls besichtigt werden. Die CALAIR-Modelle haben sich bereits jetzt einen respektablen Namen bezüglich Vielseitigkeit, einfacher Bedienung und guter Reinigungsmöglichkeiten erworben. Diese Oefen sind es, welche die Rechauds derart gut ergänzen, dass trotz **Einsparungen, die sich in die Tausende von Franken belaufen** können, auf teure Restaurationskochherde vollständig verzichtet werden kann.

Der MLB DART ist ein Dampfdruck-schnellgarautomat, für die Zubereitung von Speisen nach den modernsten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen. Der MLB DART eignet sich besonders für den Einsatz in Heimen und Spitälern, aber auch Restaurants, Hotels und Kantinen mit gepflegter Küche. Bei den Dampfdruck-Schnellgarautomaten handelt es sich um eine neue Generation von Kochgeräten überhaupt, die zusehends mehr Verbreitung finden. Die MLB Bertschinger Handels-AG zeigt den DART zum erstenmal an der Muba in Basel.

Weitere Neuheiten sind die MLB-Pizzabacköfen. Was das Preis/Leistungsverhältnis angeht, steht die MLB hier ganz vorn. Obwohl der KADETT äusserst kompakt gebaut ist, hat er eine beachtlich grosse Backfläche und ist in kurzer Zeit betriebsbereit. Im MAJOR — er ist noch vielseitiger als der KADETT — können Pizze direkt auf dem Schamottesteinboden gebacken werden. Dass sich die MLB-Pizzabacköfen daneben auch zum Backen und Gratinieren von Lasagne, Tortellini, Quiche, Lorraine, Zwiebel- und Käseküchlein eignen, versteht sich ganz von selbst.

MLB Bertschinger Handels AG
5600 Lenzburg 1, Tel. 064 51 37 12
Telex 680 142 mlb ch

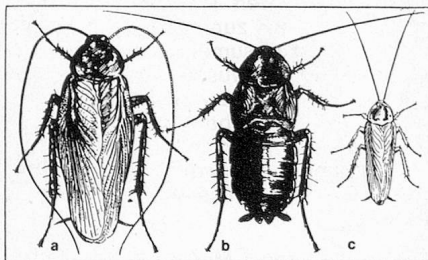
Muba Halle 23, Stand 831,
Stand-Tel. 061 26 75 49

HENKEL & Cie. AG 4133 Pratteln 1

Hygienische Bekämpfung von Schwabenkäfern (= Küchenschaben) ohne Betriebsunterbruch

Trotz intensiver hygienischer Massnahmen geschieht es immer wieder, dass sich in lebensmittelverarbeitenden Betrieben schädliche Insekten breit zu machen versuchen. Vor allem sind es Schaben — auch «Schwabenkäfer» genannt —, deren wirksame Bekämpfung ständig Kopfzerbrechen bereitet. Verblüffende Abhilfe schafft hier der CONTRA-Schabenköder, der neu in die Angebotspalette von Henkel, Abteilung Grossverbrauch, aufgenommen wurde. Gerade in lebensmittelverarbeitenden Betrieben finden Schaben ihre idealsten Lebensbedingungen: ausreichend Futter, stets genügend Wärme und überall etwas Feuchtigkeit. Von den annähernd 4000 bekanntesten Arten spielen bei uns nur drei eine Rolle als Hygieneschädlinge:

- die **Amerikanische Schabe**
(2,5 bis 4 cm gross, rotbraun, Abbildung a)
- die **Orientalische Schabe**
(2 bis 2,8 cm gross, fast schwarz gefärbt, Abbildung b)
- die **Deutsche Schabe**
(1 bis 1,5 cm gross, gelbbraun mit zwei dunklen Längsstreifen, Abbildung c)



Eines ist ihnen gemeinsam:

Als ausgesprochen nachtaktive Tiere sieht man sie tagsüber kaum. Wenn abends plötzlich das Licht eingeschaltet wird, huschen sie blitzschnell in ihre Verstecke.

Herausforderung einer schwierigen Zeit

Botschaft des Bundespräsidenten zur Schweizer Mustermesse 1979

Tradition und Fortschritt prägen die Mustermesse. Bewährte Qualitätsarbeit und sprichwörtliche Zuverlässigkeit verbinden sich mit hoher Anpassungsfähigkeit und mutigem Pioniergeist im Wettbewerb um nahe und ferne Märkte. Bestimmt wird der Erfolg durch ein stetes Vertrauen in die Zukunft.

Dieses Vertrauen zu stärken, sind wir alle aufgerufen! In einer Zeit, da vielerorts Skepsis und Sorge herrschen, in einer Zeit, da Gegensätze betont statt gemildert werden, gilt es, sich auf das Gemeinsame zu besinnen, Verständnis und Vertrauen zu schaffen.

Industrie und Gewerbe sind auf leistungsfähige Banken und Versicherungen angewiesen; der Export muss sich auf eine kräftige Binnenwirtschaft abstützen können. Eine gesunde Wirtschaft ist ihrerseits Ausgangspunkt und Grundlage des echten sozialen Fortschritts. Umweltschutzgerechtes Verhalten zeugt von bewusster Verantwortung für den Mitmenschen und die Nachkommen.

Verankert ist das Gemeinsame, das Gemeinwohl in einem Staat, der die unternehmerische Freiheit achtet und den Schwachen schützt und fördert. Ein solcher Staat darf nicht aufgebläht, aber auch nicht ausgehöhlt werden, ein Staat nach rechtem Mass, der gerecht sein kann und die unabdingbaren Vorleistungen für die Wirtschaft erbringt.

Die Mustermesse ist eine nationale Leistungsschau. Sie beruht auf der wertvollen Arbeit aller Partner in der Wirtschaft, in den Unternehmungen und Betrieben. Sie zeigt, zu welchem Einsatz ein gemeinsames Ziel und ein unerschütterliches Vertrauen in das eigene Können anspornen. Die Mustermesse wird damit zum Vorbild, wie man die Herausforderung einer schwierigen Zeit gemeinsam meistert.

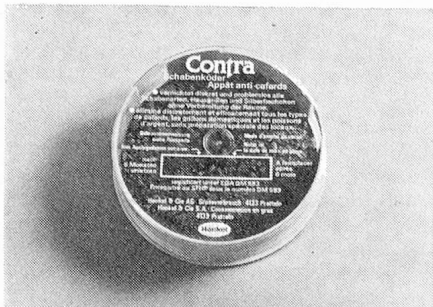
Ich wünsche ihr Erfolg und weite Ausstrahlung.

Hans Hürlimann
Bundespräsident

Für Personal und Gäste sind Schaben ekelhaft und es ist nicht verwunderlich, wenn sich dies entsprechend auf den Ruf des Betriebes auswirkt.

Die von Schaben angerichteten Schäden sind vielfältig: Verunreinigung und Kotverschmutzung der belaufenen Flächen, Fraßschäden an Lebensmitteln, selbst die Übertragung krankheitserregender Keime ist nicht auszuschliessen. Seit vielen Jahrzehnten geht man gegen diese ekeligen Insekten mit den verschiedenartigsten Bekämpfungsmitteln vor: mit Fallen, mit Sprüh-, Nebel-, Puder- und sonstigen Insektiziden. Stets haben die Schädlinge einen Weg

gefunden, einer totalen Vernichtung zu entgehen.



Mit der Ködertechnik von CONTRA-Schabenköder wurde eine äusserst hygienische und sehr wirkungsvolle Waffe geschaffen, die auf dem umgekehrten Weg der bisherigen Bekämpfungsmethoden beruht: Statt den flinken Schaben nachzujagen, werden sie durch den Köder angelockt, und sorgen dann für ihre eigene Vernichtung. Die Köderdosen werden einfach dort aufgestellt, wo Schaben vermutet oder gesehen werden. Mehr ist nicht zu tun — ausser, die Köderdosen nach sechs Monaten gegen neue auszutauschen —. Ist der Befall getilgt, sind dennoch Dosen an den entsprechenden Orten konstant plaziert zu lassen; denn die Gefahr der Neueinschleppung besteht täglich. Aus dieser Einschleppung entwickelt sich erneut ein Massenbefall.

Henkel & Cie AG, Grossverbrauch
4133 Pratteln 1, Tel. 061 81 63 31

HGZ-Aktiengesellschaft Zürich

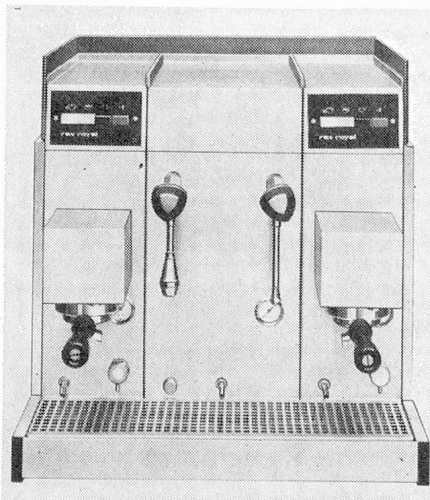
Halle 23 (Untergeschoss) Stand 731

Am diesjährigen MUBA-Stand dürfte die neue, konventionelle Expresskaffeemaschine mit Frischwasserbrühung,

rex-royal Varimat E,

ganz im Mittelpunkt des Interesses stehen. Erstmals wird das **Element E** der Öffentlichkeit vorgeführt. Diese äusserst einfach konzipierte Maschine vervollständigt das «rex-royal»-Modulprogramm optimal und erlaubt, zusammen mit den 10 weiteren Elementen, für jeden Betrieb das richtige Kompakt-Modell zusammenzustellen.

Vier Drucktasten für die automatische Dosierung von 1 oder 2 Tassen Café crème, 1 oder 2 Tassen Espresso sowie 1 oder 2 Tassen Schale Gold verleihen dieser Maschine die Flexibilität, um den Wünschen des Gastes bestens entsprechen zu können.



Eine **Drucksteigerungspumpe** gewährleistet den richtigen Arbeitsdruck und das **Wasserdosiergefäss mit Elektroden** ermöglicht das genaue Fixieren der Tassenmenge. Je nach Tassengrösse wird eine Stundenleistung von 120 bis 180 Kaffee pro Gruppe erreicht. Ein **temperaturregulierter Durchlauferhitzer** sorgt für eine gleichmässig feine und aromatische Expresskaffe-Qualität mit der kompakten Schaumkrone.

Neben dieser Neuheit zeigt die Hagezet ein ausgereiftes und vielfältiges Kaffeemaschinenprogramm für jeden Bedarf.

Fachleute, welche seit vielen Jahren täglich mit den Problemen der Kaffe Zubereitung konfrontiert werden, geben am Stand 731 in der Halle 23 kompetente Auskünfte ohne jegliche Verpflichtung für den Besucher.

TIBA

Eine **konsequent durchgezogene NEUE GERAETELINIE** in der Halle 24 am Stand Nr. 231 der TIBA AG BUBENDORF.

Die neue TIBAFORM ist da! Wer stellte sich auf Anheb einen «einfachen» Holz- oder Kombiherd unter diesem hochaparten, in jede moderne Kücheneinrichtung passenden Design vor?

Unter den beiden Gesichtspunkten **ENERGIE** und **KUECHENGESTALTUNG** zeigt TIBA, **Spezialist** auf dem Sektor **Holz-, Kombi- und Zentralheizungsherd**, wie sich **verschiedene ENERGIERESOURCEN** in einer modernen Küche praktisch und zeitlos formschön kombinieren lassen. Vom einfachen Holzkochherd — auch er bietet bereits zwei wesentliche Zusatz-Nutzmöglichkeiten: **Kunstbeheizen** und **Warmwasseraufbereitung** — bis hin zum vollständigen Zentralheizungskonzept sind sämtliche Modelle in **10 säurefesten Emailfarben** lieferbar. Jede Einheit lässt sich vollständig im Küchenblock integrieren und kann über das TIBAFORM-Metallunterbauelement-Programm, wie Holzkiste, Flaschen-, Tablar-, Tüchleinfach usw. beliebig erweitert werden. Der individuellen Küchengestaltung sind somit über das TIBAGesamtangebot farblich und technisch wenig Grenzen gesetzt. Die TIBAGERÄTE und -ELEMENTE entsprechen heute völlig den Normen der Schweizer Küche.

Zusammen mit der in jahrelanger Forschung erarbeiteten und verbesserten Holzbrandtechnik sind dies Gründe genug, weshalb immer mehr Holzherde nicht nur **im Bauernhaus**, sondern auch **im Einfamilienhaus** Einzug halten. Ein Holzherd bringt aber auch eine gewisse Unabhängigkeit mit sich (denken Sie an die schwelende Unsicherheit in der Energieversorgung), denn Holz und brennbare Abfälle zweifellos auf lange Sicht genügend!

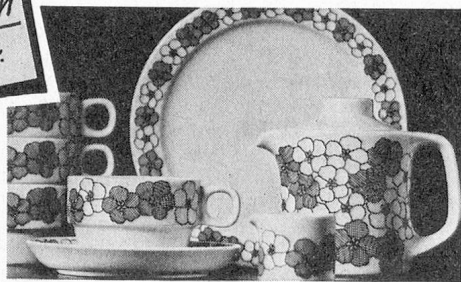
Warum nicht auch einmal etwas Farbe in die **gewerbliche Küche** bringen — mit einem TIBA-RESTAURANT- bzw. -GROSSKUCHHERD? TIBA bietet auch in dieser Sparte **NEUES**. Uebrigens: TIBA stellt Herde für gewerbliche Zwecke in jeder Grösse her und mit bis zu fünf Energiearten kombinierbar. Besuchen Sie diesen Stand und lassen Sie sich durch die schlichte Formschönheit und die mit der **NEUEN LINIE** erweiterten Anwendungsmöglichkeiten und erhöhtem Bedienungskomfort überraschen!

Für
Tafelkultur
in schönster
Form
berndorf
LUZERN

Achtung!
auf jeden Fall
offerte u. Unterlagen verlangen
... man sagt,
Berndorf sei preiswerter.

Berndorf Luzern AG
6014 Littau, Tel. 041 / 5595 05
Zürich, Forchstrasse 55
Tel. 01 / 47 47 16

Bestecke, Gläser, Porzellan,
CALDOMET Speisen-Serviersysteme



Besuchen Sie uns an der Muba — Halle 19, Stand 441