



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## Kreuz Herzogenbuchsee

### Das moderne Kulturlokal.

Nach einem Jahr intensiver Bauzeit brutzelt und dampft es wieder im neuen Kreuz. In Scharen strömten die Besucher zur Neueröffnung. «Wir sind total überrannt worden», sagt Gastgeberin Jsabelle Trachsel. Der Umbau des denkmalgeschützten Hauses war für alle eine Herausforderung. «Die bestehende Küche wurde mit einem neuen Herd ausgestattet und mit weiteren Geräten ergänzt», so Trachsel.

#### Optimal geplant

«Auch die Arbeitsabläufe haben wir optimiert. Darauf hat uns Markus Aeschlimann gebracht. Jetzt kommt der Service dem Koch nicht mehr in die Quere.» Wichtig für die optimalen Abläufe in der Küche ist eine vorausschauende und bedürfnisgerechte

Planung. Jsabelle Trachsel schätzt die Zusammenarbeit mit Aeschlimanns: «Von der Beratung, über die Planung bis zur Ausführung – sie sind richtige Profis.» Ob unkomplizierte Schnipso oder gehobene Gourmetküche: Die vielfältige Küche gelingt mit den topmodernen Geräten viel einfacher. «Das Arbeiten macht so richtig Spass», so Trachsel. «Das schmecken wohl auch unsere Gäste.»

[www.kreuz-herzogenbuchsee.ch](http://www.kreuz-herzogenbuchsee.ch)



«Von der Beratung, über die Planung bis zur Ausführung – Aeschlimanns sind richtige Profis.»

Jsabelle Trachsel



### Auftrag und Umsetzung

- Ersetzen der Herdanlage und ergänzen der bestehenden Küche, Bar und Buffets in Keller, Gaststube und Dachstock
- Abtrennung des Abwaschbereichs vom Rest der Küche
- Induktionsherd Lohberger mit integriertem Aeschlimann-Bräter MA 7200
- Combi-Dämpfer Rational SCC 201 5 Senses
- Multifunktionsgerät Vario Cooking Center 211
- Schnellkühler & Schockfroster IRINOX MF 25.1
- Geschirrspülmaschinen Winterhalter PT-L EnergyPlus, UC-L & UC-M