



Gross-

# Küchenhelden

Infos und Geschichten  
für und von unseren Kunden

## Editorial

### Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Zukunft hängt davon ab, was wir heute tun. Und von unserer Leidenschaft. Wir lieben die Gastronomie mit ihrer Lebens- und Esskultur. Vor 60 Jahren hat unsere Geschichte begonnen, stets im Wandel sind wir gewachsen und optimieren im Jubiläumsjahr unseren Betrieb. Mit Mut, Neugier und Zuversicht gehen wir voran und erweitern unsere Geschäftsräumlichkeiten. So können auch Sie von unseren Dienstleistungen profitieren. 2022 werden wir unsere Türen öffnen und feiern mit Ihnen unser Jubiläum. Wir danken unseren Kunden und Partnern für die Treue und das Vertrauen und freuen uns auf eine vielversprechende Zukunft unserer Branche.



Herzlich, Markus Aeschlimann  
Geschäftsleitung

**AESCHLIMANN**

## Dynamik und Tatendrang seit 60 Jahren

**Wir feiern – Sie profitieren von 60 Jahren Erfahrung, Qualität und Service. Wir dürfen auf eine sehr erfolgreiche Firmengeschichte zurückschauen und freuen uns auf die Zukunft.**

In einem kleinen, gewölbten Sandsteinkeller in Bleienbach reparierte Seniorchef Heinz Aeschlimann die erste Aufschnittmaschine im Jahr 1961. Im selben Jahr beginnt der Bau der Berliner Mauer. Der Schweizer Psalm wird zur Landeshymne. Die Kunden schätzten den guten Service von Heinz und so weiteten sich Sortiment und Angebot schnell aus.

Viel hat sich verändert seit damals. Die Gastronomie hat andere Ansprüche, und daraus entstehen neue Chancen für die ganze Branche. Ein individuelles und spannendes Angebot, das zielgruppenspezifisch ausgerichtet ist und zum

eigenen Konzept passt, ist die Grundlage des Erfolgs. Der Rest, Leidenschaft für den Gast, den Kunden.

Genuss, Ernährung und Gesundheit werden bei uns mit Technik vereint. So helfen wir Ihnen, das ideale Verpflegungskonzept auszuarbeiten. Die Küche ist das Herz der Gastronomie. Unsere Fachleute aus verschiedenen Bereichen decken mit ihrer Kompetenz und Servicebereitschaft jedes Bedürfnis ab, damit die Küche mit ihren Menschen, Geräten und Abläufen den Erfolg garantiert. Auch in Zukunft wollen wir mit unseren Produkten und Dienstleistungen dazu beitragen, Ihren Alltag, liebe Küchenheldinnen und -helden, ein grosses Stück leichter zu gestalten.



# Eins mit dem Gast

## Restaurant Iheimisch, Sursee.

Gastrounternehmer Damian Sidler hat mitten in der Pandemie ein neues Juwel eröffnet – dabei hat ihn Aeschlimann unterstützt. Das Konzept ist ganz auf den Menschen ausgerichtet. So stammen Produkte und Partner aus der Region. Das «Iheimisch» sucht auch kochend die Nähe zu den Menschen: Dank Frontcooking sehen sie zu und bringen Wünsche ein. «Wir wollen einen Ort der Inspiration schaffen», sagt Damian Sidler.

Das Aeschlimann-Team durfte mit Damian Sidler und den Fachplanern von Beck Konzept den Neubau der Show- und Cateringküche planen und installieren. Dabei galt es, bei engen Platzverhältnissen optimale Abläufe zu gewährleisten. Die Küchengeräte wurden miteinander vernetzt (Connected Cooking). Damit sind alle Produktionsprozesse mit allen Statusnachrichten zentral verfügbar und kontrollierbar. Für das Team war die Installation einer neuen Waschtechnologie ein Glanzstück.

Vier Wochen dauerten die Arbeiten, die zur Zufriedenheit der Innenarchitekten von Beck Konzept abgeschlossen wurden: «Die Aeschlimann Küchenspezialisten haben aus dem knappen Raum das Optimum herausgeholt», sagt Projektleiter Juri Bucher.

[www.restaurant-iheimisch.ch](http://www.restaurant-iheimisch.ch)



«Wir wollen einen Ort der Inspiration schaffen.»

**Damian Sidler**

**Neuste Gerätegenerationen von Rational (iCombi und iVario Pro)**

### Auftrag und Umsetzung

- Neubau Show- und Cateringküche
- Nähe zum Gast mit Frontcooking
- Optimale Logistik auf engstem Raum
- Herdanlagen Aeschlimann
- Vernetzung der Küchengeräte zur Qualitätskontrolle (Connected Cooking)
- Spezial-Griddleplatte MA 7200 EF Aeschlimann
- iCombi und iVario Pro Rational
- Schnellkühler MultiFresh Irinox
- Moderne Waschtechnologie mit wirtschaftlicher Zentraldosierung
- Geschirrspülmaschine Winterhalter Twin Set PT-L EnergyPlus
- Zusammenarbeit mit der Beck Konzept AG, Spezialistin für Raumgestaltung



# Schlemmerarena

## Restaurant Hufeisen, Roggwil.

In Roggwil befindet sich die grösste Reitsportarena der Schweiz. Sie ist auch eine Topadresse für Gastronomie und Events. Aeschlimann hat hier auf zwei Etagen zwei Küchen und ein Buffet geplant und eingerichtet – für schnellen und qualitativ hochstehenden à la carte Service. «Wir sind sehr zufrieden», sagt Wirtin Clara Zahner, «die Abläufe funktionieren reibungslos in den neuen Küchen». Der Betrieb sei trotz der Umstände gut angelaufen. Einzig die Kühlvitriolen bereiteten noch Sorgen, aber das Team von Aeschlimann kümmere sich proaktiv darum.

[www.restaurant-hufeisen.ch](http://www.restaurant-hufeisen.ch)



## Mehr Platz für Lernende

### bz emme, Burgdorf.

Das Berufsbildungszentrum Emme in Burgdorf ist das Zentrum für viele Lehrberufe und Weiterbildungen für Fachleute. Rund 150 junge Menschen bildet Serge Muheim derzeit in allen drei Lehrjahren aus. Die Ausbildungsküche hatte das Ende ihrer Lebenszeit erreicht. «Ausserdem waren die Platzverhältnisse sehr eng».

Das Team von Aeschlimann entwickelte eine neue Ausbildungsküche mit sechs integrierten Kochstationen, schuf dabei dieselben Voraussetzungen für alle – wichtig für Qualifikationen. Ein besonderes Augenmerk galt dem Speisenpräsentationsbereich warm/kalt – der visuelle Auftritt ist wichtig für den späteren geschäftlichen Erfolg.

«Ich bin sehr zufrieden, die Zusammenarbeit war hervorragend», sagt Serge Muheim. «Die Küche bietet mehr Platz, die Lernenden haben nun alle Geräte an ihrer Station», sagt er. «Die neue Küche hat sich hinsichtlich der Abläufe und ihrer technischen Qualität bewährt».

[www.bzemme.ch](http://www.bzemme.ch)

«Ich bin sehr zufrieden, die Zusammenarbeit war hervorragend.»

**Serge Muheim**

### Auftrag und Umsetzung

- Neubau Ausbildungsküche mit 6 integrierten Kochstationen
- Moderne Einrichtung für überbetriebliche Kurse und Lehrabschlussprüfungen «Kochberuf»
- Übergeordnete Koordination der Baustelle mit Handwerkern
- Speisenpräsentationsbereich warm/kalt
- Buffetbereich für Servicepersonal
- Ausstattung mit Kleingeräten und Kleininventar
- Gleiche Grundvoraussetzungen zum Kochen für alle 6 Arbeitsstationen



# Wir sind für Sie da!

## Kurznews

### Das Serviceteam von Aeschlimann: immer im Einsatz

Das Handwerk ist und bleibt die Kernkompetenz unseres Unternehmens. Die Geräte unserer Kunden sollen störungsfrei laufen und die Abläufe im Betrieb sichern. Das ist unsere oberste Priorität.

Serviceleistungen und Reparaturen sind attraktiv: Wir verlängern die Lebensdauer der Geräte mit regelmässigen Checks und Reparaturen. Ressourcen können so im doppelten Sinne gespart werden.

Ein kompetentes Serviceteam ist für unsere Kunden jederzeit einsatzbereit und arbeitet speditiv und zuverlässig. Unsere Serviceflotte ist startklar für die anspruchsvollsten Einsätze. Wir tun alles, um Ihre Prozesse am Laufen zu halten. Für Ihren Erfolg.

#### Kompetenz und Qualität

Unser Serviceteam verfügt über langjährige Erfahrung, einen hohen Ausbildungsstand und wird regelmässig über Neuerungen und Änderungen geschult. Holger Leutloff, Leiter Kundendienst, arbeitet bereits seit 25 Jahren für die Firma Aeschlimann. Ein Mann mit Fachkompetenz, Leidenschaft und einer grossen Portion Loyalität. Den Schlüssel zur Lösung findet er immer und gibt sein Wissen gerne seinem Team weiter.

#### 365 Tage im Jahr für Sie da

Die Gastronomie pulsiert auch am Abend und an den Wochenenden. Klar, dass wir für unsere Kunden einen Pikettdienst organisiert haben, der auch nachts, an Feiertagen und Wochenenden kompetent zur Verfügung steht.

#### Flexibilität im Einsatz

Nicht selten kommt es vor, dass unsere Servicetechniker einwandfreien Einsatz unter komplizierten Bedingungen leisten. Vielfach ist ihre Kreativität bei der Anreise oder bei der Auslieferung von Geräten mehr als gefragt. So gehören zum Beispiel Fahrten mit dem Pistenfahrzeug und Transporte mit dem Helikopter oder Schaufelbagger zum «Abenteuer Servicetechniker».

#### Kundennähe im Fokus

Qualität und Kompetenz sind in einem guten Serviceteam essenziell. Nicht weniger wichtig ist die Kundennähe. Sämtliche Servicemitarbeiter pflegen einen sehr engen Kontakt zu unseren Kunden und kennen die Situation vor Ort. Damit ist gewährleistet, dass Serviceeinsätze ohne Verzögerungen erledigt werden können.



**Kompetenz, Qualität, Flexibilität: Das Serviceteam von Aeschlimann kennt seine Kunden und kümmert sich proaktiv um störungsfreie Abläufe.**



### Website und Webshop

Unsere neue Website mit integriertem Webshop ist online! Nebst Produkten aller Kategorien erwarten Sie lesenswerte Blogbeiträge, Tipps und Events. Ein Besuch lohnt sich:

[www.aeschlimann-ag.ch](http://www.aeschlimann-ag.ch)



### Seminare

Die neuen Seminartermine für 2022 sind bereits aufgeschaltet. Wir freuen uns, Sie und Ihre Küchenhelden schon bald bei uns begrüessen zu dürfen. Lassen Sie sich inspirieren! Unser Wissen, unsere Ideen und Geschmackserlebnisse geben wir Ihnen während unseren Seminaren gerne weiter. Jetzt online anmelden.

[www.aeschlimann-ag.ch/seminare](http://www.aeschlimann-ag.ch/seminare)



### Aktuelles

- Auf den Millimeter genau fertigen wir Ihre **Wunsch-Herdanlage**.
- **Jubiläumfest «Tag der offenen Tür»** am Flugplatz.  
Save the date 2. und 3. Mai 2022.
- 23.–26.10.2022: **ZAGG Luzern**, die Schweizer Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie.

## Unsere Partnerschaften



winterhalter



**AESCHLIMANN**  
Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG | Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach  
Telefon 062 919 60 80 | Fax 062 919 60 81  
[info@aeschlimann-ag.ch](mailto:info@aeschlimann-ag.ch) | [www.aeschlimann-ag.ch](http://www.aeschlimann-ag.ch)