



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Schwimmbad Wolhusen

Das Dschungel-Restaurant.

«So macht Kochen Freude», schwärmt Noah Kiesgen der Küchenchef des Dschungel-Restaurants im Schwimmbad Wolhusen. «Die optimal eingerichtete Küche mit dem neuen leistungsstarken Herd ermöglicht mir und meinem Team ein speditives Zubereiten der Speisen».

Den Gästen werden in den Sommermonaten unter dem Motto «frische regionale Produkte» täglich ein Mittags-Menü, extravagante Salatvariationen, Grilladen, Pizzen und natürlich Badi-Klassiker vom Feinsten angeboten.

Das Freibad ist Bestandteil des Erholungskonzepts der Fitness Connection Wolhusen. Das Kompetenz-Zentrum für Gesundheit und Leistung, mit einer Gesamtfläche von

über 8000 m² zeichnet sich durch die einzigartige Vernetzung und das Zusammenwirken von allen Angeboten aus und gehört gesamtschweizerisch zu den angesehensten Einrichtungen dieser Art.

«Von Anfang an hat mich die kompetente Beratung der Firma Aeschlimann in allen Teilen begeistert. Ihre Professionalität – vom Konzept über die Planung bis zur prompten Umsetzung – und das gute Preis-/Leistungsverhältnis haben mich total überzeugt. Deshalb habe ich Aeschlimann gerne weiterempfohlen», so Willi Zihlmann, Inhaber des Kompetenzzentrums.

www.fuehdichgut.ch



«So macht Kochen Freude.»

Noah Kiesgen
(rechts), Küchenchef



Auftrag und Umsetzung

- Umbau bestehende Schwimmbadküche
- Effiziente Speise- und Getränkeausgabe im Selbstbedienungsbereich
- Abläufe optimieren und Küche leistungsfähiger machen
- Herdanlage mit integriertem Aeschlimann Grill MA9000EF
- SelfCookingCenter Rational Mod. SCC 101
- Pizzakühltisch Afinox