Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **54 (1983)**

Heft 11

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BERNDORF bringt ein neues Speisenverteilsystem auf den Markt

NEU

- *Besteck, Tafelzubehör*
- *GASTROMET Serviceidee für Bankette*
- *CALDOMET Speisenverteilung*
- *RESTORAL Kantinen- und Heimverpflegung*

Libbey — *Gastronomiegläser Owens – Illinois, USA*

BAUSCHER WEIDEN — *Porzellanmanufaktur Gebr. Bauscher, Weiden*

Schönwald — *Porzellanfabrik Schönwald Schönwald/Oberfranken*

Einladung
IGEHO 83
Halle 24 Stand 341

Die überzeugenden Vorteile des neuen Systems sind:

- *Kochen ohne Zeitdruck, geregelte Arbeitszeit für die Küchenbrigade.*
- *Anrichten der Tabletts jederzeit, ausserhalb der Essenszeit.*
- *Gekühlte Lagerung der angerichteten Tabletts ohne Unterbrechung der Kühlkette.*
- *Schonende Regenerierung der Speisen.*
- *Gleichmässige Wärmeverteilung durch spezielle Heizanordnung.*
- *Garantierte Kerntemperatur über 65°C.*
- *Appetitliche Präsentation der essbereiten Mahlzeiten.*
- *Nach dem Anrichten in der Küche muss nichts mehr auf dem Tablett beigefügt oder umgestellt werden.*
- *Dank dezentralem Regenerieren können alle zur gleichen Zeit essen.*
- *Bei Bedarf wird das Essen in der Vitrine über längere Zeit warm und frisch gehalten.*
- *5-Tage-Woche auch in der Küche.*
- *Heisses Nachtessen sogar bei geschlossener Küche.*

In der Praxis mehrfach erprobt – ein System speziell entworfen für:

- *Heime*
- *Spitäler*
- *Personalrestaurants*
- *Gastgewerbe*
- *Kollektivhaushalte*
- *und für alle Institutionen, wo schnelle und kostengünstige Speisenverteilung von grosser Wichtigkeit ist.*

berndorf
LUZERN

Berndorf Luzern AG, CH-6014 Littau, Telefon 041/55 95 05, Telex 72287
Export Organisation, D-5600 Wuppertal 2, BRD, im Hölken 13, Telefon 0202/64 30 05, Telex 08591879