Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Ingenieur und Architekt**

Band (Jahr): **99 (1981)**

Heft 41

PDF erstellt am: **26.04.2024**

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

Schweizer Ingenieur und Architekt
Schweizerische Bauzeitung

Ingénieurs et architectes suisses
Bulletin technique de la Suisse romande

Ingegneri e architetti svizzeri

41/81
99. Jahrgang
8. Oktober 1981

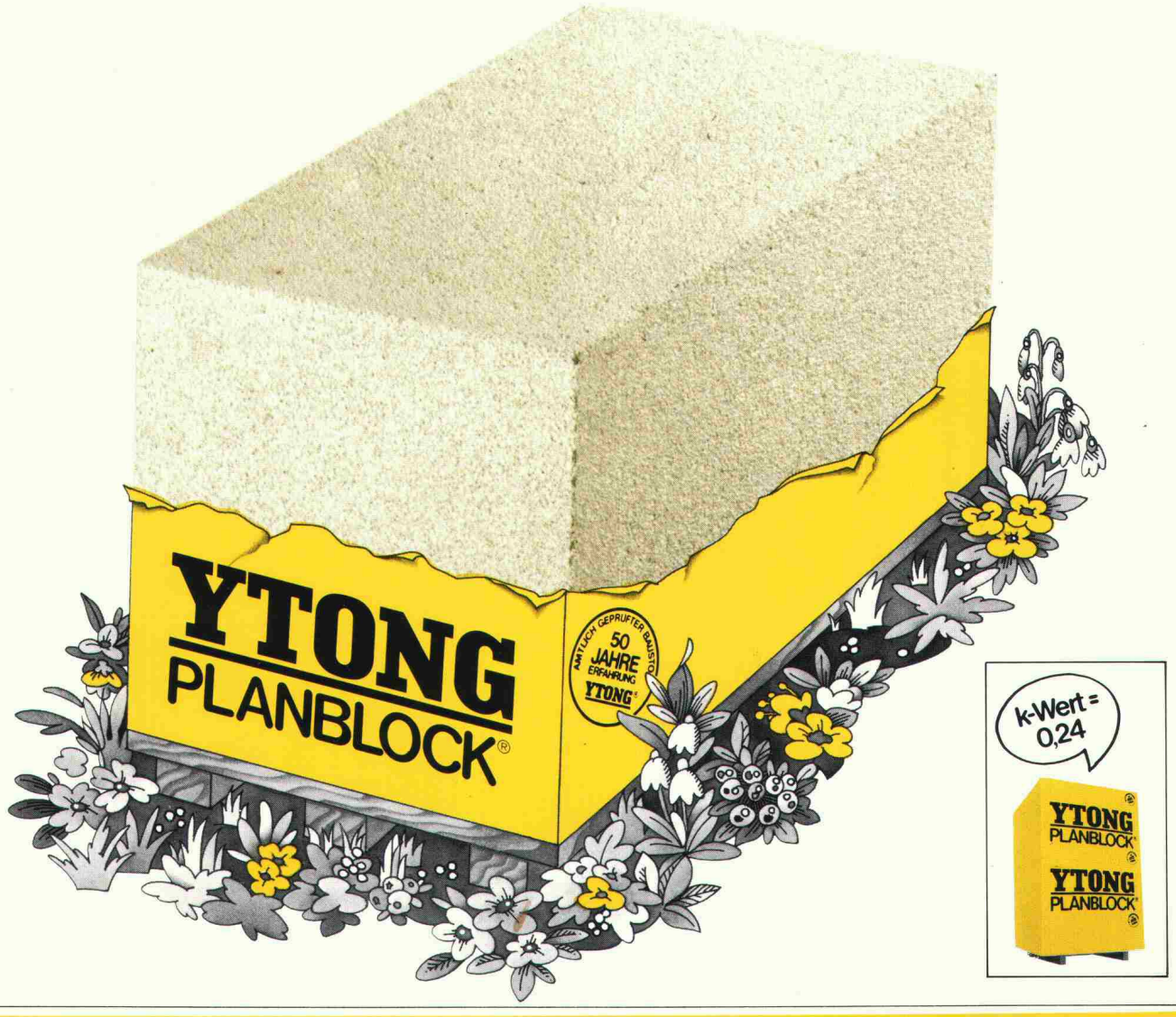
Aus dem Inhalt

Ideengeschichtliche Skizze der Schweizerischen Landesplanung – I. Teil

Neuere Untersuchungen an Halbaxial- und Axialpumpen

Wettbewerb: Aarefeld–Bahnhofplatz in Thun

Die besten Wärmeschutz-Werte können Sie mit viel Drumrum erreichen. Oder einfach mit YTONG®.



Gute Restaurants sind auch in der Wahl ihres Frischluft-Lieferanten wählerisch.

Die Luftverhältnisse in einem Restaurant wirken sich auf dessen Umsatz aus. Ist die Luft darin zum Schneiden dick, wird sich ein jeder Gast so schnell als möglich wieder an die frische Luft begeben. Ist die Luft aber sauber und frisch, lädt die behagliche Atmosphäre zum Verweilen ein, und die Konsumation ist dementsprechend. Daher wird in guten Restaurants auf die Pflege der Luft so sehr geachtet wie auf die Pflege von Küche und Service.

Die Wahl fällt oft auf uns, wenn es um die Auftragserteilung zur Lieferung von Apparaten für Luft-, Wärme-, Kälte- und Klimatechnik geht. Weil unsere Produkte ein hohes technisches Niveau und einen hohen Qualitätsstandard haben und weil unsere unternehmerische Flexibilität und unser Beratungsservice von Planern und Anlagebauern sehr geschätzt werden.

ORION AL-KO AG, Postfach, 8037 Zürich, Telefon 01-42 16 00

ORION®

AL-KO international

Wir nutzen die Luft besser.