

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

Band: 51 (1980)

Heft: 4

Rubrik: MUBA 1980 : Standbesprechungen

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: 15.10.2024

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

Schweizer Mustermesse Basel

Botschaft des Bundespräsidenten zur Schweizer Mustermesse Basel 1980

Die Rezession, die uns vor fünf Jahren getroffen hat, war unausweichlich und, bis zu einem gewissen Grad, auch lebensnotwendig. Unsere überhitzte Wirtschaft war von starken Inflationserscheinungen gekennzeichnet und beinahe ein Drittel der aktiven Bevölkerung bestand aus Gastarbeitern. Der Konjunkturrückgang war dennoch für den Wirtschaftskreislauf und für die Bundesfinanzen hart, ist doch das Bruttosozialprodukt in einem Jahr um 8 Prozent gesunken.

Wir haben diese Krise überwunden. Freilich — doch dies war auch nicht zu wünschen — haben wir die Wachstumsquoten der frühen siebziger Jahre nicht mehr erreicht. Unsere Wirtschaft hat einen ruhigeren Rhythmus angenommen, mit einer auf 0,4 Prozent der aktiven Bevölkerung reduzierten Arbeitslosenquote bei mehr als 600 000 Gastarbeitern — in Europa, im Verhältnis zur Bevölkerung, eine Rekordzahl — und mit einer, trotz der Höhe unseres Frankens, anhaltend befriedigenden Exportrate.

Diese, im europäischen Zusammenspiel günstige Stellung, haben wir vier Faktoren zu verdanken:

1. Einer mässigen Binneninflation und relativ stabilen Preisen.
2. Der vernünftigen Absprache zwischen den Sozialpartnern und einer gerechten Entlohnung.
3. Der geldpolitischen Planung, welche unsere Lage durch eine freizügige und günstige Kreditschöpfung unterstützt und damit sowohl die Binnenwirtschaft als auch die Aussenwirtschaft fördert.
4. Der Anpassungsfähigkeit unserer Industrie, welche durch den freien Lauf der eigenen Initiative besser ermutigt wird als durch staatliche Eingriffe.

Jedes Jahr wieder zeigt die MUBA diese strukturelle Beweglichkeit unserer Industrie, ihren Ideenreichtum, welcher zu Neuentwicklungen und Diversifikationen führt. Diese Vitalität wird, in der Ungewissheit unserer Zeit, bei der Labilität unserer Währung, den politischen Spannungen und der Energiekrise, zu einem für die Wirtschaft besonders wichtigen und zukunfts-trächtigen Faktor. Die MUBA soll dafür beglückwünscht und ihre Entwicklung unterstützt werden.

G. A. Chevallaz

Siebzehn Sonderschauen an der 64. Schweizer Mustermesse 1980

Die 64. Schweizer Mustermesse wird vom 19. bis 28. April 1980 ihren Besuchern auch diesmal praktisch in jeder Halle etwas Besonderes anbieten können. Genau 17 Sonderschauen sind es, wozu erst noch die 11 Präsentationen von Handelspartnerländern der Schweiz kommen.

Halle 7 wird mit «**Sonnenenergie und Alternativen**» einmal mehr Informationen über ein Gebiet liefern, in welchem die Schweizer Mustermesse — ohne unbescheiden sein zu wollen — Pionierarbeit im Bereich der Aufklärung geleistet hat. **Halle 8** beherbergt den umfangreichen **Dienstleistungssektor**, die **Schweizerische Verkehrszentrale** mit einer **Ausstellung der besten Kinderzeichnungen** aus einem Zeichen- und Malwettbewerb, die **Erfinderschau** mit internationaler Beteiligung sowie den Sektor **Tourismus**, in welchem sich Bahnen, Fluggesellschaften, ferner in- und ausländische Verkehrs- und Reisebüros präsentieren. Die ganze **Halle 9** umfasst wiederum die **Holzmesse der LIGNUM**, die diesmal unter dem Motto «**Is Schwiizer Huus ghöört Holz**» steht. Erstmals an einer Frühjahrsmesse findet man in **Halle 10** einen **AHV-Informationsstand**.

Ebenfalls in dieser Halle sowie in **Halle 14** sind die **Sonderschauen der Frauen** untergebracht. Unter dem schlichten Motto «**à propos Frauen**» soll aufgezeigt werden, wie vielfältig sich die verschiedenen Frauenorganisationen und -verbände unseres Landes darstellen und welche grosse und wertvolle Tätigkeit sie im Dienste der Allgemeinheit entfalten. Im an die Halle 10 anschliessenden **Rundhof** stellt sich die **Schweizerische Entwicklungshilfe im Ausland** vor. In **Halle 11** sind die besten Arbeiten des alljährlichen Wettbewerbs **Schweizer Jugend forscht** sowie der **Briefmarkensalon «Mubaphil 80»** zu finden. **Halle 13** beherbergt die beliebte **Bücherschau** sowie die nicht weniger anziehende Präsentation «**Gestaltendes Handwerk**». Höhepunkt für alle Modebewussten wird einmal mehr die «**Création**» in **Halle 14** sein, an der mehrmals täglich eine exklusive Modeschau über die Bühne gehen wird. Bereits traditioneller Ort der Besinnlichkeit ist der «**Raum der Kirchen**» in **Halle 23**. Die **Altbau-Renovation «PRO RENOVA»** in der gleichen Halle dürfte angesichts des wachsenden Bewusstseins, alte Bausubstanz zu schützen, aktueller sein denn je. Wer schliesslich wissen möchte, wie

ein Radiostudio funktioniert, hat im **Messestudio Radio DRS (Halle 26)** Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen bzw. die Mikrofone zu werfen. Auch für die Sonderschauen gilt das allgemeine Motto der diesjährigen Frühjahrsmesse «**Farbige Schweiz — lebendige Schweiz**».

MUBA 1980

Standbesprechungen

Berndorf Luzern AG Littau

Halle 19, Stand 441

Kein Zweifel — an der MUBA werden dieses Jahr wiederum viele Weichen gestellt beim Einkauf von Besteck, Porzellan, Glas, Tischzubehör und den Speiserverteil-Systemen. Mit den Berndorf-Collectionen fährt man immer «**First Class**». Besuchen Sie den Berndorf-Stand an der MUBA — Sie werden dort mit einem grossen Strauss von Ideen, Anregungen und natürlich vielen Produkten erwartet.

Das «Thermocater-System» oder Essen auf Rädern

An der IGEHO 1979 stellte Berndorf erstmals das neue Thermocater-System vor und konnte einen grossen Erfolg verbuchen. Mit Thermocater können einzeln proportionierte, warme Menüs problemlos serviert werden. Dieses System ist vor allem für die Verpflegung von älteren Menschen gedacht, die statt in einem Heim in ihrem eigenen Haus täglich mindestens eine warme Mahlzeit einnehmen können. Diese Einrichtung ist in Dänemark schon längst zur Selbstverständlichkeit geworden. Im Ausland ist Thermocater bereits in grossen Stückzahlen und mit viel Erfolg in der Praxis eingesetzt.

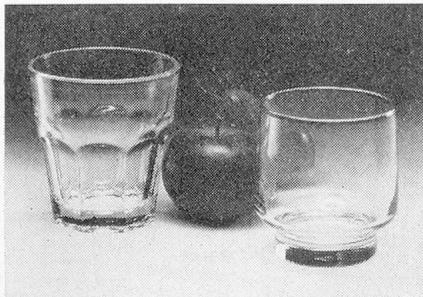


«Thermocater» Verpflegungs-System von Berndorf Luzern

Das Libbey-Glas «Duratuff» von Owens-Illinois, USA

«Duratuff» heisst auf Deutsch übersetzt: dauerhaft und stark. Diese neue Glas-Generation ist praktisch unzerbrechlich und falls es doch einmal

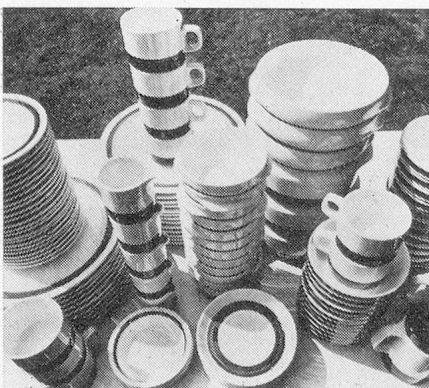
Scherben geben sollte, dann nur zwei bis drei und nicht wie üblich, einen ganzen Berg. Vorerst in Form eines Veltliner-Bechers lieferbar, 2 dl eichbar, gut zum Stapeln. Duratuff dürfte leicht seinen Weg machen, indem es die Linie des satt-gesehenen Stapelbechers in wohlthuender Weise ablöst. Libbey-Gläser aus Amerika sprengen den üblichen Rahmen dank der Originalität und Stabilität — vor allem, weil sie Ihr Glasbudget schonen. Sie bewähren sich in der Spülmaschine und sind bescheiden im Preis.



«Duratuff» die dauerhaften und starken Gläser von Libbey — bei Berndorf Luzern

Gastronomieporzellan von der Porzellanfabrik Gebr. Bauscher, Weiden, für höchste Anforderungen im Spital und Heim

Bauscher ist die einzige Porzellanmanufaktur, die seit hundert Jahren nur Gastronomieporzellan herstellt. Die vielen verschiedenen multifunktionalen Stapelgeschirr-Serien haben sich millionenfach auf der ganzen Welt in Spitälern und Heimen bewährt. Die grosse Auswahl an schönen und modernen Dekoren ermöglicht es zudem, in jedem Kollektiv-Haushalt auf dem Tisch oder dem Tablett eine individuelle und freundliche Note hervorzuzaubern.



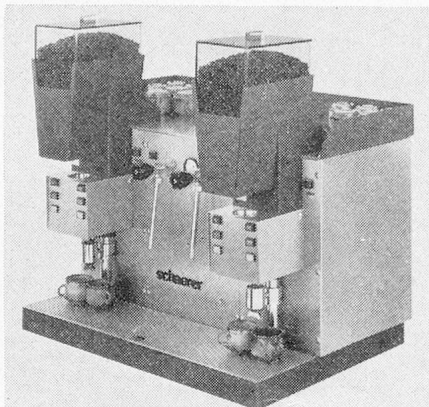
Für höchste Anforderungen im Spital und Heim: Gastronomieporzellan von Gebr. Bauscher

M. Schaerer AG 3084 Wabern-Bern

Halle 23, Stand 531

SCHAERER präsentiert wiederum ein komplettes Programm von Hochleistungs-Espresso-Kaffeemaschinen. Das bewährte Modul-System gewährleistet eine optimale Anpassung der Maschine

an die Betriebsverhältnisse. Die Kaffeeauswertung ist auch bei Dauerbetrieb erstklassig. Das moderne, gefällige Aussehen der Maschine macht sie zum Schmuckstück jeder Buffet-Anlage. Die sehr geringen Aussenmasse bedeuten zusätzlichen freien Platz am Buffet. Neu ist die individuelle Pulverdosisierung für jede Zubereitungsart (Kaffee crème, Espresso usw.). Das Modell Mini ist eine ausgereifte halbautomatische SCHAERER-Kaffeemaschine mit einer Stundenkapazität von 120 bis 150 Tassen. Sie kostet weniger als Sie denken: Fr. 6900.—.



Das neue Verkaufsprogramm von Filterkaffeemaschinen SCHAERER-GROUARD vervollständigt unsere Produktpalette in idealer Weise. Preisgünstige Modelle für folgende Kaffeemengen stehen zur Verfügung: 5, 10, 25, 2 x 10, 2 x 25 Liter. Die robusten, zuverlässigen und formschönen Maschinen gelangen zum Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Spitäler, Alters- und Pflegeheimen) sowie im Gastgewerbe (Saal- und Bankettservice, Bergrestaurants usw.).

Der Kundendienst ist voll ausgebaut: Service-Stellen in der ganzen Schweiz sorgen für den einwandfreien Unterhalt unserer Produkte.

Kommen Sie an unserem Stand vorbei und geniessen Sie eine Tasse herrlichen Kaffee aus der SCHAERER-Maschine!

Rotor AG, 3138 Uetendorf

Halle 23, Stand 883

An ihrem Stand 883 in Halle 23 zeigt die Rotor AG eine Auswahl quer durch ihr reichhaltiges Programm an Küchenmaschinen für das Gastgewerbe, Spitäler, Heime usw.

Der Standmixer ROTOR GASTRONOM mit seinem robusten und leistungsstarken 750-W-Dauerbetriebsmotor hat einen Mixbecher von 4 Liter Inhalt. Der Motor lässt sich dank der eingebauten Elektronik stufenlos zwischen 500 und 16 000 U/min. regulieren. Dank den verschiedenen Zusatzgeräten kann der ROTOR GASTRONOM zu einer leistungsfähigen und vielseitigen, aber sehr platzsparenden Kombi-Küchenmaschine ausgebaut werden.

Die Planeten-Rühr- und Knetmaschinen der Modellreihe WR mit Kessel-

größen von 20 bis 150 l besitzen ein stufenlos verstellbares Getriebe, womit die Geschwindigkeit ideal der Konsistenz der Masse angepasst werden kann. Die Maschinen sind zudem mit einer Ansteckkupplung zum Anbau verschiedenster Zusatzgeräte versehen.

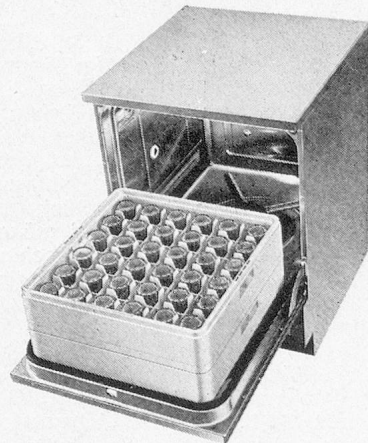
Die ROTOR-Schälmaschinen sind vollständig aus Chromstahl gefertigt und mit Nirosto-Schäl scheiben ausgerüstet. Dadurch wird eine schonende, glatte und saubere Schälung gewährleistet. Durch Einsetzen eines Schleuderkorbes lassen sich die Schälmaschinen in wenigen Augenblicken in eine Salat-zentrifuge umwandeln.

Als Weltneuheit zeigt die Rotor AG an ihrem Stand den ROTOR VITAMAT, eine gewerbliche Entsaftungsmaschine für grosse Leistung und Beanspruchung, mit kontinuierlichem Tresterauswurf. Die Stundenleistung beträgt bis zu 150 kg Früchte und Gemüse. Der ROTOR VITAMAT eignet sich besonders für den Einsatz in Spitälern, Kliniken, vegetarischen Restaurants, Saftbuden usw.

HOBART (SWISS) AG 8105 Regensdorf

Halle 23, Stand 651

Auch dieses Jahr kann HOBART an ihrem Stand interessante Neuigkeiten präsentieren. Im Sektor Geschirrwashmaschinen sehen Sie die neue WM-2, eine Gläserspülmaschine, die viele Vorteile aufweist und sich durch ihre robuste und doch einfache funktions-sichere Konstruktion auszeichnet. HOBART hat aus dem allgemeinen Wunsch, Energie zu sparen die Konsequenzen gezogen und entwickelte auch für die Durchlaufmodelle ein Energiesparpaket, das viel effizienter arbeitet, als die herkömmlichen Systeme es tun konnten. Das Modell AM-12E — welches als Durchschub-, Frontlade- oder Eck-Modell erhältlich ist, vereint einfache Bedienung, fortschrittliche Technik und solide Verarbeitung. Mit einer Leistung von 960 Tellern oder 2160 Gläser in der Stunde weist dieses Modell ein günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis auf. Erwähnen möchten wir noch die BARAID, das kleine Modell, das besonders in Cafeterias und Bars beliebt ist, da das



Kleinformat eine Platzierung auf oder unter ja selbst in der Theke erlaubt. Das lästige Spülen von Kasserollen, Töpfen und Arbeitsgeschirr übernimmt mit grosser Gründlichkeit, dank den vier rotierenden Wascharmen, das Modell GF-120, das trotz seiner Hochleistung energiefreundlich ist und somit die Betriebskosten auf ein Minimum herunterdrückt.

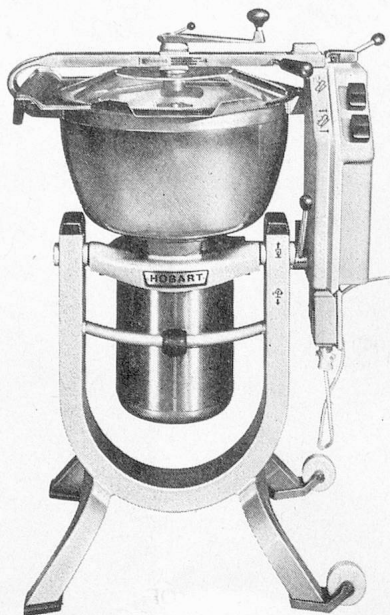
Bei den Küchenmaschinen hat sich die Pionierleistung von HOBART auf dem Gebiet der Trockendampf-Schnellkocher gelohnt. Immer mehr Gastronomen geben der HOBART den Vorzug, da die Leistungen in jeder Hinsicht dem Benutzer Vorteile bringen. Eine Auswahl von sechs Modellen gibt dem Klein-, Mittel- und Grossbetrieb dieselben Möglichkeiten, um durch den Trockendampf-Schnellkocher eine reiche «à-la-carte»-Auswahl mit raschem Service und ohne Mehrkosten zu offerieren, Ersparnisse erzielen, indem immer die richtige Menge vorbereitet wird, durch schmackhafte Gerichte Kunden verwöhnen und abwechslungsreiche Diätkost anbieten. Die laufenden Vorführungen am Stand werden auch die Skeptiker überraschen und derjenige, der rechnen kann, wird verblüfft sein, denn es wurde ausgerechnet, dass man mit dem HOBART-Trockendampf-Schnellkocher gegenüber der konventionellen Kochmethode in einem Restaurant von mittlerer Grösse über 60 Franken im Tag an Wasser, Strom und Arbeitszeit einspart.

Uebrigens haben wir uns über den Einsatz dieses Gerätes in Spitälern und Heimen erkundigt und folgende unvollständige Benutzer-Liste erhalten:

Alterswohnheim am Wildbach, Wetzikon
 Altersheim Ebnet, Herisau
 Alterswohnheim Riesbach, Heimberg
 Altersheim Schlössli, Pieterlen
 Maison de Loex, Onex
 Kantonsspital Genf
 Bezirksspital Sta. Maria, Visp
 Altersheim Lengnau, Lengnau AG

Der «Clou» am Stand ist zweifellos der neue Cutter-Mixer, welcher schneidet, mischt und knetet in Sekunden, wobei Sie eine laufende Kontrolle haben, denn der durchsichtige Deckel erlaubt es Ihnen, den Stand der Lebensmittel-Verarbeitung laufend zu beobachten. Es ist bestimmt keine Uebertreibung, wenn man hier von «Blitz» redet, wenn man weiss, dass das HOBART-Modell HCM 450 in einer halben Minute 8 bis 16 kg Spinat hackt, in drei Minuten über 10 kg Pizzateig verarbeitet usw. Diese Leistungen sind durch die Verwendung von zwei verschiedenen Messern möglich. Messer und Schaft sind aus Chromnickelstahl und aus einem Stück gefertigt, was ein perfektes und müheloses Reinigen in der Waschmaschine ermöglicht. Die optimale Geschwindigkeit von 1000 U/Min. sichert bei schonender Behandlung der Lebensmittel die beste Produktivität. Dieser neue HOBART-Küchenhelfer wird in Pizzerias, Bäckereien, Konditoreien, Restaurants, GV-Küchen und Metzgereien mit Erfolg eingesetzt.

Die bewährten HOBART-Universal-Rührwerke mit Ansatzgeräten für Gemüseschneider, Fleischwolf usw. machen aus diesen überaus soliden Maschinen einen unentbehrlichen Helfer in der Küche.



Ebenfalls ausgestellt ist die moderne, praktische Aufschnittmaschine mit abnehmbarer Ablageplatte und schrägliegender Schlitze. Ob fett, ob heiss, ob voller Saft, dieses Modell schneidet alles. Daneben sehen Sie den Steakmaster und die Kartoffelschälmaschine, die nicht nur viel Zeit einspart, sondern auch viel Ware, welche sonst in den Kehrichtkessel wandert.

Ein Besuch lohnt sich, denn HOBART weiss, was Köche wünschen!

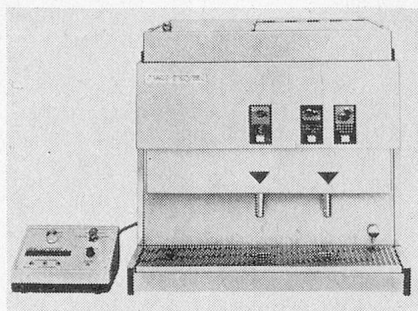
HGZ Maschinenbau AG

8046 Zürich

Halle 23, Stand 731
 Die Firma HGZ-Maschinenbau AG zeigt an der diesjährigen MUBA das komplette **rex-royal-Modul-Programm**. Dieses durchdachte System beinhaltet alle Varianten moderner und wirtschaftlicher Kaffeezubereitung, so zum Beispiel:

Die rex-royal-FILTRAMAT

die einzige vollautomatische, programmierbare Schweizer Filterkaffeemaschine mit der grossen Leistungs-



Filtermat, Modell RV1/F

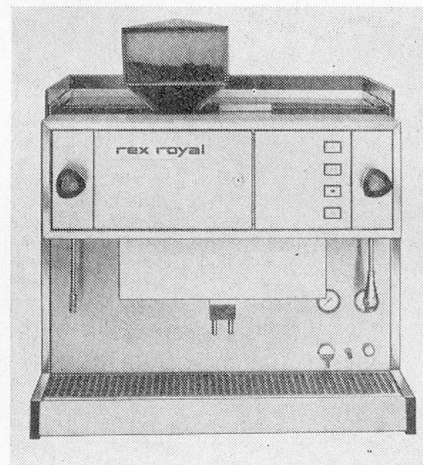
elastizität von 1,5 bis 60 Liter Kaffee stündlich (+ 30 l Teewasser) wird mit ausgezeichneten Referenzen im Mittelpunkt des gesamten HGZ-Angebotes gezeigt. Die erfreuliche Exportentwicklung hat dieser technisch hochstehenden Anlage auch im Ausland einen guten Namen verschafft.

Die rex-royal-Supermatic

die schnellste, vollautomatische Expressmaschine mit einer Tassenleistung von 240 bis 300 Tassen stündlich.

Die rex-royal-Supermondo

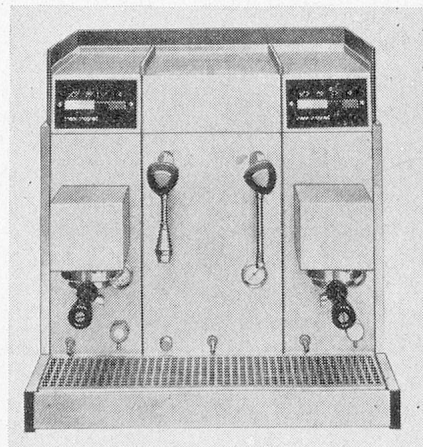
ein Expressvollautomat mit einer stündlichen Tassenleistung von 160 bis 220 Tassen. Die einfache und servicefreundliche Konzeption hat in den letzten drei Jahren im Gastgewerbe grossen Anklang gefunden.



Supermondo, Modell RV1/D

Aber auch das konventionelle Expresskaffee-Modul

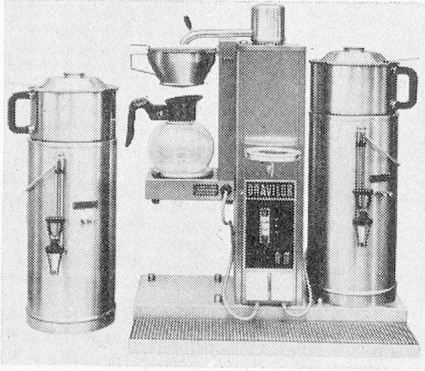
mit Drucktastenwahl und integrierter Drucksteigerungspumpe gewinnt immer mehr Freunde und kann, wie alle Module (Karaffen-, Behälter- oder Milcherhitzer-Modul usw.) in unbeschränkter Kombination für jeden Bedarf zur massgeschneiderten Kaffeeanlage zusammengestellt werden.



Varimat E, Modell RV3/EWE

Die Tradition des Hauses — die Konsequenz zur Frischwasserbrüfung — wird aber nicht nur im rex-royal-Programm eingehalten. Auch die einfache

chen und wirtschaftlichen BRAVILOR-Container-Brühanlagen mit Containern von 5 bis 40 Liter.



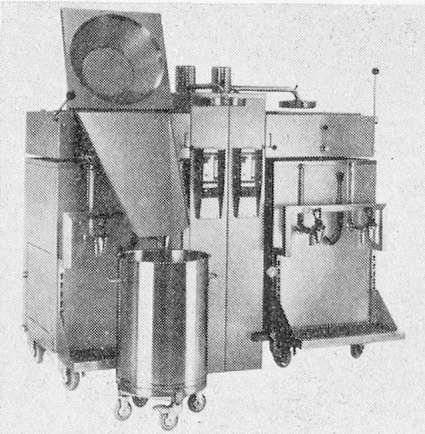
Modell B5

Oder die Grosskaffeeanlagen mit Behältern von 20 bis 100 Litern, arbeiten mit dem seit Jahrzehnten bewährten Frischwasser-Brühsystem.



HGZ-Grossanlage

Neu ist bei HGZ die **Grosscontainer-Brühstation** mit welcher der Kaffee direkt in 2 x 40 oder 2 x 70 Liter Containerwagen gebrüht werden kann. Die Containerwagen können mit automatischen Zapfstellen für die dosierte Portionierung, zum Beispiel bei Speiseverteilanlagen, ausgerüstet werden.



Grosscontainer-Anlage

Die HGZ zeigt also an der MUBA ein sehenswertes Programm, das sämtliche Ansprüche und Bedürfnisse erfüllt, welche an einen modernen und zweckmässigen Kaffeeausschank gestellt werden können.

Ein Besuch lohnt sich. Ausgewiesene Fachleute, welche seit Jahren täglich mit den Problemen der Kaffeezubereitung konfrontiert werden, geben kompetente Auskünfte ohne jegliche Verpflichtung für den Besucher.

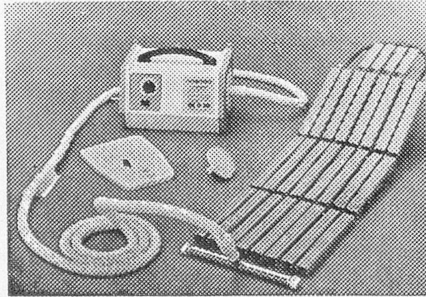
Baumann-Beltron 9527 Niederhelfenschwil

Halle 26, Stand 553

«Das Kurbad in der Badewanne» Luftsprudelbaden — das ganze Jahr

In immer stärkerem Masse werden in Kliniken, Heimen, Sanatorien — teilweise parallel zu der rein medizinischen Badeausstattung — die THERMOFONTE-Sprudelmassageanwendungen in der normalen Badewanne durchgeführt. Vielfach hält sich auch das überforderte Pflegepersonal durch regelmässige THERMOFONTE-Sprudelbadanwendungen fit und leistungsfähig. Die einfache Anwendung des THERMOFONTE und seine hervorragende Wirkung hat dazu beigetragen, dass auch in annähernd 10 000 Schweizer Familien das «Kurbad daheim» vorhanden ist. Erfahrungsberichte von leitenden Aerzten, sowohl in Kinderheimen als auch in Kliniken, bestätigen die wohltuende und ausgleichende Wirkung der Sprudelmassagebäder mit «THERMOFONTE» zur Beruhigung, Entspannung und Regeneration.

Das Sprudelbad mit dem «echten THERMOFONTE» bewirkt — unter Ausnützung der Naturkräfte



Wasser — Luft — Wärme

eine auf den ganzen Körper einwirkende Körpermassage durch Millionen feiner Sprudelblasen, die unter den günstigen Druckverhältnissen des Badewassers die Körperfläche während der ganzen Badedauer intensiv massieren und die erweiterten Hautporen mit sauerstoffhaltiger Luft versorgen. Luftsprudelbäder dienen in erster Linie zur Anregung und Kräftigung für Herz- und Blutgefässe

- Unterstützung und Belebung des Blutkreislaufes
- Beruhigung und Entspannung sowie Erhöhung der Konzentrationsfähigkeit
- Entspannung der Nerven und Vorsorge gegen Stress

— in Verbindung mit entsprechenden Kräuterzusätzen (aus Apotheke und Drogerie) Vorsorge gegen Rheuma und zur Stärkung der Bandscheibe.

Die heutige bewegungsarme Zeit zwingt uns — um fit und frisch zu bleiben und um dem vorzeitigen Altern vorzubeugen —, etwas für unsere eigene Gesundheitspflege zu tun. Die besten Gesundheitshelfer sind die Kräfte der Natur. Das «echte THERMOFONTE»-Sprudelmassagebad ist der geeignete Mittler zur Ausnützung dieser herrlichen Naturkräfte. Positiv denkende Menschen — die selbst etwas zur Erhaltung von Gesundheit und Fitness tun möchten — geniessen regelmässig daheim Sprudelbäder mit dem «echten THERMOFONTE» (seit 20 Jahren bewährt — stets verbessert und vervollkommen).

Mit dem neuen THERMOFONTE Modell Super 80 kann gleichzeitig beim Sprudelbad auch die Lokalsprudeldüse zur Besprudelung einzelner Körperteile angewendet werden.

Bertschinger Handels AG CH - 5600 Lenzburg 1

Halle 23, Stand 831

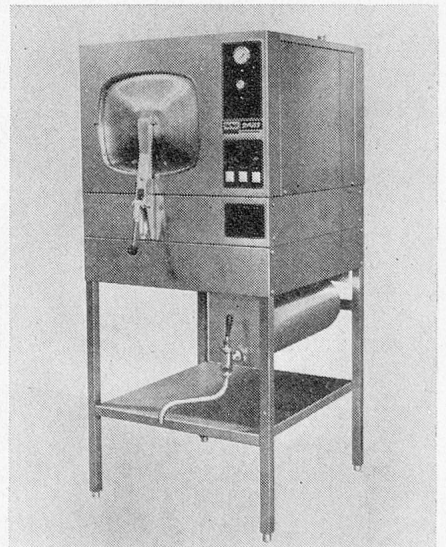
Ein Stück ofenfrisches, knuspriges Bauernbrot gefällig?

Auch heuer backen wir wieder in unserem beliebten und bewährten Brotbackofen BB 50 und zeigen das grösere Modell BB 100. Interessenten aus dem Gastgewerbe entdecken bei uns die wirklich leistungsfähigen Pizza-Backöfen KADETT und MAJOR, werden aber am Stand auch unsere Heissluft-Umwälzöfen, Kippkessel und -bratpfannen sowie unsere praktischen Grossréchauds besichtigen können.

Ganz besonders freuen wir uns darauf, Ihnen unser

MLB-VENUS-Koch-, Servier-, und Warmhaltegeschirr

demonstrieren zu dürfen. Sie werden es bald erkennen: Die gebauchte Form der Kasserollen ist nicht nur



hübsch, sondern auch überaus praktisch. Wir demonstrieren Ihnen gerne weshalb. Die Griffe bestehen wie die Pfannen aus feinem, oberflächenveredeltem Chromnickelstahl, aus Metall also, und sind deshalb wirklich offenfest. Obwohl aus Metall, sind die Griffe derart geformt und befestigt, dass sie beim Kochen nicht heiss werden.

Der elektrische Wasserkocher AQUA-BOY®, der bei Erreichen des Siedepunktes selbstständig abstellt, hat seine Bewährungsprobe glänzend bestanden. Mit seinem Fassungsvermögen von bis zu 2 Litern, seinem einzigartigen Kipp-schalter, mit dem man nicht nur ein-, sondern auch ausschalten kann, und seinem gut zugänglichen Innenraum ist der gänzlich aus nichtrostendem Chromnickelstahl bestehende Schnellkocher allen eine schöne Nasenlänge voraus.

Die elektrischen MLB-Réchauds, die beliebten mobilen Kleinkochstellen, gehören zu jenen wohl seltenen Elektroapparaten, die trotz täglichem intensivem Gebrauch weder wartungs- noch reparaturanfällig werden. Neu im MLB-Réchaudprogramm sind 2-Plattenkocher und Automatikplattenréchauds. Die echte Automatikplatte spart Strom automatisch! Der aus der Plattenmitte leicht herausragende Fühler tastet ständig die Pfannenbodentemperatur ab und führt nach Bedarf Wärme zu oder schaltet den Heizvorgang ab: Alles automatisch, um die Temperatur auf der einmal (stufenlos) eingestellten Höhe zu halten.

Wärme: Wo, wieviel und wann Sie sie haben wollen — dieses Problem lösen Ihnen die MLB-FAKIR-Heizgeräte. Möchten Sie Ihre Ölheizung generell zurückschalten und nur jenen Wohnräumen noch etwas Wärme zuführen, wann Sie sie brauchen; möchten Sie am Morgen ein mit Niedertarif beheiztes mollig warmes Badezimmer betreten oder erwägen Sie, in den Schlaf- und Kinderzimmern die Zentralheizung abzuschalten und nur dann zu heizen, wenn sich jemand darin aufhält — dann finden Sie das spezifisch für Ihr Anliegen geeignete FAKIR-Heizgerät an unserem Stand.

Im Querschnitt durch unser Haushalt-artikelprogramm entdecken Sie ferner praktische Schlüsselleuchten, zuverlässige Akkutaschenlampen (aufladbar), STELLA-Espressokocher aus Chromnickelstahl, Leitungssuch- und Spannungsprüfgeräte, währschafte Gusskasserollen usw. Und ein Stück ofenfrisches Bauernbrot offerieren wir Ihnen auf jeden Fall gerne.

Aus Industrie und Handel

Grauba AG, Basel

Am 1. Januar 1980 wurde in Basel an der Solothurnerstrasse die Firma Grauba AG, nicht ganz unerwartet, gegrün-

det. Es handelt sich dabei um eine Vertriebs- und Servicefirma für Spital- und Heimeinrichtungen sowie für Reha-bilitationshilfsmittel.

Gordon Grauers ist seit 1963 auf dem Sektor erfolgreich tätig und vielen be-stens bekannt. Er steht heute mit einem spezialisierten, branchenkundigen Team von Mitarbeitern zu Ihrer Verfü-gung mit dem Ziel, Angebots- und Serviceleistungen laufend zu steigern. Es dürfte vor allem die früheren, lang-jährigen Kunden interessieren, dass die Grauba AG das folgende Produktepro-gramm anbietet:

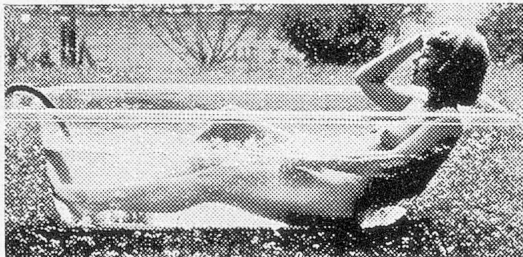
Scan Modul Versorgungs- und Trans-portsystem: Baukastenelemente
Multilift Patientenheber: zum Sitzen und Liegen
Liftbad: Arbeitshöhe verstellbar, mit Dusche- und Desinfektionsausrüstung
Pool-Lift: Bassinheber
Schrägspiegelschränke: verschiedene Modelle
Kurzzeitgebrauchsartikel
Rehabilitationshilfsmittel
Med. Chromstahlartikel

Die Grauba AG freut sich, Ihre Dienste unter folgender Anschrift anzubieten:

Grauba AG, Postfach, 4008 Basel,
Tel. 061 35 26 66

**Berücksichtigen Sie
bei Ihren Einkäufen
die Inserenten**

Kurbaden in der Badewanne



Baumann-Beltron
CH - 9527 Niederhelfenschwil SG
Tel. 073 47 13 03

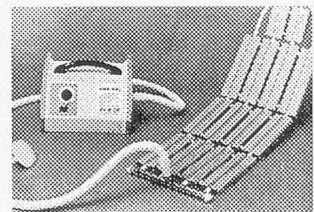
Das **lechte** THERMOFONTE

- gezielt regulierbare **Wirbelsäulenmassage**
- Fein- bis Starksprudel
- Bessere Hautdurchblutung
- intensiviert die Wirkung med. Badezusätze
- seit 20 Jahren bewährt in Heimen für Betagte, Kinder und Behinderte

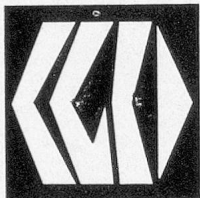
Wir senden Ihnen gerne Unter-lagen und Erfahrungsberichte

Sprudelmassage-Bad

**Wasser
Wärme
Sauerstoff**



MUBA Halle 26, Stand 553



Rudolf Egli AG 6215 Beromünster

Tel. 045 51 17 15
+ 51 17 17

Sargfabrik: Grösstes und reichhaltigstes Programm für alle Ansprüche

Leichenwäsche: Einmalig schön und gut!

Unsere Devise: Optimale Bedienung bei günstigen Preisen

Zu verkaufen für sofort neuere

Kücheneinrichtung

**1 Kippkessel (Therma), 1 Kippbratpfanne (Therma),
2 Spülbecken, 1 Chromstahltisch, 1 Kühlschrank.**

Diverse **Kasten** und diverses **Mobiliar** (Tische, Stühle, **Betten mit Inhalt** usw.)

Sehr günstiger Preis, ideal für Heim oder kleinere Pension für zirka 50 Personen.

Telefon 033 22 34 15