



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Wirtschaft Oschwand

Familienbetrieb mit Tradition.

Zuerst stieg der Kochherd aus. «Dann wollten wir überdenken, was wir sonst noch optimieren können», sagt Wirtin Alessandra Ryser. «Zum Schluss haben wir fast die ganze Küche neu gemacht.» Die Abläufe sind nun vereinfacht. Zubereitung, Kochherd und Grill sind nah beieinander. «Ich bin viel alleine in der Küche, da bin ich froh, dass ich nun etwas weniger Kilometer laufen muss», so Ryser. Die Zusammenarbeit mit Aeschlimanns erlebte sie fami-

liär und unkompliziert. «Sie sind nah und schnell da. Ein super Service.»

www.oschwand.ch



«Aeschlimanns sind nah und schnell da, wenn etwas ist. Ein super Service.»

Alessandra Ryser

Auftrag und Umsetzung

- Neukonzeption der Küche mit Optimierung der Arbeitsabläufe
- Geschirrspülmaschine Winterhalter PT-M Energy Plus
- Herdanlage mit integriertem Aeschlimann-Grill MA 6000 EF
- Fritteuse Valentine
- Arbeitsfläche CNS

