

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 75 (1984)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Informationen = Informations

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.02.2025

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

## Informationen — Informations

### Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie\*

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie soll 1985 erneut verliehen werden.

Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um dem Preis sind mit Begründung und den entsprechenden Unterlagen dem Präsidenten der Gesellschaft bis 31. März 1985 schriftlich einzureichen.

### Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée\*

Le prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée sera décerné à nouveau en 1985.

Les propositions d'attribution ou les candidatures à ce prix doivent être présentées par écrit au président de la société, avec motifs et pièces justificatives, jusqu'au 31 mars 1985.

Adresse des Präsidenten — Adresse du président:

Prof. Dr. H. Solms  
Institut für Lebensmittelwissenschaft  
ETH-Zentrum  
CH-8092 Zürich

### Euro Food Pack Conference

Wien, 19.–21. September 1984

Diese internationale Konferenz befaßt sich mit der Verbesserung des Verständnisses und dem Erfahrungsaustausch zwischen Lebensmittelchemikern, Verpackungstechnikern und Produzenten von Verpackungen aller Art.

Das vorliegende Programm umfaßt 8 Plenarvorträge, 28 Kurzvorträge und 15 Posterpräsentationen von Teilnehmern aus 14 europäischen Ländern sowie aus den USA, Kanada, Israel und Ägypten.

Das Programmheft mit den Titeln der Vorträge und Poster sowie Einzelheiten des attraktiven Rahmenprogramms ist über die

Gesellschaft Österreichischer Chemiker  
Eschenbachgasse 9  
A-1010 Wien

erhältlich. — Anmeldeschluß: 15. August 1984

\* Siehe Heft 2, S. 186 (1977) — voir fascicule 2, p. 187 (1977)

## Euro Food Chem III

Antwerpen, 26.–29. März 1985

Die dritte europäische Konferenz über Lebensmittelchemie findet im kommenden Jahr in Antwerpen statt. Veranstalter ist die Föderation Europäischer Chemischer Gesellschaften/Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie, der derzeit 18 Staaten mit insgesamt etwa 8000 Mitgliedern angehören.

Das Generalthema lautet:

«Strategien zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln»

Nähere Einzelheiten sind dem 1. Zirkular, erhältlich bei

Euro Food Chem. III  
Flemish Chemical Society – Food Science Section  
Dr. P. Dirinck  
Faculty of Agricultural Sciences  
State University of Gent  
Coupure Links, 653  
B-9000 Gent

zu entnehmen.

Das endgültige Programm erscheint nach dem 30. Oktober 1984.

### Colloque sur «Les technologies nouvelles et la restauration»

Dans le cadre d'une nouvelle série de rencontres destinées à faire le point sur la situation de la restauration et son avenir, l'Ecole hôtelière de Lausanne, avec le soutien de Nestlé, a tenu son premier colloque en ses locaux du 6 au 8 février 1984. L'objectif de ces débats de caractère international qui auront lieu dorénavant une fois par année, est de réunir des spécialistes de haut niveau de la restauration – professionnels, industriels, hygiénistes, formateurs – afin de traiter de sujets d'actualité et d'avenir. Les discussions permettent de mieux cerner l'évolution de la restauration au sein de son environnement, de comparer et définir les techniques et de contribuer efficacement au développement professionnel et à la promotion de la restauration.

Les conclusions du colloque ont été diffusées sous la forme d'un rapport qui peut être obtenu auprès de

Ecole hôtelière  
Case  
CH-1000 Lausanne 25  
Le Chalet-à-Gobet

Le prochain colloque aura lieu en février 1985.