



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr





Editorial



Liebe Kunden, liebe Interessierte

Seit über 50 Jahren engagieren wir uns mit Leib und Seele für die Gastronomie. In dieser Zeit haben wir uns – zusammen mit Ihnen – auf dem richtigen Weg weiterentwickelt: dies mit der perfekten Spürnase für zeitgemässe Küchentechnologien, für ideale Arbeitsabläufe, für eine optimale Infrastruktur, für sparsamen Energie- und Ressourcenverbrauch und für Individualität bei Ihnen.

In hellen, grosszügigen und modern eingerichteten Räumen auf dem Flugplatz in Bleienbach – mit glasklarem Blick auf Ihre Visionen – planen wir individuelle Küchenneu- und -umbauten und optimieren unser Sortiment kontinuierlich. Dabei liegt der Fokus unseres Handelns immer auf einer Lösung, die Ihre Kosten längerfristig erheblich reduziert.

Am Puls der Zeit sein, bedeutet auch immer, in Aktivitäten und Schulungen zu investieren, die einen Mehrwert schaffen, so haben wir spannende Themenseminare, die Expertenküche und den Chefs Table neu ins Programm aufgenommen: Damit bieten wir fokussierte und konzentrierte Weiterbildung und Insiderwissen auf hohem Niveau. Ein Novum ist auch unser Genussparcours, bei dem sich Gäste und Interessierte in unseren Räumlichkeiten bewegen können und mit kreativen Häppchen und viel Wissenswertem aus der Gastronomiebranche überrascht und verzaubert werden.

Lassen Sie sich auch von uns verzaubern – wir freuen uns auf eine verheissungsvolle Zusammenarbeit.

Ihr Markus Aeschlimann

Geschäftsleitung



Familienunternehmen mit Herzblut

Als jung gebliebenes Familienunternehmen treten wir seit über 50 Jahren überzeugt in der Gastronomie auf. Dabei sind kompetente Beratung, kluge und weitsichtige Planung sowie eine grosse Portion Flexibilität drei wichtige Grundsteine für einen andauernden Erfolg in der Gastronomiebranche.

Der Fokus unseres Handelns liegt auf einer Lösung, die Ihre Kosten längerfristig erheblich reduziert. Wir realisieren zeitgemässe Hotel-, Heim- und Restaurantküchen, stellen innovative Elektro- und Gasgrill selber her und gelten als zuverlässiger Handels- und Servicepartner von führenden Herstellern qualitativ hochstehender Grossküchengeräte.

Langjährige Erfahrung

Seit über zwei Generationen haben wir einen grossen Rucksack an Erfahrungen gesammelt. Auf dieses wertvolle Know-how will heute niemand verzichten. Unser Wissen geben wir gerne weiter – sei es an Semi-

naren, Messen oder bei einer persönlichen Beratung.

Kompetente Beratung

Wir beraten unsere Kunden fachkundig und pflegen einen sehr persönlichen Kontakt. Individualität ist uns sehr wichtig.

Kluge Planung

Wir bieten Ihnen gelebte Gastronomie, die sich auch entschieden positiv auf Ihr Portemonnaie auswirkt. Überaus umsichtig zeigen wir Ihnen gleich zu Beginn der Zusammenarbeit auf, wie Sie mit den wichtigen Ressourcen Energie, Wasser und Lebensmitteln wirtschaftlicher arbeiten können.

Überzeugender Service

Wir erachten es als Herausforderung, unsere Kunden rund um die Uhr schnell und zuverlässig zu betreuen. Ein bestens ausgebildetes Service-Team steht Ihnen für Jahresservice, Reparaturen und Revisionen zur Verfügung. Dabei ist uns kein Aufwand zu gross.

Meilensteine

1961

Heinz Aeschlimann, gelernter Maschinenmechaniker und seine Frau Vreni beginnen mit dem Handel und Reparaturen von Aufschnittmaschinen.

1986

Heinz und Vreni Aeschlimann bauen in Bleienbach Ausstellungsraum, Laden und Lager. Im selben Jahr steigt Sohn Markus ins Geschäft ein und etwas später Tochter Monika.

1991

Der erste Elektrogrill wird produziert.

1994

Gründung Aktiengesellschaft.

1998

Der erste Gasgrill wird produziert.

2000

Geschäftserweiterung. In Wanzwil entstehen Produktion und Seminarräume.

2001

40 Jahre Aeschlimann Hotelbedarf.

2005

Sohn Markus als Geschäftsführer und Tochter Monika übernehmen die Aeschlimann Hotelbedarf AG. Heinz und Vreni sind weiterhin aktiv im Betrieb tätig.



Echte Schweizer Qualität

Unsere bewährten und beliebten Elektro- und Gasgrills der Eigenmarke AESCHLIMANN® stehen für echte Schweizer Qualität. Sie werden den hohen Ansprüchen im professionellen Einsatz mehr als gerecht und entsprechen den neuesten Erkenntnissen in der Gastronomie.

Wir stehen hinter unseren Produkten

Als renommiertes Fachgeschäft empfehlen und verkaufen wir nur Produkte, die durchwegs überzeugen.

Wir ziehen alle am selben Strick

Mit über 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir ein kleines und motiviertes

Team, das sich für die Zufriedenheit unserer Kunden voll einsetzt. Es versteht sich von selbst, dass wir am selben Strick ziehen, wenn es darum geht, Grosses umzusetzen.

Immer wieder neue Energie und Motivation tanken wir an unvergesslichen Mitarbeiter-Events wie beispielsweise ein Ausflug in den Hasliberg. Am ersten Samstag im März 2013 machte sich die Belegschaft der Aeschlimann Hotelbedarf AG mit Familie auf den Weg, zum einen um das anspruchsvolle Skigebiet voll auszukosten, zum anderen um hinter die Kulissen der Gastrobetriebe zu schauen und sich verwöhnen zu lassen. Im Hasliberg haben wir als Grossküchenprofi schon viele Küchenträume wahr werden lassen.

2009

Umzug in modernen Neubau auf dem Flugplatzareal in Bleienbach. Produktion, Werkstatt, Seminarräume, Showroom, Verkaufsladen und Büro – alles unter einem Dach vereint.

2011

Glanz im Doppelpack: 50 Jahre Aeschlimann Hotelbedarf AG. Der Stand an der Igeho 2011 glänzte im Zeichen des besonderen Jubiläums. An einem Mitarbeiter-Event konnten sämtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort die glänzende Jubiläumsglocke giessen.

2012

Erste Durchführung des Genussparcours, der bei Kunden und Partnern gleichermassen auf reges Interesse stösst. Ungezwungen und wissbegierig bewegen sich Gäste und Interessierte in unseren Räumlichkeiten und werden mit kreativen Häppchen und viel Wissenswertem aus der Gastronomiebranche überrascht und verzaubert.

2013

Mit Themenseminaren und der Expertenküche bieten wir fokussierte und konzentrierte Weiterbildung, die einen klaren Mehrwert verschafft und Insiderwissen auf hohem Niveau.

Wir haben den Durchblick von der Küchenplanung bis zur Realisation.



Unsere Planung: klug und weitsichtig – von der Vision zur Realisation

Kompetente Beratung, kluge und weitsichtige Planung sowie eine grosse Portion Flexibilität sind drei wichtige Grundsteine für unseren andauernden Erfolg in der Gastronomiebranche. Bauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung.

Wir bieten Ihnen gelebte Gastronomie, die sich auch entschieden positiv auf Ihr Portemonnaie auswirkt. Profitieren Sie von vielen Vorteilen:

Ihre Vision im Fokus

Von Ihrer Idee bis zur Realisation begleiten wir Sie mit einem sehr wachsamen Auge. Überaus umsichtig zeigen wir Ihnen gleich zu Beginn der Zusammenarbeit auf, wie Sie mit den wichtigen Ressourcen Energie, Wasser und Lebensmitteln wirtschaftlicher und effizienter arbeiten können. Der Fokus unseres Handelns liegt auf einer Lösung, die Ihre Kosten längerfristig erheblich reduziert.

Sorgfältige Bedürfnisabklärung

Mit Stolz blicken wir auf eine langjährige Erfahrung in der Küche zurück, haben wir doch ehemalige Köche und Gastronomie-Unternehmer in unserem Team, die ihr

Handwerk bestens verstehen und alle wichtigen Aspekte wie Kosten, Geräteauswahl, Arbeitsabläufe sowie Personalbestand bei der Planung mit einbeziehen. Gelebte Gastronomie gehört bei uns zur Tagesordnung. So schauen wir auch jederzeit «über unseren eigenen Gartenzaun hinaus» und berücksichtigen sowohl bauliche, als auch elektrische und sanitäre Massnahmen.

Vom Grobkonzept bis zur Offerte

Wir fühlen uns vom ersten Gespräch bis zur Umsetzung verantwortlich für Sie und bieten Ihnen nach einer umfassenden Bedürfnisabklärung ein erstes Grobkonzept mit bereits detaillierten Plänen. In dieser Phase nehmen wir uns ausreichend Zeit für Sie und gehen auf Ihre Vorstellungen ein, bis wir gemeinsam eine zufriedenstellende Lösung gefunden haben, die wir zu diesem Zeitpunkt in eine konkrete Offerte umwandeln.

Baubegleitung

Wenn wir bereits soweit zusammen unterwegs sind, entsteht in dieser Phase oft der Wunsch, uns die ganze Baubegleitung zu übergeben. Gerade in diesem Bereich

haben wir einen grossen Rucksack an Erfahrungen gesammelt, von denen Sie profitieren können. Unser Montageteam kennt sich aus mit den unterschiedlichsten Rohbau-Begebenheiten und wird rechtzeitig in den Planungsablauf einbezogen. Wir sind in jeder Phase der Baubegleitung sehr flexibel und haben auf Wunsch auch schon in der Nacht neue Küchen montiert, damit das Tagesgeschäft nahtlos weitergeführt werden konnte.

Inbetriebnahme und Werterhalt

Die neue Küche ist in Betrieb genommen, sie glänzt und Ihr Personal schöpft aus dem Vollen – bei Fragen und Erklärungsbedarf verfügen wir über kompetente Mitarbeiter, die vor Ort umfassende Schulungen durchführen und Ihnen aufzeigen, wie Sie das Maximum aus Ihren Geräten herausholen können. Unsere Beziehung endet auch hier noch nicht. Wir setzen uns engagiert für den Werterhalt Ihrer neuen Küche ein. Ein bestens ausgebildetes Serviceteam steht Ihnen für Jahresservice, Reparaturen und Revisionen nahezu rund um die Uhr zur Verfügung. Wir freuen uns auf eine weitreichende Zusammenarbeit.



Unser Serviceteam: kompetent und präsent rund um die Uhr

Ein kompetent ausgebildetes Serviceteam ist für unsere Kunden jederzeit einsatzbereit und arbeitet speditiv und zuverlässig. Unsere Serviceflotte ist startklar für die anspruchsvollsten Einsätze.

Das gut eingespielte Team agiert sehr kompetent und selbständig und scheut auch schwierige Bedingungen nicht.

Kompetenz und Qualität

Unser Serviceteam verfügt über langjährige Erfahrung, einen hohen Ausbildungsstand und wird regelmässig über Neuerungen und Änderungen geschult. Ein «alter Hase» im Serviceteam ist Holger Leutloff, Leiter Kundendienst. Er arbeitet seit bald 20 Jahren für die Aeschlimann Hotelbedarf AG und verfügt über einen prall gefüllten Rucksack an Erfahrung und Know-how. Sein Wissen gibt er gerne seinem Team und den Kunden weiter.

Viele Ersatzteile verfügbar

Wir führen die wichtigsten Ersatzteile der durch uns verkauften Geräte sowie anderer anerkannter Marken und können unsere Kunden in Notfällen auch telefonisch

unterstützen. Fünf umfassend bestückte Servicefahrzeuge sind täglich für unsere Kunden im Einsatz. Jedes Fahrzeug ist mit weit über 1'000 Ersatzteilen ausgerüstet. Zusätzlich benötigte Komponenten sind in unserem modernen Lagersystem (Lean-Lift) mit einem Bestand von über 16'000 Artikeln vorrätig.

Pikettdienst rund um die Uhr

Die Gastronomie pulsiert am Abend und an den Wochenenden. Klar, dass wir für unsere Kunden einen Pikettdienst eingerichtet haben, der auch nachts, an Feiertagen und Wochenenden zur Verfügung steht: Unsere Servicetechniker sind kurzfristig vor Ort – rasch und zuverlässig.

Flexibilität im Einsatz

Nicht selten kommt es vor, dass unsere Servicetechniker tadellosen Einsatz unter sehr beschwerlichen Bedingungen leisten. Vielfach ist ihre Kreativität bei der Anreise oder bei der Auslieferung von Geräten mehr als gefragt. So gehören zum Beispiel Fahrten mit dem Pistenfahrzeug und Transporte mit dem Helikopter oder Schaufelbagger zum «Abenteuer Servicetechniker».

Hygiene-Know-how

Das Thema Hygiene wird in der Gastronomie gross geschrieben. Unser Serviceteam verfügt über das nötige Know-how, wenn es um Hygiene- und Reinigungsfragen geht. Der Faktor Wasser spielt beim Einsatz von Gastrogeräten und deren Werterhalt eine zunehmend wichtige Rolle. So reduziert beispielsweise die richtige Wahl und Dosierung der Waschmittel den Verbrauch wesentlich und garantiert strahlend sauberes Geschirr. Das Serviceteam berät Sie gerne punkto Reinigungsprodukte, Geschirrspülmittel und Wasseraufbereitung.

Kundennähe im Fokus

Qualität und Kompetenz sind in einem guten Serviceteam unabkömmlich. Nicht weniger wichtig ist die Kundennähe. Sämtliche Servicemitarbeiter pflegen einen sehr engen Kontakt zu unseren Kunden und kennen die Situation vor Ort. Damit ist gewährleistet, dass Serviceeinsätze ohne Verzögerungen erledigt werden können – speditiv und effektiv.



Echte Schweizer Qualität

Sämtliche Modelle unseres beliebten **Elektro- und Gasgrills der Eigenmarke AESCHLIMANN®** sind **sparsam, reinigungsfreundlich und sehr robust.**

In der Schweiz in eigener Produktion hergestellt, werden sie den hohen Ansprüchen im professionellen Einsatz mehr als gerecht und entsprechen den neuesten Erkenntnissen in der Gastronomie.

Weiterführende Informationen

Ein detaillierter Produktbeschreibung – über Elektro- und Gasgrills – ist elektronisch auf unserer Website oder als Prospekt verfügbar.

www.aeschlimann-ag.ch

Elektrogrill AESCHLIMANN®

Folgende Argumente überzeugen:

optimale Wärmeverteilung

integriertes Heizsystem

konstante Temperaturwerte

geringe Wärmeabstrahlung

einfache Reinigung

sparsamer Energieverbrauch

Flexibilität, die ankommt

Den Elektrogrill gibt es in drei verschiedenen Modellen, die sich in der Grösse unterscheiden. Eine grosszügige Fettauffangschublade, eine gerillte Ausführung, ein fahrbares Untergestell und das Einbaumodell sind weitere Highlights.

Gasgrill AESCHLIMANN®

Auch im Zeitalter des Elektrogrill genießt der Gasgrill AESCHLIMANN® nach wie vor eine hohe Beachtung. Besonders im Bereich Partyservice und Catering wird er gerne eingesetzt und bewährt sich besonders in Wintersportgebieten.

Der Gasgrill AESCHLIMANN® ist:

bedienungsfreundlich

leistungsfähig

einfach in der Reinigung

rostfrei

und von langer Lebensdauer

Auch der Gasgrill ist in verschiedenen Modellen erhältlich.



Unsere Aktivitäten: vielseitig und bunt

Sie treffen uns an bekannten Gastro-Fachmessen, Seminaren, unserem Genussparcours und anderen von Fachleuten gern besuchten Anlässen.

Nicht nur in einer Grossküche herrscht emsiges Treiben, wenn eine grosse Gästeschar ansteht. Auch wir stehen vor einem grossen Anlass Kopf. Schliesslich wollen wir Ihnen keine Neuheiten vorenthalten.

Seminare

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

Neu aufgenommen haben wir Themenseminare, die Expertenküche und den Chefs Table.

Themenseminare: In unseren Themenseminaren bieten wir fokussierte und konzentrierte Weiterbildung, die einen klaren Mehrwert verschafft. Zusammen mit unseren Partnern RATIONAL, IRINOX und FRIMA vermitteln wir Fachwissen zu aktuellen Themen. Bei sämtlichen 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.

Expertenküche: Direkt vor Ort, in der perfekten Umgebung, mit RATIONAL-Küchengeräten und ideal abgestimmten Abläufen präsentiert Ihnen der Küchenchef höchst persönlich seine Expertenküche. Nutzen Sie die Gelegenheit, in renommierten Gastrobetrieben Experten-Fachwissen zu erfahren und einen Augenschein in eine zeitgemässe Küche zu werfen.

Chef's Table: Versierte Chefs, die mit FRIMA-Küchengeräten arbeiten, geben Insiderwissen direkt vor Ort am Chef's Table preis. So entsteht ein Know-how-Transfer der besonderen Art.

Genussparcours

Im Rahmen des 50-jährigen Jubiläums haben wir unseren Genussparcours ins Leben gerufen, der bei Kunden und Partnern gleichermassen auf reges Interesse stösst. Ungezwungen und wissbegierig bewegen sich Gäste und Interessierte in den Räumlichkeiten der Aeschlimann Hotelbedarf AG und werden mit kreativen Häppchen und viel Wissenswertem aus der Gastronomiebranche überrascht und verzaubert.

Fachmessen

Regelmässig sind wir an den beiden bekannten Gastro-Fachmessen Igeho und ZAGG vertreten und warten dort mit vielen Überraschungen und Messeangeboten auf Sie! Ein Besuch lohnt sich immer wieder.

News auf der Website

A wie Aktivitäten, Aktuelles, Aktionen und Auffallendes finden Sie auch auf unserer Website:

www.aeschlimann-ag.ch

Showroom

Grosszügig und modern ist unser Showroom. Sie lassen sich von unseren Ideen inspirieren und würzen diese mit den Ihren. Daraus entsteht bestimmt eine raffinierte Variante. Wir heissen Sie schon heute herzlich willkommen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
08.00 bis 12.00 Uhr
13.30 bis 18.00 Uhr

Für eine individuelle Beratung rufen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG
Flugplatz 22
3368 Bleienbach

Telefon 062 919 60 80
Fax 062 919 60 81

www.aeschlimann-ag.ch
info@aeschlimann-ag.ch