



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## Hector Egger Holzbau Langenthal

### Die Showküche.

«Passion ist unser Weg des Denkens», steht auf der Website von Hector Egger Holzbau AG in Langenthal. Diese Leidenschaft widerspiegelt sich auch in der Showküche, die das Unternehmen im neuen Werk einbauen liess. Die moderne Showküche mit angrenzender, rund acht Meter langer «Fassstrasse», lässt keine Wünsche offen. Paul Schär, CEO und Hobbykoch – beides mit Leib und Seele –, kommt ins Schwärmen, wenn er davon spricht: «Die Kochinsel mit den grossen Induktionsfeldern sowie das moderne VarioCooking Center® beeindruckt mich sehr. Da kann man so richtig Gas geben.»

Von der Kantine sieht man direkt in die Küche. «Es soll eine Eventküche sein, in wel-

cher wir mit Kunden etwas Aussergewöhnliches erleben und ihnen etwas zurückgeben können.» Der Spass beim Kochen ist so garantiert.

Bei der Konzeption wurde insbesondere auch auf ergonomische und hygienische Aspekte geachtet. «Für uns ist es sehr wichtig, dass die Abläufe stimmen. Wir möchten den Kunden zeigen wie wir arbeiten. Die Offenheit der Küche motiviert und zeigt, dass wir dies sauber tun.»

**«Man sieht, dass das Team der Aeschlimann Hotelbedarf AG etwas von seinem Geschäft versteht.»**

**Paul Schär**

Paul Schär liess sich von der professionellen Betreuung beeindrucken. «Man sieht, dass das Team der Aeschlimann Hotelbedarf AG etwas von seinem Geschäft versteht. Die Abläufe stimmen einfach. Auch in der Gerätewahl habe ich mich voll auf die Aeschlimann-Küchenberatung abgestützt.»

**www.hector-egger.ch**

### Auftrag und Umsetzung

- Küchentechnologie: moderne Showküche mit VarioCooking Center®, RATIONAL® Combi-Dämpfer, AESCHLIMANN® Elektrogrill, Induktionsherd
- Arbeitsabläufe: 30% schneller, 30% mehr Kapazität
- Energie- und Ressourcenverbrauch: Einsparung bis 40%
- Infrastruktur: an Showküche angrenzende «Fassstrasse»
- Auflagen: Berücksichtigung sämtlicher lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Auflagen
- Besonderheiten: Es wurde insbesondere auf ergonomische und hygienische Aspekte geachtet und in die modernsten Geräte investiert

