

Wir bauen für die Zukunft

Umbau des Bestattungsinstituts Koch ist fast abgeschlossen

Am Anfang jeder Reise steht die Planung und der Wille, alle kommenden Ungewissheiten zu meistern.

Mit Dankbarkeit schauen wir auf die vergangenen Jahre zurück und sehen, wie sich das Unternehmen seit der Übernahme 1999 durch unsere Generation stetig weiterentwickelt hat.

Bei den bisherigen Räumlichkeiten in unserem Stammhaus an der Rummelstrasse 1 sties- sen wir schon seit längerer Zeit an die Grenzen. Da der jetzige Standort jedoch schon aus logis- tischen Gründen als optimal gewertet werden kann, musste nach Lösungen gesucht werden, um Bestehendes und Neues miteinander zu ver- binden. Die Besucher sollen beim Eintritt in unsere Räumlichkeiten das Herzblut spüren, mit dem sie und ihre Angehörigen empfangen und betreut werden, und die Atmosphäre soll gleichzeitig auch die Würde und Freundlichkeit ausstrahlen, mit welchen wir unserem Beruf nachkommen.

Innovation und Sorgfalt für ein angenehmes Klima

Mit der Xaver Meyer AG, 5612 Villmergen, fan- den wir ein Unternehmen, welches die grosse Herausforderung verstand, unsere Bedürfnisse und Herzensangelegenheiten in die Tat umzu- setzen. Architekt Filippo Lo Iudice unterbreitete uns innovative, durchdachte und interessante Vorschläge und stand uns mit Rat und Tat bis zur Vollendung zur Seite.

Besondere Sorgfalt wurde dabei auch auf die Auswahl der verwendeten Materialien und Far- ben gelegt. Da uns bewusst ist, dass der Weg in unsere Firma nie ein leichter ist, soll mit den bestmöglichen Ressourcen ein Klima geschaf- fen werden, das jedem Eintretenden ein Gefühl der Wärme und des Aufgehobensein, aber auch der Kompetenz für die gestellten Aufgaben ver- mittelt.

Da die Ausdehnung am bestehenden Stand- ort sehr begrenzt ist, blieb nur die Möglichkeit, mit einer weiteren Etage auf dem bereits bis an- hin bestehenden Anbau nach oben zu wachsen und die bisherigen Räumlichkeiten im Erdge-



V.l.: Doris Hochstrasser-Koch, Filippo Lo Iudice, Karin Koch Sager.

schoss neu zu konzipieren. Dadurch ergab sich ein zweiter freundlicher Aufbahrungsraum, welcher den Besuchern stilles Abschiednehmen mit einem Ausblick auf einen friedvoll gestalte- ten Zen-Garten bietet.

Licht schafft andächtige Atmosphäre

Im Obergeschoss entstand ein geschmackvol- ler, durch Trennelemente flexibel einteilbarer Raum, welcher für neutrale Abschiedsfeiern bis maximal 50 Personen genutzt werden kann. Der Raum strahlt Ruhe, Intimität und Gebor- genheit aus. Die vorgehängte Fassade aus Alu-

miniumblech mit einem gelaserten Blattmuster schafft verschiedene Bezüge zwischen innen und aussen. Durch gezielte Ein- und Ausblicke wird die Aussenwelt immer wieder nach innen geholt. Das Licht wird sanft gefiltert und ver- leiht dem Raum eine andächtige Atmosphäre.

Dieser Raum soll in erster Linie Trauernden die Möglichkeit bieten, sich für einen privaten und pietätvollen Abschiedsanlass zu entschei- den, welcher nach eigenen Wünschen und Be- dürfnissen frei gestaltet werden kann. Gleich- zeitig bietet er aber auch die Möglichkeit, Semi- nare, Vorträge und anderes abzuhalten. Auch dabei kann man sich natürlich in allen Belangen und organisatorischen Fragen auf die volle-

Unterstützung von Doris Hochstrasser-Koch und Karin Koch Sager und ihren Mitarbeiterin- nen und Mitarbeitern verlassen.

Herzlichen Dank

Nun geht eine weitere Vision der Koch-Schwest- ern dem Ende ihrer Verwirklichung entgegen und wir möchten uns bei allen an diesem Bau- vorhaben Beteiligten herzlich für die kooperati- ve, angenehme und professionelle Zusamen- arbeit bedanken. Im Speziellen gilt unser Dank Filippo Lo Iudice der Xaver Meyer AG, allen Unternehmern und nicht zuletzt den Anwoh- nern für die Geduld während der Bauzeit.

Bestattungsinstitut Koch, Doris Hochstras- ser-Koch und Karin Koch Sager und Mitarbei- tinnen und Mitarbeiter.

Bestattungsinstitut Koch

Rummelstrasse 1
5610 Wohlen
Telefon 056 622 13 60
koch@bestattungsinstitut-koch.ch
www.bestattungsinstitut-koch.ch



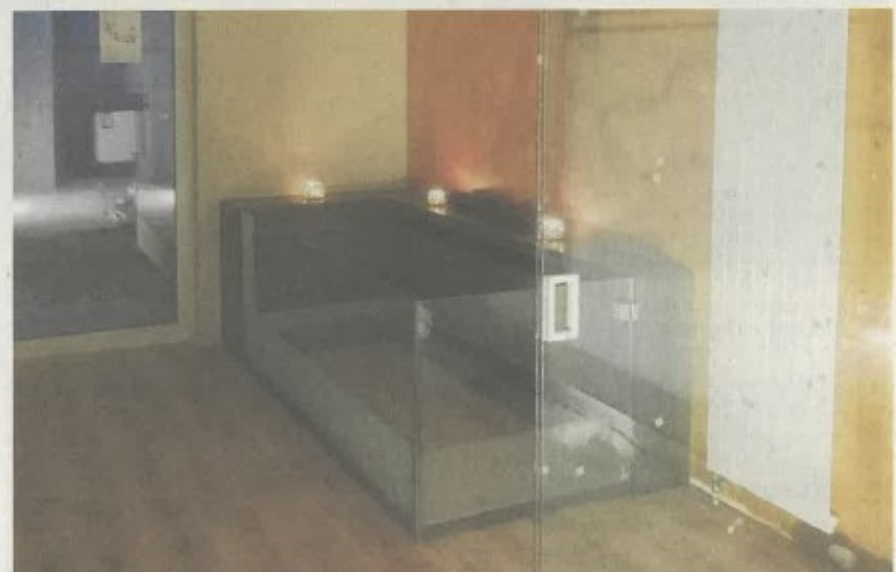
Aussenansicht



Abschiedsraum und Besprechungszimmer



Kleine Küche



Neue Aufbahrung