

Service

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens**

Band (Jahr): **72 (1999)**

Heft 6-7

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Service

Schweiz. Militär-Wirtschaftenführer 200X
von uns mit ***** ausgezeichnet!



Restaurant Metzgerei Bären

Zeughausplatz 30, Liestal
Familie W. Wyss-Matyas
Telefon 061 921 04 97

- Gutbürgerliche, warme Küche zu jeder Tageszeit
- Bauernspezialitäten
- Auserlesene Weine



Das gastliche Dorf-Restaurant für jung und alt

Hauptstrasse 46
4142 Münchenstein
Telefon 061/411 98 09

100% WIR

- Preiswerte Tagesteller
 - Gepflegter à-la-carte-Service
 - Saison- und Hausspezialitäten, Speisesäli,
 - Saal bis 55 Personen
- Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag, 09.00–24.00 Uhr
Samstag/Sonntag geschlossen
(für Gesellschaften ab 15 Personen öffnen wir gerne auch am Wochenende)



- Gut bürgerliche Küche



- Hochzeiten
- Firmen-, Vereins- und Familienanlässe
- Jedes Wochenende PIZZA
- Vollautomatische Kegelbahn
- Terrasse

Freundliche Empfehlung:
Fam. P. Lipp-Müller
und Personal

Telefon 081/322 14 12
Fax 081 322 38 13

Montag Ruhetag

Restaurant Calanda



- Warme Küche
- Billard
- Dart
- Saal für div. Anlässe

R. und C. Gerber-Thöny

Hintergasse 8 / 7204 Untervaz
Tel. 081 / 322 63 02

Wohn



Natürlich Ins....



FAMILIE RISI

6052 HERGISWIL AM SEE • SEESTRASSE • Fax 041-632 42 41 • ☎ 041-632 42 42



GASTHOF
BÄREN
RÜEGGISBERG

Mitten im schönen, ruhigen
Längenberger Bauerndorf
Heimelige Lokalitäten für
Anlässe
Sonntag ab 20.00 Uhr bis
Dienstag 16.00 Uhr geschlossen

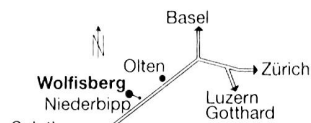
B. Trachsel
Telefon 031 809 03 05

Gasthof - Hotel Alpenblick Wolfisberg

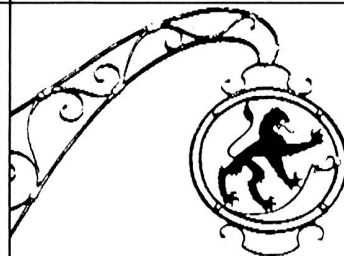
Daniel Blaser
Telefon 032/636 27 82
4704 Wolfisberg BE
ob Niederbipp



- Der Gasthof mit herrlicher Aussichtslage in zentraler Lage und den heimeligen Lokalitäten empfiehlt sich für:
- Seminare, Familien- und Vereinsanlässe, Apéros und Hochzeiten
 - Heimelige Hotelzimmer in ruhiger Lage
 - Massenlager, Kinderspielplatz, Kegelbahn, Billardtisch, grosser Parkplatz, ruhige Gartenterrasse
 - Gut geeignet für **Militär-Stäbe**
 - Genügend Büroräume (in verschiedenen Grössen)
 - Separate Militärküche
 - Sehr günstige Zimmer für Hilfspersonal



Auf Ihren Besuch freut sich Familie D. Blaser



Landgasthaus Löwen Elgg

Telefon 052 / 364 10 21
Fax 052 / 364 17 48
Mittwoch ab 14.00 Uhr und
Donnerstag geschlossen

Rustikales Restaurant mit Stübli
Heimeliges Säli für
Bankette, Seminare (10 – 50 Pers.)

Mit höflicher Empfehlung
M. + P. Weier

Geburtstagskinder essen gratis

und das Löwenteam

Swiss Army Culinary Team an der IGEHO, Centre Gastronomique: 4e Salon Culinaire Mondial

Der Salon Culinaire Mondial, der nur alle 6 Jahre durchgeführt wird, führt in den neuen Messehallen in Basel einen hochstehenden Wettbewerb für Berufsleute aus der Gastronomie und ihr nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern durch. Ein Team von Instruktoren aus der Abteilung Versorgungstruppen, das Swiss Army Culinary Team hat die Möglichkeit erhalten, daran teilzunehmen und sein Können unter Beweis zu stellen (ARMEE-LOGISTIK berichtete bereits darüber). Die Chance, unter der Kategorie Militär-Küche (Military Catering) den besten Rang zu erzielen, steht sehr gut und ist oberstes Ziel dieses Teams. An diesem Wettbewerb werden 12 Nationalmannschaften teilnehmen, die um die höchsten Auszeichnungen kämpfen.

EIN BEITRAG DER ABT VSG TRP BALOG

Weltweit zählt der Salon Culinaire Mondial zu den fünf wichtigsten kulinarisch-gastronomischen Veranstaltungen dieser Art. Nebst Basel gehören dazu Berlin, Chicago, Singapore und Luxembourg.

Centre Gastronomique

Das Centre Gastronomique, mit seinen vielfältigen, abwechslungsreichen und attraktiven kulinarisch-gastronomischen Aktivitäten und Präsentationen, ist in der internationalen Fachwelt der gesuchte Treffpunkt und der markante Eckpfeiler der IGEHO.

Definition

Salon Culinaire Mondial

Der Salon Culinaire Mondial ist ein internationaler Wettbewerb

für Berufsleute aus der Gastronomie sowie der Gastronomie nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern, verbunden mit einer auf höchstem Niveau stehenden Ausstellung für Kochkunst, Kochartistik, Produkte- und Spezialpräsentationen sowie Service-, Tisch- und Tafelkultur.

Wer steckt hinter dem Swiss Army Culinary Team?

Administration

Stabsadj Jürg Zwahlen

Teamchef

Stabsadj René Schanz

Teamchef Stv

Adj Uof Hanspeter Brülisauer

Team

Adj Uof Pascal Grüter

Adj Uof Fritz Lehner

Adj Uof Roberto Biaggi

Adj Uof Yves-Sacha Bugnon

Adj Uof Jean-Michel Martin

Protokoll

Rosmarie Kissling

Wettkampfbedingungen

Das Swiss Army Culinary Team wird sich in der Kategorie G «Militär-Küche (Military Catering)» messen. Darunter wird verstanden:

- kalte Buffetplatte für 8 bis 10 Personen. Thema: «Offiziersball», mit einheimischen Produkten, drei Garnituren und zwei Saucen.
- ein Tagesmenü mit Suppe, Hauptgericht und Süssspeise für eine Person, Truppenverpflegung in der Kantine. Warenkosten 4 Franken 20.
- Menübeschreibung: drei Tellergerichte als Hauptgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte;
- zwei Eintopfgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte.

Das Swiss Army Culinary Team kann dank der Unterstützung des HEERES, insbesondere der UG Lehrpersonal, des Inspektors BALOG sowie des AC Vsg Trp an diesem Wettbewerb teilnehmen, der unsere Armee einem internationalen Publikum öffnen wird, was auch von Bundesrat Ogi sehr unterstützt wird. Auch die Firmen Langenthal United Table Ware Ltd in Langenthal sowie die SUTER viandes SA in

Villeneuve unterstützen das Team dadurch, dass sie ihre Ware gratis zur Verfügung stellen.

Wir sind überzeugt, dass alle ARMEE-LOGISTIK-Leser unserem Schweizer Team vom 19. bis 24. November den Daumen drücken werden. Über den Erfolg werden wir zu gegebener Zeit informieren.

IN KÜRZE

Genuss statt Gentech

-r. Das Ende Mai am Basler Dreiländereck verabschiedete «Manifest der Sinne – lustvoll essen, gentechfrei» richtet sich zwar an die ganze Bevölkerung. Als erste haben aber eine Handvoll Gastro-Koryphäen die Petition unterzeichnet. Ihre Motivation: Nur aus natürlichen Rohstoffen lassen sich Lebensmittel im besten Sinn des Wortes zubereiten und neue Risiken ausschliessen.

Betrügereien

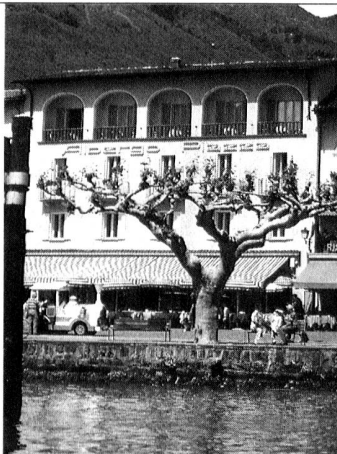
Te/cch. Als die Beihilfen aus dem gemeinsamen EU-Agrarfonds der Jahre 1991 bis 1998 nachträglich überprüft wurden, entdeckte man Betrügereien mit einer Deliktsumme von fast 500 Millionen ECU (rund 780 Millionen Franken). Davon konnten nur gerade 17% wieder beschafft werden – in Italien sogar nur 6%, obwohl dort fast die Hälfte der ertrogenen Gesamtsumme verschwand. Delikte mit weniger als 4000 ECU Deliktsumme wurden schon gar nicht erfasst.

albergo
Piazza
ascona

Wo die Sonne Sie willkommen heisst

Albergo Piazza am See

- Hotel
- Restaurant
- Boulevard-Café
- Pizzeria bei der Schiffstation



**Abschalten - Ferien machen -
idyllisch wohnen:**

**direkt am See - Siesta halten an der Piazza
- Romantik erleben - sich freuen an Tessiner
Dörfern, Reben und Kastanienwäldern - «echte»
Tessiner Wochen geniessen.**

**Die richtige Art, sich wirklich zu entspannen
- dies sollten Sie sich wieder einmal gönnen.**

Familie Regli

Tel. 091/791 11 81

Fax 091/791 27 57