

Grosses Interesse für die IGEHO 77

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **48 (1977)**

Heft 11

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Grosses Interesse für die IGEHO 77

In den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel findet vom 17. bis 13. November die 7. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung — die IGEHO 77 — statt, für die sich aussergewöhnlich viele Aussteller gemeldet haben, und zwar aus Belgien (2), Deutschland (35), Kanada (11), Frankreich (8), England (18), Italien (6), Liechtenstein (4), Niederlande (32), Oesterreich (2) und aus der Schweiz (446), ferner aus Schweden, Spanien und USA. Wo viel gezeigt wird, ist für die Besucher auch viel zu sehen! Also auf nach Basel!

Die grosse Zahl von neuen Ausstellern dürfte zu einem guten Teil mit der Tatsache zusammenhängen, dass gleichzeitig mit der IGEHO 77 der «Salon culinaire mondial» stattfindet. Diese Weltkochschau mit internationalen Kochwettbewerben, die während der ganzen Dauer der IGEHO ebenfalls in den Räumen der Schweizer Mustermesse stattfinden, ist seit 23 Jahren die erste derartige Veranstaltung in der Schweiz. Es sind ihr überhaupt erst drei solche Grossveranstaltungen in der Schweiz vorangegangen, nämlich die internationale Kochkunst-Ausstellung von 1923 in Luzern, die internationale Kochkunst-Ausstellung «ZIKA» 1930 in Zürich und die «HOSPES» 1954 in Bern.

«Der Kehricht muss weg!»

In der Halle 25/Stand 245 stellt die Firma Hunkeler AG, Maschinenfabrik in Wikon LU, unter diesem Motto einige Maschinen und Geräte ihres vielseitigen Programms aus. Der IGEHO-Besucher kann sich auf dem Hunkeler-Stand über die aktuellen Möglichkeiten der modernen, platz- und kostensparenden Abfallbeseitigung informieren. Entsprechend der Abfallart und Menge offeriert diese Firma die verschiedensten «massgeschneiderten» Lösungen — ausgerichtet auf die individuellen Bedürfnisse.

Um die Müllentsorgung bei Grossanfallstellen rationell durchzuführen, verfügt die Firma Hunkeler AG über ein umfangreiches Programm von **Selbstpress-Containern**, stationären Müllpressen mit Druckcontainer (8—50 m³) und Umladestationen. Für Grosshotels, Spitäler, Sanatorien, Kantinen usw. ist im speziellen der Selbstpress-Container Typ WSPA geeignet. Die Abfuhr desselben erfolgt durch Absetz- oder Gleitabsetzkipper. Dank der riesigen Einfüllöffnung kann diese Müllpresse bequem von Hand oder mit 240- und 800-l-Containern beschickt werden. Inhalt von 7 bis 25 m³.

Die zweite Gruppe von Abfallbeseitigungssystemen ist ausgerichtet auf die Verringerung und Verdichtung von wieder verwertbarem Material.

Verwertbare Abfälle, wie Altpapier, Packmaterial, Kartonagen, Kunststoffe usw., werden mit Vorteil gepresst und in Ballen den Wiederverwertungsstellen

zugeführt. Für kleinere Mengen Abfallgutes kommen vertikale Ballenpressen zum Einsatz. Hier werden die Modelle TEMPO und VBP 77 gezeigt, die mit einem Pressdruck von 5 bzw. 15 t den Abfall zu sauberen, abgebundenen Ballen komprimieren. Das Modell TEMPO ist auch in 2-Kastenausführung erhältlich, damit eine Trennung von verschiedenen Materialien vorgenommen werden kann.

Horizontale Ballenpressen

Die auf dem IGEHO-Stand vorgestellten Modelle HP 8 und H1 kommen dann zum Einsatz, wenn grössere Mengen sperriges Material gepresst werden soll. Diese Pressen komprimieren wiederverwertbaren Abfall bis auf ein Achtel des bisherigen Raumes. Alle horizontalen Modelle können mit einer automatischen Beschickung, wie zum Beispiel Förderband, Kippvorrichtung oder mit Einfüllschacht, ausgerüstet werden.

Mit der **elektrohydraulischen Sackpresse** zum Beispiel können Küchenrückstände, Obst und Gemüse, Kartonagen, Holzkränze, Blechdosen usw. um 80 Prozent des bisherigen Müllvolumens verringert werden. Die eingesetzten PVC-Säcke von 160—200 Liter werden beim Pressen nicht beschädigt. Zum Einfüllen der Säcke ist das Oberteil der Maschine abschwenkbar. Die Maschine benötigt wenig Platz, ist leicht zu bedienen und kann Dank der geräuscharmen Arbeitsweise direkt in den Arbeitsräumen eingesetzt werden.

Was gibt es Neues bei HAPAG?

In der Branche weiss man es: HAPAG-Produkte sind nur über den Wiederverkauf erhältlich. Die Firma stellt an der IGEHO eigentlich ausschliesslich im Interesse ihrer Wiederverkäufer aus, mit dem Ziel, deren Anstrengungen um eine fachlich versierte Beratung und Bedienung der Gastronomie zu unterstützen.

Was gibt es neues bei HAPAG? Der Dosenöffner «Sieger-Clou» ist mit seiner schweren, soliden Ausführung ein echter Hit geworden. Messer und Transporträdchen sind im Gegensatz zu anderen Fabrikaten rostfrei. Für grosse Dosen ist auch eine Tischplatten-Vergrösserung lieferbar.

Auch die neuen und sehr gediegenen Speisekarten-Mappen haben sich bereits ausgezeichnet eingeführt. Neben sehr preisgünstigen Mappen aus starkem, wattiertem Plastik sind auch anspruchsvollere Ausführungen aus Kunstleder oder Leder in verschiedenen Standard- und Sonderfarben im Sortiment. Selbstverständlich werden auf Wunsch Namen und Titel in zuverlässiger Hochfrequenz-Prägung für die Kunden realisiert.

Gastronomie-Betriebe mit starkem Schwerpunkt auf der Küche werden die Fleischwölfe mit aufsteckbarem Schnetzler und die Tisch-Knochensäge (SUVA-zugelassen) nicht unbeachtet

lassen. Sie füllen neben einem qualitativ hochstehenden Programm von Stahlpfannen für Elektro und Gas eine echte Marktlücke.

Am Stand der HAPAG AG (Halle 23, Stand 405) gilt wie immer die Devise: HAPAG-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser.

Der «Star» der HGZ Zürich

An der diesjährigen IGEHO dürfte die neue, vollautomatische Express-Kaffeemaschine rex-royal SUPERMONDO ganz im Mittelpunkt des Interesses stehen (Halle 23, Stand 53). Erstmals wird, als weiteres Element der «rex-royal»-Baureihe, das Element V der Öffentlichkeit vorgeführt. Diese preisgünstige Maschine vervollständigt das «rex-royal»-Programm optimal und erlaubt, zusammen mit den 11 weiteren Elementen, für jeden Betrieb das richtige Kompakt-Modell zusammenzustellen.

Die erste vollautomatische, programmierbare Schweizer Filterkaffeemaschine rex-royal FILTRAMAT ist jedoch auch dieses Jahr der «Star» unter den vielen gezeigten Apparaten der HGZ. Eine weitere Neuheit bringt HGZ mit dem Kellner-Selbstbedienungsgerät REGIMAT 30 mit Digital-Anzeige und Codestift-Registrierung der Kaffee- und Tee-Entnahmen für bis zu 30 Kellner. Erstmals an der IGEHO zeigt HGZ auch die automatische Filterkaffeemaschine BRAVILOR-pico. Trotz den bescheidenen Aussenmassen leistet diese Karaffenmaschine Erstaunliches und ist die ideale Lösung für Offices und kleinere Kantinen. Dank Herstellung in Gross-Serien kann dieser Apparat zu einem äusserst vorteilhaften Preis angeboten werden.

Was zeigen Berndorf und Vertretungen?

Preisbewusste Besucher der IGEHO 77 werden am Stand von Berndorf Luzern (Halle 24, Stand 341) eine wahre Fundgrube von neuen Ideen und Produkten entdecken. Als Krönung der bereits in Gastronomie und Kollektivhaushaltungen erfolgreichen System-Bestecke präsentiert Berndorf neu das «inkonsequente» System-Bestecke ROYAL BAGUETTE sowie verschiedene neue AIRLINE System-Bestecke.

Zukunftorientierte Einkaufsprofis lassen sich die «Inkonsequenz» der Berndorf System-Bestecke am Stand durch die Berndorf-Spezialisten erklären.

Als Generalvertreter der Porzellanfabrik Gebr. Bauscher präsentiert Berndorf ein Riesenprogramm an Hotelgeschirren und Dekors.

Die 24 Hotelglas-Serien von LIBBEY, Owens Illinois, USA, dem grössten Hotelglas-Hersteller der Welt, werden zum ersten Mal bei Berndorf Luzern ausgestellt.

Die neuen Speiseaufbereitungs-, Verteil- und Warmhalte-Systeme für das Gastgewerbe und die Kollektivhaushaltungen von Berndorf werden auch dieses Jahr wiederum auf grosses Interesse stossen.