

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 65 (1992)

Heft: 6

Rubrik: Termine

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

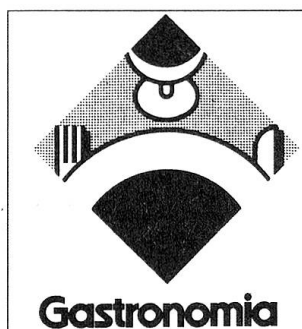
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 ge-

meinsam 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) Schlachtfest und Schiessen
4. Juli	Zürich Militärgruppenwettkampf
21./24. Juli	Nijmegen (Stab GA) 4-Tage-Marsch
28. August	Wilten (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 Wirtvereins 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 Wirtverein, 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
Gewürzassortiment Mittelpackung
Gewürzassortiment Grosspackung

Fr. 33.-
Fr. 42.-
Fr. 60.-

Aktion

Champignons de Paris getr.
Citrofee-Zitronensaft

HAMO-PRODUKTE

HANS SCHAFFLÜTZEL
alte Tiefenastrasse 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