Firmen-Nachrichten

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **61 (1990)**

Heft 12

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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

Gut ausgebaut, praxisorientiert und fundiert:

Pebe-Branchen-Software-Paket «Heime und Ausbildungsstätten»

Das Branchen-Software-Paket «Heime und Ausbildungsstätten» der Firma Pebe Datentechnik AG, Frauenfeld, wurde von Computer-Fachleuten in enger Zusammenarbeit mit Spezialisten von Heimen und Ausbildungsstätten entwickelt. Auf diese Art und Weise entstand ein Programm, das den Erfordernissen, Tätigkeiten und Wünschen der Kunden in allen Punkten entspricht. So zum Beispiel in den Fachgebieten:

- Finanzbuchhaltung
- Debitoren/Kreditoren
- Lohn
- Textverarbeitung

Eine Spezialität dieses Software-Pakets besteht im weiteren darin, dass alle Positionen exakt auf die detaillierte Leistungserfassung pro Betreuten und die Abrechnung mit Garanten und Institutionen abgestimmt sind.

Die Pebe Datentechnik AG ist seit ihrer Gründung im Jahre 1977 zudem auch Generalvertreter für leistungsstarke CTM-Dialogcomputer mit Multirechner-Konzept und verfügt damit über Ein- und Mehrplatzsysteme, welche sich optimal an sämtliche Kundenwünsche anpassen lassen.

Diese Kombination von spezifischer Branchen-Software und CTM-Hardware, in Verbindung mit dem gutfunktionierenden Support und Service, macht Pebe zum richtigen, kundennahen Computer-Partner für «Heime und Ausbildungsstätten» in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein.

Neue Dessertbroschüre von Gelina

Unter der Marke GELINA ist es Sais Catering in den letzten Jahren immer wieder gelungen, neue Dessert-Spezialitäten auf den Markt zu bringen. Diese haben in der Praxis entsprechend grossen Anklang gefunden und sind aus der Gastronomie kaum mehr wegzudenken.

Erstmals nun stellt GELINA dem Kunden sein reichhaltiges Dessertangebot in Form einer umfassenden Broschüre vollständig vor. Dabei wird dem interessierten Leser eine überaus grosse Fülle möglicher Dessertvorschläge und Ableitungen präsentiert. Die reich illustrierte Broschüre zeigt dem Anwender, wie es ihm auf einfache Art gelingen wird, seine Gäste mit einer individuellen Palette hausgefertigter Desserts zu verwöhnen. Auf knapp 50 Seiten werden dem kreativen Fachmann unzählige Ideen aufgezeigt, wie er mit GELINA Produkten und etwas Phantasie ein originelles und unverwechselbares Dessertangebot zusammenstellen kann.

Die Broschüre «GELINA-Dessert-Spezialitäten» ist gratis erhältlich (solange Vorrat) bei:

SAIS Catering
Gelina-Dessert-Spezialitäten
Postfach
8031 Zürich

Fondue

Die schweizerische Nationalspeise wird mittlerweile nicht mehr vom Gastgeber in der Küche gekocht. Man hat entdeckt, dass das Fondue in emaillierten Caquelons dirkt über der Rechaudfamme zubereitet werden kann.

Das Fondue-Grundrezept

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe (halbiert); 600 Gramm Greyerzer, geraffelt; 200 g Emmentaler, geraffelt; 4 gestrichene Teelöffel Maizena (auch Mehl oder Kartoffelmehl eignet sich, nicht jedoch Maizena Express); 3½ dl Weisswein (wenn auf dem Tisch zubereitet: 4 dl); 1 Teelöffel Zitronensaft; 1 Gläschen Kirsch; Pfeffer, frisch gemahlen; Muskatnuss, frisch geraffelt.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Greyerzer und Emmentaler mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. Den Kirsch beigeben, mit Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warmhalten und mit jedem Brotbrocken umrühren. Wenn das Fondue auf dem Rechaud zubereitet wird, dauert die Kochzeit etwas länger. Deshalb etwa ½ dl Wein mehr rechnen.

Wo finde ich die Verleihstellen?

Auskunft über die Verleihstellen von Fonduerechauds und Caquelons erhalten Sie bei Ihrem Käsedetaillisten oder über Tel. 031 45 18 11/12 bei der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach 8273, 3001 Bern.

DR. BLATTER
REHABILITATIONS-TECHNIK
DR. BLATTER AG • CHRIESBAUMSTRASSE 2 • 8604 VOLKETSWIL
TELEFON (01) 945 18 80 • TELEFAX (01) 946 02 95

. . . ist unsere neue Adresse . . . übrigens einen Katzensprung von der Autobahnausfahrt «Volketswil» und S-Bahnhof Schwerzenbach entfernt.

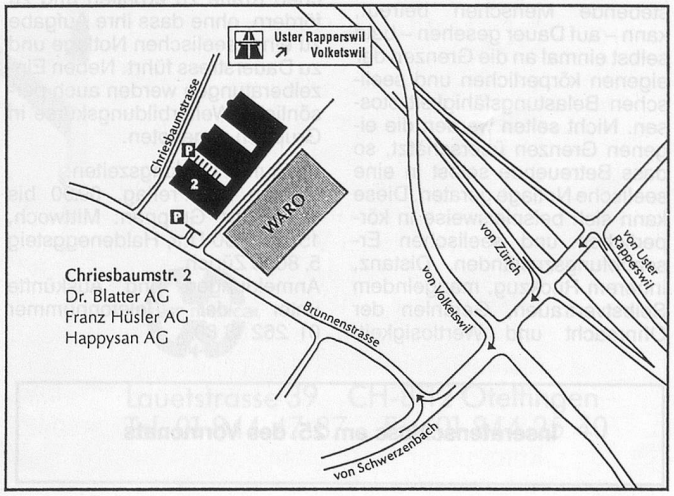
In praktischeren und grösseren Räumlichkeiten können wir Sie, unsere Kunden, noch effizienter bedienen.

Und so sieht unsere Dienstleistungs-Palette aus:

- Rollstuhlgängiges Gebäude mit Lift.
- Moderne Schulungs- und Ausstellungsräume für Seminare und Workshops.
- Eigene Werkstatt mit Reparatur-Service.
- Erweitertes und grosszügig konzipiertes Gross- und Klein-Stücklager (mit über 3000 verschiedenen Produkten).
- Telefonische und persönliche Beratung . . . wird bei uns gross geschrieben.

Kommen Sie bei uns an der Chriesbaumstrasse 2 in Volketswil vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch (Parkplätze hat's in Hülle und Fülle!).

Wie Sie uns finden? Ganz einfach:



Sammle bringt's – Recycling isch es!

Das Aluminium-Recycling wird in der Schweiz laufend ausgebaut. Die Schweiz gehört zu den führenden Ländern im Wiederverwerten von Aluminium. Der Anteil von wiederverwertetem Aluminium an der schweizerischen Aluminiumproduktion liegt bereits bei rund 30%. Von insgesamt 3000 Gemeinden sammeln schon 2000 Aluminium.

Gebrauchtes Aluminium ist kein Abfall, sondern ein wertvolles Material, das sich immer wieder rezikliieren lässt.

Wir unterstützen Sie bei Ihren persönlichen Recyclingmassnahmen und beraten Sie gerne.

Besten Dank fürs Mitmachen.

Gebrauchtes Aluminium ist kein Abfall. Aus gebrauchtem Aluminium kann man immer wieder neues Aluminium machen.

Beim Aluminium-Recycling werden:

1. *95% der ursprünglich eingesetzten Energie eingespart*
2. *die Rohstoffreserven geschont*
3. *die Abfallmenge reduziert*

Machen auch Sie mit!

alu

Verpackungen und Gegenstände mit diesem Signet gehören in die Alu-Sammlung

Alu-Getränkedosen mit diesem Signet leisten einen Fünfer für den Ausbau des Alu-Dosen-Recyclings. Bringen Sie die leeren Alu-Getränkedosen zu einer Alu-Sammelstelle oder zu einer Alu-Dosen-Presse.

Tips zum Sammeln:

- *Bitte nur sauberes Aluminium in die Sammelstelle geben*
- *Aluminium ist* ***nicht magnetisch*** *Machen Sie im Zweifelsfall den Test*
- *Verpackungen aus Aluminium und Kunststoff (Saucenbeutel, Suppenbeutel etc.) gehören nicht in die Alu-Sammlung.*

IGORA-Genossenschaft für Alu-Dosen-Recycling, Postfach 495, 8034 Zürich, Tel. 01 383 90 48 (09.00–11.00 Uhr)

Ein neues psychologisches Dienstleistungsangebot

Unter dem Leitsatz «Die Betreuenden betreuen» bieten Rosmarie Hirschi, dipl. Psychologin IAP, Psychotherapeutin SPV, und Elisabeth Seelaus-Justus, dipl. Psychologin IAP, Gerontologin, körperorientierte Psychotherapeutin, ab 6. August 1990 in Zürich eine neue Dienstleistung an. Mit ihrer Krisen- und Lebensberatungsstelle für Angeörige und BetreuerInnen (Professionelle und Laien) von kranken, schwer-, chronischkranken, behinderten, alten und sterbenden Menschen schliessen sie eine Lücke.

Wer hilfs-, pflegebedürftige und stebende Menschen betreut, kann – auf Dauer gesehen – bald selbst einmal an die Grenzen der eigenen körperlichen und seelischen Belastungsfähigkeit stossen. Nicht selten werden die eigenen Grenzen überschätzt, so dass Betreuende selbst in eine seelische Notlage geraten. Diese kann sich beispielsweise in körperlichen und seelischen Erschöpfungszuständen, Distanz, innerem Rückzug, mangelndem Selbstvertrauen, Gefühlen der Ohnmacht und Wertlosigkeit, Wut und Gleichgültigkeit zeigen. Um die Ursachen des Stresses aufzuspüren und zu klären, bieten die beiden Fachfrauen Ratsuchenden zunächst eine Stabilisierung der bestehenden persönlichen Situation an. Darauf aufbauend haben Ratsuchende die Möglichkeit, neue Wege zur Wahrnehmung eigener Wünsche und Bedürfnisse zu suchen, neue Einstellungen sich und anderen gegenüber zu finden und damit zu lernen, ihr Leben mit mehr Gelassenheit einzurichten. Das Konzept ist flexibel, damit Betreuende auch im Sinne einer Prävention lernen, ihre persönlichen Kräfte zu erhalten und zu fördern, ohne dass ihre Aufgabe zu einer seelischen Notlage und zu Dauerstress führt. Neben Einzelberatungen werden auch persönliche Weiterbildungskurse in Gruppen angeboten.

Vorläufige Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag, 09.00 bis 12.00 Uhr, Gruppen: Mittwoch, 15.00–17.00 Uhr, Haldeneggsteig 5, 8006 Zürich.
Anmeldungen und Auskünfte unter der Telefonnummer 01 262 18 80.

Inseratenschluss am 25. des Vormonats

Das SACON-Pflegebett garantiert Ihnen ideale Voraussetzungen für die Pflege Ihrer Patienten:

Vielseitige Verstellmöglichkeiten
Die richtige Pflegeposition einstellen, per Knopfdruck.

Höchste Bedienungssicherheit
Die Bedienung des Bettes ist ganz auf Sicherheit ausgelegt. Für Sie und Ihre Patienten eine wichtige Sache.

Entlastung soweit wie möglich
Der Patient erhält eine neue Selbständigkeit, die ihn motiviert – und Sie von vielen Handreichungen entlastet.

SACON – das Schweizer Pflegebett — wird in Ihren Händen zum perfekten Arbeitsgerät!
Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne über alle wichtigen Details.

SACON

SACON AG
Industriestrasse 18
8910 Affoltern a.A.
Telefon 01 / 761 77 51