

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **93 (1967)**

Heft 36

PDF erstellt am: **03.08.2024**

Nutzungsbedingungen

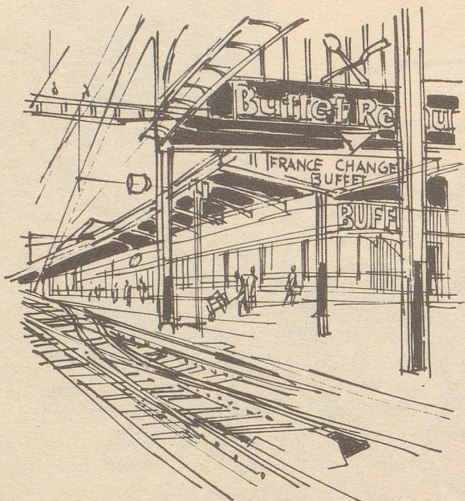
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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

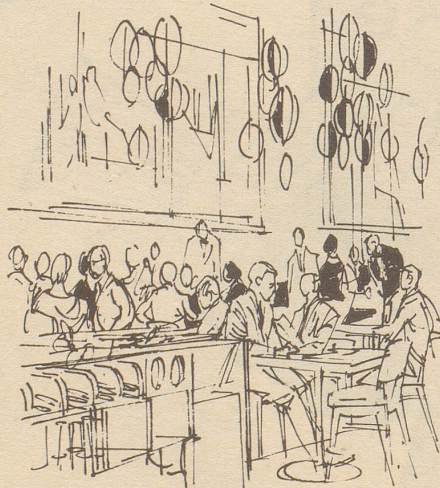
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Wäsche im Großbetrieb

Über eine Million Gäste werden Jahr für Jahr im Bahnhofbuffet Basel bewirtet!

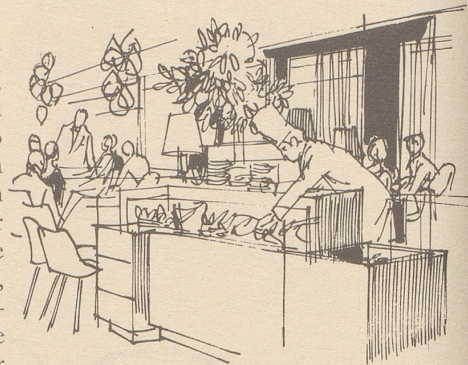


Basel ist stolz darauf, eine «europäische» Stadt zu sein. Im weiten Tal zwischen Jura und Schwarzwald gelegen, schlägt es die Brücken vom Norden zum Süden und weist einen entsprechenden Reiseverkehr auf. Kein Wunder also, dass in den verschiedenen Lokalitäten des grossen

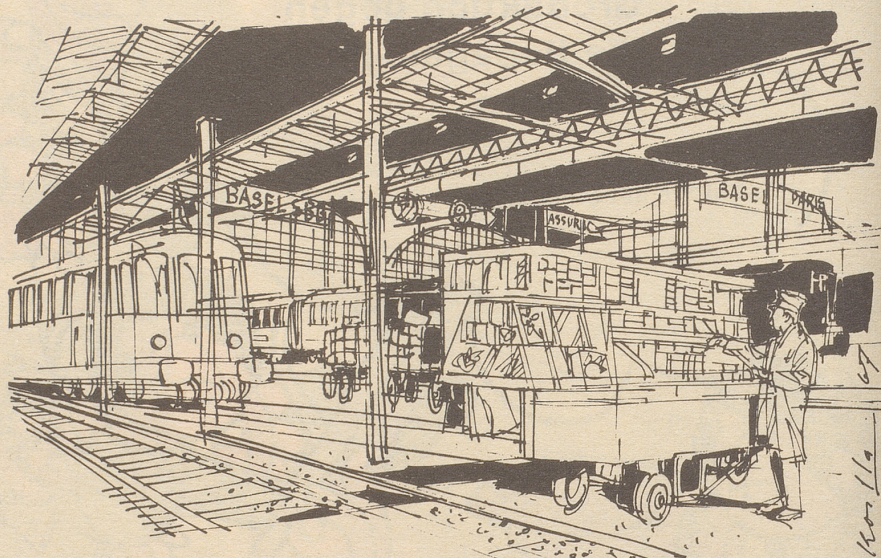


Bahnhofbuffets das Jahr hindurch über eine Million Gäste bewirtet werden. Allerdings sind es nicht nur Touristen aus aller Herren Ländern, die sich bei Herrn Wartmann wohlfühlen, sondern insbesondere auch viele Basler Stammgäste. Die Küche des Hauses mit ihrer Vielfalt, den immer wieder überraschenden Saison-Spezialitäten und der einmaligen Auswahl nordischer «Fruits de mer» geniesst auf beiden Seiten des Rheines einen guten Ruf. Das Bahnhofbuffet Basel verfügt in

den Buffets 1. und 2. Klasse, in der «Baslerstube», im «Fürstenzimmer», im «Escargot», in der «Soupière» und in den Banketträumen über rund 900 Plätze. Um den Gästen einen guten und flinken Service zu bieten, sind an den Tischen, in Küche und Keller 250 Mitarbeiter eingesetzt. Fast alle tragen betriebseigene Berufswäsche, und die Hälfte von ihnen ist in Appartements und Wohnungen daheim, die zur Gaststätte gehören und in der unmittelbaren Nachbarschaft des Basler Hauptbahnhofes liegen. Nun ist es leicht zu überschlagen, welche grosse Aufgabe die Wäscherei jeden Tag zu



Zeitalter der perfektionierten Technik ja doch alles das gleiche. Als aber 700 neugekaufte Tischtücher in unverhältnismässig kurzer Zeit ver-



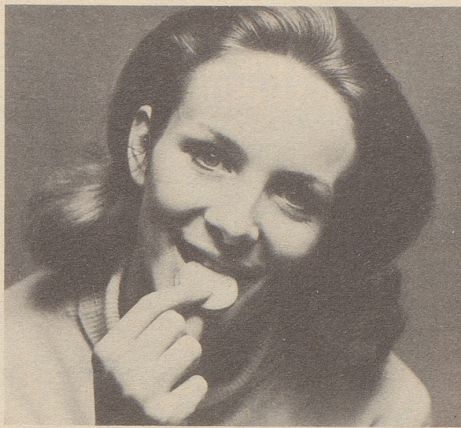
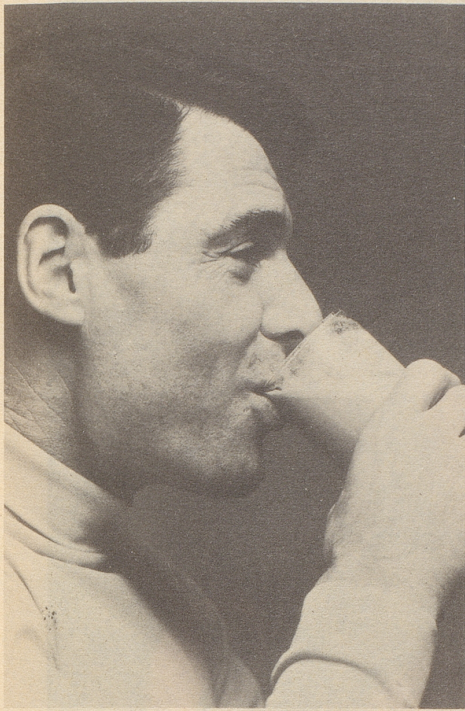
bewältigen hat. 10 Mädchen sind dauernd damit beschäftigt, über 2000 Tischtücher, 4000 Sets, 5000 Servietten, ungezählte Jacken und Blusen, Küchentücher, Bettwäsche und Toilettenwäsche in Ordnung zu halten. In der Waschküche läuft ein 25-Kilo-Automat für das Farbige, die Bedienung- und Personalwäsche, dazu ist eine 75 Kilo Wäsche fassende Kupfertrommel für das Weisszeug im Gebrauch. Am Anfang hat man den verwendeten Waschmitteln nicht eine übertriebene Aufmerksamkeit geschenkt, weil man annahm, es sei im

braucht und nicht mehr anwendbar waren, hat man in befreundeten Betrieben herumgehört und ist auf Steinfels gekommen. Heute wird mit *Maga*, *UW4K*, dem kalkbeständigen Universalwaschmittel auf Seifenbasis, und *Atlantis* gewaschen, für das Farbige dient *Atlan*. Die grosse Trommel verlangt natürlich kupferstabilisierte Produkte. Das Waschrezept, mit dem man nun nicht nur saubere und leuchtende Wäsche erzielt, sondern das teure Gut auch schon, haben die Steinfels-Waschtechniker ausgearbeitet.

Die Wäscherei des Bahnhofbuffets Basel verfügt über eine leistungsfähige Enthärtungsanlage. Dabei zeigt es sich aber, dass beim zweiten oder dritten Spülen ein gewisser Kalkgehalt des Wassers unbedingt vorteilhaft ist, und es werden hierüber bestimmte Versuche durchgeführt. Wenn Sie, verehrte Leserin und verehrter Leser, ähnliche Probleme haben und von den Beobachtungen in Basel profitieren möchten, dann telefonieren Sie ungeniert an Steinfels in Zürich.



FRIEDRICH STEINFELS AG, SEIFEN UND WASCHMITTEL, 8023 ZÜRICH, TELEPHON (051) 421414



67/133

Mehr Freude, mehr Freizeit mit Minvitin – der extraleichten Mahlzeit!

Sie wollen Ihren freien Samstag so richtig genießen? Dann werden Sie ein extraleichtes Minvitin-Mittagessen doppelt zu schätzen wissen! Sie sparen damit viel Zeit, fühlen sich unbeschwert und gut gelaunt. Und Sie haben erst noch etwas für Ihre schlanke Linie getan! Mit Minvitin – der extraleichten Mahlzeit – genießen Sie den freien Samstag doppelt!

Minvitin ist eine hochwertige, extraleichte Mahlzeit, die von den Ernährungsspezialisten der Dr. A. Wander AG Bern nach den neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft sorgfältig hergestellt wird.

**Auch Sie brauchen Minvitin —
um schlank zu werden,
um schlank zu bleiben**

Wählen Sie Ihre Liebessorte:

Minvitin «Süss»

Aromen: Kaffee, Schokolade, Vanille
Portionenpackungen mit 4 und 10 Beuteln
(1 Beutel = 1 Mahlzeit)

Minvitin «gewürzt»

Portionenpackung mit 4 Beuteln
(1 Beutel = 1 Mahlzeit)

Minvitin Biskuits

mit 24 Biskuits (6 Biskuits = 1 Mahlzeit)

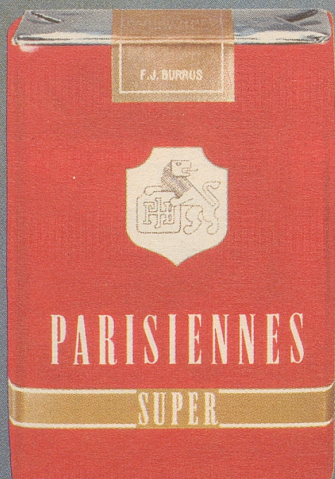
Dr. A. Wander AG Bern

minVitin

Minvitin
ist in Apotheken und Drogerien erhältlich.

Pulsierendes Grosstadtleben... Begegnungen... Eindrücke... eine Atmosphäre, die uns genauso behagt wie die PARISIENNE. Natürlich und ausgewogen ist ihr Aroma, reich und doch so mild – das Aroma reiner, edler Tabake! PARISIENNES SUPER – die Cigarette unserer Zeit!

*entspannen...
geniessen...*



PS 67/2