



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Herbst 2015

www.aeschlimann-ag.ch

Newsletter

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser

«Es ist unklug, zu viel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen.»

Das sagte der Sozialreformer John Ruskin bereits im 19. Jahrhundert. Denn wer zu viel bezahlt, mag zwar etwas Geld verlieren. Wer aber zu wenig bezahlt, verliert am Ende noch mehr, wenn der erworbene Gegenstand seine Aufgabe nicht erfüllen kann.

Darum sind wir überzeugt, dass der stetige Preiskampf uns allen letztlich mehr schadet als nützt. Denn wer wenig zahlt, kriegt auch nicht viel. So ist das Gesetz der Wirtschaft. Wir wollen hingegen mit unseren Produkten und Dienstleistungen vor allem eins: viel geben. Beste Qualität, gute Beratung und einen verlässlichen Service.

Das ist unsere Haltung und unser Versprechen an Sie.



Herzlich, Markus Aeschlimann
Geschäftsleitung

Igeho 2015: Die Küche – eine Grossbaustelle?

Darauf bekommen Sie eine Antwort, wenn Sie nach der grössten Baustelle in Halle 1.0 suchen... Es lohnt sich, denn «Tschanz kocht! Mit Freunden». Der Küchenrocker aus dem Restaurant «Halle6» in Thun, der gerade sein neues Buch veröffentlicht hat, wird zusammen mit Heiko Antoniewicz und weiteren Freunden unsere Demoküche rocken.

Neben einem neuen ungewöhnlichen Standkonzept, jeder Menge Grossküchentechnik und einer geballten Ladung kulinarischer Trends und Kreationen, wird Sie Adrian Tschanz mit seinen Freunden erwarten:

- Aromenkünstler Heiko Antoniewicz
- Marcel Blättler, Leue Waldenburg
- Adrian Baumgartner, Platanenhof Kirchberg
- Philipp Schäublin, räuchernder Jungrocker
- Thun isst Allstars

Lassen Sie sich von den Ideen dieser Spitzenköche inspirieren und machen Sie mit, an unserem attraktiven Wettbewerb.

Mehr dazu unter:

www.igeho.ch

www.tschanzkocht.ch

www.konzepthalle6.ch

www.thunisst.ch

Igeho

IGEHO Basel:
21.–25.11.15
Halle 1.0
Stand C110



Adrian Tschanz und Heiko Antoniewicz



Funktional, geräumig und mit vielen Kühlkörpern: Die neue Küche verbessert die Abläufe des Küchenteams.



East-West Hotel Basel

Ein enger Altstadt-Raum verwandelt sich innert weniger Wochen zur High-Tech-Küche mit 300 frisch zubereiteten Essen pro Tag. Welche Ansprüche der Chefkoch hat und warum sein Team damit Kilometer und Zeit spart.

Eine kleine Küche, niedrige Altstadtträume und strengste Brandschutzauflagen – das sind nur ein paar der fixen Leitplanken, welche die Planer und Küchenbauer im ehemaligen Hotel Hecht in Basel vorfanden. «Die grösste Herausforderung war, alle gewünschten Geräte unterzubringen», bestätigt Andreas Schweinfest, Grossküchenplaner der Aeschlimann Hotelbedarf AG. In der neuen Küche gibt es eine Abwaschmaschine mit Wärmerückgewinnung, einen langen Herdblock, viel Kühltechnik in einzelnen Korpusen, einen Combi-Dämpfer und einen Induktionsherd. Das persönliche Highlight von Markus Hüttenmoser, dem Küchenchef vom East West Hotel, ist der Schnellkühler. Denn mit diesem Gerät können Lebensmittel schonend gekühlt werden und es bilden sich keine strukturverändernde Kristalle. Die moderne Ausstattung hat auch die Kochqualität verändert: «Heute kochen wir nur noch frisch», sagt Markus Hüttenmoser, «Dagegen waren wir früher sehr eingeschränkt. Für mich ist die neue Küche eine grosse Erleichterung.» Besonders schätzt der Chefkoch die vielen Kühltüren, die es in der ganzen Küche, ja sogar unter dem Herd gibt. So landen die Speisen ohne Umwege von den ge-



«Die neue Küche bringt für uns nur Vorteile: Heute kochen wir nur noch frisch.»

Christian und Markus Hüttenmoser

kühlten Einheiten auf den Grill oder in die Pfanne. «Vorher mussten wir immer zum einzigen Kühlschrank laufen, mit dieser Lösung sparen wir viel Weg und Zeit.»

Mehr Sterne, mehr Essen

Mit dem kompletten Umbau hat das neue Hotel East West, das zuvor Hotel Hecht hiess, von 30 auf 44 Zimmer und von einem auf drei Sterne aufgestockt sowie eine komplett neue Karte eingeführt. Dennoch sollte

der alte Charme erhalten bleiben. 300 Essen gehen neu pro Tag über den Küchentresen. Der zeitgleiche Umbau des gesamten Hotels sei für alle Beteiligten sehr anspruchsvoll gewesen, sagt Andreas Schweinfest. «Es gab sehr viele Handwerker und Schnittstellen zu koordinieren.» Für den Umbau standen die Küchenbauer über 100 Stunden im Einsatz und waren fünf Tage vor Ort. «Neben der Küche haben wir auch noch das Buffet an der Bar erstellt und die Kühlmöbel und die Abraumstation auf der Terrasse geliefert», so Andreas Schweinfest. Die Aeschlimann Hotelbedarf AG hat den kompletten Service angeboten; von der Planung bis zur Konzeption und Ausführung. «Aeschlimanns haben uns sehr gut beraten und das umgesetzt, was wir wollten», sagt Markus Hüttenmoser. «Sie gingen auf unsere Bedürfnisse ein und gaben wertvolle Verbesserungsvorschläge.» Das Resultat: «Ich habe grosse Freude an der neuen Küche.» Das wird auch die Liebhaber der frischen mediterranen Küche erfreuen.

www.east-west-hotel.ch

Tipp des Chefkochs:

«Die frischen Gambas bravas.»



Sonnenhof Thun

Viele eigene Ideen und spezifische Prozesse: Das Pflegeheim Sonnenhof erhielt nicht nur eine neue Küche, sondern optimierte auch gleich seine Abläufe. Eine Zusammenarbeit mit Folgen.

Sie wissen genau, was sie wollen und was nicht. «Wir sind ein eher unangenehmer Partner» sagt Heinz Moser vom Sonnenhof in Thun. «Denn wir hatten fixe Vorstellungen, wie unsere Küche sein muss. Zweimal haben wir das gesamte Konzept über den Haufen geworfen.» Kein Problem für das Planungsteam der Aeschlimann Hotelbedarf AG. «Wir wollen, dass am Schluss alle zufrieden sind», so der Geschäftsführer Markus Aeschlimann. Das ist der Institutionsleiter Heinz Moser allemal: «Aeschlimanns haben uns auf eine sehr angenehme Art souverän betreut. Sie waren geduldig, flexibel und nahmen uns ernst.» Entstanden ist eine Lösung, die auch betriebswirtschaftlich durchdacht ist.

«Mehr als ein Küchenverkäufer»

Denn die Kompetenz des Aeschlimann-Teams beinhaltet neben der Planung und Realisation auch die betriebswirtschaftliche Beratung und Prozessoptimierung. Gerade bei einem Pflegeheim kein einfacher Anspruch, sind hier die Abläufe doch sehr spezifisch. «Unsere



«Wir haben uns sehr verstanden und kompetent beraten gefühlt. Unsere Ideen wurden aufgenommen, es entstand eine ausgereifte Lösung.»

Georg Widner und Heinz Moser

Küche wird mehrspurig benutzt», sagt Heinz Moser, «auch die Pflege geht hier ein und aus.» Diese Prozesse zu überdenken und nach effizienteren Lösungen zu suchen, gehört für Markus Aeschlimann zu den Kernkompetenzen seines Unternehmens: «Wir wollen die beste Lösung für den Kunden. Auch wenn das

heisst, dass wir ein kleineres Gerät verkaufen. Für uns ist die Nachhaltigkeit wichtig.» Das zeigt sich auch in der Wahl von energieeffizienten Geräten wie dem Vario Cooking Center, das sowohl braten, kochen und frittieren kann. «Es hat zwar einen hohen Anschlusswert, aber braucht im Endeffekt weniger Energie, weil es viel schneller ist», sagt Markus Aeschlimann. Besonders schätzte das Sonnenhof-Team, das Gerät vorgängig grosszügig zu testen. «So waren wir überzeugt, dass es das Richtige ist», sagt Heinz Moser. Er freut sich, dass die Zusammenarbeit mit dem Einbau der Küche nicht beendet ist: «Aeschlimanns haben uns kompetent geschult, wir werden immer auf dem neuesten Stand gehalten und wir können uns stets auf den Service verlassen. So stelle ich mir eine Partnerschaft vor.»

www.provovatis.ch

Empfehlung des Institutionsleiters:

«Sich genügend Zeit nehmen für die Planungsphase.»



An unserem Stand finden Sie ...



... das einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt. Wir als «Rational Deal Partner Gold» beraten Sie gerne!

winterhalter

... die Weltneuheit: Climate Plus, die Durchschubspülmaschinen mit integrierter Wärmepumpe. Senken Sie Ihre Betriebskosten. Wir zeigen Ihnen wie!



Hygiene Express

... unsere neue Serviceleistung, welche Ihnen einen Mehrwert verschafft, von dem Sie kostenlos profitieren können.

... ein kompetentes Planungs- und Beratungsteam. Bauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung.



IGEHO Basel:
21.-25.11.15
Halle 1.0
Stand C110

Bereit zu neuen Höhenflügen: Dank kompetenter Beratung, weitsichtiger Planung und einer grossen Portion Flexibilität. (v.l.) Bernhard Wälchli, Aussendienstmitarbeiter Roger Scheidegger, Gabriela Gamma, Andreas Schweinfest und Markus Aeschlimann.



... Frische-Qualität auf höchstem Niveau. Erfahren Sie, wie Sie mit den Schnellkühlern von IRINOX die Qualität der Speisen konstant hoch halten, die Kosten gleichzeitig senken und die tägliche Arbeit besser planen.



... den legendären BBQ-Grill Big Green Egg aus den USA, welcher Grill, Backofen und Räuchergerät in einem ist. Lassen Sie sich vom grossen, grünen Ei überzeugen.



... eine «premium sous vide collection» an hochwertigen Geräten, die speziell für das Vakuumgaren entwickelt wurden. Sie arbeiten effizient, sparsam und optimieren Ihre Arbeitsabläufe.



... hohes Handwerk und beste Qualität. Die Herdanlagen LOHBERGER werden individuell nach Kundenwunsch konzipiert. Wir beraten Sie gerne!



... der internationale Markt-Leader unter den professionellen Mikrowellengeräten: NEU in unserem Sortiment.



... den Energiesparer! Kochen, Braten, Frittieren in einem Gerät. Bis zu 4 Mal schneller und mit 40% weniger Stromverbrauch.

Aktuelle Seminare

Wir führen regelmässig beliebte Seminare rund ums Kochen durch. Die aktuellen Daten finden Sie auf unserer Website.

Themenseminare:

In unseren Themenseminaren bieten wir fokussierte und konzentrierte Weiterbildung. Ein Mehrwert, auf den Sie nicht verzichten möchten, so die Rückmeldungen der bisherigen Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer.

Zusammen mit unseren Partnern RATIONAL®, IRINOX und FRIMA vermitteln wir wertvolles Fachwissen zu aktuellen Themen. Bei all unseren Seminaren spielen Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Hygiene und Haltbarkeit eine wichtige Rolle. Profitieren Sie vom Know-how unserer Partner und unserer eigenen Fachleute: Sie erhalten eine geballte Ladung an Tipps und Tricks, die in einer effizienten Küche nicht wegzudenken sind.

