

Progetto del mese Aprile 2021

U Tlustich  
Lednice – Valtice -Repubblica Ceca

**Progetto** : U Tlustich

**Categoria** : Ristorante

**Dove** : Lednice – Valtice -  
Repubblica Ceca

**Linea** : System 850

**Partner** : Goz Gastro s.r.o.

U Tlustých è un noto ristorante ubicato in un'altrettanto popolare meta turistica, Lednice - Valtice nella Repubblica Ceca, un complesso naturale-culturale patrimonio UNESCO tra i più grandi d'Europa. In attività dal 2009, il ristorante offre piatti tipici regionali insieme a specialità della cucina europea.

#### La richiesta

- La famiglia Tlusti proprietaria della struttura aveva deciso di rinnovare la cucina in modo più funzionale e performante per garantire un alto livello di qualità degno della fama del ristorante.
- Media pasti: 400-600 al giorno con picchi di 800 nelle ore di punta.
- La vecchia cucina era collocata in uno spazio limitato e costituita da attrezzature di fornitori diversi assemblate senza un preciso criterio. Limitata la potenza elettrica.





### La soluzione

- La società Goz Gastro s.r.o. ha supportato la proprietà nella ricerca della soluzione più in linea con le esigenze dell'attività ristorativa. La scelta è ricaduta sulla linea modulare System 850 Ambach.
- Sono stati installati blocchi cottura sia elettrici che a gas. Nel dettaglio: friggitrice e piastra a gas con due zone di cottura, cuocipasta, bagnomaria e brasiera multifunzione elettrici.
- Nel blocco cottura sono state inoltre predisposte delle aree per lo stoccaggio, un piano unico per il servizio e un ripiano superiore con rubinetti d'acqua incorporati.
- I lavori per il rifacimento della cucina sono durati in totale due mesi, mentre l'installazione della cucina ha richiesto un solo giorno.
- Team di lavoro:
  - Goz Gastro sotto la guida di Pavel Doležal a capo della produzione
  - Marek Horák e Aleš Hrad: ufficio tecnico
  - Arch Anna Fajkus – progettazione

[www.utlustych.cz/en/](http://www.utlustych.cz/en/)  
[www.gozgastro.cz/](http://www.gozgastro.cz/)

