

Dampfende Küche und reine Luft



Die Induktionskochfeld-Lüftung kann als Abluft- oder Umluftvariante eingebaut werden.

ZVG

Die Heizsaison hat längst begonnen. Wärme in den eigenen vier Wänden ist kostbar. Trotzdem bläst man die feinen Düfte aus den Küchen einfach weg – natürlich zusammen mit viel wertvoller Wärme. Das muss nicht sein.

«Eine individuelle Beratung, ohne Bindung an Lieferanten oder Systeme, ist bei uns an der Tagesordnung», sagt Andres Beutter im Gespräch und zeigt gleich auf, dass nicht immer Abluft die beste und effizienteste Lösung ist. Bei jedem System spiele das persönliche Bedürfnis der Kundschaft eine grosse Rolle.

Im November werden im Showroom in Untengstringen eine neue Küche und ein bereits bestens bewährtes Kochsystem mit einer integrierten Muldenlüftung eingebaut. Das Produkt der Firma WhiteHouse besticht durch sein einfaches Konzept. Die intelligente Induktionstechnik bietet mit ihrem schlichten Design optimale Platzverhältnisse. Dass ein DomaPlasma-Filter die Geruchspartikel spaltet und so für beste Düfte sorgt, sieht man eben nicht – aber

man riecht es.

Andere Dampfzüge und Systeme lassen sich entsprechend der Kundenbedürfnisse realisieren. «Reden Sie mit uns», sagt Andres Beutter. «Schon oft sind wir erst im Gespräch auf die optimale Lösung gekommen.» Und mit optimal meint er, dass auch die Kosten mit berücksichtigt werden müssen.

Der kleine Limmattaler Familienbetrieb beschäftigt sieben Mitarbeitende und setzt auch im 14. Betriebsjahr klar auf Qualität und Dienstleistung. Die eigenen Schreiner im Haus garantieren Zuverlässigkeit und Flexibilität. Hier spürt man noch Leidenschaft und Faszination für die Arbeit, die getan wird. Und natürlich freut man sich über jeden kleinen und grossen Auftrag. (ZVG)

BEUTTER KÜCHEN AG

Kontakt:

Weingerstrasse 48
8103 Untengstringen
Tel. 043 455 20 20
www.mykueche.ch

Jubiläum

Im Oktober feiern über 550 Mrs.Sporty-Frauenfitness-Clubs in neun europäischen Ländern gemeinsam das 10-jährige Bestehen von Mrs.Sporty. So auch Mrs.Sporty in Schlieren.

Über 500'000 Frauen nutzen bereits das effektive 30 Minuten Training und das Ernährungskonzept der erfolgreichen Marke. Mrs.Sporty sagt Danke und lädt am 30. und 31. Oktober in Schlieren zum «Tag der offenen Tür» mit einem lukrativen Jubiläumsangebot für die ersten 20 Neumitglieder.

Yvonne Gasche blickt mit ihrem Team auf vier bewegende Jahre in Schlieren zurück. «Wir begleiten und unterstützen unsere Mitglieder auf ihrem Weg zu mehr Energie, zu ihrer Wohlfühlfigur oder zu einem schmerzfreieren Leben. Jeden Tag lernen wir tolle Frauen jeder Alterskategorie kennen und helfen ihnen, durch mehr Bewegung ihre Ziele zu erreichen», erzählt Yvonne. Ein guter Grund, den Mrs.Sporty Club in Schlieren morgen Freitag von 8 bis 19 Uhr und übermorgen Samstag von 9.30 bis 13 Uhr beim Tag der offenen Tür kennenzulernen und sich das tolle Jubiläumsangebot zu sichern. (ZVG)



Das Team von Mrs.Sporty Schlieren. ZVG

MRS.SPORY SCHLIEREN

Kontakt:

Engstringerstrasse 10
8952 Schlieren
Tel. 044 730 24 27
www.mrssporty.ch/club549

Wertvolle Expertentipps zum Immobilienverkauf



Beim Hausverkauf muss man einiges beachten.

ZVG

Wer sich mit der Veräusserung einer Liegenschaft befasst, sieht sich mit vielen Fragen konfrontiert. An einem Infoabend für private Immobilienverkäufer geben die Spezialisten von RE/MAX wertvolle Tipps und Informationen, um die nicht alltägliche Transaktion reibungslos und zu den bestmöglichen Konditionen abzuwickeln.

«Die Situation auf dem Immobilienmarkt ist sehr komplex», sagt Roland Meyer, Geschäftsführer des RE/MAX Immobilien-Büros in Berikon. «Diese korrekt einzuschätzen und zu beurteilen, welcher Zeitpunkt optimal für die Veräusserung einer Liegenschaft ist oder welcher Verkaufspreis als angemessen gilt, fällt daher vielen Privatverkäufern schwer. Aus diesem Grund ist die Gefahr, schwerwiegende und teure Fehler zu begehen, gross.» Als Schweizer Marktführer für Immobilienvermittlungen sieht sich RE/MAX in der Verantwortung, Transparenz zu schaffen, aufzuklären und wertvolles Wissen rund um den Verkauf von Liegenschaften zu vermitteln. Deshalb führen die einzelnen Büros des erfolgreichen Netzwerkes regelmässig kostenlose und unverbindliche Informations-Veranstaltungen für private Immobilienverkäufer durch. So auch das Büro von Berikon: «Am 2. November findet unser nächstes Seminar statt. An diesem Abend geben unsere Experten wertvolle Tipps, was man für eine erfolgreiche Transaktion beachten

muss und welche Fehler zu vermeiden sind. Denn uns ist es wichtig, dass auch Private auf dem Immobilienmarkt besonnen, weitsichtig und professionell agieren können», erklärt Roland Meyer. Die Profis informieren während des Abends nicht nur über die aktuelle Situation auf dem lokalen Immobilienmarkt, sondern liefern wertvolles Hintergrundwissen dazu, wie eine Liegenschaft zu bewerten, zu vermarkten und erfolgreich zu verkaufen ist.

«Natürlich können wir an einem einzigen Abend keine umfassende Einführung in dieses überaus vielschichtige Thema bieten», sagt Roland Meyer. «Aber jeder Teilnehmer soll grundlegendes Wissen mit nach Hause nehmen, das ihm dabei hilft, den Immobilienverkauf in zeitlicher, organisatorischer und finanzieller Hinsicht zu seiner Zufriedenheit abzuwickeln. Diesen Abend zu investieren, lohnt sich also auf jeden Fall für alle, die mit dem Gedanken spielen, ein Haus, eine Wohnung oder ein Grundstück zu verkaufen!» (ZVG)

RE/MAX

Infoabend:

Mo, 2.11., 18.30 Uhr
Bahnhofstrasse 4, 1. Stock, Berikon
Anmeldung:
Tel. 056 511 10 12
E-Mail: info@remax-berikon.ch

Forum

Am Dienstag, 3. November, organisieren die RegioSpitex Limmattal und die Spitex rechtes Limmatufer ein Forum zum Thema Patientenverfügung. Das Forum beginnt um 19 Uhr.

Jede Person, ob alt oder jung, kann infolge eines Unfalls oder einer Krankheit in eine Situation geraten, in der sie nicht mehr entscheidungsfähig ist. Deshalb ist es wichtig, dass eine Patientenverfügung vorliegt, in der geregelt ist, welche Entscheide Ärzte und Angehörige im Sinne des Betroffenen treffen sollen. Dazu gibt es am kommenden Dienstag nähere Informationen. Dr. Barbara Federspiel, Chefärztin Medizin See-Spital Horgen, erklärt unter anderem, was bei der Patientenverfügung wichtig ist und wie sie verfasst sein sollte. Der Eintritt fürs Forum ist frei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. (ZVG)



Bei der Patientenverfügung muss man einige wichtige Punkte beachten. ZVG

SPITEX FORUM 2015

Datum/Ort:

Di, 3.11., 19–20 Uhr
Embrisaal
Im Embri 8
8902 Urdorf

Weitere Informationen:
www.regiospitex.ch

Wieder eröffnet



Das Team vom Landikerstübli. MSU

Der Pizzaofen ist heiss. Nach einer Umbauphase hat das Restaurant Landikerstübli unter einer neuen Führung und unter einem neuen Namen, seine Türen wieder geöffnet.

Das Ristorante bzw. die Pizzeria Landikerstübli ist wieder offen. Und zwar mit dem Konzept, ein umfangreiches Angebot an bürgerlichen Speisen, von Montag bis Freitag vier wechselnde, günstige Tagesmenüs inkl. Salat und Dessert, neu mit Pizzen zu fairen Preisen und einem tollen Service zu bieten.

Ein Blick in die Speisekarte macht Appetit. Mit Pizzen, Pasta, Risotto sowie diversen Fleisch- und Fischgerichten, aber auch einem guten Wein sollen die Gäste verwöhnt werden. Ferner werden die Speisekarten je nach Saison mit speziellen Angeboten ergänzt, zum Beispiel ab Ende Oktober mit Wildspezialitäten. Sämtliche Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet und können auch via Take Away (bis Ende Oktober alle Pizzen, egal ob mittags oder abends, zu einem Spezialpreis) mitgenommen werden. Der Flyer für den Kurierdienst ist in Bearbeitung und wird demnächst verteilt. Übrigens gibt es auch für die kleinen Gäste eine Auswahl an Kindergerichten.

Egal, ob private oder geschäftliche Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Familientreffen oder Leidmahle: Das Landikerstübli bietet das richtige Ambiente mit einem individuellen zusammengestellten Buffet oder Menü. Übrigens: Für Gruppen ab ca. 15 Personen wird das Lokal auch ausserhalb der Öffnungszeiten geöffnet. Das Lokal verfügt innen über ca. 60 Plätze und hat eine schöne, wettersichere Gartenterrasse mit ca. 80 Plätzen. Zudem sind eigene Parkplätze vor und hinter dem Haus vorhanden. Die Pizzeria Landikerstübli ist etwas ausserhalb von Birmensdorf gelegen und auch mit dem öffentlichen Verkehrsmittel bestens erreichbar. (ZVG)

LANDIKERSTÜBLI

Kontakt:

Wettswilerstrasse 3
8903 Birmensdorf
Tel. und Fax: 043 344 05 36
E-Mail: landikerstuebli@gmail.com
www.landikerstuebli.ch
(noch in Bearbeitung)
Öffnungszeiten:
Mo–Fr, 8.30–14 Uhr / 17–23 Uhr
Sa, So, 17–23 Uhr

Küchenfestival mit Gratis-Bauherrenseminaren

Das Küchenfestival, das noch bis 7. November dauert, bietet neben einmaligen Aktionen wieder die Möglichkeit von kostenlosen Tipps und Tricks beim Küchenkauf. Zusammen mit mehreren Partnerfirmen finden zum 22. Mal die beliebten Bauherren-Seminare statt. Die Seminare richten sich an alle, die demnächst eine Küche neu einrichten, renovieren oder umbauen wollen.

Die Seminare sind für alle Teilnehmenden kostenlos und werden von den organisierenden Firmen übernommen. Die aktuelle Seminarreihe steht unter dem Patronat von Siemens + Bosch, Suter Inox, Creativ Küchen, Diga und Cosentino/Pietravest. Die Teilnehmer erfahren von kompetenten Fachspezialisten auf neutrale Art alles, worauf bei einem Küchenkauf zu achten ist: Planungstipps, Materialien, Qualitätsmerkmale und Pflege. Während der Koch-Demo im «Diga-Creativ-Küchenstudio» erfährt der Besucher alles über die neueste Geräte-Generation. Anschliessend kann er verschiedene Spezialitäten degustieren, die vor seinen Augen mit unterschiedlichen Geräten zubereitet werden. Jeder Teilnehmer erhält eine umfangreiche Dokumentation, Checklisten und viele nützliche Tipps für die optimale Küchenplanung. Die Teilnehmerzahl ist limitiert, und die Seminare sind in der Regel innert kurzer Zeit ausgebucht. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Gratis-Siemens-Geschirrspüler nur bis 7. November

Anlässlich des Küchenfestivals profitieren alle Kunden von vielen speziell abgesenkten Sonderangeboten. Attraktiv sind nicht nur die vielen Neuheiten und die scharf kalkulierten Preise, sondern



Heute Abend findet bei Diga in Dietikon das Bauherrenseminar statt.

auch der einmalige Festival-Rabatt von 15% plus 5% auf das gesamte Küchen-sortiment. Beim Kauf einer Einbauküche mit Siemens-Geräten erhält man gratis den Geschirrspüler dazu. Für das Bauherren-Seminar von heute um 18 Uhr in Dietikon und von morgen, 30. Oktober in Hängendorf/SO (ebenfalls um 18 Uhr) kann man sich unter Tel. 055 450 54 19, Fax 055 450 55 58 oder per E-Mail (sekretariat@digamobel.ch) noch anmelden. Doch aufgepasst: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. (ZVG)

DIGA MÖBEL AG DIETIKON

Kontakt:

Lerzenstrasse 17
8953 Dietikon
Tel. 044 743 80 50
www.diga.ch
Öffnungszeiten
Mo–Fr, 10–18.30 Uhr
Sa, 9–16 Uhr