

Projekt des Monats Oktober 2018

Paradise City Casino
Incheon - Südkorea**Projekt** : Paradise City Casino -
Paradise Group**Kategorie** : Restaurant**Ort** : Incheon - Südkorea**Produkt** : System 700 & System 850**Partner** : Dearyung Co. Ltd.

Mit der Eröffnung in Incheon im Jahr 2017 hat das **Paradise City Casino** einen neuen Standard im südkoreanischen Gastgewerbe gesetzt. Neben den 669 Spieltischen bietet das „Spielkasino Resort“ ein Luxushotel mit 711 Zimmern, einen Spa-Bereich, ein Kongresszentrum, eine Shopping Mall sowie über 20 Gaststätten, in denen die Gäste vom Michelin-Sterne-Gericht bis hin zu einem informellen Imbiss am Rand des Swimmingpools einfach alles bekommen. Für gehobene kulinarische Köstlichkeiten sorgen das italienische Restaurant La Scala mit deutlich mailändischen Anklang, das zeitgenössische japanische Restaurant Raku, ein neues Restaurant der mehrmals ausgezeichneten kantonesischen Kette Imperial Treasure sowie das exklusive internationale Buffetrestaurant On The Plate.



Die Aufgabenstellung

- Im Paradise City Casino mussten in nur acht Monaten Küchen, Bars und Lagerräume sämtlicher Gaststätten der Anlage ausgestattet werden, einschließlich der Bereiche zur Zubereitung der Personal-Verköstigung.
- Benötigt wurden sowohl Show-Küchen als auch Küchen „back of the house“, für die ein äußerst begrenzter Raum zur Verfügung stand. Es waren also flexible und maßgeschneiderte Lösungen erforderlich.
- Das Ziel des Resorts war eindeutig: Der internationalen Kundschaft sollte ein erstklassiger Qualitäts-Service geboten werden, und das Küchenpersonal sollte durch gleichzeitige Optimierung von Schnelligkeit und Effizienz aller Abläufe in der Küche auf ein Minimum reduziert werden.



Die Lösung

- Die Wahl fiel erneut auf das koreanische Unternehmen Daeryung Co., Ltd, das Planung und Einbau der benötigten Ausstattung übernahm.
- Der Project Manager Hwang JungHoon und sein Assistent Jin Park, die das Projekt leiteten, waren sich von Anfang an des enormen Umfangs sowie der Komplexität ihrer Aufgabe bewusst. „Dieses Projekt ist mit seinem Umfang sicherlich eines der herausragenden Projekte in der koreanischen Gaststättenbranche. Dieses riesige Ausmaß stellte auch ganz besondere Anforderungen an das Design, das den Arbeitsablauf von der Küche bis hin zum Gastbereich in allen Restaurants harmonisch begleiten musste“, sagt JungHoon.
- Insgesamt hat Daeryung zwanzig traditionelle Küchen, acht Show-Küchen und zehn Bars geliefert. Aushängeschild ist die Show-Küche des Restaurants On the Plate, in dem jede Speise gemäß den Wünschen und vor den Augen des Gastes ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet wird. „Auf diese Weise entsteht eine unmittelbare Kommunikation mit den Köchen, denn die Zubereitung erfolgt direkt vor den Gästen, die beim Kochen zusehen“, erklärt der Souschef Lim HeeDo.
- JungHoon wusste, dass Ambach, seit langem Partner von Daeryung, dank seiner Zuverlässigkeit und der ausgezeichneten Qualität der Produkte für einen bedeutenden Teil des Projekts der beste Lieferant für die Küchenausstattung war.
- „Trotz der beeindruckenden Ausmaße der Struktur war der für die Herdblöcke zur Verfügung stehende Platz begrenzt. Die Korridore waren eng und die Zahl der benötigten Gerätestücke war beachtlich. Ferner brauchte man Raum für die Lebensmittellagerung, die Kühlzellen sowie für die Zubereitung der Speisen und das Spülen des Geschirrs“, erklärt Park, der JungHoon bei der Leitung dieses ehrgeizigen Projekts unterstützte.
- Für einige Küchen im Back-of-the-House-Bereich entschied man sich für die Linie **Ambach System 700**. Die Kochinseln **System 850** wurden



dagegen für die Show-Küche des La Scala sowie für die Küche des On The Plate, die Hauptküche des Hotels, gewählt. Die Linie System 850 konnte auch im Back-of-the-House-Bereich des Imperial Treasure, des La Scala, der Bäckerei, des BQT-Services, der verschiedenen Speiseräume und der Lounges des Spielkasinos, sowie in der Hauptküche für die Zubereitung warmer Speisen überzeugen. „Wir haben uns für die Linie System 850 entschieden, weil sie **Belastungsfähigkeit, optimalen Kochergebnisse und Finish und Design** garantiert“, meint JungHoon. „Die Herdblöcke von



Ambach sind nicht nur robust. Sie sind wahre Kunstwerke, die unsere strengen Standards in Bezug auf **Hygiene, Zuverlässigkeit und hohe Leistung** voll erfüllen“.

- Angesichts der hohen Anzahl der auszustattenden Restaurants und Küchen war es nicht einfach, die optimalen Eigenschaften eines jeden Bestandteils der Einrichtung herauszukristallisieren. „Während der zweijährigen Planungsphase haben wir ungefähr 100 Zeichnungen und demzufolge Überarbeitungen des Designs angefertigt. Ich habe mich oft mit Fachkräften von internationalem Rang ausgetauscht, um alles fertigzustellen“, erinnert sich JungHoon.
- „Die gesamte Einrichtung musste in nur acht Monaten montiert werden. Dank der perfekten Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten konnten wir diese Frist einhalten. Jede Sparte hat einen bedeutenden Beitrag zum Erfolg des Projekts geleistet. Teamwork und die optimale Kommunikation zwischen den einzelnen Sparten waren der Schlüssel zum Erfolg“, meint Park.
- „Trotz aller Schwierigkeiten und der immer höher geschraubten Ziele, die wir im Laufe des Projekts zu bewältigen hatten, ist es uns doch gelungen, die hohen Anforderungen unserer Kunden mit Erfolg zu erfüllen und unseren hohen Standard aufrechtzuerhalten“, sagt JungHoon. Der Souschef HeeDo war besonders von der eleganten Insel System 850 der Show-Küche des On the Plate beeindruckt. „Meine Gäste sollen die Speisen mit den Augen, der Nase und dem Mund genießen, und die Ausgestaltung dieser Küche ist dafür perfekt. Mein Team ist vollauf zufrieden mit der Insel, ihrem Design, ihrer Leistung, ihrer Benutzerfreundlichkeit sowie ihrer Sicherheit“.

www.p-city.com
www.daeryung.net

