

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Band: 86 (2015)
Heft: 9: Wohnen im Alter : noch nie war das Angebot so vielfältig

Werbung

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: 08.11.2024

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



Zentrum für medizinische Bildung **medi**

Höhere Fachschule für Aktivierung

HF Diplom 3-jährige Vollzeitausbildung
Dipl. Aktivierungsfachfrau HF
Dipl. Aktivierungsfachmann HF

> Mehr zum Aufnahmeverfahren unter medi.ch

Zertifikate FAB/FAA Weiterbildung
Fachperson in aktivierender Betreuung
Fachverantwortliche/r in Alltagsgestaltung und Aktivierung

> Mehr zu den Weiterbildungsangeboten unter medi.ch

medi | Zentrum für medizinische Bildung | Aktivierung HF
Max-Daetwyler-Platz 2 | 3014 Bern | Tel. 031 537 31 10 | at@medi.ch




GREAT PLACE TO WORK Bester Arbeitgeber 2015/2014 Gesundheits- und Sozialwesen

Eine Heimat für deine Karriereziele.

Die Stiftung Waldheim bietet erwachsenen Menschen mit geistiger, körperlicher und psychischer Behinderung eine Heimat. Unsere Mitarbeitenden schätzen das positive Arbeitsklima mit sehr attraktiven Leistungen. Jetzt informieren unter: www.stiftung-waldheim.ch



Eine Heimat für Behinderte.



PUBLIREPORTAGE

Jetzt dem Trend folgen: Pulled Meat

Was in den USA schon lange Kult und vom BBQ erst gar nicht mehr weg zu denken ist, entwickelt sich nun auch in der europäischen Street Food-Szene zum trendigen Kassenschlager. Pulled Meat ist gezupftes, zerrissenes Fleisch, das mindestens 16 Stunden bei niedrigen Temperaturen um 100 °C gegart wird. Durch den schonenden Garprozess wird das Fleisch herrlich zart und saftig, sodass es mit einer Gabel problemlos auseinandergezogen – gepulled – werden kann.

Ob zum Mittagessen, Nachtessen oder als Take away im Brötchen, im Burger, mit Pommes, Nachos oder auf einem knackigen Salat: der Verwendung von Pulled Meat sind keine Grenzen gesetzt.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit herrlichen Kombinationen. Pistor bietet Ihnen dazu das passende Sortiment (www.pistor.ch).

Pistor AG, Rothenburg

