



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## REHAB Basel

### Die anspruchsvolle Klinik-Küche.

Auspacken, einräumen, einarbeiten: Nach acht Wochen Provisorium zieht das Küchenteam der REHAB Basel in ihre gesamterneuerte Küche ein. «Nun können wir unseren Patienten qualitativ besonders hochwertige Gerichte anbieten», freut sich der Betriebsleiter Küche Franz Marggi. «Täglich kochen wir 400 Mahlzeiten frisch vor Ort und servieren sie sofort.» Dafür braucht optimale Abläufe in der Küche. «Aeschlimanns haben Ideen eingebracht, die Planung übernommen und uns sehr kompetent unterstützt», sagt Nicole Bos-

sert, Leiterin Hauswirtschaft. Aus dem geplanten Gerätetausch wurde ein Gesamtumbau. Das Resultat: Perfekt genutzte Platzverhältnisse abgestimmt auf die Bedürfnisse einer patientengerechten Küche. [www.rehab.ch](http://www.rehab.ch)



«Wir wurden sehr kompetent unterstützt.»  
**Nicole Bossert,**  
 Leiterin Hauswirtschaft



### Auftrag und Umsetzung

- Neukonzeption der Hauptküche mit Optimierung der Arbeitsabläufe: Jeder Posten in der Küche erhielt seinen eigenen Bereich
- Sanierung im laufenden Betrieb
- Installation eines Telleranrichte-Gurtbandes
- Induktions-Herd Lohberger
- Combi-Dämpfer Rational SCC 5 Senses 201 & 2 x SCC 101
- Multifunktionsgeräte FRIMA Vario Cooking Center 211 & VCC 112L
- Schnellkühler & Schockfroster IRINOX MF 25.1 & MF 85.2
- Instruktion und Einführung in der ersten Woche durch unsere Küchenchefs