

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 54 (1983)
Heft: 4

Rubrik: MUBA 1983 : 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: 08.01.2025

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

16.-25. April: MUBA 83

Geleitwort von Herrn Bundespräsident Pierre Aubert anlässlich der 67. Mustermesse Basel

Zu den seit einiger Zeit zu beobachtenden gravierenden Veränderungen auf politischem, gesellschaftlichem und wirtschaftlichem Gebiet sind im letzten Jahr der konjunkturelle Rückgang sowie die erhöhte Unsicherheit über die zukünftige technologische Entwicklung getreten. In einer derart durch Instabilitäten gekennzeichneten Umwelt sucht der einzelne Unternehmer vermehrte Orientierungs- und Anhaltspunkte für seine unternehmungspolitischen Entscheide.

Die Messe erfüllt dabei eine unschätzbare Funktion, indem sie als eigentlicher «Basar der Informationen» für eine breite Diffusion der neuesten technologischen Ideen, Innovationen und Entwicklungen sorgt und dadurch den permanenten schöpferischen Erneuerungsprozess der Wirtschaft stimulieren hilft. Dazu trägt auch die Vielfaltigkeit der an der Mustermesse gezeigten Erzeugnisse bei.

Heute stehen wir erst am Anfang einer bedeutsamen technologischen Entwicklung, welche durch den zunehmenden Einsatz der Mikroelektronik und Informatik weite Bereiche unseres Lebens beeinflussen wird. Will sich die schweizerische Wirtschaft auch in Zukunft auf den internationalen Märkten gegen die zunehmende Konkurrenz behaupten und ihre Wett-

bewerbsfähigkeit bewahren, so muss sie die neuen, auf dem Einsatz des Computers basierenden Techniken ebenfalls beherrschen. Dies bedingt jedoch die Aus- und Weiterbildung entsprechenden Fachpersonals. Nur wenn eine breite Streuung des erforderlichen Know-how erreicht wird, können aus den auf dem Basar vorhandenen Informationen in optimalem Ausmass erfolgversprechende Innovationen resultieren.

In der gegenwärtigen konjunkturellen Situation mag es manchem Unternehmer schwerfallen, seine Politik nicht nur defensiv auszurichten, sondern die in seinen Stärken und deren weiterem Ausbau liegenden Chancen wahrzunehmen. Von Entscheiden über die Verstärkung des Human- und Sachkapitals wird das zukünftige Produktionspotential der schweizerischen Wirtschaft in qualitativer und quantitativer Hinsicht abhängen. Indem die Messe Anbieter und Nachfrager zusammenführt, die Leistungen der Produzenten den Bedürfnissen der Konsumenten gegenüberstellt, trägt sie dazu bei, Investitions- und Führungsentscheide auch in die technologische Zukunft zu erleichtern. Jener, der untätig zu lange im Wartesaal sitzt, wird mit dem Zug auch seinen eigenen wirtschaftlichen Erfolg verpassen.

MUBA 1983 Standbesprechungen

HGZ Maschinenbau AG
8046 Zürich 11

Halle 23, Stand 731

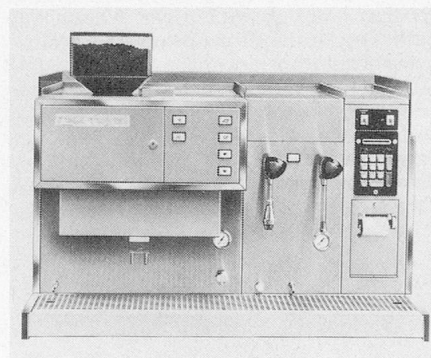
Zum 45. Mal zeigt die HGZ Maschinenbau AG Zürich das vielfältigste Kaffeemaschinen-Fabrikationsprogramm. Kein Hersteller in Europa oder Übersee bietet so viele Alternativen. Hier finden Sie die **Kaffeemaschine nach Mass** für alle Marktsegmente der Gemeinschaftsverpflegung wie das Gastgewerbe, Personal-Restaurants, Spitäler, Heime, Anstalten, Klinik usw.

Als Beispiel seien die **4 vollautomatischen Kaffeemaschinen** erwähnt:

«rex-royal» SUPERMATIC

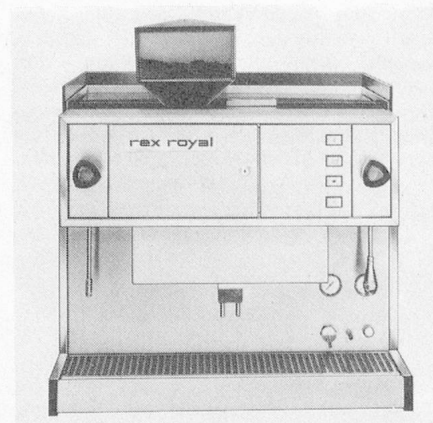
Der Superschnelle mit einer Stundenleistung von 240 bis 300 Tassen. Alle 15 Sekunden wird eine Tasse à 1,5 dl zubereitet.

Neu: Mit Microprozessor!



«rex-royal» SUPERMONDO

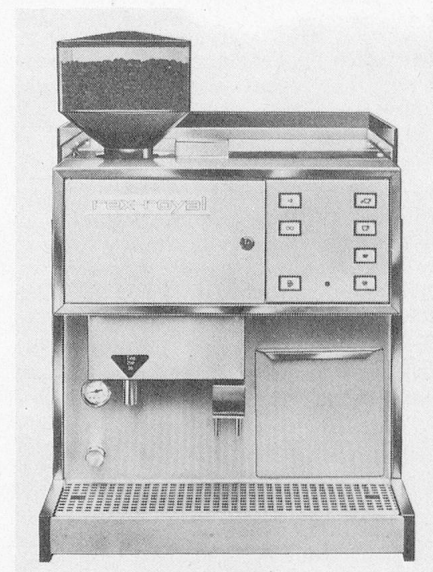
Der Preisgünstige.
Modell RV1/V ab Fr. 11 950.-.
Jede Tasse wird frisch in den Kolben gemahlen.



«rex-royal» SECMATIC

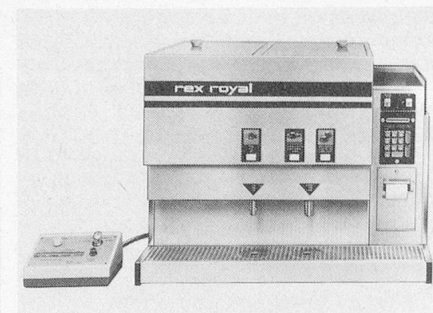
Die Alternative mit Trockenausstoss des Kaffeesatzes in eingebaute Schublade mit automatischer Vollanzeige.

Neu: mit Microprozessor!



«rex-royal» FILTRAMAT

Die vollautomatische Filterkaffeemaschine mit der Leistungselastizität von 1,5 bis 60 Liter Kaffee pro Stunde mit Fernbedienung für die Überwachung und Programmierung. Die ideale Maschine für Selbstbedienungs-Restaurants und Frühstücks-Office.



Alle 4 vorgestellten Typen sind für die Kellner-Selbstbedienung geeignet. Die HGZ bietet ihr eigenes integriertes System «Regimat» an: Volle Elektronik für Ausgabe und Kontrolle von einem Partner und mit eigener Kundendienstorganisation.

Interessenten werden durch ausgewiesene Fachleute, welche täglich mit den Problemen der Kaffeezubereitung konfrontiert werden, sehr gerne beraten – ohne Verpflichtung für den Besucher.

MEIKO-KOBELT AG, Fällanden

Halle 24, Stand 335

1983 – 20 Jahre Kobelt AG – 55 Jahre MEIKO – ein besonderes Jubiläum.

Die Stand-Besucher werden interessante Neuheiten und Technologien finden.

Alle MEIKO-Maschinen zeichnen sich durch niedrige Betriebskosten aus, dank neuesten Spülsystemen, modernsten elektronischen Steuerungen usw.

«Gläserspülmaschinen»

Besonders beachtenswert ist das «Mini-Modell» FR-30 G mit den kleinen Aussensmassen und der grossen Leistung. Diese Maschine ist so konzipiert, dass sie sowohl als Einbaumodell als auch als freistehendes Modell Verwendung findet.

Preisgünstige, unterteilte Gläserkörbe mit GN-Schienen, auch für «Bierrugeli», Bierstangen, Kelche usw.

Das Einbaumodell FV-40 NU mit den 50 x 50 cm-Körben weist unten und oben Wasch- und Spülarne auf. Grosse Leistung, leichte Bedienung und Reinigung und günstiger Preis.

«Durchschiebemaschinen»

Das Modell OR 50 H zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit besonders aus. Es wird von oben bedient und weist eine seit über 15 Jahren bewährte hydraulische Hebe- und Senkvorrichtung auf, die das Arbeiten mit dieser Maschine, besonders für weibliches Personal, als sehr angenehm empfinden lässt und keinen störenden Aufbau aufweist.

Zu beachten ist das neue, sehr günstige Modell DV-40, mit einem Anschlusswert von nur 3,6 kW!

Das Durchschiebemodell DV 120 B bietet den Vorteil, dass dank dem robusten 2,7-PS-Pumpenmotor und dem Intensivprogramm auch die unzähligen Küchenutensilien gewaschen werden können. Grössere Betriebe finden die Doppelkorb-Durchschiebemodelle DV 160 und DV 240 mit einer Stundenleistung von zirka 1600 Tellern und Küchenutensilien.

«Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen, Umlaufanlagen»

Neueste Spülsysteme mit zirka 30 % weniger Wasserverbrauch. Bewährte, äusserst wirksame Wärmerückgewinnungssysteme ohne zusätzlichen Wasser- oder Energie-Verbrauch.

Alle diese Grossmaschinen sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte, wie Eckumlenkungen um 90 oder 180 Grad, automatische Eckeinschübe, Rollgleitische, Abstell- und Sortiertische, Einweichrolli für Bestecke, Abfall-Rolli usw., ergänzt werden.

«Behälter- und Küchengeschirrwashautomaten»

Kasserollen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz, alles, was an Grossgebinden aus Bäckereien, Metzgereien, Hotel- und Restaurantküchen usw. anfällt, kann in den Durchschiebemodellen DV 240 B oder DV 260 B oder in den Frontmodellen FV 120 B und FV 240 B (Klapptüren für bequeme Bedienung mit Stosdämpfern versehen) sauber gereinigt und gespült werden.

«MEIKO-Salat- und Gemüsewaschautomat»

Als erfolgreiche und bereits bewährte «Neuheit» finden die Besucher den MEIKO-Salat- und Gemüsewaschautomaten GK 60 mit Frischwasserdusche und integrierter Zentrifuge, zeit- und personalsparend.

Neu: «Hälde-Universalschneidemaschinen»

Wirklich unvergleichbare Vorteile. Hälde – seit über 40 Jahren Erfahrungen auf diesem Spezialgebiet. Ein Demonstrationsfilm von 6 Minuten beweist die Vielfältigkeit dieser leistungsfähigen, robusten Modelle.

J. KOBELT AG, Fällanden
(Tel. 01 825 06 11)

SCHAERER – einfach zuverlässig!

Halle 23, Stand 531

Beim Kauf einer Kaffeemaschine muss alles stimmen:

Hohe Stundenleistung

Wir bieten bis zu 220 Tassen Espresso pro Kolben pro Stunde.

Zuverlässiges Produkt

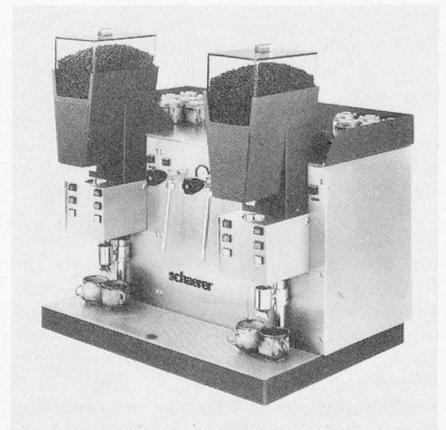
Wir haben grosse Erfahrung im Bau von Kaffeemaschinen. Bewährtes Funktionsprinzip mit moderner Technologie, nach dem Motto: So kompliziert wie nötig!

Erstklassige Kaffeequalität

Spitzenbetriebe im In- und Ausland greifen immer wieder auf unsere Maschinen zurück: Der Schaerer-Kaffee ist einfach besser!

Top Kundendienst

20 eigene Werksmonteure, verteilt auf die ganze Schweiz, betreuen Schaerer-Kaffeemaschinen rund um die Uhr. Unser Kundendienst wird als vorbildlich taxiert.



Das richtige Modell

Das Schaerer-Baukastensystem und unser komplettes Team von Fachberatern sichern Ihnen die richtige Kaffeemaschine zu. Wir sind nicht einfach Hersteller von Maschinen, sondern Spezialisten im Heissgetränkeausschank.

Flexibilität der Systeme

Unsere Maschinen sind problemlos an alle bekannten Abrechnungs- und Kontrollsysteme zuschaltbar: Münzprüfer, Jetonprüfer, Kreditkartenleser, Kontrollsysteme Habimat, Adimat, Hartwall/Technidata, WMF usw. Unsere Soft-Ware-Spezialisten stehen zu Ihrer Verfügung.

Der richtige Preis

Es stimmt: Schaerer-Kaffeemaschinen sind nicht billig! Im Leistungs/Nutzen-Vergleich schneiden sie jedoch gut ab! Echte Langzeitprodukte, welche dem Benutzer während langer Jahre treue Begleiter sind. Für günstige Finanzierungsmöglichkeiten sind wir besorgt. Interessante Rücknahmeangebote machen Ihnen den Einstieg in die SCHAERER-Klasse leicht!

Besuchen Sie uns an der Muba (Halle 23/Stand 531), BEA (Halle 3/Stand 331) oder an der HIGA (Stand 827). Wir freuen uns auf ein Gespräch unter Spezialisten.