Termine

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 6

PDF erstellt am: **06.06.2024**

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

Vom 24. bis zum 28. Oktober dieses Jahres wird im Lausanner Palais de Beaulieu zum viertenmal der Internationale Salon für Lebensmittel, Gast- und Hotelgewerbe stattfinden, die GASTRONOMIA 92. Rund 450 Aussteller, von denen 10 Prozent aus dem Ausland kommen, werden sich an diesem Feinschmeckertreffen beteiligen, das mit folgenden Spezialausstellungen und Höhepunkten aufwarten kann:

Infotel

Organisiert wird diese wichtige Internationale Hotel-Informatik-Ausstellung von der Lausanner Hotelfachschule. Sie hat zum drittenmal GASTRONOMIA als Rahmen für die 14. Auflage dieses Anlasses ausgewählt, der die bedeutendsten Gesellschaften versammelt, die im Bereich Informatiksysteme für Hotellerie und Gastgewerbe tätig sind. So können sich die Fachleute über alle auf dem Markt verfügbaren Informatik-Lösungen informieren.

Berufsverbände

Die Dachorganisationen der Hotellerie- und Gastgewerbeberufe (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirteverband, Union Helvetia, Vereinigung alkoholfreier Betriebe) werden am Salon gemeinsam an einem Stand vertreten sein, der zugleich Treffpunkt für viele Besucher sein wird. Das Ziel der Berufsverbände besteht nämlich darin, die von der Branche angebotenen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten vorzustellen. In diesem Rahmen wird auch der von der Union Helvetia organisierte Lehrlingswettbewerb durchgeführt, dem Jahr für Jahr grosser Erfolg beschieden ist. Immerhin handelt es sich bei diesem Wettbewerb um ein einzigartiges Ereignis in der Branche.

Restaurant Gastronomia

Zum grossen Vergnügen der Feinschmecker haben die sieben grossen Küchenchefs, die bereits im letzten Jahr im Restaurant GASTRONOMIA Hand anlegten, erneut ihre Beteiligung zugesagt. Das Septett setzt sich aus den Herren Adolf Blockbergen, Frédy Girardet, Jean-Paul Goddard, Henri Large, Roland Pierroz, Gérard Rabaey und Bernard Ravet zusammen. So werden in Räumlichkeiten, die vom Lausanner Unternehmen Gabella feudal eingerichtet werden, täglich 80 Privilegierte ein Menü degustieren können, das von einem dieser Küchenchefs kreiert und in Zusammenarbeit mit der Küchenbrigade von Roland Pierroz aus Verbier realisiert wurde.

Truffe d'Or

Das Finale der Schweizer Dessert-Meisterschaft, das unter dem Patronat des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verband von dessen Waadtländer Sektion organisiert wird, ist zum zweitenmal Gast an der GASTRONOMIA. An der Ausscheidung können sich alle in der Schweiz tätigen Personen beteiligen, die über eine abgeschlossene Konditor- oder Confiseur-Ausbildung oder einen gleichwertigen Abschluss verfügen.

Sesame für Gastlichkeit«

Die Auszeichnungen «Sesame der Gastlichkeit» sind anlässlich der zweiten Auflage von GASTRONOMIA 1988 gegründet worden. Dank der Stiftung «Pro Gastronomia» erhalten sie dieses Jahr eine neue Dimension. Diese Stiftung, die von Nestlé anlässlich des 125. Geburtstages des Unternehmens gegründet wurde, ist vor allem im

10. Juni	Einzelzeitfahren und HG Felben (Militärradrennen)
12./13. Juni	100-km-Lauf von Biel (UOV)
13. Juni	Thurgauer Meisterschaft Matzingen (Militärradrennen)
13. Juni	Turnier: Mil 3- oder Mod 4-Kampf und Junioren 3-Kampf in Brugg
14. Juni	Poly-Sport-Kriterium Basel
20. Juni	Schweizer Meischerschaften MLT, Bremgarten
21. Juni	Sempach (LKUOV) Sempacherschiessen
26./27. Juni	Amriswil (UOV) 3-Kampf
27. Juni	Sempach (LKUOV) Schlachtfeier und Schiessen
4. Juli	Zürich Militärgruppenwettkampf
21./24. Juli	Nijmegen (Stab GA) 4-Tage-Marsch
28. August	Wilen (Stab GA) Sommer-Mehrkampf für Instr
29. August	Bischofszell (UOV) Internat. Militärwettkampf

«So», freut sich ein Panzerfahrer, der endlich einen Parkplatz gefunden hat. «Das hätten wir. Jetzt müssen wir nur noch herausfinden, welche Stadt das ist.»

Bereich der Ausbildung für die Gebiete Gastgewerbe, Hotellerie und Tourismus tätig. Die von den Sektionen vorgeschlagenen Betriebe (Zwei- und Dreistern-Hotels und Restaurants in der gleichen Klasse) werden von einer fachlich kompetenten Jury anonym getestet. Sie bestimmt anschliessend die Preisträger in den Kategorien «Hotellerie» und «Gastgewerbe». Den zwei Betrieben wird der Preis anlässlich des Galaabends überreicht, mit dem der 100. Geburtstag des Waadtländer Hotelier- und Wirtevereins gefeiert wird.

Workshops

Die mit der zweiten Auflage von GASTRONOMIA begründeten Workshops, die von der Lausanner Hotelfachschule geleitet werden, sind von Anfang an auf ein positives Echo gestossen. Dieses Jahr werden den Fachleuten individuelle Gratiskonsultationen in fünf Tätigkeitsbereichen angeboten: Rechtsberatung, Informatik, Unternehmenskontrolle, Werbung und Marketing. Interessenten können mit den Organisatoren des Salons einen Termin vereinbaren (Tel. 021/643 21 11).

GASTRONOMIA wird im kommenden Oktober einen besonders festlichen Abschluss erleben: Das 100jährige Geburtstagskind, der Waadtländer Hotelier- und Wirteverein, will es sich nicht nehmen lassen, am letzten Tag sein Jubiläum gebührend zu feiern.

Im nächsten DER FOURIER

-r. In der kommenden Nummer erscheint im DER FOURIER ein Exklusiv-Bericht über «50 Jahre Fest-Wachtkorps». Kürzlich lud das OKK die militärische Fachpresse zu einer Tagung ein, an der auch weitere Einzelheiten über die Armee '95 in Erfahrung gebracht werden konnten. DER FOURIER geht u.a. der Frage nach, wie künftig die Laufbahn des Fouriers aussehen wird. Selbstverständlich werden wir ebenfalls von der Präsidenten- und Technisch-Leiter-Konferenz im Raume Luzern berichten.

Gewürzassortiment «Truppenhaushalt»

Bestehend aus: Pfeffer, Curry, Paprika, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Nelken, Kümmel, Rosmarin, Worcester-Sauce, Oregano

Preise:

Gewürzassortiment Kleinpackung	Fr. 33.–
Gewürzassortiment Mittelpackung	Fr. 42.–
Gewürzassortiment Grosspackung	Fr. 60.–

Aktion
Champignons de Paris getr.
Citrofee-Zitronensaft

HAMO-PRODUKTE

HANS SCHAFFLÜTZEL
alte Tiefenaustrasse 6A

3048 WORBLAUFEN
Telefon 077 51 92 65

WEBSTAR
Einweggeschirr
für Festveranstaltungen und Grossanlässe
Mit Risiko-Garantie!
Wir beraten Sie gerne! Verlangen Sie unsere Gratis-Muster

E. WEBER & CIE AG, 8048 Zürich, Tel. 01/431 17 00
E. WEBER & CIE AG, 3001 Bern, Tel. 031/44 40 55
BRENNER AG, 7270 Davos, Tel. 081/43 56 26
E. WEBER & CIE AG, 4056 Basel 4, Tel. 061/321 66 66