Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

Wir haben das richtige Rezept, um Profi-Qualität und günstige Preise unter einen Hut zu bringen.

Ein grosses Sortiment von gegen 20 000 Artikeln zu haben, ist eine Sache. Dieses Sortiment stets zu besonders günstigen Preisen anbieten zu können eine zweite.

Aber dann noch immer das am Lager zu haben, was Hoteliers, Restaurateure, Detaillisten und andere Profis wirklich brauchen, das ist etwas, das nur ein Fachgeschäft haben kann.

Also haben wir beschlossen, ein Fachgeschäft zu sein. Nicht allein für Lebensmittel und Frischprodukte, sondern auch für Non-Food-Artikel. Alles, was es dazu braucht, sind einige sehr kompetente Mitarbeiter, die sich als Partner ihrer Kunden verstehen und die ihre Nase dorthin stecken, wo der Wind im Markt weht.

Wenn Sie also wissen wollen, wieviele Sorten Aschenbecher am Lager sind, was für Besteck gerade Mode ist, wie hoch die höchste Pfeffermühle ist, wie heiss die Rechauds werden, wieviele Liter durch einen Trinkhalm erster Güte fliessen, ob Sie mit der grössten Kelle anrühren können und was unsere Bettwäsche samt Frottétüchern alles aushält – dann fragen Sie bitte.

Und noch etwas: Auch das grösste Sortiment enthält nie alles, was es gibt. Wenn Sie aber etwas wünschen, das nicht in unserem Sortiment ist, dann genügt ein Telefon, und unsere Mitarbeiter werden das Gewünschte in bester Qualität und so preisgünstig wie möglich beschaffen.

Auswahl, günstiger Preis und Kompetenz, das sind also die Ingredienzen, mit denen wir kochen. Natürlich kochen auch wir nur mit Wasser – aber garantiert immer mit frischem.

prodega – Alles Günstige aus einem Haus.

Prodega Moosseedorf
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. 031 85 31 31

Prodega Heimberg
Stockhornstrasse 19
3527 Heimberg
Tel. 033 37 16 16

Prodega Emmenbrücke
Sedelstrasse 32
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 55 82 55

Prodega Egerkingen
Riedstrasse
4622 Egerkingen
Tel. 062 61 13 13

Prodega Hünenberg
Industrie Bösch
6331 Hünenberg
Tel. 042 36 65 66

Prodega Pratteln
Rheinstrasse 81
4133 Pratteln
Tel. 061 83 53 00

Prodega Chur
Rossbodenstrasse 17
7000 Chur
Tel. 081 22 55 30