



## Leistungsfähige Küche auf kleinstem Raum im «RIVA»

Im «RIVA» in Weggis wird «Zeitgeist» gross geschrieben: Die Küchencrew zaubert im mondänen Bau italienische Kochkunst aus trendigen «Kochtöpfen». Die Besitzer Rita Schärli Imgrüth und Joe Imgrüth sind stolz auf das gelungene Lokal und die effizienten Abläufe in der modernen Küche.

Ende Juli 2013 haben Rita Schärli Imgrüth und Joe Imgrüth sowie die Gastronomen Fritz Bader und Hubertus Wolf in Weggis – direkt an der Zentral-Schweizer Riviera – das «RIVA» eröffnet. Neben dem in italienischer Tradition geführten Restaurant, reiht sich eine Schweizer Hotellerie-Perle perfekt an die nächste, befinden sich doch der Vitznauerhof und das Park Hotel Weggis in unmittelbarer Nähe.

### «Italianità» im Herzen der Schweiz

An einmaliger Lage entstand ein zweistöckiges Sichtbetonhaus, im Innenbereich geprägt von erdigen Farben, Holz, Leder, Terrakotta und Granit. Das mit viel Glas versehene «RIVA» bietet 80 Sitzplätze und eine gediegene Bar. Im Kellergeschoss, welches per Lift und Treppe zugänglich ist, befindet sich ein exklusiver Raum für 14 Personen mit angren-

zendem Weinkeller. Bei schönem Wetter kommen 120 Gartensitzplätze auf der Terrasse dazu – mit einem herrlichen Blick auf die faszinierende See- und Bergwelt.

### Viel Lob für das gelungene Werk

«Bereits an der Eröffnung haben sich über 500 Gäste bei uns eingefunden», erinnert sich Joe Imgrüth «und Dank der sonnigen Startphase konnten wir bereits viele Kunden auf unserer Terrasse verwöhnen.» Das RIVA-Team erhält durchwegs Komplimente. «Die Kombination von hervorragendem Essen, gutem Wein, moderner Architektur, gemütlichem Ambiente und traumhafter Lage, loben unsere Gäste sehr», sagt der Besitzer mit berechtigtem Stolz.

### Effiziente Arbeitsabläufe

Das Aeschlimann-Team hat die Küche im Neubau von A-Z geplant und realisiert. Auf kleinstem Raum wurde eine funktionstüchtige Küche umgesetzt, die keine Wünsche offen lässt. Im Zentrum der Küchenplanung standen effiziente Arbeitsabläufe. «Dank der grossen Erfahrung des Aeschlimann-Planungsteams können wir mit sehr kurzen Arbeitswegen

## Restaurant

## Referenzbetrieb



**Joe Imgrüth, Besitzer Restaurant «RIVA»:** «Dank der grossen Erfahrung des Aeschlimann-Planungsteams können wir mit sehr kurzen Arbeitswegen viel effizienter arbeiten.»

viel effizienter arbeiten», meint Joe Imgrüth und bekräftigt, dass die Vorgaben voll und ganz erfüllt seien. Er ist sehr zufrieden mit dem Küchenplaner und -bauer: «Die kompetente Beratung, die termingerechte Montage, der gute Teamgeist und die tolle Zusammenarbeit mit den anderen Planern und Handwerkern haben überzeugt.»

### Neuste Technologien in der Küche

Bei den Küchengeräten wurde darauf geachtet, dass nur den neuesten Technologien entsprechende Produkte zum Einsatz kamen wie ein LOHBERGER CaratRoyal Induktionsherd, zwei Combi-Dämpfer SelfCooking Center whiteefficiency von RATIONAL sowie die neuste Generation Winterhalter PT-L-Abwaschmaschine. Joe Imgrüth dazu: «Das Küchen-Team schätzt die gelungene Küche sehr und schwärmt von den modernen Geräten.»



## Projektdetails

- **Küchentechnologie:** AESCHLIMANN® Griddleplatte, LOHBERGER CaratRoyal Induktionsherd, zwei Combi-Dämpfer SelfCooking Center whiteefficiency von RATIONAL sowie die neuste Generation Winterhalter PT-L-Abwaschmaschine
- **Arbeitsabläufe:** sehr kurze Arbeitswege gewähren effizienteres Arbeiten
- **Auflagen:** funktionstüchtige Küche auf kleinstem Raum

