

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 65 (1994)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** Firmennachrichten

### **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:** 17.03.2025

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

# ZAGG

## Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung

### ZAGG 1994 in Kürze

Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung

**ZAGG 94 vom 26. bis 29. September 1994**

durchgehend von 10 bis 18 Uhr

- findet alle zwei Jahre statt. 1994 bereits zum 8. Mal
- die ZAGG belegt zwei Grosshallen in der Allmend Luzern mit total 8000 Quadratmetern Ausstellungsfläche
- 160 Aussteller
- 16 000 Fachbesucher werden erwartet
- die Organisatoren sind sieben Anbieter, die in ihrer Freizeit profimässig diese Ausstellung organisieren
- Verpflegungsmöglichkeiten
  - «Grotto ticinese»
  - «Erdinger-Stube»

- genügend Parkplätze sind vorhanden
- der Ausstellungsführer, 100 Seiten Information für Presse und Besucher, wird persönlich adressiert an 20 000 Personen versandt
- Einzugsgebiet: Zentralschweiz von Solothurn bis und mit Tessin, von Zürich bis Bern

### Wir bieten dem Fachbesucher

- Anbieter zu treffen, die sonst keine Möglichkeit haben, an einer Ausstellung teilzunehmen
- Kontakt mit regionalen Firmen

- breit gefächerte Angebotspalette Produktgruppen Food und non Food
- Gedankenaustausch mit anderen Wirten aus der Region
- Aussteller haben noch Zeit für Beratung und Information
- praktische Demonstrationen und Degustationen
- an der Kochkunst-Ausstellung Tips für den Alltag oder neue Ideen
- ungezwungen Produkte- und Leistungsvergleiche anzustellen
- informativer Messekatalog als Adressverzeichnis und Nachschlagewerk für später.

## Prüfung mit Auszeichnung bestanden

Therma Grossküchen AG, Sursee, ist ein führendes, innovatives Unternehmen mit einem umfassenden Angebot für die

professionelle Küche (Herde, Kippapparate, Stand- und Druckkochkessel, Combisteamer, Salamander usw.)

Die Erfüllung hoher Qualitätsansprüche ist eines der obersten Ziele von Therma Grossküchen. Als erstes Schweizer Unternehmen im Bereich «professionelle Küchen» hat Therma Grossküchen im Juni 1994 das begehrte Zertifikat ISO 9001/EN29001 von der Schweizerischen Vereinigung für Qualitätssicherungs-Zerti-

fikate erhalten. Dank dem grossen Einsatz aller Mitarbeiter wurde diese hohe Auszeichnung mit Bravour im ersten Anlauf erreicht. Ein Grund zum Feiern. Bei Therma Grossküchen ziehen alle am gleichen Strick. Das Resultat: ein weltweit anerkannter hoher Standard von Produkten und Dienstleistungen.



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Therma Grossküchen in Sursee sind stolz auf die Auszeichnung durch die SQS

## HACO-Kartoffel-Getreide-Galetten – ein Produkt der neuen Generation

Dieses ausgewogene, neuzeitliche Produkt eignet sich vorzüglich als Beilage zu allen Arten von Fleisch- oder auch sautierten Fischgerichten. Es kann aber auch als Bereicherung/Ergänzung eines Gemüse- oder Vegetariergerichtes serviert werden. Die ganzen Weizenkörner, die feinen Broccoliblüten sowie die ganz feine Karottenbrunoise bringen optisch und geschmacklich die vollendete Abrundung in diese wertvollen Kartoffel-Getreide-Galetten. Durch die Beigabe von frischen Gartenkräutern, kleinen Speck- oder Schinkenwürfeli, feiner, knackig gedämpfter Gemüsebrunoise kann dieses Produkt auf einfache Art und mit wenig Aufwand zusätzlich bereichert werden. Mit geriebenem Sbrinz, Knoblauch, Tomatenpüree können Sie die Kartoffel-Getreide-Galetten nach Ihrem

eigenen Wunsch und Gutdünken parfümieren.

Das neue Produkt ist im Karton zu 6 Beuteln à 950 g erhältlich.

Weitere Auskünfte über die Kartoffel - Getreide - Galetten erhalten Sie unter der Telefonnummer 031 950 11 11 bei **HACO AG, Gümligen**



## GÖNNEN SIE IHREN KLEIDERN EINE ZWEITE KARRIERE

### Was geben?

Gut erhaltene, ganze und saubere Kleider aller Art – für Erwachsene und Kinder in allen Grössen – sowie Bettwäsche, Geschirr, Schmuck, Taschen und Bücher. Alles, ausser Möbel!

### Wie verpacken?

Kleider und alles andere im verschlossenen Plastiksack bei den Annahmestellen der *Chleiderläden* vorbeibringen.

### Wohin bringen?

Winterthur: Steinberggasse 54, Tel. 052 213 63 60.  
Zürich-Aussersihl: Birmensdorferstrasse 38, Tel. 01 241 00 75.  
Zürich-Oerlikon: Schwamendingerstrasse 14, Tel. 01 312 06 80.

### Wann daran denken?

Die Annahmestellen in Zürich sind Tag und Nacht zugänglich.  
Der Laden in Winterthur ist geöffnet: Di–Fr 9 bis 12.30 und 14 bis 18.30.  
Sa bis 16 Uhr, Mo geschlossen.

### Was passiert weiter?

Kleider, Schmuck, Taschen, Schuhe, Bücher usw. werden von uns sortiert und zu günstigen Preisen verkauft. Jene Stücke, die nicht in unsere Secondhand-Läden gelangen, führen wir einer sinnvollen Wiederverwertung zu.

### Wohin geht das Geld?

Der Verkaufserlös geht an die Sozialhilfe der Caritas Zürich, die Schweizerinnen und Schweizern, Ausländerinnen und Ausländern und Flüchtlingen in Stadt und Kanton Zürich mit finanziellen oder persönlichen Problemen hilft (für Auskünfte: Tel. 01 363 61 61).

### Öffnungszeiten Chleiderläden:

Winterthur: Di–Fr 9 bis 12.30, 14 bis 18.30; Sa bis 16 Uhr; Mo geschlossen.  
Zürich: Di–Fr 9.30 bis 18.30; Sa bis 16 Uhr; Mo geschlossen.