



Showküche Hector Egger Holzbau AG in Langenthal

«Passion ist unser Weg des Denkens», steht auf der Website von Hector Egger Holzbau AG in Langenthal. Diese Leidenschaft widerspiegelt sich auch in der Showküche, die das Unternehmen im neuen Werk einbauen liess. «Wir sind konsequent bei der Sache, mit Kopf, Herz und Hand», wie der Geschäftsführer Paul Schär bekräftigt.

Die moderne Showküche mit angrenzender, rund acht Meter langer «Fassstrasse», die im Sommer 2011 im Werk II eingebaut wurde, lässt keine Wünsche offen. Paul Schär, CEO und Hobbykoch – beides mit Leib und Seele –, kommt ins Schwärmen, wenn er davon spricht: «Die Kochinsel mit den grossen Induktionsfeldern sowie das moderne «Kippkessi» VarioCooking Center® beeindruckten mich sehr. Da kann man so richtig Gas geben.»

Aussergewöhnliches mit Kunden erleben

Von der Kantine sieht man direkt in die Küche. «Es soll eine Eventküche sein, in welcher wir mit Kunden etwas Aussergewöhnliches erleben und ihnen etwas zurückgeben können.»

Mit Freunden, Kollegen, Mitarbeitern und Kunden will sich der engagierte Inhaber von Hector Egger Holzbau unbeschwert in der Showküche treffen können und Spass beim Kochen haben. Dabei soll professionell gekocht und gleichzeitig das Netzwerk gepflegt werden. «Auf der einen Seite ist das pickelharte Geschäftsleben, auf der anderen Seite das lockere entspannte Geniessen mit Freunden, Kollegen oder Kunden – also ein schöner Gegensatz.»

Moderne Gerätschaften

Vom VarioCooking Center® über Combi-Dämpfer RATIONAL®, Doppelfritteuse, Elektrogrill AESCHLIMANN®, Induktionsherd, Lagerkühl- und Lagertiefkühlschrank, Schnellkühler, Vakuum- und Aufschnittmaschine, Waage, Tellerspender, Getränkestufenvitrine bis hin zu Geschirrspüler sind nur die modernsten Gerätschaften in der Küche integriert. Dabei wurde insbesondere auch auf ergonomische und hygienische Aspekte geachtet. «Für uns ist es sehr wichtig, dass die Abläufe stimmen. Wir möchten den Kunden zeigen wie wir arbeiten. Die Offenheit der Küche motiviert und zeigt, dass wir dies sauber tun.»

Showküche/Kantine

Referenzbetrieb



Paul Schär, Hector Egger Holzbau AG Langenthal: «Man sieht, dass das Team der Aeschlimann Hotelbedarf AG etwas von seinem Geschäft versteht. Die Abläufe stimmen einfach. Auch in der Gerätwahl habe ich mich voll auf die Aeschlimann-Küchenberatung abgestützt.»

«Die Abläufe stimmen einfach»

Paul Schär liess sich von der professionellen Betreuung beeindrucken. «Man sieht, dass das Team der Aeschlimann Hotelbedarf AG etwas von seinem Geschäft versteht. Die Abläufe stimmen einfach. Auch in der Gerätewahl habe ich mich voll auf die Aeschlimann-Küchenberatung abgestützt.» So entsprechen sämtliche Geräte den neusten Entwicklungen in der Gastronomie.

Hightech Holz- und Elementbau

Hector Egger Holzbau hat sich in Hightech Holzbau/Elementbau für Wohnungen, Öffentliche Gebäude, Industrie und GU-Holzbau einen Namen gemacht. Gerade mit dem Neubau des Werkes II hat das Unternehmen Ideenreichtum bewiesen. Mit einer Passerelle wurde die riesige Holzhalle eindrücklich mit dem bestehenden Werk I verbunden.



Projektdetails

- **Küchentechnologie:** moderne Showküche mit VarioCooking Center®, RATIONAL® Combi-Dämpfer, AESCHLIMANN® Elektrogrill, Induktionsherd
- **Arbeitsabläufe:** 30 % schneller, 30 % mehr Kapazität
- **Energie- und Ressourcenverbrauch:** Einsparung bis 40 %
- **Infrastruktur:** an Showküche angrenzende «Fassstrasse»
- **Auflagen:** Berücksichtigung sämtlicher lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Auflagen
- **Besonderheiten:** Es wurde insbesondere auf ergonomische und hygienische Aspekte geachtet und in die modernsten Geräte investiert

