

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art  
**Band:** 43 (1956)  
**Heft:** 7: Hotel- und Ferienbauten; Restaurants

## **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:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

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.

Verlangen Sie bitte unsere einschlägige Fachliteratur.

Unsere Ingenieure stehen auch Ihnen zur Beratung unverbindlich zu Diensten.

4



**Behagliches, rauchfreies Klima in Gaststätten**



Klimaanlage «System Häusler» in Groß-Restaurant

## Walter Häusler & Co. Spezialfirma für Luftkonditionierung und Lüftung

Zürich Ceresstrasse 27 Telefon (051) 341339 Fabrik in Oerlikon



Restaurant, Täfer in NOVOPAN, naturbearbeitet

**NOVOPAN**  
DAS IDEAL ABGESPERRTE HOLZ

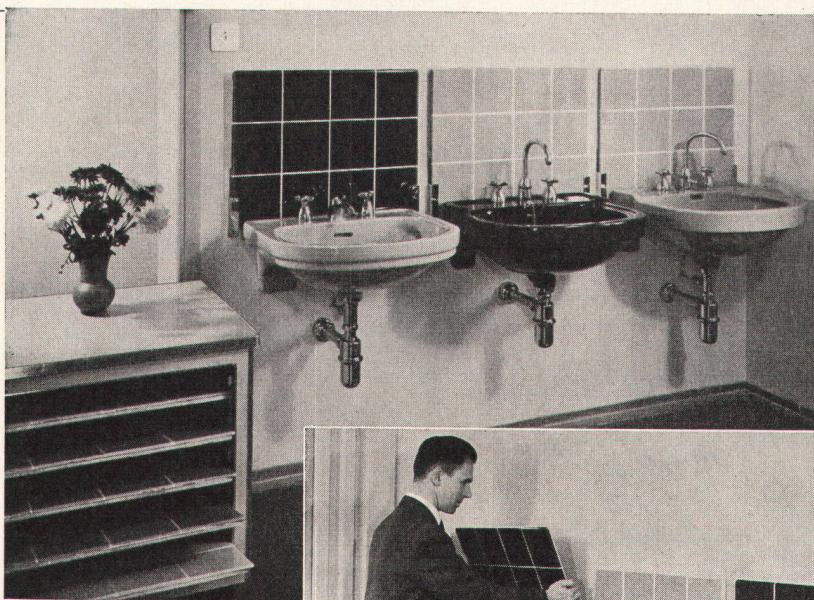
für Bau

Innenausbau

Möbel

**Novopan AG, Klingnau**

Telephon (056) 51335/36



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

In einer Spezialabteilung  
unserer Ausstellung stehen  
auswechselbare Plattenfelder  
bereit, welche Ihnen ermög-  
lichen, 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) 238783  
Lugano, Via Ginevra 2 Telefono (091) 20505

