



Newsletter

AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr



Gastronomische Höhenflüge

am

Genussparcours

Montag, 23. und Dienstag, 24. April 2012
11.00–20.00 Uhr

Im Rahmen unseres 50-jährigen Jubiläums, das wir letztes Jahr feiern durften, laden wir Sie – zusammen mit unseren Partnern – zu einem ganz besonderen Anlass ein. Bewegen Sie sich ungezwungen und wissbegierig durch einen Erlebnis- und Genussparcours, lassen Sie sich mit allen Sinnen verwöhnen und heben Sie ab – gemeinsam mit uns – auf dem Flugplatz in Bleienbach. Es erwarten Sie mehr als gastronomische Höhenflüge:

- aus gutem Rohmaterial von unseren Partnern zaubern
Michael Ramseier und Micha Schärer Leckerbissen
- LOHBERGER® präsentiert Sternekoch Joachim Kaiser
- auf Qualitätsküchengeräten gelingt alles
- Gewinn bringende Tipps, Tricks und Trends
- Gemütlichkeit in der Musiclounge
- unter Fachfrauen und Fachmännern verstehen wir uns
- unser Wettbewerbsgewinner geht in die Luft

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser



Wie schnell doch die Zeit vergeht: Eben erst sind wir voller Tatendrang von der Igeho'11 zurückgekehrt und bereits stecken wir mitten in den Vorbereitungen eines ganz besonderen Frühlinganlasses: Gemeinsam mit Ihnen wollen wir abheben. Ich freue mich, Sie an unserem **Genussparcours, Montag, 23. und Dienstag, 24. April 2012 von 11.00–20.00 Uhr**, zu begrüssen und gemeinsam mit Ihnen gastronomische Höhenflüge zu erleben.

Gerne stelle ich Ihnen bei dieser Gelegenheit auch unseren neuen Mitarbeiter vor: Roger Scheidegger greift uns im Aussendienst tatkräftig unter die Arme und unterstützt Sie vor Ort mit wertvollem Gastro-Know-how. Nun wünsche ich Ihnen aber vor allem viel Vergnügen mit dem neuen Newsletter, der eine geballte Ladung an Informationen bietet, insbesondere einen Einblick in unsere Referenzbetriebe.

Herzlich, Markus Aeschlimann, Geschäftsleitung

Gastronomie pur an der Igeho'11

Knapp 75'000 Interessierte haben vom 19.–23. November 2011 die Internationale Fachmesse Igeho in Basel besucht. Auch auf unserem Stand herrschte durchwegs ein emsiges Treiben, konnten wir doch mit modernen Küchengeräten, vielen Umsetzungsideen und attraktiven Messeangeboten aufwarten.

Die Ausstellung wurde genutzt als Ort der Inspiration, Innovation und Kontakte. Für das grosse Interesse an unserem Know-how danken wir allen Besuchern herzlich und freuen uns über spannende Projekte!

WettbewerbsgewinnerInnen

Besonders gefreut haben wir uns über die rege Teilnahme an unserem Jubiläumswettbewerb. Folgende Personen haben eine Aeschlimann-Decke gewonnen:

Carneivo Pedro, Hotel Interlaken, Interlaken; Paiva Saskia, Auberge du Chateau, Ependes FR; Aeberli Federico, Seniorama Im Tiergarten, Zürich; Hofmann Ahina, Alterszentrum Viktoria AG, Bern; Wehri Maya, Gasthaus Hintere Wasserfallen, Reigoldswil; Ayad Bassem, Ameron Hotel Flora, Luzern; Mühlemann Hans, Metzgerei, Kleindöttingen; Neuenschwander Nadia, Gasthof Löwen, Melchnau; Bisten Daniel, Gasthof Engel, Hüswil; Boss Andreas, The Boss Catering, Bern; Mäder Andreas, Gasthof Homberg, Reinach AG; Ryter Roland, Gasthof Altels, Kandergrund; Eggimann Sandra, Restaurant les 3 Lacs, Sugiez; Gassner Urs, Restaurant Bahnhof, Flums; Läubin Solange, Kantine Werkhalle, Münchenstein; Burri Kilian, Senevita, Burgdorf; Masshardt Lorenz, Restaurant Mühlebach, Mühlethurnen; Stucki Conny, Restaurant Zum Aeusseren Stand, Bern; Müller Katrin, Altersheim Schärmtanne, Sigriswil; Fischer Fredy, Restaurant Stadtgarten, Wangen an der Aare

Wir gratulieren herzlich und hoffen, dass die wohlige warme Decke geholfen hat, den kalten Wintertagen zu trotzen!

ZAGG

Nächstes Messehighlight: ZAGG'12

Haben Sie uns vielleicht an der Igeho verpasst? Halb so schlimm: Wir warten auch an der ZAGG, die vom **9.–12. September 2012** in Luzern stattfindet, wiederum mit vielen Neuheiten und Überraschungen auf. Merken Sie sich diesen wichtigen Termin schon heute vor!



Leistungsorientierte Grossküche im Schweizerischen Epilepsie-Zentrum



Bereits seit 125 Jahren setzt sich die Schweizerische Epilepsie-Stiftung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit Funktionsstörungen von Nervenzellen ein. Aus der «Schweizerischen Anstalt für Epileptische» ist ein spezialisiertes und angesehenes Kompetenzzentrum entstanden, das wichtige und anspruchsvolle Aufgaben im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen erfüllt. Eine vielseitige Verpflegung von Heimbewohnern, Patienten, Personal und Gästen ist ein wesentliches Standbein – eine leistungsorientierte und funktionstüchtige Grossküche ein Muss.



Seit das Gründungshaus umgebaut und öffentlich zugänglich ist, hat die Besucherzahl stark zugenommen. Der «EPI park» mit Seminar-Zentrum und Restaurant geniesst grosse Beliebtheit. Kein Wunder, die Anlage liegt hoch über dem Zürichsee und bietet einen herrlichen Blick über das Wasser bis hin zu den Alpen. Das wunderschöne Naherholungsgebiet wird durchwegs sehr geschätzt. So finden auch regelmässig Apéros, Hochzeiten und andere Grossanlässe bis 300 Personen statt.



Täglich 1'200 bis 1'500 Mahlzeiten

Täglich werden mindestens 1'200 Mahlzeiten produziert. Am Freitag wird zusätzlich auch das «Mise en Place» für das ganze Wochenende vorbereitet. Von zwei grossen und zwei kleinen Combi-Dämpfern und sieben «Kippkessi» sowie zwei Griddle-Grill, wurde auf sechs Combi-Dämpfer RATIONAL®, sechs VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, ein «Kippkessi» mit Rührwerk und zwei AESCHLIMANN®-Elektrogrill aufgerüstet.



«Unsere neue Küche ist ein Bijou», schwärmt Roland Notter, der routinierte Küchenchef, der bereits seit 19 Jahren im Epilepsie-Zentrum souverän den Kochlöffel schwingt. «Am Freitag waren wir immer bis 16 Uhr am Rotieren, bis wir das «Mise en Place» fürs Wochenende bereit hatten. Heute ist die Arbeit am Mittag erledigt. Wir sind schlicht viel schneller und können die Produk-



**Rudi Graser, Leiter Hotellerie
Epilepsie-Zentrum, Zürich**

tionskapazität bis 1'500 Mahlzeiten erweitern.» Roland Notter schätzt die neuen Geräte sehr: «Sowohl beim VarioCooking Center MULTIFICIENCY® als auch beim Combi-Dämpfer RATIONAL® wurde die ganze Bedienung perfekt überarbeitet und kann auf Antrieb benutzt werden.» Der passionierte Küchenchef ist voll des Lobes für die neuen Technologien. «Es kann schon mal vorkommen, dass während des Arbeitens mit den Rezepten, Änderungswünsche auftauchen. Ganz einfach können bestehende Vorschläge jedoch angepasst werden.»

«Investieren in neue Technologien lohnt sich»

«Ich kann jedem empfehlen, in neue Technologien zu investieren», schwärmt auch Rudi Graser, Leiter Hotellerie. «Es ist unglaublich, was man sich an technischem Know-how einkaufen kann. Die Wertschöpfung dieser Investition ist vor allem die gewonnene Arbeitszeit für die Köche, die anderweitig sinnvoll und kreativ genutzt werden kann.» Dem stimmt auch der Küchenchef zu. «Dank der neuen Technologien ist es bei uns in der Küche viel ruhiger geworden. Die Geräte halten, was der Hersteller verspricht: So gart das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® dreimal so schnell, spart 10% an Lebensmitteln, 30% an Platz, 70% an Wasser und 40% an Energie.»

Leistungsstarke Grossküche

Da die Reparaturkosten in der fast 20-jährigen Küche massiv angestiegen sind, waren sich Rudi Graser und Roland Notter vor zwei Jahren schnell einig: «Wir wollen in eine neue Grossküche investieren.» Zu dieser Zeit fand die Igeho'09 in Basel statt, eine ideale Plattform, sich über neue Technologien zu informieren. Voller Begeisterung kamen die Köche vom Epilepsie-Zentrum von der Messe zurück und erzählten von den Neuheiten

Unsere Partner am Genussparcours: Montag, 23. und Dienstag, 24. April 2012

Eggenschwiler AG

Die Comfort-Produkte der Eggenschwiler AG beweisen, dass sich Konsumenten mit tiefgekühlten Convenience-Erzeugnissen rasch, gesund, ausgewogen und kulinarisch gut verpflegen können.



Mister Cool AG

Der Schweizer Glacenspezialist bietet unzählige Dessertspezialitäten wie verschiedene Coupes und kreiert – nebst herkömmlichen – auf Wunsch auch individuelle Kundenaromen.





aus dem Hause RATIONAL® und FRIMA®. «Schon bald kam auch die Aeschlimann Hotelbedarf AG ins Spiel, geniessen doch die AESCHLIMANN®-Grill, ein echtes Schweizer Qualitätsprodukt, einen sehr guten Ruf», erinnert sich Rudi Grasern.

Minuziöse Planung

Während eines Jahres haben Markus Aeschlimann und Küchenchef Roland Notter die Anforderung des Epilepsie-Zentrums an eine leistungsstarke Küche diskutiert. «Als unter den Praktikern alles klar war, wurden die Rahmenbedingungen geklärt. Die Chemie stimmte auf Anhieb.» Dem Leiter Hotellerie sind Verlässlichkeit und Ehrlichkeit sehr wichtig: «Ich schaue jemandem in die Augen und weiss, woran ich bin», unterstreicht Rudi Grasern. «Überzeugt hat dann aber schlussendlich das Gesamtpaket», gibt er gerne preis. «Beeindruckt hat mich auch die ruhige und speditive Art von Servicetechniker Adrian Krebs und seinem Team, der von Seiten Aeschlimann die Projektleitung für den gesamten Umbau übernommen hat.» Aeschlimann Hotelbedarf AG hat die Umstellung vollumfänglich mit den Verantwortlichen der Epilepsie-Stiftung geplant, die technischen

und elektrischen Bedingungen festgelegt und alles minuziös vorbereitet und durchgeführt.

Bei laufendem Betrieb umstellen

Ein ausschlaggebendes Kriterium während der ganzen Entscheidungsfindung war die Anforderung, dass der laufende Betrieb während der Umstellung nicht unterbrochen wird. An drei Tagen nach Produktionsende und über Nacht wurden die neuen Geräte im Februar dieses Jahres eingebaut und in Betrieb genommen. Nahtlos war sichergestellt, dass das tägliche Geschäft nicht beeinträchtigt wird und somit auch keine Ausfallkosten angefallen sind. Zudem kam das Küchenteam in den Genuss einer vollumfänglichen Einführung der Geräte durch Roger Scheidegger, Küchenchef und Fachmann von Aeschlimann Hotelbedarf AG und zwei Instruktoren von RATIONAL® und FRIMA®. «Die Kombination Montage und Schulung hat einwandfrei geklappt. Die Umstellung wurde von unseren Kunden nicht wahrgenommen», sind sich der Leiter Hotellerie und der Küchenchef einig. Beide wissen, dass sie sich im Sommer 2011 für den richtigen Partner entschieden haben und geniessen ihr neues Schmuckstück.



Adrian Krebs, Projektleiter und Markus Aeschlimann, Geschäftsleitung Aeschlimann Hotelbedarf AG sowie Roland Notter, Küchenchef und Rudi Grasern, Chef Hotellerie Epilepsie-Zentrum, Zürich (v.l.n.r.)

Soziale Küche in der L'Auberge Langenthal

Im Frühling 2011 wurde die «L'Auberge» in der 1870 erbauten Stadt-Villa in Langenthal eröffnet. Das altehrwürdige Hotel beherbergt in 16 stilvollen Zimmern Gäste und bewirbt sie mit schmackhaften Menüs, die aus frischen und regionalen Zutaten hergestellt werden. Das stimmungsvolle Restaurant ist ganztags für Gross und Klein geöffnet. «L'Auberge» gibt gleichzeitig psychisch kranken Menschen die Möglichkeit, sich wieder auf die Arbeitswelt vorzubereiten. Darauf, dass diese Menschen ungestört arbeiten können, wurde beim Küchenkonzept geachtet.

«Wir haben einfache Nischen eingebaut, die eine gewisse Ruhe gewährleisten», erklärt Therese Hälg und ist stolz darauf, dass bereits eine gelemte Köchin in den hektischen Alltag zurückgefunden hat. Die Geschäftsführerin schätzt auch die Zusammenarbeit mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG: «Wir haben auf Anhieb festgestellt, dass wir es mit Fachleuten zu tun haben, wurden wir doch sehr gut beraten. Die Qualität der eingebauten LOHBERGER® Herdanlage überzeugt ebenso wie der einwandfreie Service der Aeschlimann Hotelbedarf AG. Im Notfall ist sofort ein Servicetechniker vor Ort. Auch beim Montieren der Küchenelemente ist alles bestens gelaufen.»



Carnosa AG

Hinter der Carnosa AG stehen Menschen, die aus dem Naturprodukt «Fleisch» das Besondere herausholen: «Fleisch für Geniesser». Kundenwünsche stehen dabei im Mittelpunkt.



Gustoso AG

Der Direktimporteur von Delikatessen, Lebensmittel-Spezialitäten, Weinen und Spirituosen aus mediterranen Ländern nimmt nur Produkte in sein Sortiment auf, welche die hohen Qualitätsansprüche erfüllen.



Frutservice

Das kleine, flexible Unternehmen bezieht hiesige Saison Gemüse und -salate von regionalen Gemüseproduzenten und gewährleistet so täglich frisches Gemüse und knackige Salate.

Gastronomische Höhenflüge

am

Genussparcours

Montag, 23. und Dienstag, 24. April 2012
11.00–20.00 Uhr

LOHBERGER®–Aeschlimann: ein starkes Team in der Grossküche

«Wo LOHBERGER® drauf steht, steckt hohes Handwerk dahinter und beste Qualität drin!» Diese Kernbotschaft im Hochglanzprospekt der LOHBERGER® Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH aus Österreich überzeugt und deckt sich mit den qualitätsbewussten Anforderungen der Aeschlimann Hotelbedarf AG. Wenn beide Unternehmen zusammen arbeiten, entstehen Synergien, die in einer Grossküche viele Vorteile mit sich bringen und den hohen Qualitätsansprüchen an eine professionelle Küche gerecht werden.

LOHBERGER® Herdanlagen passen perfekt in die Grossküchen, welche die Aeschlimann

Hotelbedarf AG in der Schweiz plant und umsetzt. Jeder CaratRoyal Kochblock von LOHBERGER® wird individuell nach Kundenwunsch konzipiert und das formschön und ohne jegliche Kompromisse.

Massanfertigung in schwerster Ausführung

Der massive verwindungsfreie Herdoberbau ist fugenlos gefertigt, in hochwertiger Sandwichbauweise und zusätzlich mit CNS-Profilen unterfüttert. Die Abdeckung an den Hauptbedienungsseiten mit grossdimensioniertem Radius, vertiefter Bedienerkontur und zweifach integrierter Tropfkante sorgt für optimale Hygiene und Sicherheit bei geringstem Reinigungsaufwand.

RATIONAL®: Alt gegen Neu

Mit dem SelfCooking Center® whiteefficiency® hat RATIONAL® seine Kocherfahrung gebündelt: Aus jedem eingesetzten Gut – sei es Zeit, Energie, Wasser, Raum oder Rohwaren – wird der maximale Nutzen geschöpft.

Bis 31. August 2012 besteht die Möglichkeit, über 10 Jahre alte RATIONAL®-Geräte gegen ein SelfCooking Center® whiteefficiency® auszutauschen und nicht nur von den Gewinn bringenden Erneuerungen, sondern auch von einem Zubehörpaket im Wert von CHF 750.– zu profitieren. Nutzen Sie diese Gelegenheit und melden Sie sich bei der Aeschlimann Hotelbedarf AG.



Aktuelle Seminare 2012

RATIONAL Combi-Dämpfer Garen Live

14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Donnerstag, 3. Mai 2012
Dienstag, 12. Juni 2012
Montag, 20. August 2012
Dienstag, 23. Oktober 2012
Montag, 3. Dezember 2012

RATIONAL Combi-Dämpfer Academy

9.00 bis ca. 16.00 Uhr

Donnerstag, 14. Juni 2012
Dienstag, 28. August 2012
Montag, 29. Oktober 2012

FRIMA Kochdemonstration

Vario Cooking Center

14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Mittwoch, 2. Mai 2012
Dienstag, 21. August 2012
Montag, 12. November 2012

IRINOX Kochdemonstration

Schnellkühler, 14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Montag, 4. Juni 2012
Montag, 27. August 2012
Mittwoch, 14. November 2012

Neuer Mitarbeiter



Roger Scheidegger
Verkaufsleiter und Küchenchef
Aeschlimann Hotelbedarf AG

Wir freuen uns, Ihnen Roger Scheidegger, unseren Verkaufsleiter und Küchenchef vorzustellen: Der Fachmann berät Sie gerne in allen Belangen rund ums Einrichten Ihrer Grossküche. Er hat als versierter Koch, Küchenchef, Prüfungsexperte und langjähriger Unternehmer wertvolles Know-how in der Gastronomie gesammelt, das er für Ihre Bedürfnisse ideal einbringen kann.