

AMBACH PROJEKT

JANUAR 2024



HOTEL MANDELHOF

Projekt: Hotel Mandelhof

Kategorie: Hotel

Wo: Girlan - Südtirol - Italien

Linie: System 700

Partner: Niederbacher GmbH

Direkt an der Südtiroler Weinstraße, in den sanften Hügeln oberhalb von Bozen gelegen, bietet das Hotel Mandelhof eine herrliche Ausgangsbasis für Wander- oder Fahrradtouren, Ausflüge zu Badeseen oder einfach einen entspannten Tag in 6.150 Quadratmeter Grün mit Außenpool und Wellnessbereich. Die Gäste können wählen zwischen dreißig modern ausgestatteten Zimmern und Suiten zum Wohlfühlen, auch für das leibliche Wohl ist gesorgt: Das Frühstücksbuffet sorgt mit frischgepressten Säften, hausgemachten Marmeladen und süßen wie herzhaften Köstlichkeiten für einen perfekten Start in den Tag, für den kleinen Hunger zur Mittagszeit werden italienische Nudelgerichte und traditionelle Spezialitäten angeboten, und mit dem fünf Gänge Wahlmenü am Abend der Rundgang durch die Südtiroler Küche beendet.



PROJEKT
JANUAR 2024

Die Aufgabenstellung

- Der gesamte Küchenbereich wurde neu gestaltet mit Fokus auf Optimierung der Logistik, der Wege, der Ergonomie, der Leistungsfähigkeit und der Technologie.
- Es sollte mehr Platz und ein angenehmeres und effizienteres Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter mit möglichst kurzen Wegen geschaffen werden.
- Ein neuer Herdblock musste genau zu den Anforderungen des Kunden hinsichtlich der Arbeitsabläufe sowie der Raumaufteilung passen.
- Die Qualität der Speisen und des Service sollte im Rahmen eines optimalen Küchenlayouts gesteigert werden.
- Auch die Optik muss stimmen – die Gäste des Mandelhofs sind jederzeit dazu eingeladen, einen Blick in die Küche zu werden.



Die Lösung

- Die Entscheidung fiel für Ambach, da das Unternehmen für hochwertige Kochtechnik bekannt und ein als lokaler Hersteller ist.
- Um den vorhandenen Raum zu erweitern, wurden mehrere Wände durchgebrochen und der ehemalige Heizungsraum verlegt. So wurde Platz geschaffen u.a. für ein Lager mit Kühlzellen, eine Vorbereitungsline, eine Abspüllinie und die Hauptküche. Den neuen Kochblock hat Ambach exakt auf die Bedürfnisse des Hotel Mandelhof zugeschnitten, so dass er sich optimal in das neue Küchenlayout unter der Maßgabe kurzer Wege und effizienter Arbeitsabläufe einfügt. Von beiden Seiten aus hat man in wenigen Schritten Zugriff auf Pass und Lager.

PROJEKT JANUAR 2024

- Der Herdblock verfügt über eine Vorspeisenlinie mit Induktion, Pastakocher und Bräter sowie einer Vorspeisenlinie mit Grill, Fritteuse und Induktion. Die Küche ist für drei bis vier Köche ausgelegt, kann aber je nach Auslastung des Restaurants auch problemlos von einem Koch bedient werden.
- Installiert wurde ein Kochblock der Linie System 700, ergänzt mit Modulen der System 850, mit durchgehender Hygieneabdeckung.
- Ausgestattet mit der digitalen Steuerung Electronic Control und den digitalen Thermostaten von Ambach kann die Temperatur auf bis zu 1°C genau eingestellt werden, sämtliche Prozesse und Rezepte sind präzise darstellbar, Electronic Control ermöglicht zudem das Auslesen aller relevanten Nutzungs- und Verbrauchsdaten.
- Die Electronic Control ermöglicht die Überwachung des Gerätestatus und des Energieverbrauchs aller angebundenen Geräte mit Option zur Optimierung, wenn z.B. Kochgeräte den ganzen Tag auf hohen Temperaturen eingeschaltet sind. Ein eventueller Geräteausfall wird sofort erkannt und kann vom Techniker behoben werden bevor es zu Beeinträchtigungen im Betrieb kommt.
- Ein weiterer großer Vorteil der Electronic Control liegt in der smarten Regelung des gesamten Stromkreises: Das System verteilt die Leistung intelligent auf alle angebundenen Verbraucher, so dass Leistungsspitzen reduziert werden. Die Köche bemerken von dieser Optimierung nichts, da sie im Hintergrund läuft. Sie können alle Geräte wie gewohnt verwenden.

www.mandelhof.com
www.niederbacher.it

