Gemeinschaftsgastronomie, 2026

Referenzbetrieb

Schweizerische Epilepsie-Stiftung

Reibungslose Abläufe in der Zentralküche

1200 bis 1300 Mahlzeiten täglich, zahlreiche Spezialmenüs und unterschiedliche Kostformen: Die Zentralküche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung muss hohen Anforderungen gerecht werden. Sie versorgt die Klinik Lengg, das EPI WohnWerk sowie das Restaurant und Seminarzentrum EPI Park. Unter der Leitung von Bernd Ackermann wurde das gesamte Küchenuniversum in mehreren Etappen modernisiert – von der Pâtisserie über die Kühlhäuser bis zum À-la-carte-Bereich. Zuletzt stand die Optimierung der Sonderkostformen im Fokus. Moderne Geräte wie Rational Combi-Dämpfer, iVarios und Induktionswagen sorgen heute für effiziente Abläufe und höchste Flexibilität. Dank sorgfältiger Planung und enger Zusammenarbeit mit Aeschlimann Hotelbedarf AG, Architekten und Handwerksbetrieben konnten die Umbauten in kürzester Zeit und teilweise im Nachtbetrieb umgesetzt werden.

swissepi.ch





«Heute verarbeiten wir mit gleichviel Personal grössere Mengen bei gleicher Qualität, mit mehr Komfort.»

Bernd Ackermann, Küchenleiter
Schweizerische Epilepsie-Stiftung



Auftrag und Umsetzung

- **Auftrag**: Planung und Montage des Produktionsbereichs zur Steigerung der Produktionskapazität
- **Dauer**: Ganzes Projekt etappenweise in 11 Jahren, Planung letzte Etappe in 1 Jahr, Umsetzung in 2 Wochen
- **Lösung**: Kompakte Lösung für eine effiziente Produktion mit neuster Kochtechnologie
- **Geräte**: 3x iVario Pro L, iVario Pro 2-S, 2x Fritteusen frifri Touch 311, Combi-Dämpfer Rational iCombi Pro 20-1/1, Combi-Dämpfer Rational iCombi Pro 6-1/1, Drucksteamer Salvis Vitality EVO Pro, Rührwerkessel Elro MultiMix AC 86-200-E

AESCHLIMANN
Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG
Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach | Telefon 062 919 60 80
info@aeschlimann-ag.ch | aeschlimann-ag.ch