Informationen = Informations

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **75 (1984)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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

Informationen – Informations

Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie*

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie soll 1985 erneut verliehen werden.

Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um dem Preis sind mit Begründung und den entsprechenden Unterlagen dem Präsidenten der Gesellschaft bis 31. März 1985 schriftlich einzureichen.

Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée*

Le prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée sera décerné à nouveau en 1985.

Les propositions d'attribution ou les candidatures à ce prix doivent être présentées par écrit au président de la société, avec motifs et pièces justificatives, jusqu'au 31 mars 1985.

Adresse des Präsidenten – Adresse du président:

Prof. Dr. H. Solms
Institut für Lebensmittelwissenschaft
ETH-Zentrum
CH-8092 Zürich

Euro Food Pack Conference

Wien, 19.–21. September 1984

Diese internationale Konferenz befaßt sich mit der Verbesserung des Verständnisses und dem Erfahrungsaustausch zwischen Lebensmittelchemikern, Verpackungstechnikern und Produzenten von Verpackungen aller Art.

Das vorliegende Programm umfaßt 8 Plenarvorträge, 28 Kurzvorträge und 15 Posterpräsentationen von Teilnehmern aus 14 europäischen Ländern sowie aus den USA, Kanada, Israel und Ägypten.

Das Programmheft mit den Titeln der Vorträge und Poster sowie Einzelheiten des attraktiven Rahmenprogramms ist über die

Gesellschaft Österreichischer Chemiker
Eschenbachgasse 9
A-1010 Wien

erhältlich. – Anmeldeschluß: 15. August 1984

* Siehe Heft 2, S. 186 (1977) – voir fascicule 2, p. 187 (1977)

Euro Food Chem III

Antwerpen, 26.–29. März 1985

Die dritte europäische Konferenz über Lebensmittelchemie findet im kommenden Jahr in Antwerpen statt. Veranstalter ist die Föderation Europäischer Chemischer Gesellschaften/Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie, der derzeit 18 Staaten mit insgesamt etwa 8000 Mitgliedern angehören.

Das Generalthema lautet:

«Strategien zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln»

Nähere Einzelheiten sind dem 1. Zirkular, erhältlich bei

Euro Food Chem. III
Flemish Chemical Society – Food Science Section
Dr. P. Dirinck
Faculty of Agricultural Sciences
State University of Gent
Coupure Links, 653
B-9000 Gent

zu entnehmen.

Das endgültige Programm erscheint nach dem 30. Oktober 1984.

Colloque sur «Les technologies nouvelles et la restauration»

Dans le cadre d'une nouvelle série de rencontres destinées à faire le point sur la situation de la restauration et son avenir, l'Ecole hôtelière de Lausanne, avec le soutien de Nestlé, a tenu son premier colloque en ses locaux du 6 au 8 février 1984. L'objectif de ces débats de caractère international qui auront lieu dorénavant une fois par année, est de réunir des spécialistes de haut niveau de la restauration – professionnels, industriels, hygiénistes, formateurs – afin de traiter de sujets d'actualité et d'avenir. Les discussions permettent de mieux cerner l'évolution de la restauration au sein de son environnement, de comparer et définir les techniques et de contribuer efficacement au développment professionnel et à la promotion de la restauration.

Les conclusions du colloque ont été diffusées sous la forme d'un rapport qui peut être obtenu auprès de

Ecole hôtelière
Case
CH-1000 Lausanne 25
Le Chalet-à-Gobet

Le prochain colloque aura lieu en février 1985.