Progetto del mese Ottobre 2014

L'Osteria
Innsbruck, Austria

Progetto : L'Osteria

Categoria : Catena di ristorante

Dove : Innsbruck, Austria

Linea : Ambach Chef 850

Partner : MC Gastronomieplanung e Großküchentechnik





La catena di ristoranti **"L'Osteria"** porta i sapori tipici della cucina italiana in Austria e Germania.

Con diverse sedi nei due pæsi, i locali del ristorante presentano lo stile caratteristico dell'osteria italiana. Deliziose paste e fragranti pizze vengono servite in un'atmosfera familiare e accogliente.

Ambach ha installato le cucine dei ristoranti l'Osteria di Innsbruck e Vienna, dove è già in programma il rifacimento delle cucine del nuovo locale.

La sede di Innsbruck è nel cuore della città. Dispone di ben 250 coperti e ha una cucina a vista per mostrare le varie fasi di preparazione dei piatti.

La richiesta

- Per la sua cucina, l'Osteria di Vienna ha bisogno di prodotti robusti e resistenti che durino a lungo.
- Le attrezzature devono essere estremamente performanti perché il ristorante prepara ben **2000 piatti** al giorno.
- Per l'Osteria è molto importante avere un partner con cui instaurare una relazione diretta e cordiale.
- Requisito fondamentale per la scelta è il superamento di un test a cui devono essere sottoposte le macchine.
- Ambach da la possibilità di testare le sue cucine direttamente in sede, a Caldaro per facilitare la scelta del cliente.

Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com



La soluzione

- L'Osteria sceglie la linea Ambach **Chef 850**, perfetta sintesi di modularità e flessibilità.
- La qualità di prodotto senza confronti e il prezioso **servizio di consulenza** sono fattori chiave nella scelta.
- Insieme ai partner MC Gastronomieplanung e Großküchentechnik, Ambach realizza un'attenta analisi delle esigenze tecniche del ristorante per offrire la soluzione più adatta.
- Viene installato un blocco a induzione con **piano unico igienico**: una soluzione che coniuga **efficienza, risparmio energetico** e i più **alti livelli di igiene**.
- Il cuocipasta e la bistecchiera permettono all'Osteria di soddisfare le richieste dei suoi clienti in poco tempo con risultati di cottura sempre perfetti.
- Grazie alla **base smontabile igienica H3**, le operazioni di manutenzione e pulizia della cucina sono più veloci e semplici.
- Tutti i lavori si sono svolti nel rispetto dei tempi previsti con grande soddisfazione di tutti.
- Le società di consulenza **MC Gastronomieplanung e Großküchentechnik** hanno seguito tutte le fasi di ideazione, progettazione e installazione della cucina.





Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com