

Firmen-Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **64 (1993)**

Heft 10

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

- Wartungsarme Gesamtkonzeption
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- Praktische, pflegeleichte Gleitfische
- Gesamtaufbau rostfreier Edelstahl
- Kompakte Bauweise.

MEIKO «EuroTronic»

MEIKO bietet eine komplett neue Generation von gewerblichen Geschirr- und Gläserspülautomaten. Die wichtigsten Veränderungen dieser neuen Untertisch-Modellserie mit der Bezeichnung «EuroTronic» sind die folgenden:

Ökofilter

Besseres Reinigungsergebnis durch wärmeres und weniger verschmutztes Tankwasser. Schmutzpartikel werden in die in-

tegrierte Schmutzrinne und nicht in den Abfluss geschwemmt. Optimale Energieverwertung durch das integrierte Überlaufsystem. Dabei wird nicht das heisse saubere Wasser der Klärspülung in den Überlauf geleitet, sondern das kühlere und bereits verschmutzte Wasser am Tankboden.

Selbstreinigungsprogramm

Auf Fingertip startet das elektronisch gesteuerte Selbstreinigungsprogramm der Maschine.

Gezogener Tank

Der Tankboden ist nicht geschweisst, sondern tiefgezogen und weist daher keine Schmutzecken auf.

Rundum-Doppelwandigkeit

Einer der leisesten Geschirrspüler seiner Klasse. Geringe Wärmeabstrahlung.

Neuheiten von Uncle Ben's

von hervorragendem Geschmack und Aussehen an der IGEHO 93

Uncle Ben's präsentiert an der IGEHO 93 (Halle 105, Stand D 10) zwei neue Uncle Ben's-Varianten:

- Uncle Ben's TriColoRice: Eine Zusammensetzung aus Langkornreis, ausgesuchtem roten Camargue-Reis und erstklassigem Wildreis.
- Uncle Ben's BiColoRice: Eine Komposition aus Langkornreis und ausgesuchtem roten Camargue-Reis.

Beide Produkte sind erhältlich im 5-Kilo-Sack. Der Camargue- und der Wildreis

sind auf die Kochzeit des Uncle Ben's Langkornreises abgestimmt. Ein weiterer Vorteil ist, dass Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice **portionenweise** der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Kompositionen in ihrer Zusammensetzung konstant bleiben. Uncle Ben's TriColoRice und Uncle Ben's BiColoRice passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in 18 Minuten servicebereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und im Mikrowellengerät.

LIPTON-SAIS Catering, Halle 105, Stand D 32:

Qualität macht sich immer bezahlt

Traditionsgemäss wird auch LIPTON-SAIS Catering an der diesjährigen IGEHO mit einer attraktiven und vielseitigen Produktpalette vertreten sein. Das Standkonzept basiert auf den in ihrer Strategie verfolgten drei Säulen «Convenience», «Entsorgung» und «Service». Die Nahrungsmittelproduzentin bekannter Markenprodukte will dabei aufzeigen, in welcher Form und in welchem Ausmass sie ihre Abnehmer und Kunden mit ihrem fachlichen Know-how und ihren Dienstleistungen unterstützen kann. Im Vordergrund stehen dabei die Zeit- und Kosteneinsparungen und die Bewältigung des Abfallproblems.

Kosten/Nutzen-Rechnung wichtiger denn je

Zeit kostet bekanntlich Geld. Und Zeit spielt auch im Gastgewerbe eine immer bedeutendere Rolle; vorbei sind die Tage, in denen Aufwand und Ertrag weder kalkuliert noch erfasst wurden. Mit Betriebsrechnungen weiss heute auch die

Gastronomie umzugehen. Um so mehr kann LIPTON-SAIS Catering gerade im Bereich «Convenience» all jene Produkte anbieten, die dem Gastwirt und Grossküchenbetreiber die Alltagsarbeit erleichtern helfen. So zum Beispiel die halbfertigen (Escalina-Escaroma) und die fertigen (French, Italien, Gourmet, Premier) Salatdressings, letztere in der praktischen, faltbaren FOLBO-Flasche. Auch die Gelina-Schlagcrème, Calvetta Liaison (Saucenbinder) und der SAIS-Kartoffelstock à la minute reduzieren den Arbeits- und Kostenaufwand in der Küche.

Platz und Abfallgebühren sparen

Um die anstehenden Probleme rund um die Abfallentsorgung hat sich LIPTON-SAIS Catering seit langem schon ernsthafte Gedanken gemacht. Erklärtes Ziel ist es bei der Herstellung ihrer Produkte umweltfreundliche und wiederverwertbare Verpackungen zu verwenden. So bietet das Unter-

nehmen im Catering-Markt seit einiger Zeit ihre breite Palette an Ölen, Fetten und Dressings in den zusammenlegbaren Kartonverpackungen BIBOX mit Schnabelausguss (für flüssige Öle), CABOX (für feste Fette) sowie in der faltbaren Plastik-FOLBO an. Sogar ihr bekanntes Fritiermedium Sais Friture 100 ist neu in der praktischen BIBOX erhältlich.

Active Produktunterstützung

Im Bereich «Service» bietet LIPTON-SAIS Catering ihren Abnehmern fixfertige Konzepte mit Dienstleistungs- und Serviceprodukten an. Für ihren im Markt bestens bekannten Ice-Tea bietet LIPTON-SAIS Catering eine exklusive Dispensing-Maschine an. Neu wird an der diesjährigen IGEHO dem Publikum auch eine Post-Mix Anlage vorgestellt. Für die immer beliebter werdenden Früh-

stückbuffets in der Hotellerie wird zudem eine spezielle, dekorative Präsentationsholzschatel für den Lipton Yellow Label Schwarztee angeboten. Die Kompetenz von LIPTON-SAIS Catering kommt ebenfalls in der Vielzahl von Rezeptsammlungen und Prospekten zum Ausdruck.

Kalkulationsbeispiele

Am Stand D32 (am Aufgang zum Salon Culinaire) animiert ein grosser Rechner die Besucher dazu, eigenhändig Kalkulationsbeispiele durchzurechnen. Diese zeigen auf, dass sich gerade anhand der drei genannten Bereiche Qualität letztlich immer bezahlt macht. Am Stand wird zudem ein attraktiver Wettbewerb durchgeführt und ein Give-Away in Form eines Solarrechners abgegeben.

Firmen-Nachrichten

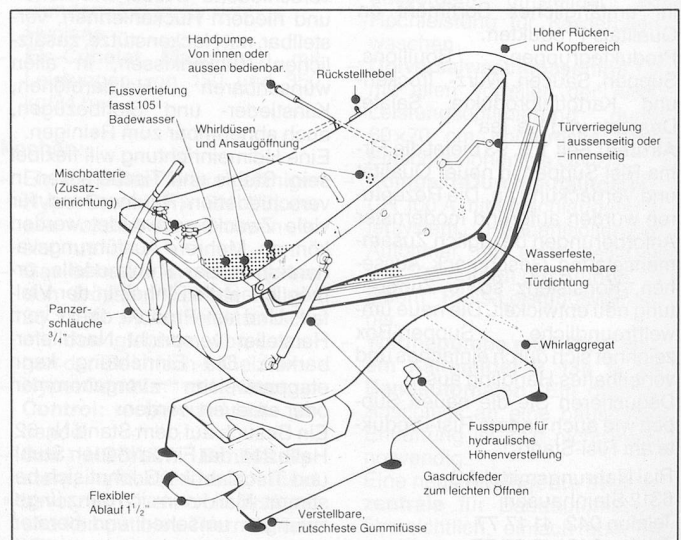
Parker Sitz-, Dusch- und Liegebadewanne

Die Vorteile der **Parker-Badewanne** liegen in ihrer Einmaligkeit und ihrem Bedienungskomfort. Gewährleistung grösstmöglicher Unabhängigkeit des Patienten sowie einfache Zugangsmöglichkeit für Benützer und Personal. Vollbad mit minimaler Wassermenge = Energiesparbad! (105 Liter)

einfachste Handhabung:

- Einfüllen des Wassers in den Fusssteil der Badewanne, bevor der Patient einsteigt, das heisst der Badende friert nicht.
- Erleichtertes Einsteigen, da die Türöffnung über die ganze Wannenlänge verläuft (auch Einstieg vom Rollstuhl möglich). Im Normalfall wird nicht einmal ein Patientenheber benötigt.

- Für die Intimpflege ist das Parker-Bad mit einer praktischen Aussparung versehen.
- Als Sitzbad oder Duschkabine benützbar. Die hochgezogene Wanne im Kopf- und Rückenbereich ist ideal zum Haare waschen und gleichzeitig Spritzschutz und Sicherheitsabstützung.
- Als Vollbad. Durch sanftes Neigen fliesst das Wasser langsam über den ganzen Körper. Die ergonomische Form des Parker-Bades, Kopfpolster und Haltegriffe vermitteln ein Gefühl der Sicherheit.
- Hydraulische Höhenverstellung ermöglicht dem Pflegepersonal bei jeder Körpergrösse optimale Arbeitsbedingungen.
- Vielfältiges Zubehör (Stan-

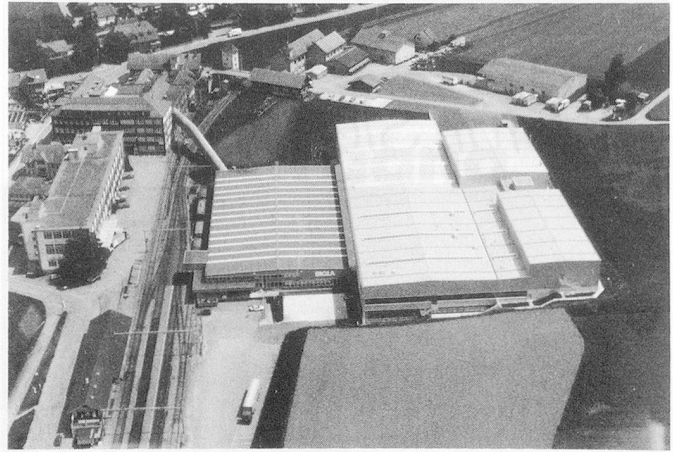




ard): Seifenschale, Handtuchhalter, Arm-/Beinauflage, Handgriffe, Kopfpolster.
 – Kleine Aussenabmessungen, findet daher in fast jedem Raum Platz.

Weitere Informationen über das Parker-Bad für Institutionen und Private erhalten Sie bei:

GRAUBA AG, Postfach,
 4008 Basel, Tel. 061 35 26 66,
 Fax 061 35 06 33



Ausserordentliche Investition – als Antwort auf Rezession

pd. Ob strukturelle oder rezessionsbedingte Probleme: Die BIGLA AG, einer der führenden Büro- und Spitalmöbelhersteller der Schweiz, geht in die innovative Offensive. Mit einer neuen Produktionshalle: und mit neuen Produktionen. Das traditionsreiche Unternehmen im Emmental legt mit dem modernen Neubau von 25 Mio. Franken den Grundstein zu einer wettbewerbsfähigen Zukunft.

Neubau in Biglen – Bekenntnis zum Wirtschaftsstandort Schweiz

Auch die 1904 gegründete und seit 1979 grundlegend modernisierte BIGLA AG im emmentalischen Biglen hat mit stagnierendem Absatz, mit Margenzerfall und Verdrängungswettbewerb zu kämpfen. «Der Innovationsdruck», so Burtel Pünchera, Vorsitzender der Geschäftsleitung, «verlangte

mutige und dezidierte Entscheidungen. Bei einem Umsatz von rund 40 Mio. 1992 sei die Investition 25 Mio. in eine moderne Produktionshalle ein ausserordentlich bedeutender Schritt Richtung wettbewerbsfähige Zukunft». Rund zwei Drittel des Umsatzes entfallen auf den Bereich Büro- und Bankeinrichtungen, die Spital- und Pflegeheimrichtungen machen weitere 24, der Garten- und Objektmöbel-Anteil die restlichen 9 Prozent aus. Die neue Halle mit einer Bruttogeschossfläche von rund 21 000 m² beinhaltet die metallverarbeitende Produktion, die Blech- und Rohrverarbeitung, die Montage und Oberflächenveredelung sowie die Spedition und das Hochregallager.

Energiebedarf und Schadstoffemissionen liessen sich markant reduzieren, die Auflagen der Gewässerschutz- und Luftreinhal-

teordnung konnten ohne Schwierigkeiten erfüllt werden, liess die Geschäftsleitung verlauten. Durch das Zusammenführen der drei verschiedenen Produktionsstandorte und durch die Verbesserung im Produktionsablauf sollen erhebliche Leistungssteigerungen erzielt werden. Ernst Baderscher, Verwaltungsratspräsident der BIGLA AG, unterstrich das Bekenntnis zum Standort Emmental: 200 Arbeitsplätze sollen dadurch langfristig gesichert werden.

Rund 80 000 Stunden am Arbeitsplatz

Der Mensch verbringt rund 80 000 Stunden an seinem Arbeitsplatz. Naheliegend, dass hier immer individuellere, aufgaben- und funktionsbezogenere Lösungen gefragt sind. Dank der neuen Produktionshalle kann die Bigla mit ihrem erweiterten OPUS und OPUSmemo-Büromö-

belprogramm ein umfassendes Sortiment anbieten. Im Gesundheits- und Pflegebereich sind die Neuentwicklungen wie das Eurobett ebenfalls sehr erfolgreich. Die BIGLA wird mit einer anerkannten und kontinuierlichen Qualitätsarbeit, mit einem aktuellen, preis- und leistungsfreundlichen Angebot, mit einem ästhetischen Design und einer nachhaltig verbesserten Produktionsleistung weiterhin eine führende Rolle bei den schweizerischen Anbietern spielen. Mit der schlichten Einweihung der Produktionshalle anfangs September 1993 wurde ein deutliches Zeichen gesetzt.

Für weitere Auskünfte:

Burtel Pünchera, Vorsitzender der Geschäftsleitung
 Markus Eichenberger,
 Verkaufsdirektor
 BIGLA AG 3507 Biglen,
 Tel. 031 700 91 11

Moderne Kommunaltechnik

Ochsner

container-stopfer

Die praktische Container-Pressen zum Reduzieren des Abfall-Volumens. Verdichtung bis 1:6, dadurch bessere Nutzung jedes Containers!



J. OCHSNER + CIE AG
 Steinackerstrasse 31
 CH-8902 Urdorf/ZH

Telefon 01/734 42 42
 Telefax 01/734 08 30





therma

Grossküchen

Therma Grossküchen AG
 Centralstrasse 43
 CH-6210 Sursee
 Telefon 045 23 91 91
 Telefax 045 21 68 17

Therma - der Problemlöser für Grossküchen mit System in
Heimen / Spitäler

Beratung • Konzeption • Planung • Ausführung • Service

IGEHO 93
 HALLE 204
 STAND M22