



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Sternen Willisau

Langjährige Sternenküche mit Tradition.

Die Sternen-Küche bietet Genuss nach Kunden-Gusto: Ob im Restaurant – bekannt für die währschafte Schweizer Küche in gemütlicher Atmosphäre und netter Gesellschaft – oder beim Catering – vom Apéro über den Hauptgang bis zum Dessert, von rustikal bis exquisit, zuhause, in der Waldhütte oder im Schloss, mit oder ohne Servicepersonal.

Bruno Achermann weiss, wie «der Hase läuft»: «Um den Wünschen seiner Gäste vollumfänglich gerecht zu werden, war es unerlässlich, die Küchentechnologien auf den neusten Stand zu bringen und die Abläufe effizient und schnell zu optimie-

ren.» So wurde die Restaurantküche komplett neu geplant. «Auch lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Massnahmen wären wohl unausweichlich geworden», gibt der engagierte Wirt zu bedenken. Gespräche mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG wurden frühzeitig gesucht und die neue, helle, grosse und übersichtliche Küche kann sich jetzt definitiv sehen lassen: Effiziente Kü-

chentechologie sind im geschichtsträchtigen Restaurant nun garantiert.

www.sternen-restaurant-catering.ch

«Die langjährige Zusammenarbeit hat sich auch bei diesem Umbau bewährt.»

Bruno Achermann



Auftrag und Umsetzung

- Küchentechnologie: Induktion ersetzt Gas, RATIONAL® Combi-Duo, Lohberger®-Herdanlage mit Induktionstechnik, AESCHLIMANN®-Grill und -Bräter
- Arbeitsabläufe: 30% schneller, 30% mehr Kapazität
- Energie- und Ressourcenverbrauch: Einsparung bis 20%
- Infrastruktur: perfekte Integration des bestehenden Tellerlifts
- Auflagen: Berücksichtigung sämtlicher lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Auflagen
- Besonderheiten: individuelle Lösung für «schräge» Mauern