



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## Restaurant Hufeisen Roggwil

### Schlemmerarena.

In Roggwil befindet sich die grösste Reit-sportarena 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». Alle drei Bereiche sind mit erstklassigen Gastrogeräten und Chromstahl-Spezialanfertigungen aus dem Hause Aeschlimann ausgestattet. Neben

einem grosszügigen Abwaschbereich mit integrierter Umkehrosmoseanlage wurden ein iCombi Duo von Rational und diverse Kleingeräte, welche in einer Gastroküche nicht fehlen dürfen, geliefert und montiert.  
[www.restaurant-hufeisen.ch](http://www.restaurant-hufeisen.ch)

«Wir sind sehr zufrieden.  
Die Abläufe funktionieren reibungslos in den neuen Küchen.»  
Clara Zahner

### Auftrag und Umsetzung

- Neubau Gastro-, Imbissküche und Buffet
- Abläufe für à la Carte Küche und Grossevents ausrichten
- Herdanlage mit integriertem Aeschlimann Grill MA7200EF
- iCombi Duo Rational 2x Mod. 6-1/1
- Abwaschbereich Geschirrspülmaschine Winterhalter PT-L inkl. Umkehrosmoseanlage AT-M

