

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **57 (1984)**

Heft 9

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.



GASTGEWERBESCHULE LUZERN

Grundschulung Kaderschulung Managementtraining Forschung
seit 1974

Damen und Herren aus der Lebensmittelbranche und dem Gastgewerbe, die ins Gastgewerbe einsteigen oder im Gastgewerbe aufsteigen wollen, verlangen unverbindlich die Unterlagen für den nächsten

Wirtekurs neben der Berufsarbeit

Mindestalter 20 Jahre. Die Wirteprüfung wird von der staatlichen (kantonalen) Wirteprüfungskommission abgenommen und berechtigt zur Führung von Gastgewerbebetrieben jeder Art. (Wirtepatent).

Die Ausbildung eignet sich auch zur Weiterbildung.

GEAG Gastgewerbeschule Luzern
Wesemlinstrasse 46, 6006 Luzern, 041-36 36 85



Für jeden Einsatz!

Frischfleisch, Wurstwaren und Konserven von Bell

Biofin

Gastronome



*als Fritier-
und Allzweckfett
– für jede
Militärküche
zu empfehlen!*

Erhältlich bei Scana,
Howeg, Prodega und
Lebensmittelgrössisten!

Produits morgia-sa,
1110 Morges
Telefon 021 71 29 51

WEBSTAR

Einweggeschirr

einfach
praktisch
problemlos

Lösen Sie Ihre Verpflegungsprobleme bei Besuchstagen, Militärfesten, Tage der offenen Türe, Kompanieabende etc. mittels unseres Einweggeschirrs.

**Wir beraten Sie gerne!
Verlangen Sie unsere
Gratis-Muster**

E. Weber & Cie AG
8037 Zürich
Telefon 01 / 44 50 60

E. Weber & Cie Bern AG
3018 Bern
Tel. 031 / 55 12 55

Brenner AG
7270 Davos
Tel. 083 / 3 56 26