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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 11

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: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Herzliches Willkomm

Vom 8. November bis am 11. Dezember absolvieren Sie in Bern die Fourier-Schule 4/93. Während diesen fünf Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fourier. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen. Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes für ihre Mitglieder während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört aber auch die vorliegende Fachzeitschrift «Der Fourier».

Wir wünschen viel Erfreuliches!

November	Combatschiessen (Fourierverband, Sektion Zürich)
12.-14. November	Studnerberg ob Grabs (VSMK Zürich) Metzgete
6.-7. November	Ziel: Buchrain (SVMLT Zentralschweiz) 35. Nachtdistanzmarsch
7. November	Thun (OK) 35. Thuner Waffenlauf
13. November	Bern (SGOMFD) Generalversammlung
13. November	Wynau (SPFV) Fahrchef- und Präsidentenkonf.
19. November	Brugg (Stab GA) Informationstagung STA
19.-20. November	Langenthal (F Div 8) Sommer-Wettkämpfe
20.-21. November	Kloten (SMSV) TL Führungsrapport
21. November	Frauenfeld (OK/OG+UOV Frauenfeld) 59. Frauenfelder Mil-Wettmarsch
25.-26. November	Andermatt (Stab GA) Rapport der Sport-Offiziere HE
27. November	ganze Schweiz (SUOV) Reg Zentralkurs mit Sektionen
28. November	Ennetbürgen (Tr Ver Unterwalden) GV-Schiessen
4. Dezember	Ziel: Huttwil (SVMLT Bern) 37. Berner Distanzmarsch
6.-10. Dezember	Engstligenalp (F Div 3) Ski-Patr-Führerkurs I
6.-10. Dezember	Fiesch (F Div 5) Ski-Patr-Führerkurs
6.-11. Dezember	Splügen (Geb Div 12) Ski-Patr-Führerkurs
6.-11. Dezember	Andermatt (F Div 7) Ski-Patr-Führerkurs
10.-12. Dezember	Engstligenalp (F Div 3) Ski-Patr-Führerkurs
11. Dezember	VSMK Zürich: Jahresendfeier
12.-16. Dezember	S-chanf (F Div 6) Ski-Patr-Führerkurs
13.-17. Dezember	Gluringen (Geb Div 9) Ski-Patr-Führerkurs

IGEHO

IGEHO '93 – das Branchenereignis

Vom 18. bis 24. November 1993 steht Basel (Schweiz) ganz im Zeichen der Gastlichkeit. Mit der IGEHO '93, 15. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, ist ein wichtiges und gewichtiges Branchenereignis angesagt.

pd. Die Herausforderungen, mit denen sich die Gastronomiebranche auseinandersetzen muss, sind vielfältig. Steigender Konkurrenzdruck, Personalprobleme, das allgemeine wirtschaftliche Umfeld, Strukturbereinigung, grundlegende Veränderungen des Gästeverhaltens – die Liste der Schlagworte und Einflussfaktoren ist umfangreich und entsprechend komplex. Das Gesamtergebnis darf angesichts der gegenwärtigen Wirtschaftslage als Erfolg verbucht werden und unterstreicht somit die Marktposition und den Stellenwert, die die IGEHO in der schweizerischen wie in der internationalen Messelandschaft geniesst.

Neuer Standort für den Non-Food-Sektor

Mit der Verlegung des Non-Food-Sektors in das renovierte Rundhofgebäude erfährt die IGEHO eine markante Aufwertung. Die Messe-

Auf über 35 000 m² Netto-Ausstellungsfläche präsentieren gegen 700 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen. Die Veranstalter rechnen mit rund 85 000 Fachbesuchern.
Foto: zvg

Auch «Kalkmenu» dabei

Die Unteroffiziersschule für Küchenchefs präsentiert sich vom 18. bis 24. November 1993 an der IGEHO in Basel; Halle 115, Stand B12.

OKK. Die Ausbildung zum Militärküchenchef der Schweizer Armee erfolgt neu in zwei Etappen: Als Berufsmann ausgehoben absolviert der Truppenkoch in der RS zuerst einen Fachkurs (Fachausbildung) und später eine Unteroffiziersschule (Führungsausbildung).

Am 3. Salon Culinaire Mondial wird eine Equipe der Unteroffiziersschule für Küchenchefs unter der Leitung von Adj Uof Schanz wettbewerbsmässig teilnehmen. An allen sieben Tagen der IGEHO werden Militärküchenchefs und Küchenchefschüler einer laufenden UOS ihr Können in den verschiedenen Kategorien zur Schau stellen. Im weiteren sind traditionelle und neuzeitliche, typische und trendgebundene Gerichte einer zeitgemässen Truppenverpflegung «hors-concours» zu sehen.

In einer Begleitausstellung stellt sich die Küchenchefschule unter dem Motto «Küchenchef in der Armee – Eine Herausforderung» vor. Eine Info-Wand mit fünf verschiedenen Videoflasches vermittelt Eindrücke aus der Ausbildung des Küchenchefs. Moderne Hilfsmittel halten auch in der Militärküche Einzug: Interessierte haben die Möglichkeit, mit «Kalkmenu» die Kosten und Kalorien für eine Militärverpflegung mittels Computer zu berechnen. Apropos Militärküche: Am Stand können einzelne Rezepte aus dem neuen Kochrezeptbuch mitgenommen werden.

Die Präsenz der UOS für Küchenchefs an der IGEHO hat zum Ziel, das Vertrauen in den Küchenchef der Armee zu fördern.

gebäude für die Sektoren Food und Non-Food sind durch Passerellen miteinander verbunden. Dies ermöglicht eine optimale Planung und Gestaltung des Messebesuchs.

Die Informationsplattform Nr. 1

Dass die IGEHO nicht nur bei den Ausstellern einen guten Ruf hat, beweisen auch die hohen Besucherzahlen. So wurden an den beiden letzten Veranstaltungen (1989 und 1991) jeweils 84 000 Eintritte verkauft. Der Fachbesucheranteil ist mit 80 Prozent sehr hoch. An der IGEHO treffen sich Manager, Küchenchefs, Servicepersonal, Einkäufer, Lehrlinge und Planer, Wirte und Hotelliers - eben alle, die beruflich mit Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration zu tun haben. Für die IGHEO '93 rechnen die Veranstalter mit zirka 85 000 Besuchern.
Verschiedene publikumswirksame Sonderschauen und Begleitveranstaltungen runden das Spektrum der IGEHO '93 ab und werden für qualitativ hochstehende Akzente und Impulse sorgen.

Salon Culinaire Mondial

Der 3. Salon Culinaire Mondial gehört international zu den bedeutendsten kulinarisch-gastronomischen Ereignissen. Die zentralen Wettbewerbsthemen heissen dieses Jahr internationale Kochkunst und Kochartistik. Rund 600 Köche aus über 25 Ländern werden als aktive Teilnehmer dabeisein. Unter anderem auch 14 internationale Kochmannschaften – darunter 13 Nationalteams –, die während den sieben Messetagen kulinarische Gaumenfreuden zubereiten werden. In den Schauküchen können die Messebesucher die Arbeit der Teams mitverfolgen und die Gerichte im angegliederten «Restaurant des Nations» geniessen.

Bei Etage

Ambiente und Stil werden in der Hotellerie wieder zu einem wichtigen Thema. Im Rahmen der Sonderschau Bel Etage präsentiert der Schweizer Hotelier-Verein zusammen mit einer Gruppe namhafter Unternehmen beispielhafte Hoteleinrichtungen. Diese Inszenierungen dokumentieren auf eindrückliche, aber auch auf unterhaltsame Art den Unterschied zwischen herkömmlicher Hotel-Möblierung und einer wegweisend gestalteten Hotel-Atmosphäre. Dass an der Bel Etage selber eine spezielle Ambiente herrschen wird, dafür sorgen unter anderem Künstler wie David Dimitri.

TAVOL'ARTE

Sechs der führenden Schweizer Unternehmen im Bereich der «Tafelkultur» präsentieren an dieser Sonderschau unter dem Motto «Exotic» 30 verschiedene Tischgestaltungen. Die Palette der Kreationen ist breit: mal kontrastreich, lebensfreudig und farbig, mal elegant, dezent oder futuristisch. Die Ergebnisse dürfen mit Spannung erwartet werden.

Ökonomie und Ökologie im Gastgewerbe

Diese Sonderschau verspricht dem Fachpublikum – gerade in wirtschaftlich härteren Zeiten – einige interessante Anregungen vermitteln zu können. Anhand von 20 ausgesuchten Beispielen aus der Praxis wird gezeigt, wo Investitionen sich lohnen, wo Verhaltensänderungen angezeigt sind und wo man Know-how holen kann. Präsentiert werden unter anderem Lösungen aus den Bereichen Grossküchen, Recycling und geldsparender Warmwasseraufbereitung.

Infotel

Die Begleitveranstaltung steht auch dieses Jahr wieder unter der Leitung der renommierten Hotelfachschule Lausanne. Angeboten werden bedienerfreundliche, leistungsfähige und auf die Hotellerie und Gastronomie zugeschnittene Software-Programme und –Pakete, Kassen- und EDV-Systeme sowie Gesamtlösungen.

Käse '94

pd. Was in enger Zusammenarbeit mit der Confrérie de St. Uguzon (Zürich) 1992 entstanden ist, wird mit Unterstützung namhafter Branchenverbände im kommenden Jahr zum zweitenmal stattfinden: In den Hallen des Zürcher Messegeländes organisiert die Züspa die Käse '94, die umfassende und international ausgerichtete Leistungsschau einer Branche, die sich erfolgreich – mit enorm erweitertem Spezialitätenangebot – den veränderten Konsumbedürfnissen angepasst hat.

Die Käse '94 wird vom 24. bis 27. November 1994 unter dem Patronat der Confrérie de St. Uguzon erneut zum Branchen-Treffpunkt in Zürich.

«Der Fourier»-Leser schreiben

«A propos GSoA...»

-r. Unter dieser Überschrift erreichte uns einen Leserbrief, der die Pazifisten aufruft, mit GSoA-T-Shirts der Bevölkerung im Wallis zu Hilfe zu eilen... Leider können wir diesen Leserbrief im «Der Fourier» nicht abdrucken. Mindestens Name und Adresse müssen der Redaktion bekannt sein. Anonyme Briefe wandern in den Papierkorb.

Edle Walliser Weine von

PROVINS VALAIS

Blaser Café
In den wohlverdienten Pausen schätzt man das besonders Feine!
Blaser Café, 031 380 55 55
Kennen Sie unser WK/EK-Angebot?
(Kombi: Mahlkaffee und Filtermaschine...)