



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

bz emme Burgdorf

Mehr Platz für Lernende.

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

«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