

Projekt des Monats November 2017

Lotte Signiel Hotel
Lotte World Tower - Seoul - Korea

Projekt : Lotte Signiel Hotel

Kategorie : Hotel

Ort : Lotte World Tower - Seoul -
Korea

Produkt : System 850, System 700
& System 900

Partner : Daeryung



Signiel Seoul ist das Flaggschiff in der koreanischen Hotellerie der gehobenen Luxusklasse. Es gehört der landesweit größten Hotelgruppe Lotte Hotels & Resorts an, die auf eine mehr als fünfzigjährige Geschichte in der Branche zurückblicken kann. Als Exklusivmarke von Lotte Hotels & Resorts bietet Signiel Seoul wohlhabenden Gästen der ganzen Welt einen absolut einzigartigen und unvergesslichen Aufenthalt.

Die internen Räumlichkeiten sind von ausgesuchtestem Design, das den orientalischen und den westlichen Stil in sich vereint, und bieten rundum einen atemberaubenden Ausblick auf die Stadt. Die 235 Zimmer des Hotels liegen zwischen dem 87. und dem 101. Geschoss des 555 Meter hohen Lotte World Towers. Der Wolkenkratzer umfasst 123 Stockwerke und ist damit das höchste Bauwerk Koreas, von dem aus man die gesamte Stadt Seoul überblicken kann.

Und nicht nur. Der im April 2017 eröffnete Lotte World Tower ist der fünfthöchste Wolkenkratzer der Welt. Er wurde von der Kohn Pedersen Fox Associates entworfen und beherbergt neben dem Signiel Seoul Hotel Büros, Geschäfte, ein Observatorium sowie Freizeitstrukturen und Apartments für die Angestellten der Struktur.

Das elegante und moderne Sterne-Restaurant STAY bietet im Inneren des Hotels ein reichhaltiges und ausgewähltes Menü und entzückt seine Gäste mit Gerichten der französischen Küche. Typisch koreanische Gerichte gibt es im Restaurant BICENO, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

Die Aufgabenstellung

- Für das Restaurant STAY benötigte das Hotel eine Küche, die dem Niveau des Restaurants sowie den Anforderungen von Yannick Alleno, dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkoch, gerecht wurde.
- Es musste eine offene Küche sein, in der auch das reiche Frühstücksbüfett des Hotels zubereitet werden sollte. Unsere Lösung musste also Qualität, Flexibilität und Leistung garantieren und daneben schön sein.
- STAY befindet sich im 81. Stock des Hotels. Es galt also einige kritische Momente beim Transport der ausgesuchten Geräte zu bewältigen.
- Die Deckenhöhe von nur zirka 2,20 m erforderte die Wahl einer Ausstattung mit entsprechend geringeren Höhenmaßen.
- Die Geräte mussten ausschließlich elektrisch betrieben werden, da die einschlägigen Vorschriften bei Wolkenkratzern den Betrieb mit Gas nicht erlauben.



Die Lösung

- Für dieses bedeutende Projekt hat Signiel Seoul sein Vertrauen auf die Zuverlässigkeit der Küchen von Ambach und die drei Linien **System 850**, **System 900** und **System 700** gesetzt.
- Alle Geräte wurden maßgerecht an die Anforderungen des Kunden angepasst und unter Berücksichtigung der geringen Deckenhöhe spezifisch für das Hotel entworfen. Den Vorschriften entsprechend, sind die gelieferten Geräte elektrisch betrieben. Sie sind jedoch so entworfen, dass sie dem Küchenpersonal, das an gasbetriebene Geräte gewohnt ist, die Bedienung extrem erleichtern.
- Da sich das Restaurant im 81. Stockwerk befindet und der Aufzug begrenzte Ausmaße aufweist, musste der Kochblock in vier getrennte Teile zerlegt und in der Hotelküche von unseren Fachkräften dann zusammengebaut und verschweißt werden.

- Für die Überarbeitung und Anpassung der gesamten Ausstattung sowie für die Produktion, den Versand und die Montage stand uns sehr wenig Zeit zur Verfügung, da das für die einzelnen Kochstationen zuständige Personal erst vier Monate vor der Eröffnung des Restaurants ernannt wurde. Die gesamte Anlage des Projekts wurde demnach gemäß den Anforderungen des Teams innerhalb kürzester Zeit überarbeitet und angepasst.
- Nicht nur Qualität und Performance. Die Küchen, die Ambach für STAY entworfen hat, sind auch besonders schön, da die Bereiche sowohl für den Restaurantbetrieb als auch für die Zubereitung des Frühstücksbüfets des Hotels offen einsehbar sind.
- Sämtliche Kochgeräte des Restaurants tragen den Namen Ambach, mit Ausnahme der Personalküche.
- Sowohl der Küchenchef als auch sein Team zeigten sich nach Abschluss des Projekts ausgesprochen zufrieden. Die Kochblöcke von Ambach haben sich als extrem einfach zu bedienen und zu reinigen erwiesen. Sie sind schön und stehen in vollem Einklang mit der Eleganz des Hotels.

www.lottehotel.com/signielseoul/en/
www.lwt.co.kr/tower/en/main/main.do

