

# PROJEKT DES MONATS

NOVEMBER 2021



## ONE & ONLY PORTONОВI

**Project:** One&Only Portonovi

**Category:** Hotel

**Where:** Montenegro

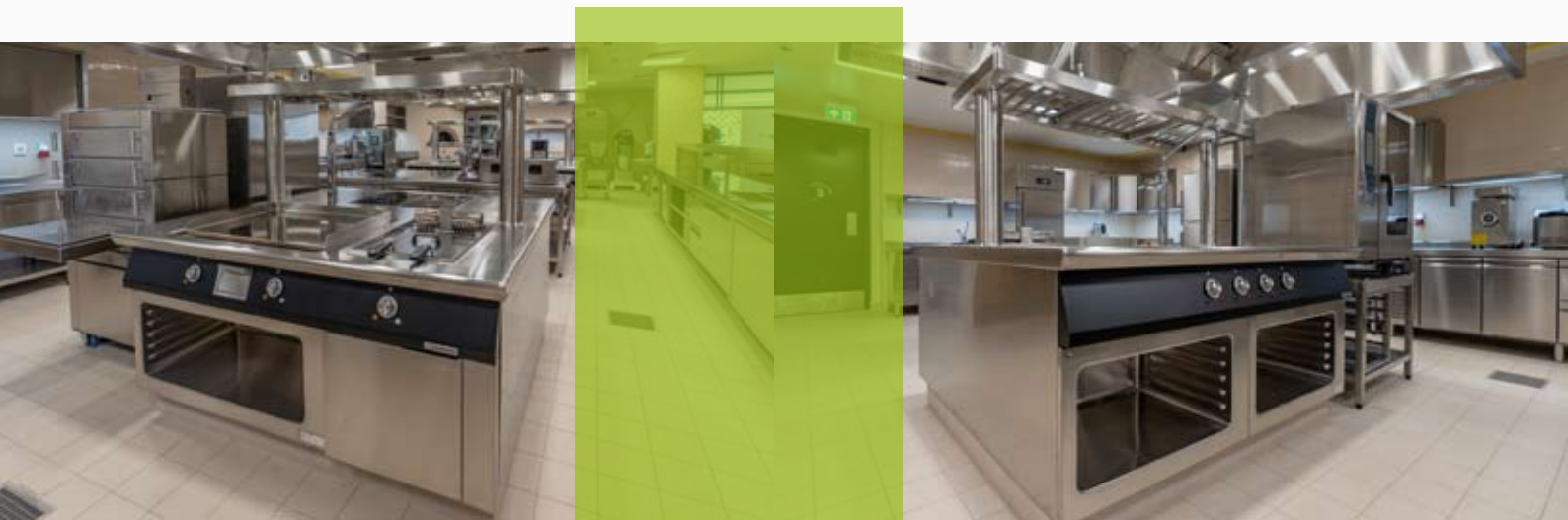
**Line:** Chef 850

**Partner:** Gastro-Tim

Im Mai 2021 entschied sich die Kerzner International Group, in Montenegro den ersten europäischen Hauptsitz von **One & Only Portonovi**, eines seiner, Super-Luxus-Resort, zu eröffnen.

Die Gäste dieser exklusiven Destination haben die Wahl zwischen 113 Zimmern und Suiten nebst Swimmingpools im Hotelkomplex oder freistehenden, privaten Villen mit Garten, eigenem Strand und Pool.

Das Restaurant One & Only Portonovi trägt die Handschrift von Giorgio Locatelli, der mit seinem À-la-carte-Restaurant "Sabia" eine raffinierte und moderne Speisekarte bietet. Darüber hinaus kann man zwischen dem "Tapasake Club", einem japanischen Restaurant und dem "La Veranda" mit seiner authentischen montenegrinischen Küche wählen.



## PROJEKT DES MONATS

NOVEMBER 2021

### Die Aufgabenstellung

- Um die Anforderungen der verschiedenen Restaurants zu erfüllen, waren Hochleistungsküchen nötig: 116 Innenplätze- und 84 Außenplätze im Restaurant „La Veranda“, 81 Innenplätze, 64 Außenplätze und weitere 100 am Pool für den „Tapasake Club“. Die Bar bietet im Innenraum Platz für 15 Gäste, draußen für 28 Personen.
- Auf den Speisekarten der verschiedenen Restaurants stehen sehr unterschiedliche Speisenangebote – von modern bis hin zu regionaler Hausmannskost. Um diese Vielfalt zu ermöglichen, mussten spezielle Geräte miteinander kombiniert werden.



### Die Lösung

- Ambach hat die Linie Chef 850 vorgeschlagen. Sie ist extrem leistungsfähig und kann mit einer Auswahl an exklusiven Fronten und einzigartiger Details nach individuellen Wünschen gestaltet werden.
- Nach Anforderung der Küche hat Ambach auch Spezial-Geräte installiert: vom Pastakocher bis zum Induktionskochfeld, von der Multifunktions-Braisière bis zur Griddleplatte und Fritteuse, um nur einige zu nennen.
- In den Küchen des Restaurants „Tapasake“ sind die Module beider Küchenblöcke mit dem Ambach Verbindungssystem miteinander verbunden für eine leicht zu reinigende, hygienische und fugenlose Arbeitsplatte.
- Die einzigartigen soliden und robusten Hygiene-Oberflächen halten Temperaturschwankungen stand und können problemlos an bauliche Vorgaben angepasst werden.



**PROJEKT DES MONATS**  
NOVEMBER 2021

- Dank glatter Oberflächen, abgerundeter Kanten und der H3 Unterbauten sind die Ambach Küchen auch in puncto Reinigungs- und Hygienefreundlichkeit die optimale Wahl.
- Für die Planung und den Bau der Küchen hat Ambach mit dem Beratungsunternehmen Gastro-Tim zusammengearbeitet. Das Projekt begann 2019 und wurde Anfang 2021 fertiggestellt. Die Gesamtfläche der Küchen beträgt mehr als 2000 Quadratmeter und umfasst auch offene Küchen mit Live-Cooking-Stationen.
- Die Kommunikation zwischen den beteiligten Partnern funktionierte ausgezeichnet, die geplanten Lieferzeiten wurden eingehalten und die Kundenzufriedenheit ist aufgrund der hohen Qualität der Produkte und der pünktlichen Installation sehr hoch.

