

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

Herausgeber: Spitex Verband Kanton Zürich

Band: - (2012)

Heft: 1: IT - ein Baustellenbericht

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: 13.03.2025

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



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