



# Newsletter

## AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

### 50-jähriges Jubiläum

**Wir feiern dieses Jahr unser 50-jähriges Bestehen. Seit der Gründung treten wir mit Leib und Seele in der Gastronomie auf und überzeugen mit Know-how und frischen Ideen.**

Innovative Ideen setzen wir auch an Mitarbeiteranlässen um. Eigens für das 50-jährige Jubiläum haben wir gemeinsam eine Glocke gegossen. Ein spannendes Erlebnis: Jede Mitarbeiterin, jeder Mitarbeiter hat sich darin mit einem oder mehreren Jubiläumsbuchstaben verewigt. Am gleichen Event unterwegs mit Elektrovelos: So zeigen wir auch, dass wir mit der Zeit gehen und durchwegs dynamisch sind.

Wir haben auf die richtige Geschäftsidee gesetzt und sie kontinuierlich der Zeit und den Kundenbedürfnissen angepasst.

An dieser Stelle danken wir all unseren Kunden, die an unser Familienunternehmen glauben und uns immer wieder von Neuem ihr Vertrauen schenken!



### Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser



Sie halten unseren ersten Newsletter in den Händen: Goldrichtig zu unserem 50-jährigen Jubiläum präsentieren wir Ihnen regelmässig Aktuelles aus unserem Hause und gewähren Ihnen einen lebendigen Einblick in unser Tun und Handeln. Die erste Ausgabe des Newsletters liegt ganz im Zeichen unseres 50-jährigen Jubiläums, der Igeho, dreier interessanter Referenzobjekte, auf die wir sehr stolz sind und weiteren News.

An der Igeho, der bekannten Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum warten wir dieses Jahr mit vielen Jubiläums-Überraschungen und Sonderangeboten auf Sie. **Besuchen Sie uns vom 19. bis 23. November an unserem Stand (Halle 1.0/D08) in der Messestadt Basel.**

Herzlich, Markus Aeschlimann, Geschäftsführer



Aeschlimann-Team unterwegs im Emmental mit dem Elektrovelo

### Kompetenz auf einen Blick

**Als jung gebliebenes Familienunternehmen haben wir uns im Bereich Grossküche spezialisiert. Unser Name steht für fachmännische Beratung, durchdachte Planung und umfassenden Service.**

Wir planen und realisieren zeitgemässe Hotel-, Heim- und Restaurantküchen, stellen innovative Grill selber her und gelten als zuverlässiger Partner von führenden Herstellern auf dem Schweizer Gastronomie-Markt. 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 Seminaren, Messen oder bei einer persönlichen Beratung.

# Igeho

### Überraschendes an der Igeho

**Wir feiern unser 50-jähriges Jubiläum vom 19.-23. November an der Igeho in Basel. An unserem Stand D08 in der Halle 1.0 präsentieren wir Ihnen Gerätetechnologien, die den neusten Erkenntnissen aus der Gastronomie entsprechen, viele Jubiläums-Überraschungen und attraktive Messeangebote.**

Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall. Wir freuen uns darauf, Sie an unserem jubiläumsreifen Stand zu begrüssen und Sie mit modernen Küchengeräten und vielen Umsetzungsideen zu überraschen.



## Die Showküche bei Hector Egger Holzbau AG



«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.



Paul Schär, CEO  
Hector Egger Holzbau AG



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® beeindruckt mich sehr. Da kann man so richtig Gas geben.»

Waage, Tellerspender, Getränkestufenvitrine bis hin zu Geschirr- und Gläser-spüler 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.»



### 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.»

### «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 Erkenntnissen in der Gastronomie.



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.»

### 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.



### Moderne Gerätschaften

Vom VarioCooking Center® über Combi-Dämpfer Rational®, Doppelfritteuse, Elektrogrill AESCHLIMANN®, Induktionsherd, Lagerkühl- und Lagertiefkühlschrank, Schnellkühler, Vakuum- und Aufschnittmaschine,

## 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, der den hohen Ansprüchen für den professionellen Einsatz entspricht. Der Elektrogrill besteht aus massivem Chromstahl, ist sparsam, reinigungsfreundlich und sehr robust.

1994

Gründung einer Aktiengesellschaft. Weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterstützen den Familienbetrieb. Für die Übergabe der Geschäftsleitung an die nächste Generation werden die Weichen gestellt.

1998

Der erste Gasgrill wird produziert. Er ist bedienungsfreundlich, leistungsfähig, einfach in der Reinigung, rostfrei und von langer Lebensdauer.



## Ein neues Klavier im Löwen Berken

«Das isch Musig», stand im Sommer auf der Website des Löwen in Berken. «Mir überchöme es nöis Klavier i Form vomene nöie Chochherd.»

Der Begriff «Klavier» in Zusammenhang mit der Küche kommt aus der Westschweiz. Dort ist «le piano» das Herzstück der Küche wie Markus Meier, einer der Gastgeber des Löwen, bemerkt.

### «Haute cuisine» im Oberaargau

Als eher der Schüchterne, wie er selbst sagt, ergänzt sich der begnadete Koch wunderbar mit dem toll-kühnen Roland Steiner, der für den Service verantwortlich ist. So hat sich der Löwen weit über den Oberaargau hinaus einen Namen als Restaurant par excellence gemacht.

### Höhere Flexibilität und besserer Komfort

«Mit neuem Kochherd und Steamer haben wir in der

Küche ganz klar eine höhere Flexibilität und einen besseren Komfort erhalten», meint Markus Meier. Und dort geht es nicht selten zu wie in einem Bienenhaus. Ein 10-köpfiges Team kreiert wahre Leckerbissen auf den Teller. Die Türe zur Küche wurde geschlossen. Entstanden ist eine praktische «Durchreiche», welche die Abläufe in der Küche optimiert. «So ist auch gewährleistet, dass unsere Gäste ihr Essen in einer ruhigen Atmosphäre geniessen können», betont der Chef.

### Alles aus einer Hand

Für die beiden dem Beruf verfallenen Gastroprofis des Löwen ist es wichtig, mit einem Partner zusammenzuarbeiten, der ihr volles Vertrauen genießt. «Mit Aeschlimann Hotelbedarf AG haben wir einen Anbieter von Küchenlösungen, der sein Handwerk versteht. Da stimmen die Dienstleistung, die Qualität, die Abrufbarkeit, die Zuverlässigkeit und nicht zuletzt die Menschen.»



## Modernes Selbstbedienungskonzept im Alterszentrum Lotzwil

Im Alterszentrum Lotzwil überzeugt ein modernes, auf Selbstbedienung ausgerichtetes und mit LED beleuchtetes Buffet. Es unterstützt das Wohlbefinden der Heimbewohner durch längere Essenszeiten und einem Farbenspiel, das positiv beeinflusst.

Der Heimleiter Christian Zaugg ist sehr zufrieden mit den Vorteilen, die diese Buffetanlage mit sich bringt: «Die Heimbewohner können aktiv am Verpflegungsprozess teilnehmen, indem sie ihr Essen individuell wählen, sich das Gewünschte schöpfen lassen und dem Personal direkt ein Feedback geben können. Zudem regt der Essensduft im Raum den Appetit an.»

### Flexible Menuauswahl in der Gemeinschaftsküche

Täglich werden in Lotzwil rund 150 Essen gekocht. 50

davon werden von den Heimbewohnern verzehrt, über 100 in die Werkstatt für Behinderte in Madiswil, die Kita und an die Spitex geliefert.

### Ein wegweisendes Heimverpflegungskonzept

Nebst den bereits erwähnten Vorteilen wird das Küchenpersonal dank den effizienteren Arbeitsabläufen massiv entlastet. Zudem verschaffen längere Essenszeiten eine ruhigere Atmosphäre. «Dieses Konzept kann wegweisend sein für weitere Heime», schwärmt Christian Zaugg und betont auch die Vorzüge von mehr Platz und grosszügigem Stauraum.

Der versierte Heimleiter schätzt auch die individuelle Beratung der Aeschlimann Hotelbedarf AG: «Das Team nimmt sich engagiert der Sache an.»



Christian Zaugg  
Alterszentrum  
Lotzwil



### 2000

Geschäftserweiterung. In Wanzwil entstehen Produktion und Seminarräume. Wir bieten gewinnbringende Seminare an, die Ihnen den Nutzen der Geräte in kurzer Zeit auf dem Silbertablett servieren.

### 2001

40 Jahre Aeschlimann Hotelbedarf AG. Das Unternehmen ist auf 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewachsen und genießt einen guten Ruf in der Gastronomie.

### 2005

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

### 2009

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

### 2011

50 Jahre Aeschlimann Hotelbedarf AG. Der Stand an der Igeho 2011 steht ganz im Zeichen des Jubiläums. Läuten Sie mit uns unser Jubiläum ein!



# Wir läuten unser 50-jähriges Jubiläum ein – feiern Sie mit uns an der Igeho in Basel!

## AESCHLIMANN® Elektro- und Gasgrill

**Sämtliche Modelle unseres beliebten Elektro- und Gasgrill der Eigenmarke AESCHLIMANN® sind sparsam, reinigungs-freundlich und sehr robust.**

Sie werden in der Schweiz in eigener Produktion hergestellt, erfüllen die hohen Ansprüche für den professionellen Einsatz und werden ständig nach den neuesten Erkenntnissen der Gastronomie individuell weiterentwickelt. Neu sind die Grill auch als verschiedene Einbauvarianten verfügbar. Ein detaillierter Produktebeschrieb der Elektro- und Gasgrill ist elektronisch unter [www.aeschlimann-ag.ch](http://www.aeschlimann-ag.ch) oder als Prospekt vorhanden.



## Rational® SelfCookingCenter® whiteefficiency®

**Ein neues Combi-Dämpfer-Zeitalter ist eingeleutet. Rational® stellt das Self-Cooking Center® whiteefficiency® vor. Darin ist die Rational®-Kocherfahrung gebündelt: Aus jedem eingesetzten Gut – sei es Zeit, Energie, Wasser, Raum oder Rohwaren – wird der maximale Nutzen geschöpft.**

Mit Stolz kann auf 30 % Ressourceneinsparung gegenüber herkömmlicher Combi-Dämpfer-Technik verwiesen werden. Ganz gleich, ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Eierspeisen, Beilagen oder Backwaren zubereitet werden, ob gross oder klein, alles wird auf den Punkt gegart.



## FRIMA VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

**Beste Speisenqualität immer wieder, einfach und effizient zu produzieren, erreicht heute eine neue Dimension: das VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Dreimal so schnell und mit 40 % weniger Energie kann in einem Gerät gekocht, gebraten und frittiert werden.**

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in der Küche bietet das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® immer die passende Lösung.



## Unsere Aktivitäten

**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. In unserem modernen Showroom lernen Sie die neusten Geräte kennen und erhalten Tipps für Gewinn bringende Umsetzungsmöglichkeiten. Die aktuellen Daten finden Sie auf unserer Website.

### Fachmessen

Regelmässig sind wir an den beiden bekannten Gastro-Fachmessen Igeho und ZAGG vertreten und warten dort mit vielen Überraschungen und Messeangeboten auf Sie!

### Tag der offenen Tür

Wir freuen uns über Ihren Besuch vom **23. bis 24. April 2012.**

### News auf der Website

Rampenverkauf, Hausmesse und weitere Aktivitäten sowie Occasionen und andere attraktive Angebote finden Sie auch auf unserer Website [www.aeschlimann-ag.ch](http://www.aeschlimann-ag.ch).

### Showroom

Wir heissen Sie schon heute in unserem grosszügigen und modernen Showroom 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!