

Progetto del mese Settembre 2016

Hotel Müller Hohenschwangau Schwangau - Germania

Progetto : Hotel Müller
Hohenschwangau

Categoria : Hotel

Dove : Schwangau - Germania

Linea : Ambach Chef 850 &
IQ850

Partner : Trendline Michael
Schmötzer



L'hotel **Müller di Hohenschwangau** si trova in una cornice da sogno, vicino al famoso castello di Neuschwanstein, una delle zone più belle della Baviera e della Germania. L'hotel propone una cucina internazionale con l'inconfondibile tocco della tradizione regionale bavarese.

Con una capienza massima di 220 posti all'interno e di altri 100 circa in giardino, l'hotel propone anche un bistro take-away con piatti semplici e spuntini veloci per chi non può fermarsi a lungo.

Tantissimi ospiti internazionali, tra cui anche molti capi di stato, si fermano al ristorante in occasione della visita ai castelli circostanti. Nei periodi di alta stagione, la cucina arriva a preparare sino a 1000 piatti al giorno, sempre freschi e di eccellente qualità, sia à la carte che a buffet. Una vera e propria sfida quotidiana che lo chef Klaus Bühring e il suo team affrontano brillantemente.

La richiesta

- La cucina del ristorante, della birreria all'aperto e del bistro take-away hanno bisogno di un completo rifacimento e rimodernamento per soddisfare meglio le esigenze degli ospiti, specie nei periodi più intensi.
- La cucina deve essere organizzata al meglio per assicurare massima produttività e qualità. Per questo, è necessario un blocco cottura ben organizzato e funzionale, dotato di apparecchiature estremamente flessibili che garantiscano alta qualità e risultati costanti.

- Lo chef vorrebbe una cucina solida e robusta, che permetta di soddisfare le esigenze quotidiane degli ospiti con la massima semplicità e senza troppi sforzi.
- Per la nuova cucina è necessario scegliere apparecchiature a gas perché i collegamenti elettrici sono limitati.



La soluzione

- La società Trendline segue i lavori della nuova cucina: dall'ideazione alla progettazione, dalla pianificazione alla supervisione dei lavori.
- La consulenza di Michael Schmötzer e una visita alla cucina del ristorante "Fischerwirt" a Schlehdorf (Monaco di Baviera), hanno portato alla scelta della linea Ambach Chef 850 con brasiera multifunzione IQ850.
- Richard Müller, proprietario dell'hotel e lo chef Klaus Bühring riconfermano dunque la scelta di Ambach e delle sue macchine modulari, estremamente innovative e performanti.
- Il doppio blocco di cottura Chef850 nella configurazione schiena contro schiena, coniuga la massima produttività con un significativo risparmio di tempo. Grazie, inoltre, all'innovativo sistema di giunzione "Ambach Joining system", tutte le apparecchiature permettono di mantenere altissimi livelli di igiene.
- Nel blocco cottura è installata una macchina multifunzione IQ850. Il blocco è dotato inoltre di: 2 cucine a gas con 4 fuochi - ognuna delle quali dotata di un cassetto scaldavivande nella parte inferiore - quattro bisteccchiere in compound, una friggitrice, una brasiera rovesciabile, due bagnomaria e basi refrigerate.
- Le superfici lisce e i basamenti in esecuzione H3 permettono una pulizia facile e veloce per la massima igiene.
- La macchina multifunzione IQ850 è un vero alleato in cucina. Compatta, veloce ed estremamente performante, è la soluzione perfetta per assicurare velocità e qualità nella realizzazione dei differenti menu.

- Su entrambi i lati dei blocchi sono stati installati corrimani, un pot rack con supporto per salamandra ed un elemento neutro pieghevole per aumentare la superficie di lavoro.
- La serie Chef850 con IQ850 integrata risponde perfettamente alla esigenze della cucina. Richard Müller, lo chef Bühring e il suo team sono decisamente soddisfatti del nuovo blocco Ambach. "Dal menù à la carte ai menu fissi, adesso siamo pronti a soddisfare tutte le esigenze", ha commentato Richard Müller. "Trendline e Ambach ci hanno affiancato in modo ottimale, riuscendo a trovare la soluzione giusta per noi". Lo chef Klaus Bühring ha aggiunto: "Adesso riusciamo a lavorare bene e con calma anche nelle ore di punta. Possiamo preparare tutto contemporaneamente senza lo stress di ritmi di lavoro estenuanti".

www.hotel-mueller.de/it

