Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 9

Werbung

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: 04.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 20000 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

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.