



Newsletter

AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Rückblick Genussparcours 2012

Im April 2012 konnten sich Gäste und Interessierte während zweier Tage ungezwungen und wissbegierig in den Räumlichkeiten der Aeschlimann Hotelbedarf AG und in einem eigens dafür errichteten transparenten Zelt bewegen und wurden mit kreativen Häppchen, viel Wissenswertem aus der Gastronomiebranche und einer Prise echten Blues überrascht und verzaubert.

Hier ein Gläschen frisch gepresster Fruchtsaft, dort ein Schälchen Spargelrisotto mit Parmesaneis und Rohschinken chips, pochiertes Dorsch mit Rosentraum gewürzt, dazu ein leichter Weisswein, Pasta mit saisonaler Bärlauch-Rahmsauce, ein deftiger Hamburger im Sesambrotchen, ein Stück Flammkuchen mit mediterranem Charme, ein kühles Eis ohne Zusatzstoffe – die Gäste kamen voll auf den Genuss von kreativen Häppchen und erfrischenden Getränken.

Gastköche überzeugten mit Kreationen und Fachwissen

Die anwesenden Köche Michael Ramseier, Micha Schärer und Joachim Kaiser überzeugten mit Kreationen und Fachwissen – hergestellt auf den zur Verfügung gestellten Geräten von Rational® und IRINOX® und Herdanlagen von Lohberger®. Auf die Frage «Schmeckt's denn bei Ihnen?» aus dem Munde des Sternekochs Kaiser nickten die BesucherInnen einstimmig und genossen sichtlich die vielseitigen Leckereien.

Abwechslungsreicher Rundgang

Interessiert begaben sich die Gäste auf einen gut signalisierten Rundgang voller Überraschungen durch die Räumlichkeiten der Aeschlimann Hotelbedarf AG und hatten so die Gelegenheit, auch



einmal hinter die Kulissen zu schauen und inspirierende Gespräche mit Fachleuten des Gastgeber und den anwesenden Partnern zu führen.

Die drei begnadeten Musiker Tom Küffer, Marc Gerber und Bernhard Hugli gaben auf akustischen Gitarren und einem Piano ihr Können mit einschlägigen Blues-Songs zum Besten, dies zur Freude der BesucherInnen, die die Hausmesse in ungezwungener Atmosphäre ausklingen lassen konnten. Teilweise weit angereist, waren sich alle einig: «Das war eine sehr schöne Hausmesse.»

ZAGG 2012: Messe mit Ausstrahlung

Vom 9.-12. September finden Sie uns an der ZAGG in Luzern. Die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie bietet eine ideale Plattform, Ihnen unser Know-how vor Ort zu präsentieren.

Wir warten mit Neuheiten unserer Partner Rational®, FRIMA®, IRINOX® und Lohberger® auf und präsentieren Ihnen die Möglichkeiten von fusionchef™, eine «premium sous vide collection» an Geräten, die speziell für das Vakuumgaren entwickelt wurden. Zusammen mit «Fredy's Backwaren» bieten wir Ihnen zudem vollwertiges Brot sowie genussvolle und trendige Backwaren. «herba cuisine» präsentiert cremige Texturen. Das Ergebnis zergeht auf der Zunge. Selbstverständlich können Sie sich auch auf verlockende Überraschungen aus dem Hause Aeschlimann freuen. Besuchen Sie uns am Stand 107 in der Halle 2a.

ZAGG

Editorial



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Haben Sie die Sommertage genossen? Freuen Sie sich auf einen farbenprächtigen Herbst? Nicht nur die Natur, auch wir bieten Ihnen in dieser Ausgabe des Newsletters und an der ZAGG in Luzern jede Menge Farbtupfer und allerhand Überraschungen.

Lesen Sie über zwei überaus empfehlenswerte Gastrobetriebe, die leuchtende und feurige Akzente setzen, lernen Sie unser kompetentes Serviceteam kennen, erfahren Sie Möglichkeiten, wie Sie Ihre Küche besonders wirtschaftlich gestalten können und besuchen Sie uns an der ZAGG in Luzern. Das versprechen wir Ihnen: Der Herbst mit uns wird ein Festival der Farben!

Herzlich, Markus Aeschlimann, Geschäftsleitung

Sarengo Sursee: Smarte Küche im Trendlokal mit spanischem Ambiente



Marinella Calà und Armin Huber hatten den richtigen Riecher, als sie sich vor sieben Jahren für die Realisation eines Trendlokales mit spanischem Ambiente entschieden. Entstanden ist das gern besuchte Sarengo, Tapas-Bar & Restaurant, in Sursee, der goldenen Kleinstadt im Herzen der Schweiz. Von Dienstag bis Samstag können sich die Gäste an über 40 verschiedenen Tapas-Köstlichkeiten genüsslich tun. Eine smarte Küche unterstützt die Zubereitungsansprüche «angeschweizerter» spanischer Gaumenfreuden.



Sursee hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem modernen und pulsierenden kleinstädtischen Zentrum entwickelt, das Kultur und Brauchtum lebt und eine grosse wirtschaftliche Bedeutung auf kleinem Raum geniesst. Die Stadt bietet rund 11'000 Arbeitsplätze und beheimatet über 9'000 Einwohnerinnen und Einwohner, die sich gerne von einem vielseitigen Gastro-Angebot verwöhnen lassen. Kunterbunte Gerichte, serviert in kleinen Schalen – die sogenannten Tapas – sind hier eine begehrte Abwechslung.



Ein Hauch spanisches Ambiente

Im Sarengo fühlt man sich auf Anhieb wohl. Bereits der Fantasienname, der an einer kreativen Sitzung entstanden ist, weckt Sehnsüchte. Die warmen, erdigen Farbtöne, die Bruchsteinnischen und die spezielle Beleuchtung, raffiniert umgesetzt von Beck Konzept, strahlen das gewünschte Ambiente aus. Die passende Hintergrundmusik begünstigt die angenehme Atmosphäre, die in Sursee kurzerhand geschätzt wurde. Und hat man erst mal verschiedene Gaumenfreuden und ein Glas fruchtigen Rotwein vor sich, ist die Stimmung perfekt.



Hauseigene «angeschweizerter» Tapas

Tapas sind nicht nur besonders leckere Häppchen,



Tapas sind ein echtes Lebensgefühl in Spanien. Sie werden dort in Tapas-Bars und Bodegas in kleinen Schalen serviert und im Stehen verzehrt. Die Tapa (deutsch: Deckel) war ursprünglich ein Stück Brot, das auf das Sherry- oder Weinglas gelegt wurde, um die Fliegen fernzuhalten, das Aroma des Sherrys im Glas zu bewahren und den Gästen «Boden» zu gewährleisten. Heute hat das Brot nur noch eine zweitrangige Bedeutung. Fleischvariationen wie Klösschen und marinierte Spiesschen, Oliven, Garnelen gebraten im Olivenöl, Serrano-Schinken, frittierte Kartoffelwürfel, Miesmuscheln, mit Speck ummantelte und gebratene Pflaumen und weitere Spezialitäten gehören in eine typische Tapas-Küche.

Armin Huber geht regelmässig nach Spanien «auf Geschäftsreise» und lässt sich in düsteren, alten Tapas-Bars von neuen Kreationen inspirieren. Der gelernte Bäcker-Konditor, der Erfahrung als Geschäftsführer von verschiedenen Gastrobetrieben gesammelt hat, weiss aber, dass nicht alle Varianten auch «schweiztauglich» sind. «Wir haben bestimmte Gewürze aus der Küche verbannt, nehmen das Beste aus der spanischen Küche heraus und bieten unseren Gästen angeschweizerter Gerichte.» Mit dieser Geschäftsidee scheint er Erfolg zu haben. Das Sarengo wird rege besucht von offenen und unkomplizierten Stammgästen, von Geschäftsleuten und spontanen Besuchern, denen die abwechslungsreiche Küche sehr zusagt.

Küche mit Pfiff

Zu Beginn der «Erfolgsstory Sarengo» konnte die bestehende Küche in das neue Gestaltungskonzept integriert werden. Der Anklang war aber derart gross, dass ein Küchenumbau unumgänglich wurde. Auf kleinem Raum mit schwieriger Situation musste eine gute Lösung gefunden werden. Armin Huber hat sich kurzerhand für Aeschlimann Hotelbedarf AG als Part

Unsere Partner an der ZAGG: Sonntag, 9. bis Mittwoch, 12. September 2012



Rational®

Mit dem SelfCooking Center® whiteefficiency® von RATIONAL® wird aus jedem eingesetzten Gut – sei es Zeit, Energie, Wasser, Raum oder Rohwaren – der maximale Nutzen geschöpft.



FRIMA®

Mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® von FRIMA® kann dreimal so schnell und mit 40 % weniger Energie in einem Gerät gekocht, gebraten und frittiert werden.



ner entschieden. «Alex Müller von Beck Konzept hat mir den Küchenprofi aus Bleienbach empfohlen, der von Beginn weg überzeugte», schwärmt der engagierte Geschäftsführer: «Von der Planung bis zum Endprodukt hat alles einwandfrei geklappt. Meine Wünsche und die Küchenabläufe wurden perfekt in die Planung einbezogen. Ich wurde unablässig in die Planungsschritte involviert und über Anpassungen informiert. Mir war schnell klar, dass ich auch die Bauleitung in die Hände des Aeschlimann-Teams geben konnte.» Letztes Jahr war es dann soweit: Sarengo wurde für den bis ins Detail geplanten Küchenumbau drei Wochen geschlossen.

Individueller AESCHLIMANN®-Grill

Das Küchenteam von Sarengo fühlt sich wohl in der neuen Küche. Besonders Anklang findet der eigens

für Sarengo entwickelte AESCHLIMANN®-Grill mit speziell feinen Rillen, die auf den erlesenen Lamm- und Rindfleischstückchen eine attraktive Grillzeichnung hinterlassen. Eine Augenweide, die auch schmeckt! Aber nicht nur der Grill überzeugt. «Die neue Küche ist rationeller, schneller und schlicht qualitativ besser», betont Armin Huber. «Ich arbeite gerne mit Unternehmen zusammen, die ein optimales Preis- und Leistungsverhältnis anbieten. Beck Konzept und Aeschlimann Hotelbedarf sind zwei kompetente Partner, die sich auf den Kunden einlassen und die ich gerne weiterempfehle.» Das hört man doch gerne und freut sich auf einen nächsten Besuch im Sarengo, sei es auch nur auf ein Glas Qualitätswein aus dem Offenschank oder einen starken Kaffee während des Kaffeebetriebs morgens und sonntags.



Armin Huber und Marinella Calà, Tapas-Bar&Restaurant Sarengo, sind stolz auf ihr Lokal mit spanischem Ambiente.

Sternen in Willisau: Gelungener Küchenumbau im geschichtsträchtigen Restaurant

Die Sternen-Küche ist bekannt für den exzellenten Catering-Service und die traditionelle Schweizer Küche. Um allen Wünschen der Gäste und Catering-Kunden gerecht zu werden, wurden sowohl ein Umbau der Küche als auch eine Investition in eine zeitgemässe Küchentechnologie unumgänglich. Der Aufwand hat sich gelohnt: Die grosszügige Küche erstrahlt in neuem Glanz und die Arbeitsabläufe sind bedeutend effizienter.

Die Sternen-Küche bietet Catering nach Kunden-Gusto: Vom Apéro über den Hauptgang bis zum Dessert, von rustikal bis exquisit, zuhause, in der Waldhütte oder im Schloss, mit oder ohne Servicepersonal. Auch das Restaurant ist immer eine Reise wert, ist es doch weiterhin bekannt für die währschafte Schweizer Küche in gemütlicher Atmosphäre und netter Gesellschaft.

Wirteehepaar mit Leib und Seele

Bruno und Ursula Achermann sind mit Leib und Seele Wirtsleute. Bereits seit zwanzig Jahren ist das Ehepaar im Restaurant Sternen, in den Anfängen als Pächter, seit 2005 als Besitzer. Man sieht beiden an, dass sie stolz auf ihr geschichtsträchtiges Restaurant sind, das im 14. Jahrhundert noch aus zwei Gebäuden bestand. Damals erlag Willisau einem grossen Stadtbrand, dem die Bauten jedoch stand hielten. Im Laufe der Zeit verschmolzen die Häuser zu einem einzigen. Das angrenzende Obertor diente als wichtiger Teil der Stadtbefestigung. Im Jahr 2000 wurde die prächtige Liegenschaft, die in Willisau nicht wegzudenken ist, aussen renoviert, Fenster und Dach ersetzt und zehn Jahre später eine Produktionsküche für den Cateringbetrieb angebaut.



LOHBERGER®

LOHBERGER®-Herdanlagen versprechen hohes Handwerk und beste Qualität. Sie werden individuell nach Kundenwunsch konzipiert und das formschön und ohne jegliche Kompromisse.



herba cuisine

Cremige Texturen, feine Saucenschäume und stabile Emulsionen dank Basic Textur von herba cuisine. Dieses Produkt und weitere von herba cuisine führen wir neu in unserem Sortiment.



Fredy's Backwaren

Bei Fredy's Backwaren weiss man um den wichtigen Zusammenhang zwischen Ernährung und Wohlbefinden. So bietet das Unternehmen eine breite Palette an knusprigen Brot- und Backwaren an.



Zeitgemässe Küchentechnologie

Schon bald wurde klar, dass auch ein Umbau der Restaurantküche im 1. Obergeschoss unumgänglich wurde. Bruno Achermann weiss, wie der Hase läuft: «Um den Wünschen unserer Gäste vollumfänglich gerecht zu werden, ist es unerlässlich, dass die Küchentechnologien auf dem neusten Stand und die Abläufe effizient und schnell sind.» So musste die Restaurantküche komplett neu geplant werden. «Auch lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Massnahmen wären wohl unausweichlich geworden», gibt der engagierte Wirt zu bedenken. Gespräche mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG wurden frühzeitig gesucht. Die Zusammenarbeit mit dem Grossküchenspezialisten nahm bereits in der Zeit, als Bruno Achermann noch im Restaurant Fisch in Fischbach gewirkt hat, ihren Anfang, dies vor seinem Einsatz im Sternen Willisau.

Knackpunkt schiefe Mauern

Zentraler Punkt der Neugestaltung war der Tellerlift, der ins Erdgeschoss führt. «Rund um diesen Lift, dessen Position nicht veränderbar war, musste die neue Küche perfekt positioniert und aus drei Räumen verbunden werden. Keine einfache Aufgabe, wenn man bedenkt, dass das alte Gebäude schiefe Mauern hat, die in der Rohbauphase manche Überraschung bargen», kommentiert Ursula Achermann den Umbau. «CNS-Möbel und Abdeckungen konnten erst in der Rohbauphase produziert werden, als klar wurde, wie die neuen Wände aussehen».

Bewährte Zusammenarbeit mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG

Das Ehepaar Achermann ist aber sichtlich zufrieden mit dem Ergebnis: «Die langjährige Zusammenarbeit mit dem Aeschlimann-Team hat sich auch bei diesem Umbau bewährt. Die Bedürfnisse wurden bereits bei der Planung gut erfasst und bei der Montage optimal

mit individuellen Lösungen für die alten, schrägen Gemäuer umgesetzt», anerkennt das Ehepaar Achermann. «In der Rohbauphase sind viele unvorhergesehene Zusatzarbeiten entstanden, die bei einem so alten Gebäude üblich sind. Die beteiligten Handwerker haben sich durchwegs sehr engagiert, um den engen Zeitplan einzuhalten. Wir sind sehr zufrieden mit dem tollen Ergebnis unter der Montageleitung von Thomas Nyfeler», lobt Ursula Achermann. Ende Juni 2012 wurde mit der Demontage der bestehenden Küche begonnen. Seit Mitte August ist die neue Küche einsatzbereit. Ein ehrgeiziger Zeitplan, der jedoch ohne grössere Zwischenfälle eingehalten werden konnte.

Helle, grosse und übersichtliche Küche

Die neue Küche kann sich sehen lassen: Effiziente Küchentechnologie in Form einer Lohberger®-Herdanlage mit Induktionstechnik, eingebundenem AESCHLIMANN®-Grill und -Bräter sowie einer neuen Generation Combi-Dämpfer von Rational®, sind perfekt angeordnet im hellen, grossen und übersichtlichen Raum, der auch in die Höhe erweitert wurde. «Nebst dem Energie- und Ressourcenverbrauch, der dank der neuen Technologien merklich kleiner ist, bringt die angepasste Lüftungsdecke zusätzlich ein besseres Klima und die Arbeitswege sind bedeutend kürzer», schwärmt Ursula Achermann über die vielen Vorteile der neuen Küche. Voller Freude kann das Ehepaar Achermann in Zukunft noch besser auf die Wünsche der Gäste eingehen. Die Besichtigung des historischen Städtchens Willisau lohnt sich. Ein Besuch im Gasthaus Sternen ist dabei ein Muss. Gäste sind hier jederzeit herzlich willkommen. Lassen Sie es sich schmecken!



Bruno und Ursula Achermann (mit ihren beiden Söhnen), Sternen Willisau, sind sichtlich zufrieden mit dem gelungenen Küchenumbau.



IRINOX®

IRINOX® Schnellkühler und Schockfroster reduzieren den täglichen Arbeitsaufwand und gewährleisten eine konstantere Frischequalität auf höchstem Niveau.



fusionchef™

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



Grossküche heute: modern, effizient und energiesparend

Jeder Gastronom und Küchenchef kommt heute nicht umhin, sich laufend damit auseinander zu setzen, mit welchen Geräten und Hilfsmitteln die Wirtschaftlichkeit und die Effizienz zusätzlich gesteigert und noch besser auf die Wünsche von Gästen eingegangen werden kann.

Wir präsentieren Ihnen vier Produkte, die wir auf Herz und Nieren getestet haben, bei unseren Kunden einsetzen und von denen wir überzeugt sind, dass sie die Effizienz in der Küche erheblich steigern. Im Fokus steht bei allen Produkten ganz klar der Gast, der schlussendlich sein einwandfreies und natürliches Essen geniessen will.

IRINOX® Schnellkühler und Schockfroster

Ein Muss in einer modernen Küche sind heute Schnellkühler und Schockfroster. Mit diesen praktischen und technisch hochstehenden Küchengeräten von IRINOX® ist gewährleistet, dass beliebige Gerichte zu jedem Zeitpunkt qualitativ hochwertig und vitaminreich sind. Weitere Vorteile sind:

- reduzierter und besser organisierter Arbeitsaufwand
- konstante Frische-Qualität
- gezieltes Einkaufen
- grössere Menüauswahl
- Abfallverminderung
- geringer Gewichtsverlust

VITO® Frittieröl- und Fettfilter

Eine weitere Effizienzsteigerung erhalten Sie mit VITO® Frittieröl- und Fettfilter, die mit folgenden Eigenschaften überzeugen:

- optimaler Zustand des Frittieröls oder Frittierfettes
- verringert den Ölverbrauch durch die Entfernung von Verkohlungen, Mikropartikeln und Schwebstoffen
- Verlängerung der Lebenszeit des Frittiermediums um bis zu 50%
- Verbesserung der Qualität und des Geschmacks der Gerichte

- geringerer Reinigungsaufwand
- reduzierte Personal- und günstigere Lagerkosten durch kleinere Bestellmengen beim Ölkauf

Natürliche Texturen von herba cuisine

Das Binden mit Mehl, Stärke oder anderen Stabilisierungssystemen gehört seit Basic Textur von herba cuisine der Vergangenheit an. Mit Basic Textur werden die Zutaten aromatisch hervorgehoben und die Konsistenz der Speisen verbessert. Basic Textur ist daher auch eine Bereicherung in der Verpflegung von betagten Menschen. Sie bildet die Basis

- für aufgeschäumte Speisen und Getränke
- für eine überzeugende Suppe, Creme oder Espuma
- für Saucen, die ihren eigenen Charakter behalten
- für leichte Desserts dank erheblicher Fettreduktion

BRITA®-Filtersystem: bestes Wasser für besten Geschmack

Das Wasser wird knapper und optimale Wasserqualität seltener. Wasser bildet aber ein wichtiges Element in der Küche. BRITA® hat ein System für die Teilentsalzung entwickelt. Die neue PURITY-Generation überzeugt mit

- reduzierten Servicekosten
- hoher Kapazität bei sicherer Vermeidung von Kalkbildung
- Verhinderung von Glaskorrosion der Sichtscheiben
- gleich bleibender Wasserqualität über die gesamte Filterlaufzeit
- perfekter Präsentation der Speisen

Kosten sparende Reinigungsmittel

Einen nicht unwesentlichen Beitrag zur Wirtschaftlichkeit liefern die richtigen Reinigungsmittel:

- Einsparung der Kosten bei sparsamer Dosierung
- schonende, saubere und effiziente Reinigung

Wir bieten eine grosse Palette an verschiedenen Reinigungsprodukten und beraten Sie jederzeit gerne.

Herbst-Sonderangebote

Nutzen Sie die Gelegenheit und profitieren Sie von unseren Gewinn bringenden Spezialangeboten und besonderen Serviceleistungen:

- BRITA® Wasserfilter-Eintauschaktion verlängert bis Ende 2012
- Kostenlose Frittieröltester-Kalibrierung
- RATIONAL®-Eintauschaktion bis Ende 2012: Gratis-Zubehörpaket im Wert von Fr. 750.— beim Eintausch Ihres 10-jährigen Combi-Dämpfers gegen ein SelfCookingCenter® whiteefficiency®
- iSi System Kisag: Wir bieten attraktive Einführungspreise bis Ende 2012. Das raffinierte iSi System präsentieren wir Ihnen auch an der ZAGG in Luzern

- Hofmann®-Aufschnittmaschinen: «Aus alt mach neu»-Eintauschaktion für das Gastroline-Modell A 3004
- Dynamix-Sonderangebot: der kleine praktische Mixer für den professionellen Einsatz

Detaillierte Informationen zu den Angeboten und Serviceleistungen finden Sie unter:

www.aeschlimann-ag.ch

Ein Besuch unserer Website lohnt sich alleweil: Tauchen Sie ein in die virtuelle Welt der Aeschlimann Hotelbedarf AG!

Unser Serviceteam: flott und mobil rund um die Uhr

Ein kompetent ausgebildetes Serviceteam ist für unsere Kunden jederzeit einsatzbereit und arbeitet speditiv und zuverlässig. Fünf komplett ausgestattete Servicefahrzeuge sind startklar für die anspruchvollsten Einsätze.

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

Ausbildung auf hohem Niveau

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 bereits seit 16 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.

Wichtige Ersatzteile vorhanden

Wir führen die wichtigsten Ersatzteile der durch uns verkauften Geräte und können

unsere Kunden in Notfällen auch telefonisch unterstützen. Fünf komplett ausgestattete Servicefahrzeuge sind täglich für unsere Kunden im Einsatz. Alle Fahrzeuge sind mit weit über 1'000 Ersatzteilen ausgerüstet. Zusätzlich benötigte Komponenten werden von unserem modernen Lagersystem (Lean-Lift) mit einem Bestand von rund 16'000 Artikeln nachgerüstet.

Pikettdienst rund um die Uhr

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

Einsatz unter schwierigen Bedingungen

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 Fahrten mit dem Pistenfahrzeug oder Transporte mit dem Helikopter zum «Abenteuer Servicetechniker».



Holger Leutloff (links) arbeitet bereits seit 16 Jahren für die Aeschlimann Hotelbedarf AG. Vor einem Jahr stiess sein Bruder Torsten (rechts) zum Produktion/Montage-Team.



Adrian Krebs, Servicetechniker, präsentiert ein mit weit über 1'000 Ersatzteilen ausgestattetes Servicefahrzeug, eines von fünf Fahrzeugen, die täglich im Einsatz stehen.

Genussparcours-Wettbewerb: Hauptgewinner geht in die Luft!

Einen Rückblick über den Genussparcours lesen Sie auf der Titelseite dieses Newsletters. Der Anlass hat allen Besucherinnen und Besucher und uns viel Spass gemacht. Besonders glücklich ist der Hauptgewinner des Wettbewerbs, der einen

Alpenrundflug mit dem Swisstrainer für eine Person im Wert von Fr. 500.—

gewonnen hat:

Robert Hürzeler
Gasthaus zum Rössli in Gipf-Oberfrick

Weitere Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs erhalten Warengutscheine von Eggenchwiler AG, Mister Cool AG, Carnosa AG, Gustoso AG und Frutservice. Sie werden direkt von unseren Partnern des Genussparcours kontaktiert. Wir gratulieren herzlich!

Aktuelle Seminare 2012

RATIONAL Combi-Dämpfer Garen Live

14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Dienstag, 23. Oktober 2012

Montag, 3. Dezember 2012

RATIONAL Combi-Dämpfer Academy

9.00 bis ca. 16.00 Uhr

Dienstag, 28. August 2012

Montag, 29. Oktober 2012

FRIMA Kochdemonstration

Vario Cooking Center

14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Montag, 12. November 2012

IRINOX® Kochdemonstration

Schnellkühler, 14.00 bis ca. 17.00 Uhr

Mittwoch, 14. November 2012

Neuer Mitarbeiter



Andreas Schweinfest
Projektleiter

Andreas Schweinfest, gelernter Koch und Betriebsökonom dipl.oek., hat in angesehenen Gastbetrieben reichlich Erfahrung als Küchenchef und Geschäftsführer gesammelt. Dass er sich aufs Kochen und Küchenplanung versteht, ist selbstredend. Zudem verfügt Andreas über Know-how in den Bereichen Organisation und Mitarbeiterführung, Wein und Weinbau, Einführung und Betrieb von ERP-/CMS-Systemen und Social Media sowie Baubegleitung. Der gebürtige Deutsche und Familienmensch passt perfekt in das Aeschlimann-Team: Grossküchenplanung und Projektleitung bei Um- und Neubauten, Akquisition von Neukunden im Objektgeschäft, Unterstützung der Geschäftsleitung im Verkauf, bei der Projektentwicklung, Sortimentsgestaltung und Marketingaktivitäten sind seine Hauptaufgaben.