



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Hotel Meilenstein Langenthal

Die zentrale Produktionsküche.

Keine leichte Aufgabe, die Küche im neu gebauten Hotel Meilenstein einzurichten, das mit dem bisherigen Businesspark und Automuseum verschmolzen ist.

Das ganze Haus musste eingehend analysiert werden, um die Prozesse optimal mit den besten Lösungen für eine zentrale Produktionsküche für die internen Restaurants «The Meat» und «elemänt» – beide schon länger weitherum beliebt – sowie für externe Betriebe abzudecken. «Das ist Aeschlimann sehr gut gelungen», sagt Peter Van Deuren, der als Verwaltungsrat der Businesspark AG für die gesamte Gastronomie verantwortlich ist, und ergänzt: «Obwohl es nicht leicht war». Sogar anspruchsvoll: Eine bereits bestehende Lösung musste angepasst und erweitert werden. Nun befindet

sich die Produktionsküche im Untergeschoss und übernimmt auch Cateringaufträge.

Die Küche ist seit einigen Wochen im Vollbetrieb, «alles funktioniert ganz hervorragend», lobt Van Deuren, «Schwachstellen gibt es keine.» Damit habe Aeschlimann einmal mehr bewiesen, technisch auf dem neuesten Stand zu sein und die Herausforderungen einer modernen, zentralen Produktionsküche meistern zu können.

www.hotelmeilenstein.ch



«Alles funktioniert ganz hervorragend.»
Peter Van Deuren

Auftrag und Umsetzung

- Neukonzeption der Produktionsküche im UG
- Speditiv qualitativ hochstehende Speisen produzieren
- Zentrale Produktion für eigene interne sowie externe Restaurantbetriebe
- Integration von Cateringaufträgen
- Vernetzung der Küchengeräte zur Qualitätskontrolle (Connected Cooking)
- Korbtransportspülmaschine und Utensilienspülmaschine Winterhalter
- Schnellkühler Irinox
- Self- und VarioCookingCenter Rational
- Aeschlimann Herdanlage

