

Referenzbetrieb



Bären Langenthal

Das Herzstück schlägt wieder

Mitten in Langenthal steht der Bären – und sein Herzstück ist zurück: die Küche. Nach intensiven Umbauarbeiten erstrahlt sie in neuem Glanz – effizient, modern und mit Liebe zum Detail geplant. Für Gastgeberin Michèle Binnemann und ihr Team bedeutet das: optimale Abläufe, mehr Platz und Geräte, die neue Möglichkeiten eröffnen. «Jetzt kann das Kochteam sein Potenzial voll ausschöpfen – und unsere Gäste spüren es», so Binnemann. Während der Umbauzeit sorgte Aeschlimann Hotelbedarf AG für ein Provisorium: gekocht wurde im Bankettraum, abgewaschen draussen im

Container – eine echte Herausforderung. Heute steht modernste Küchentechnik bereit, ergänzt durch erweiterte Lager Räume und durchdachte Arbeitswege. Gemeinsam mit Aeschlimann wurde die Küche konzipiert, geplant und passgenau umgesetzt. Die Gäste dürfen sich auf Klassiker mit französischem Brasserie-Charme freuen – vom Flammkuchen bis zum Chateaubriand, am Tisch tranchiert. So schlägt das Herz von Langenthal wieder kräftig – und die Bären steppen dazu. baeren-langenthal.ch



«Ich schätze die Nähe, den Service und den Blick für die Realität in der Gastronomie der Aeschlimanns.»

Michèle Binnemann, Geschäftsführerin



Auftrag und Umsetzung

- **Auftrag:** Planung u. Ausführung einer neuen Küche, optimiert, erweitert
- **Dauer:** 12M Planung, 4M Umsetzung
- **Lösung:** Neuplanung, bessere Aufteilung, Effizienzsteigerung durch optimierte Arbeitsabläufe und neuste Kochtechnologie
- **Geräte:** Rational iCombi Pro, iVario 2S u. L, Irinox Schnellkühler MFN L, Lohberger Herd mit 6 Induktionskochstellen, Aeschlimann-Elektrogrill u. Wärmeplatte, Pacojet 4, frifri-Fritteusen, Schweizer Chromstahlmöbel, Winterhalter Geschirrspülmaschine