ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROJEKT

DEZEMBER 2023



ATELJE VINA ŠAPAT

Projekt: Atelje vina Šapat - Fleur De Sel

Kategorie: Restaurant

Wo: Novi Slankamen, Serbien

Linie: System 850

Partner: GASTRO-TIM d.o.o

Das Atelje vina Šapat hat eine ganz klare Vision: Es möchte sich mit exzellenter Küche, hochprofessionellem Service und einer einzigartigen Customer Experience als Gourmet-Restaurant etablieren, das zu einem festen Begriff in der Spitzengastronomie wird. Deshalb waren die Anforderungen an die Ausstattung der Küche sehr hoch, sie sollte nicht nur die entsprechenden Standards in puncto Qualität erfüllen, sondern auch den Ansprüchen als Anwärter auf einen Michelin-Stern gerecht werden. Mit dem Atelje vina Šapat sollte ein Ort geschaffen werden, der mit jedem Detail – von der Ausstattung der Küche bis hin zum Ambiente des Speisesaals – das hohe kulinarische Niveau und Können des Restaurants zum Ausdruck bringt.



ambach®
You, your kitchen.

PROJEKT
DEZEMBER 2023

Die Aufgabenstellung

- Der vorhandene Raum musste dahingehend optimiert werden, dass sämtliche High-End-Geräte, die für eine Gourmetküche erforderlich sind, den Anforderungen gemäß platziert werden konnten.
- Das Ziel dabei: Jeden verfügbaren Quadratzentimeter in der Küche so zu nutzen, dass effiziente Arbeitsabläufe und kulinarische Spitzenleistungen ermöglicht werden.
- Die geschickte Verbindung von modernster Technologie und kulinarischer Kreativität. Die professionelle Kochtechnik sollte so in das Küchenlayout integriert werden, dass den Köchen genügend Freiraum für kreatives Schaffen bleibt.
- Die Küche ist vom Gastraum aus einsehbar, deshalb sollte das Design des Herdblocks auf den Stil des Restaurants abgestimmt werden können.



Die Lösung

- In sorgfältiger Planung wurde der Herdblock so konzipiert, dass sämtliche Wege optimal gestaltet sowie effiziente und reibungslose Arbeitsabläufe gewährleistet sind.
- Der Fachhändler und -planer Gastro Tim arbeitet eng mit Profiköchen zusammen, um von deren Expertise in der Nutzung von modernster Gerätetechnologie in der Spitzengastronomie zu profitieren. Für das Atelje vina Šapat wurde mit dem

PROJEKT
DEZEMBER 2023

Fachwissen von beiden Seiten ein Kochblock erarbeitet, der die absolute Präzision und Leistungsfähigkeit von qualitativ hochwertigen Küchengeräten bietet und gleichzeitig genügend Freiraum für die Kreativität der Köche lässt.

- Es wurde ein Herdblock geliefert, jeweils ausgestattet mit Griddleplatten, Gasherden und einem Grill.
- Jedes Gerät, jede Spezifikation sowie jedes Detail des Designs wurden exakt auf die Wünsche und Anforderungen des Kunden abgestimmt. Die Ausführung des Kochblocks mit goldenen Knebeln, schwarzen Blenden und Messing-Handlauf ist perfekt an das edle Ambiente des Restaurants angepasst.
- Die Planungsphase und die Anfertigung des Kochblocks nahmen jeweils zwei Monate in Anspruch. Auf die Installation der Küche innerhalb von 5 Tagen folgte eine dreitägige Schulung der Mitarbeiter.

www.gastro-tim.hr
www.sapat.rs/restoran-fleur-de-sel/



