Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **43 (1956)**

Heft 7: **Hotel- und Ferienbauten; Restaurants**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Betriebskosten tief halten

Das Tiefhalten beginnt schon bei der Planung der Großküche. Genaues Studium der Situation, Vergleichszahlen und nochmals Vergleichszahlen aus vielen ähnlichen Betrieben, Abwägen des Apparatebedarfes, organische Anordnung aller Apparate... all das wirkt mit zur Erreichung minimster Betriebskosten.
Bitte rufen Sie unseren Großküchenfachmann zu einer unverbindlichen Besprechung.

Therma

Planung und Ausführung rationeller Großküchen für Hotels, Restaurants, Spitäler, Anstalten und Kantinen.

Therma AG Schwanden/Glarus Tel. (058) 71441
Büros in Zürich, Bern, Lausanne und Genf

Klima Anlagen

4

Behagliches, rauchfreies Klima in Gaststätten

Klare und geruchfreie Luft von angenehmer Temperatur schafft der Gaststätte den Komfort, der heute vom guten Lokal vorausgesetzt und von den Damen und empfindlichen Gästen hoch geschätzt wird.

Spezialsysteme für Gaststätten ermöglichen es, schon mit einer Lüftungsanlage über einen großen Teil des Jahres angenehme Luftverhältnisse zu erzielen, während für hohe Ansprüche oder stark besetzte Restaurants sich die Vollklimatisierung unbedingt lohnt.

Klimaanlage «System Häusler» in Groß-Restaurant

Verlangen Sie bitte unsere einschlägige Fachliteratur.

Unsere Ingenieure stehen auch Ihnen zur Beratung unverbindlich zu Diensten.

Walter Häusler & Co.

Spezialfirma für Luftkonditionierung und Lüftung

Zürich Ceresstrasse 27 Telefon (051) 34 13 39 Fabrik in Oerlikon

Restaurant, Täfer in NOVOPAN, naturbearbeitet

NOVOPAN

DAS IDEAL ABGESPERRTE HOLZ

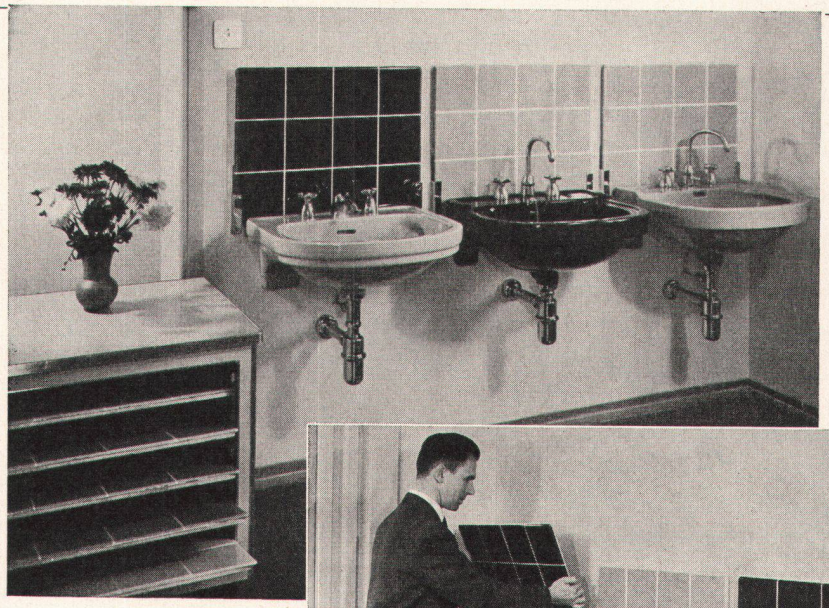
für Bau

Innenausbau

Möbel

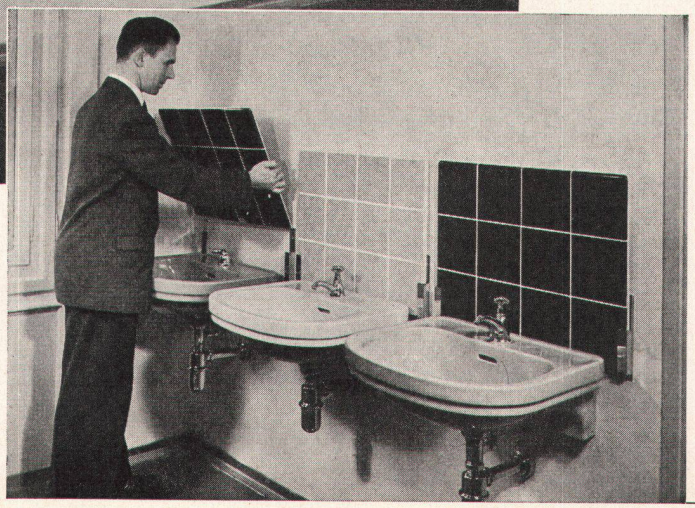
Novopan AG, Klingnau

Telephon (056) 5 13 35/36



Sie finden bei uns eine reiche Auswahl an weißen und farbigen Apparaten.

In einer Spezialabteilung unserer Ausstellung stehen auswechselbare Plattenfelder bereit, welche Ihnen ermöglichen, die Kontrastwirkung zwischen farbiger Keramik und Wandverkleidung in ihrer Schönheit zu erproben und so nach Ihrem persönlichen Empfinden die Wahl zu treffen.



SANITÄR HUB

HANS U. BOSSHARD

Zürich, Staffelstraße 6 Telephon (051) 23 87 83

Lugano, Via Ginevra 2 Telefono (091) 2 05 05