Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **60 (1987)**

Heft 10

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Weltweite Spitze: die Igeho 1987 in Basel.

Basel, 19.–25. November 1987: So vielfältig die Branche ist, so einhellig sind die Meinungen über die Igeho: es gibt kein vergleichbares Ereignis, das dieser internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration das Wasser reichen könnte. Was sind die Gründe dafür?

... die Qualität der Igeho. Die Igeho bietet seit jeher aktuellste Information über das gesamte Produktespektrum der Branche. Sie bietet dem Fachbesucher alles, vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt, von der Küche bis zum Management, vom Service bis zur Schulung, von der Technik bis zur Verwaltung – in insgesamt 18 Sektoren klar gegliedert. Alle massgebenden Berufsverbände und -organisationen sind mit Informationsständen vertreten. Und ein elektronisches Besucher-Informationssystem zeigt Ihnen computerschnell, wo Sie was finden.
Der persönliche Kontakt zwischen den erwarteten 80 000 Besuchern und den über 700 Ausstellern mit vertretenen Lieferwerken aus 30 Ländern sowie der Erfahrungsaustausch unter Berufskolleginnen und -kollegen stehen mit im Vordergrund. Einen wichtigen Beitrag hierzu leisten auch die Begleitveranstaltungen und Sonderschauen. Zum Beispiel:

... die Igeho-Tech 87. Thema dieser Sonderschau ist die Rationalisierung auf allen Ebenen der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Von der Planung und Produktion bis zur Administration und Entsorgung. Praxisgerechte Präsentationen und innovative Lösungen zeigen, wie's besser weitergehen kann.

... Infotel 87. Der Computer ist in Hotellerie und Tourismus längst nicht mehr Gast, sondern unverzichtbarer Mitarbeiter im täglichen Betrieb. Die Sonderschau «Infotel» widmet sich ausschliesslich diesem Thema. Sie zeigt die heutigen Einsatzbereiche der EDV und informiert Sie über den neuesten Stand der Systeme und Anwenderprogramme.

... der Salon Culinaire Mondial mit internationalem Kochkunstwettbewerb. An der Igeho 87 blanchieren, sautieren, tranchieren, arrangieren und brillieren während 7 Tagen 14 Nationen um Gold, Silber und Bronze. Alles im Rahmen des «2. Salon Culinaire Mondial» mit internationalem Kochkunstwettbewerb.
Das muss man erlebt haben! Über 1200 eingeschriebene Teilnehmer aus über 25 Ländern, die mit Messern, Kellen, Kasserollen, Sauteusen und Taschenrechnern um die begehrten Medaillen kämpfen.
Die Meisterleistungen dieser Kochkünstler können Sie nicht nur begutachten, bestaunen oder kritisieren, sondern zum Teil auch geniessen: im «Restaurant des Nations» (siehe Tabelle).

Die Igeho 87 steht also während sieben Tagen im Mittelpunkt des Interesses. Da werden auch Sie erwartet!

Salon Culinaire Mondial: 14 Nationalmannschaften im Einsatz.

	Ausstellung Kochkunstschau	Restaurant des Nations Warme Küche
Donnerstag, 19. Nov.	Kanada und Österreich	Italien und Dänemark
Freitag, 20. Nov.	Malaysia und Jugoslawien	BRD und Schweiz
Samstag, 21. Nov.	Italien und Dänemark	Singapur und USA
Sonntag, 22. Nov.	Luxemburg und Ungarn	Kanada und Österreich
Montag, 23. Nov.	BRD und Schweiz	England und Holland
Dienstag, 24. Nov.	Singapur und USA	Malaysia und Jugoslawien
Mittwoch, 25. Nov.	England und Holland	Luxemburg und Ungarn

IGEHO 87 BASEL/SCHWEIZ 19.–25.11.1987 2. SALON CULINAIRE MONDIAL

12. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration und Weltkochschau mit internationalem Kochkunstwettbewerb. In den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel. Täglich von 9 bis 18 Uhr. Information und Katalog: Igeho 87, Postfach, CH-4021 Basel/Schweiz

Berman/Grieder

Sachbearbeiter(in) Tarifierung/ Transportversicherung

An unserem Hauptsitz in Winterthur suchen wir weitere Mitarbeiter für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Erwünschte Fähigkeiten und Eigenschaften:

- Kaufmänniche Ausbildung
- Deutsche Muttersprache und gute Kenntnisse in Französisch (oder umgekehrt), gute Basis in Englisch
- Fähigkeit zu selbständigem und speditivem Arbeiten
- Idealalter 22 – 35 Jahre

Praktische Erfahrung, vorzugsweise in der Versicherungs- oder Speditionsbranche, wäre ein Plus, ist aber nicht Bedingung. Für eine gute Einführung in die abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit sind wir besorgt.

Wir freuen uns auf die Zustellung der üblichen Unterlagen, die uns eine erste Beurteilung erlauben. Im persönlichen Gespräch diskutieren wir gerne den Aufgabenbereich und die interessanten Anstellungsbedingungen.

«Winterthur» Schweizerische Versicherungs-Gesellschaft, Generaldirektion,
General Guisan-Strasse 40, 8401 Winterthur
(Herr Elsener, Personaldienst)

winterthur
versicherungen

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.