

# Der Markt empfiehlt...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **49 (1978)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Der Markt empfiehlt...

## Die süssen Verführer aus Steinach

Die Hügli Nahrungsmittel AG in Steinach, bei Grossverbrauchern bestens bekannt, steigt ins Dessertgeschäft. Eingeführt werden vorerst vier Grundprodukte, die in Kombination mit Konserven- oder Saisonfrüchten usw. ein reichhaltiges Dessertprogramm erlauben.

### Schlagcrème mit Wasser anrührbar!

- Unabhängig von Milchfrischprodukten (kein Verlust). Die benötigte Menge ist jederzeit in kaltem Wasser anrührbar und in 3—4 Minuten im Rührwerk aufgeschlagen.
- Kein Ueberschlagen möglich, hervorragende Standfestigkeit.
- Lässt sich tiefkühlen und nach dem Auftauen wieder normal aufschlagen.

**Mousse** in den Aromen Vanille, Schokolade, Caramel, Mocca, Zitrone und Diplomat.

- Unabhängig von Milchfrischprodukten, da sie schnell und problemlos in kaltem Wasser angerührt wird.
- Standfest und fruchtsäurebeständig.
- Lässt sich beliebig mit Früchten, Toppings und Aromen kombinieren und verfeinern.
- Zartschmelzend und luftig, mit abgerundeten Aromen.

### Vanille-Softice

- Unabhängig von Milchfrischprodukten, da es in kaltem Wasser angerührt wird.
- Kombinierbar mit allen Arten von Aromen, wie Fruchtmark, Topping, Spirituosen usw.

- Lässt sich mit Rahm, Kaffeerahm, Kondensmilch oder Hügli-Schlagcrème verfeinern.
- Kann auch in der normalen Glacémaschine verarbeitet werden.

**Topping** in den Aromen Erdbeer, Himbeer, Mocca, Caramel, Schokolade, Aprikose, Orange-Brandy.

- Zum Beimischen, Aromatisieren, Verfeinern und Ueberziehen von Crèmes, Mousses, Softice, Glacés usw. Zum Beispiel: Schokolade-Topping warm für Coupe Dänemark, Belle Helène, Himbeer-Topping für Pfirsich Melba, Mocca-Topping für Eiscafé, Caramel-Topping für Crème Caramel usw.

Neben diesen getesteten und einwandfreien Dessertprodukten bietet Hügli aber auch noch **Gratiservice**, allem voran die gluschtig gestaltete Dessertkarte, die zusammen mit farbigen Dessertvorschlägen zum Ausschicken abgegeben wird. Zudem stehen Interessenten Gratismuster zum Ausprobieren und «Gaumentesten» zur Verfügung.  
**Hügli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach**  
**Tel. 071 46 39 11**

## Was tun gegen das Uebergewicht?

Ein Grossteil der Bevölkerung leidet bekanntlich an Uebergewicht. In der Bundesrepublik Deutschland ist es etwa die Hälfte, in der Schweiz sieht es nicht viel besser aus. Die Zahl der durch Uebergewicht begünstigten oder sogar ausgelösten Krankheiten ist gross.

Einen Beitrag zur Lösung dieses Problems leistet die Firma SAIS. Sie hat einen kalorienarmen Brotaufstrich entwickelt, der im Vergleich zu Butter und Margarine nur 50 Prozent Kalorien aufweist: Planta minus Calories.

Die Gäste, Patienten, Heiminsassen usw. haben die Möglichkeit, kalorienärmer zu essen und gleichzeitig — was ebenfalls wichtig ist — geschmacklich ein wunderbar frisches, rein pflanzliches Produkt zu wählen. Planta minus Calories bietet auch eine wertvolle Hilfe im Rahmen eines sinnvollen Programms für verringerte Kalorienaufnahme und eignet sich ideal als Brotaufstrich bei kalorienreduzierten Menüs. Planta minus Calories gibt es in 18-g-Bechern. Damit können Sie das Produkt appetitlich und sauber servieren. Ein Karton enthält 100 Portionen-Becher. Eine Frischekontrolle wird durch das auf dem Karton aufgedruck-

te Datum garantiert. Planta minus Calories hat noch einen weiteren Vorteil: Der kalorienarme Brotaufstrich ist auch direkt aus dem Kühlschrank, wo er aufbewahrt werden soll, gut streichbar.

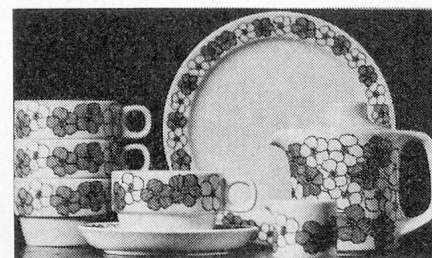
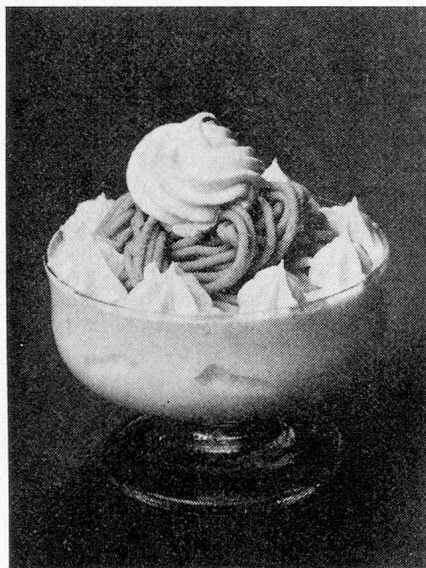
### MUBA-Standbeschreibung:

**Berndorf Luzern AG**  
**Bestecke**  
**Gebrüder Bauscher**  
**Hotelporzellan**  
**Libbey, Owens Illinois USA**  
**Hotelgläser**

### MUBA Halle 19, Stand 441

Zukunftsorientierte aus dem Gastgewerbe und den Kollektivhaushaltungen haben an der MUBA die Gelegenheit, sich über die Vorteile der weltbekanntesten Berndorf-System-Bestecke, das Berndorf-Bauscher-Hotelporzellan und die Libbey-Hotelgläser aus den USA mit der dreimal längeren Lebensdauer orientieren zu lassen.

Sich vor dem Kauf eine Uebersicht verschaffen und Vergleiche anzustellen, lohnt sich! Denn heute werden doch allzuoft «Billig-Preis»-Artikel und Rabatte, anstatt den «Preis werte» Bestecke, Porzellane und Gläser eingekauft. Berndorf ist der Meinung, dass das Billigste das Teuerste werden kann, nämlich dann, wenn es nicht den gestellten Anforderungen und Bedürfnissen entspricht. Die «Berndorfer»-Aussendienstleute kommen aus dem Gastgewerbe und kennen somit die echten Probleme. Und deshalb verkaufen sie nicht nur Produkte, sondern bieten vor dem Kauf einen wichtigen Service: die Fachberatung. Dadurch wird ein Kauf bei Berndorf immer «preiswert».



Berndorf-Bauscher-Hotelporzellan, eine Klasse für sich. Auf 24 Hotelgeschirrserien führt Bauscher 26 962 Dekore. Das sind wohl 26 961 Möglichkeiten mehr, als man möglicherweise kaufen wird.