

Progetto del mese Novembre 2018

Gasthaus Steinberg
Windautal / Westendorf - Austria

Progetto : Gasthaus Steinberg

Categoria : Hotel & Ristorante

Dove : Windautal / Westendorf -
Austria

Linea : System 700, System 850 &
Chef 850

Partner : Gastro West Großküchen
GmbH

L'hotel **Gasthaus Steinberg** si trova a Windautal, meravigliosa location in Austria circondata dalle Alpi di Kitzbühel. Sullo sfondo di un paesaggio fatto solo da boschi e prati, l'hotel rappresenta da oltre 80 anni un'oasi di pace e tranquillità in cui rigenerarsi dallo stress della vita quotidiana. Il proprietario Michael Grafl è anche chef e presidente di KochArt, l'associazione di ristoratori austriaci noti per la loro cucina a base di ingredienti biologici di origine locale.

Il ristorante dell'hotel conta ben 200 coperti (tra spazio interno ed esterno) e propone un mix di specialità fatte in casa e di piatti innovativi.



Foto: Renate Möllinger

La richiesta

- Grafl aveva bisogno di rifare la sua cucina, rinnovandola. “Negli ultimi anni ho lavorato in una cucina vecchia e piuttosto scomoda”, ha dichiarato. Per questo, era alla ricerca di attrezzature di qualità che potessero durare a lungo nel tempo.
- Le nuove apparecchiature dovevano essere alimentate a gas perché l’energia elettrica autoprodotta dalla struttura con i pannelli solari non era sufficiente a soddisfare le sue esigenze.
- Altro aspetto ugualmente importante era l’estetica della cucina, in cui Michael Grafl voleva continuare a organizzare corsi, eventi e seminari.



Foto: Renate Möllinger

La soluzione

- L'installazione della nuova cucina è avvenuta parallelamente a più ampi lavori di ristrutturazione dell'intero edificio.
- La struttura ormai datata e lo spazio limitato in cucina hanno imposto la scelta di una linea che si adattasse perfettamente ai numerosi vincoli strutturali presenti.
- Sono state scelte, quindi, apparecchiature dall'ingombro ridotto e un angolo del blocco cottura è stato smussato per consentire un passaggio adeguato in cucina.
- Per il blocco cottura, insieme al partner Gastro West Großküchen, Grafl ha scelto le linee Ambach System 700 e System 850 con piano unico igienico e massima cura del design e dei dettagli. Invece, per le macchine riservate alle grandi produzioni come la brasiera rovesciabile, è stata scelta la linea Chef 850, che assicura grandi prestazioni e produttività.

www.gasthaus-steinberg.at
www.gastrowest.at

