

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: Zur Eröffnung der ZIKA : erste Eindrücke vom Pressetag
Autor: Pfister-Storck, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541047>

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: 19.02.2026

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Einladung zur ordentlichen Delegierten-Versammlung und zum Hoteliertag

Donnerstag bis Samstag, den 12./14. Juni 1930 in Zürich

In Verbindung mit der Jubiläums-Feier des Zürcher Hotelier-Vereins aus Anlass seines 50jährigen Bestehens

Traktanden:

1. Protokoll der letzten Delegiertenversammlung.
2. Geschäftsbericht des Vereins und seiner Institutionen pro 1929.
3. Jahresrechnung 1929:
 - a) des Vereins und des Tschumifonds (Referent: Herr Boss);
 - b) der Fachschule (Referent: Herr Buttiaz).
4. Budget 1930:
 - a) des Vereins (Referent: Herr Boss);
 - b) der Fachschule (Referent: Herr Buttiaz).
5. Anträge des Zentralvorstandes:
 - a) Mitgliedschaft, Statutenrevision (Referent: Direktor Riesen);
 - b) Trinkgeldfrage; Statutenrevision (Referent: Herr Doepfner);
 - c) Ankauf einer Liegenschaft für das Zentralbureau (Referent: Herr Dietschy)
 - d) Erstellung einer Mitgliederkarte (Referent: Herr Vizepräsident Wirth).
6. Bericht über die Neuordnung des Lehrlingswesens (Referent: Herr Gölten).
7. Bericht über die Reorganisation des Propagandawesens (Referent: Direktor Riesen).
8. Bericht des Herrn Zentralpräsidenten über die „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“.
9. Wahlen:
 - a) in den Zentralvorstand*);
 - b) der Kontrollstellen.
10. Anträge von Sektionen und Einzelmitgliedern.
11. Bestimmung des Ortes der nächsten Delegiertenversammlung.
12. Unvorhergesehenes.

Art. 29 der Statuten: Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und der Einzelmitglieder.

Die jeder Sektion zustehende Vertreterzahl wird in nachstehender Weise bestimmt:

bis 1000 Gastbetten	1 Delegierter
1001—2000 „	2 Delegierte
2001—3000 „	3 „
über 3000 „	4 „

Je fünf Einzelmitglieder eines Verkehrsgebietes können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen, der dem Zentralvorstand rechtzeitig vor Abhaltung der Delegiertenversammlung anzumelden ist.

Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder und eventuell vom Zentralvorstand eingeladene Gäste.

Jeder Delegierte hat nur eine Stimme. Die Stimmabgabe erfolgt frei auf Grund der gewählten Diskussion. Bei Abstimmungen entscheidet das einfache Mehr der Stimmentenden. Bei Stimmengleichheit hat der Zentralpräsident Stichentscheid.

Bei Wahlen gilt das absolute Mehr; sie sind geheim, sofern die Delegiertenversammlung nicht offene Abstimmung beschliesst.

Art. 31. Über Gegenstände, die nicht auf der Traktandenliste verzeichnet sind, darf ein endgültiger Beschluss nur auf Antrag des Zentralvorstandes gefasst werden.

*) Im definitiven Austritt befinden sich die HH. Vizepräsident Wirth, Interlagen und J. V. Dietschy, Rheinfelden. Für Hrn. Dietschy schlägt der Verband Schweizer Badekurorte seinen gegenwärtigen Präsidenten, Herrn Pflüger, Salinenhotel Rheinfelden, vor.

Zermatt und Basel, 19. Mai 1930.

Programm:

Donnerstag, 12. Juni.

Morgens 8 1/2 Uhr: Sitzung des Zentralvorstandes im Hotel Baur au Lac (Beginn am Vorabend).

Nachmittags 2 1/2 Uhr: Beginn der Delegiertenversammlung (I. Teil) im Kursaal. Abends 7 Uhr: Zusammenkunft in der ZIKA. Dasselbst zu Ehren der Gäste bunter Abend.

Freitag, 13. Juni.

Morgens 9 Uhr: Fortsetzung der Delegiertenversammlung im Kursaal.

Nachmittags 1 1/2 Uhr: Lunch in den verschiedenen Restaurants der ZIKA. Nachher Besichtigung der Ausstellung.

Abends 7 1/2 Uhr: Buffet dinatoire im Hotel Baur au Lac.

Abends 9 Uhr: Jubiläumsakt des Zürcher Hotelier-Vereins im Hotel Baur au Lac, bezw. bei schönem Wetter im Park.

Ab 11 Uhr: Festball im Hotel Baur au Lac.

Samstag, 14. Juni.

Ab 3 Uhr nachmittags: Zusammenkunft im Dolder Grand Hotel zum Thé d'ansant.

Festkarte: Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 30.—, für den offiziellen Abend vom 13. Juni allein Fr. 25.—. Sie schliesst in sich:

- a) den freien Eintritt in die ZIKA zum „Bunten Abend“ vom 12. Juni, ohne Konsumation;
- b) den freien Eintritt in die ZIKA am 13. Juni;
- c) den Lunch in der ZIKA; (Wein und Service nicht inbegriffen);
- d) Buffet dinatoire — Festakt — Ball im Hotel Baur au Lac;
- e) Thé d'ansant im Dolder Grand Hotel.

Quartier: Für ihr Logis haben die Delegierten und freien Teilnehmer selbst besorgt zu sein. Es empfiehlt sich rechtzeitige Bestellung bei den Zürcher Kollegen.

Die Sektionen und Gruppen von Einzelmitgliedern werden hiemit ersucht, die Namen ihrer Delegierten dem Zentralbureau in Basel bis 9. Juni mitzuteilen. Ebenso wollen sich die freien Teilnehmer rechtzeitig anmelden.

Es sei speziell darauf hingewiesen, dass zur Delegiertenversammlung alle Mitglieder des Zentralvereins Zutritt haben und zur Teilnahme an der Diskussion freundlichst eingeladen sind. Nichtdelegierte haben indessen weder Stimm- noch Wahlrecht.

Mit Rücksicht auf die Jubiläumsfeier des Zürcher Hotelier-Vereins und auf die Internat. Kochkunst-Ausstellung (ZIKA) erfolgt die diesjährige Delegiertenversammlung im Rahmen eines schweizer. Hoteliertages. Neben den Delegierten richtet sich unsere Einladung zur Teilnahme denn auch speziell an die Familienangehörigen: Frauen, Töchter und Söhne der Vereinsmitglieder, denen an den geselligen Anlässen einige genussreiche und frohe Stunden bereitet werden sollen. — Auch sie seien uns zu der Tagung herzlich willkommen.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident: Dr. H. Seiler.

Der Direktor des Zentralbureau: Dr. M. Riesen.

Zur Eröffnung der ZIKA

Erste Eindrücke vom Pressetag

Immer wieder das Gleiche! So lautet vielfach das Urteil von Ausstellungsbesuchern. Und dieses etwas boshafte und abschätzige Urteil trifft meist auch zu. Eine Ausnahme von dieser Regel macht nun aber die ZIKA, wie die rund 150 Pressevertreter des In- und Auslandes konstatieren konnten, die sich am Donnerstag und Freitag, den 29./30. Mai, zum Pressetag der Ausstellung in Zürich einfanden. In der Tat stellen sich bei Besichtigung der ZIKA auf Schritt und Tritt überzeugende Beweise dafür ein, dass es dem Organisationskomitee mit seinem Stab tüchtiger Mitarbeiter gelungen ist, an der Zürcher Kochkunst-Ausstellung etwas Apartes, Besonderes zu schaffen, das dank seines eigenartigen Charakters und seines Cachets aus dem allgemeinen Rahmen unserer heutigen Schaustellungen heraustritt und geeignet erscheint, neue Wege zu weisen auch im Arrangement und äusseren Aufbau solcher Veranstaltungen.

Einen tiefen Eindruck auf die Presseleute machte insbesondere das Boulevard Escoffier, die hohe, breite Wandelhalle in der Mitte der Anlagen, deren wunder-volle Farbentönung mit der architektonisch flotten Gestaltung diese „Hauptverkehrs-ader“ der ZIKA zu einem wahren Schmuckstück der Ausstellung stempelt. An dieses Boulevard reihen sich links die Ausstellerstände für Maschinen, Haushalt, Hotelbedarf, während rechts der Wandelhalle sich der Kochkunstpavillon und die verschiedenen Länderrestaurants im allerbesten Lichte zeigen, darunter auch die Regiebetriebe der ZIKA, das Schweizer Hotel-Restaurant und die schweizer. Weinstube,

sowie das originelle chinesische Restaurant, das wohl eine der zügigsten Attraktionen der Ausstellung darstellt und sicher auch der allseitigen Beachtung der Fachwelt begegnen dürfte.

Die „Presse“-Besichtigung unter sachkundiger Führung dauerte über zwei Stunden und hinterliess, trotzdem noch allüberall Werkleute an der Arbeit waren, um die letzten Instandstellungen zu vollenden, einen vorzüglichen Eindruck. Speziell die charakteristisch volkstümliche Aufmachung der verschiedenen Restaurants und die Auslagen oder Stände der bedeutendsten Industrie und Gewerbezeile, die direkt mit der Hotellerie, der Küche und der Kochkunst in Relation stehen. Wertvolle Anregung für den Fachmann bietet aber namentlich auch die Abteilung Ernährungs-Reform, der an der ZIKA zum ersten Mal an Kochkunstausstellungen eine führende Rolle eingeräumt ist.

Auf Einzelheiten der Ausstellung soll im Rahmen dieses kurzen Aufsatzes jedoch nicht näher eingetreten werden, nachdem berufene Fachleute Auftrag haben, sowohl über die kulinarischen Darbietungen der Ausstellung wie über ihre technischen Er-rungenschaften und die zur Vorführung gelangenden Neuerungen im Laufe der nächsten Wochen hier ausführlich Bericht zu erstatten. Immerhin sei schon heute auch an dieser Stelle der Überzeugung Ausdruck gegeben, dass die ZIKA eine Veranstaltung ist, deren hochstehende Leistungen für die Organisatoren und deren Mitarbeiter im besondern, für das schweizerische Gastgewerbe im allgemeinen hohe Ehre einlegen.

Im Anschluss an den Rundgang fand sich die Presse zu einem Bankett im Hotel

Baur au Lac ein, wo den Zeitungsleuten die Freude zuteil wurde, den „König der Köche“, den greisen Meister Escoffier, am Tische der Ehrengäste zu sehen. Für viele, auch für den Verfasser dies, ein wirkliches Erlebnis, zum ersten und hoffentlich nicht letzten Male mit diesem berühmtesten aller lebenden Köche in gemeinsamer Tischgesellschaft zu sitzen. — Verschiedene Ansprachen wurden dem Anlasse und seiner besonderen Bedeutung gerecht. Gruss und Willkomm entbot der Presse der Zürcher Verkehrsdirektor Dr. Ith, gefolgt von Hotelier H. Kracht als Präsident des Organisationskomitees der ZIKA, die er als Produkt und Ausdruck des Solidaritätsgedankens bezeichnete und auch für die Zukunft der engen Zusammenarbeit der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerkreise im Gastgewerbe das Wort redete. Weiter sprachen Herr Bourquin, der Präsident des Vereins der Schweizer Presse, Altmeister Escoffier*) und Direktor Banzer vom Internat. Verband der Köche in Frankfurt a. M. (bekannter Organisator verschiedener dortiger Kochkunstausstellungen), der die ZIKA als das gastronomische Ereignis des Jahres 1930 feierte und ihr namens der deutschen Kollegenkreise vollen Erfolg wünschte. Zugleich mit der Bemerkung, man verfolge im Ausland die Leistungen der schweizerischen Kochkunst stetsfort mit grösster Aufmerksamkeit und komme an die ZIKA, um hier weiter zu lernen und neue Erfahrungen zu sammeln.

Wir glauben, die hohen Erwartungen, die mit diesen Worten an die Adresse der ZIKA formuliert wurden, dürften sich am Kochkunstwettbewerb in Zürich erfüllen

*) Vide Wortlaut der Rede im französischen Teil dieser Nummer.

und womöglich noch übertroffen werden. Ein Grund mehr, dass insbesondere auch die Mitgliedschaft des S. H. V. der grossen internationalen Veranstaltung ihr volles Interesse zuwendet und dieses Interesse durch starke Beteiligung an der Delegiertenversammlung vom 12./14. Juni zum Ausdruck bringt. Zumal die ZIKA sowohl wie die Delegiertenversammlung der Förderung und Lösung wichtigster Berufsfragen dient und daher auf die Anerkennung und Sympathie aller Berufsangehörigen mit vollem Recht Anspruch erheben darf. ... ti.

Eröffnungsfeierlichkeiten am 31. Mai 1930.

Eine zahlreiche Gesellschaft Eingeladener: Der schweizerische Bundespräsident, Vertreter der zürcherischen kantonalen und städtischen Behörden, Diplomaten, Hotel- und Küchenfachleute, Vertreter in- und ausländischer Fachkorporationen, Lieferfirmen aller Branchen des Ernährungswesens, ein reizender Damenchor, Musikkorps und Sängerkorps besammelten sich vor 11 1/2 Uhr im Boulevard Escoffier zum feierlichen Eröffnungsakt, der vom Präsidenten des Organisationskomitees, Herrn H. Kracht vom Hotel Baur au Lac, eingeleitet und von Herrn Bundespräsident Dr. Jean Marie Musy vollzogen wurde.

Dem Eröffnungsakt ging ein Rundgang der offiziellen Persönlichkeiten und Eingeladenen voran. Ein Stehdrink und ein Eröffnungsbankett im grossen Schweizer Hotel-Restaurant und auf dessen Terrasse folgte. In kurzer gehaltvoller Rede brachte der Vertreter der zürcherischen Behörden, Herr Regierungsrat Streuli, die Glückwünsche



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Frau

Magdalena Wirth-Strübin

Hotel Schweizerhof, Interlaken

am 1. Juni nach längerer Krankheit im Alter von 84 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, der Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

und Anerkennung seiner Behörden. Herr Kracht führte einen alten französischen Brauch bei uns in der Schweiz ein, den Gästen eines grossen Bankettes die Küchenbrigade des Hauses vorzuführen, als verdiente Anerkennung der geleisteten Arbeit und, was ganz besonders zu würdigen ist, als öffentliche Ehrung des Köchestandes. Darauf zog der Ausstellungschef Julien Schneitter an der Spitze seiner Brigade ein und durchschritt die Räume an allen Tischen vorbei, wobei mit Glückwünschen und anerkennenden Worten nicht gekargt wurde. Wohl am meisten hat die Männer und Junglinge in der weissen Jacke der Händedruck von Altmeister Escoffier gefreut.

Eröffnungsbankett.

M E N U

saumon du rhin en gelée
sauce verte

mont d'or johannisberg, gout du conseil 1928

oxtail au vieux madère
selle de veau prince orloff
salade coeur de romaine
haricots fins de serre au beurre blond
jeninser beerliwein 1929, e. landolt, zurich
coupe aux fraises
panier de friandises
strub, da capo 1921, mathiss & cie, basel
variété de fromages
café, liqueurs

In ungezwungener Unterhaltung trafen sich die Festteilnehmer nach dem Bankett im Restaurationsgarten, wo zahlreiche Film- und photographische Aufnahmen gemacht wurden.

C. Pfister-Storck, Bern.

Obwaldner Wirtschaftsgesetz*)

(Korr.)

Das neue Wirtschaftsgesetz des Kantons Obwalden ist in der Volksabstimmung vom 18. Mai 1930 mit einer Mehrheit von 200 Stimmen (genau 817 gegen 615) angenommen worden, zu welchem Resultat hauptsächlich der Kurort Engelberg beigetragen hat. Von besonderer Bedeutung für das Obwaldner Volk selbst ist speziell die Neuerung, dass die Patenttaxen inskünftig in den Schulfonds der Gemeinden fallen, also der Förderung und der Pflege der Schulwesens dienen sollen. Es ist dies eine Zweckbestimmung, mit der sich wohl auch die Hoteliers und Wirte abfinden können. Wenn ihnen das neue Gesetz auch erhöhte Patentgebühren bringt, so wirkt es immerhin versöhnend, dass die daraus fliessenden Gelder für einen Zweck Verwendung finden, dessen Resultat in Form besserer Vorbildung und Schulkenntnisse letzten Endes auch ihnen, neben der Allgemeinheit, zugutekommt.

Eine weitere Neuerung bringt das Gesetz insofern, als die Kurtaxen den Charakter einer Gemeindesteuer und damit Rechtsschutz erhalten. Der Verwendungszweck: Verschönerung der Kurorte und damit Hebung des Reiseverkehrs, erfährt dadurch keine Änderung. — Die Bestimmung, dass die allgemein auf Mitternacht angesetzte Polizeistunde von den Gemeinderäten auf entsprechende Begehren hin verlängert werden kann, trägt den Bedürfnissen der Fremdenetablissemments Rechnung und war an-

*) Platzmangels halber verspätet.

gesichts der heutigen diesbezüglichen Ansprüche der Gästewelt eine Notwendigkeit, die nicht nach kleinteiligen Gesichtspunkten beurteilt werden darf. — Andererseits entsprechen die Ruhezeitbestimmungen nicht ganz den aus Hotelpersonalkreisen aufgestellten Postulaten. Man tröstet sich daher dieserhalb mit der im Wurf liegenden Regelung auf eidgenössischem Boden.

Instruktionskurse für Wäschereipersonal

Zu dem in Nr. 20 hier erschienenen Aufsatz „Die Wichtigkeit von Experten in der Hotellerie“, mit der Anregung betreffend Instruktionkurse für Wäscher, wird uns von der Wäschereimaschinen-Fabrik J. Dünner A. G., Aarau, geschrieben:

„Wir haben uns von jeher unseren Kunden zur Verfügung gestellt, um bei Personalwechsel oder Saisonbeginn das neue Personal zu instruieren, was dem Hotel je nach der Lage Fr. 50.— bis Fr. 100.— Kosten verursacht.“

Eine ganz mechanisch eingerichtete Wäscherei erfordert übrigens keine Berufswäscher mehr, indem die Bedienung eine sehr einfache ist.

Der von einzelnen unserer Kunden eingeschlagene Weg der Personal-Instruktion scheint uns der einfachste zu sein. Der Vorteil liegt weiter darin, dass die Anlage — welche einige Monate still gestanden ist — bei dieser Gelegenheit noch einer Revision unterzogen werden kann, so dass nicht mitten in der Saison unliebsame Betriebsstörungen eintreten können. Reparaturen an Maschinen sollten überhaupt stets vom Fabrikanten selbst ausgeführt werden können, welcher über das Montagepersonal verfügt, das die einschlägigen Arbeiten genau kennt. In den meisten Fällen wird aber der Fabrikant erst begrüsst, wenn ein Spengler oder Schlosser erfolglos daran herumgedoktert hat. Wenn der Fabrikant auch weit weg ist, so sind seine Faktoren jedoch infolge rascher Reparaturausführung gewöhnlich nicht höher als diejenigen der ansässigen Handwerker.

Teilen Sie Ihrem Einsender mit, dass wir auf sein Verlangen auch in seinem Hotel das Personal instruieren werden, auch wenn die Waschmaschine nicht von uns stammt.“

Indem wir von dieser Zuschrift hier Kenntnis geben, stellen wir es den Hotels anheim, von der darin enthaltenen Offerte im Bedarfsfalle Gebrauch zu machen.

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Internationaler Reiseführer mit Reiseparbuch.

Zu dieser bereits in Nr. 38/1929 „Hotel-Revue“ kritisierten „Erfindung“ der Firma Franze und Müller in Dresden wird uns von einem Pariser Hotelier geschrieben:

„Zum zweiten Mal erhielt ich kürzlich den Besuch eines Vertreters dieser Dresdener Firma zum Zwecke, mein Haus in deren Reiseparbuch aufnehmen zu lassen. Die Hotels, die von der Offerte Gebrauch machen, resp. eine Anzeige im „Verzeichnis der zu empfehlenden Unternehmungen“ des Reiseparbuches bestellen, haben zum Voraus eine Zahlung von Fr. 125 als Insertionsgebühr zu leisten. Sodann müssen sie sich zu einem Rabatt von 10% auf der Hotelrechnung derjenigen Gäste verpflichten, die anhand dieses Sparbuches bei ihnen absteigen, von denen die Dresdener Firma den einzelnen Reisenden, welche ihre Sparmarken benützen, wiederum 6% rückvergütet.“

Dieser Vertreter, der gegenwärtig in Frankreich für sein Unternehmen „arbeitet“, wies mir eine lange Liste französischer Hotels vor, die ihre Beteiligung bereits zugesagt haben, darunter eine Reihe zweitklassiger Häuser an der Côte d'Azur und in Paris. Meinerseits habe ich auf die Sache verzichtet, aus der Ansicht heraus, es wäre geradezu lächerlich, einem Gast 6% Rabatt zu gewähren nur aus dem Grunde, weil er Träger dieses Reiseparbuches ist, und darüber hinaus auch noch dem Verleger des Buches 4% zu bezahlen, der doch damit für die Förderung des Reiseverkehrs so gut wie nichts tut. Es will mir scheinen, es handle sich hier um ein sehr geschicktes Manöver, lediglich zugunsten des Verlegers und seiner Klienten Vorteile zu erzielen, während die Hotels für die Kosten aufkommen sollen. Denn sollte es dem Dresdener Unternehmen gelingen, eine grössere Zahl von Hotels für sein Reiseparbuch und die Sparmarken zu interessieren, so brauchte dessen Inhaber nur die 4% der Hotelrechnung einzukassieren, um eine sehr lukrative Existenz zu führen. Die Leidtragenden aber wären die Hoteliers, die sich an der Sache beteiligen.“

Unsere Leser werden diesen Ausführungen wohl restlos beipflichten, handelt es sich doch bei diesem Führer-„Sparbuch“ um einen typischen Versuch der Geldmacherei ohne reale Gegenleistung. Wir hoffen denn auch, die Schweizer Hotels werden sich von jeglicher Beteiligung an der Sache fernhalten.



Im neu eröffneten Hotel

Schweizerhof und National-Terminus Zürich

Neue Leitung:

Herr E. MANZ, BESITZER DES
HOTELS ST. GOTTHARD, ZÜRICH

wurde

die gesamte Kochanlage

bestehend aus

- 1 Pressluft-Grossküchen-Gasherd, System „PHAROS“
Länge 2,5 m, Breite 1,35 m, mit je 4 Ankoch- u. Fortkochstellen,
2 Bratöfen und Tellerwärmer
- 1 Etagen-Brat- und Backofen
- 1 Wärmeschrank mit beheizter Wärmeplatte
- 1 Grillsalamander
- 1 Marmite-Gaskocher
- 1 zweiteilige Plonge mit Gasheizung
- 1 Gemüseschneid- und Wäschtrog
- 1 fahrbare Bratenschüssel

in erstklassiger und prächtiger Ausführung durch
SURSEE geliefert.

SURSEE - GASAPPARATE

stehen in Form, Ausführung und Wirkung erfolgreich am Markt. Das Italienische Restaurant und die Schweizer Hotelküche in der ZIKA arbeiten mit SURSEE-Apparaten

Besichtigen Sie bitte den

ZIKA-Stand 1543A Halle II

A.G. DER OFENFABRIK SURSEE



SCHWEIZERHOF & NATIONAL - TERMINUS
ERSTKLASSHOTEL GEGENÜBER HAUPTBAHNHOF
HOTEL-RESTAURANT • AUSTERN-BAR

ERÖFFNET ZÜRICH