



Das Dossier

Wie es dazu kam...

Nach zwei Hirnschlägen innerhalb zweier Jahre mit den jeweiligen Rehas war meine Leistungsfähigkeit als Verkaufsleiter nicht mehr gegeben. Ich verlor den Job bekam eine $\frac{1}{4}$ IV Rente und war auf Stellensuche. Nun ist dies mit meinen heute 53 Jahren und einem «Handikap» fast aussichtslos eine Anstellung zu finden. Also musste Plan B her, denn auf den Bezug von Sozialhilfe hatte ich keine Lust und im Grunde konnte ich ja arbeiten halt nicht mehr voll.

Früher sagte ich immer, «wenn das Leben mich einmal beutelt stelle ich mich mit einem Wurststand auf den Markt» So machte ich mich im Dezember 2019 an die Planung meines Ässtruckli. Am ersten Juni 2020 erfolgte der Start.

Darf ich vorstellen das Ässtruckli



Ok gut, der Wurststand wurde grösser und bekam Räder und eine multifunktionale Ausrüstung im Grunde genommen eine mobile Küche bestehend aus:

- ⇒ Gasgrill
- ⇒ Backofen
- ⇒ Doppelfriteuse
- ⇒ Kochherd
- ⇒ Lager-, Getränke und Tiefkühlschrank
- ⇒ Gekühlte Belegstation

So ist eine grösstmögliche Flexibilität gewährleistet. Die ist bei Anlässen ein Vorteil da ich auf Kundenwünsche individuell eingehen kann.

Und das Standardprogramm?

Es gibt:

- ⇒ Frische Burger mit Rindshackfleisch, Poulet, Hamme (Schinken), oder Hawaii mit selbstgebackenem Brötchen und diversen Belegvarianten
- ⇒ Currywurst mit Niggi's Spezialsaucen als nicht nur Ketchup mit Currypulver, sondern eine gekochte Sauce
- ⇒ Baguette mit Salami, Schinken, Thonsalat, Käse oder Pouletschnitzel belegt
- ⇒ Hot Dogs
- ⇒ Pommes frites
- ⇒ Salate nach Saison
- ⇒ Jeweils einen Wochenhit z.B. Wurst Käse Salat, Älplermakronen Tortellini...
- ⇒ Dessert bei Bedarf
- ⇒ Gekühlte Getränke
- ⇒ Bier, Wein und Wilde Maa Craft Cider
- ⇒ Café und Tee

Hunger? Wo finde ich das Ässtruckli

Die aktuellen Standorte und Zeiten findet man auf der Homepage www.aesstruckli.ch

Kann man das Ässtruckli auch für einem Anlass mieten

Aber sicher sei es eine Party ein Umzug ein Firmenevent oder Kundenanlass. Nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit mir auf. Auf Wunsch können die Speisen auch nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden.

Ässtruckli GmbH
René Thomann
Hauptstrasse 11
5076 Bözen

Phone 062 876 15 49
Mobil 079 199 62 80
E-Mail info@aesstruckli.ch

Also sprechen wir darüber wie das Ässtruckli Ihren Anlass kulinarisch bereichern kann. Gemeinsam finden wir das passende.

Selbstverständlich kann ich auch die Planung des gesamten Anlasses übernehmen sei es Zelte, Tischgarnituren zusätzliche Kühl und Schankanlagen oder was immer Sie brauchen um Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event in das Gedächtnis Ihrer Gäste einzubrennen.

Die Organisation

Die Ässtruckli GmbH ist im Handelsregister Aargau unter der Nummer CHE-356.444.416 seit dem 31. März 2020 eingetragen. Der Sitz befindet sich in Bözen. Die GmbH ist Inhabergeführt.

Das Leitbild

Ziel und Zweck

Die Ässtruckli GmbH betreibt ein Imbisswagen resp. Foodtruck der mit einem authentischen Imbissangebot aus frischen und regionalen Zutaten am Markt präsent sein wird.

Wir wollen vor allem in Raum Fricktal und Aargau tätig sein. Vorwiegend an wöchentlichen Standorten mit kleinem gastronomischem Angebot zur Mittagszeit.

Marktleistung

Unsere Märkte sind die wöchentlichen Standorte, Wochen und andere Märkte sowie Messen, Ausstellungen und Events.

Durch kostenoptimierte Prozesse bei der Lieferantenauswahl und bei der Herstellung der Produkte gelingt es uns mit einer kundenfreundlichen Preispolitik in den Markt zu gelangen.

Fortschritt und Technik

Wir sind darauf bedacht nur regional produzierte Produkte einzukaufen und setzen nur geprüfte und energieeffiziente Geräte ein. Der Kühlkette und der Hygiene bei der Lagerung und Herstellung der Produkte gilt unsere absolute Aufmerksamkeit.

Unsere Umwelt

Gegenüber den Marktpartnern treten wir fair, korrekt und konsequent auf. Zu unseren Lieferanten pflegen wir ein partnerschaftliches Verhalten.

Die Wirtschaftlichkeit

Ein gesundes Wachstum wird angestrebt, dieses sichert uns den Fortbestand des Ässtruckli. Wir werden unabhängig bleiben und mit unserem Eigenkapital die notwendige finanzielle Liquidität sichern.

Speisekarte

Burger

- Rindfleisch Frikadelle
- Pouletburger
- Hamme (Schinken)
- Hawaii

CHF 8.00

Baguette

- Pouletschnitzel mit Curry- oder Tartarsauce
- Thonsalat mit Zwiebeln

CHF 7.00

- Schinken, Salami oder Käse

CHF 6.00

Hot Dog

klassisch mit Senf,
Mayonnaise oder Ketchup

CHF 6.00

Currywurst

Berlin Style mit Niggis
Spezialcurrysauce und Brot

CHF 7.00

Beilagen

- Pommes Frites CHF 5.00
- Saisonsalat CHF 4.00

Mach es zu einem Menü

Zusätzlich eine Beilage und ein alkoholfreies Getränk
+ CHF 7.00

Getränke

Cola, Cola zero, Fanta, Sprite 4.50
dl

Fusetea Citro/Peach Walserwasser
mit/ohne Kohlensäure 5.00 dl

Red Bull normal/light 2.50dl

4.00

CHF

Café CHF 3.50
Tee CHF 3.00

Feldschlösschen Bier
Wild Maa Cider

3.30dl
2.75dl

4.50

CHF

Dessert

Tagesangebot

CHF 3.50

Zahlungsarten

