

Projekt des Monats März 2021

Hotel - Gasthof Steinegger
Eppan – Südtirol - Italien

Projekt : Hotel - Gasthof Steinegger
Kategorie : Hotel & Gasthof
Ort : Eppan – Südtirol - Italien
Produkt : System 850 & System 900
Partner : Niederbacher

Das **Hotel-Gasthof Steinegger** liegt in Eppan, Südtirol, an der Weinstraße, zwischen Kalterer See und Bozen. Seit 1669 ist der frühere Bauernhof im Besitz der Familie, und man spürt auch heute noch, mit welcher Liebe zur Tradition und zu ihrer Heimat die Familie Eisenstecken den Gasthof in der inzwischen 8. Generation führt.

Das Hotel-Gasthof Steinegger ist ideal für den Urlaub mit Kindern, für Wanderer und Naturfreunde, die die schöne Landschaft und das köstliche Essen Südtirols einfach nur genießen wollen.

Die Familie Eisenstecken begeistert die Gäste mit typischen Gerichten der Südtiroler Küche, kombiniert mit einer großen Auswahl an Vorspeisen aus der italienischen Kochkultur. Serviert wird im Restaurant, in der Bauernstube, im Schatten der „Steinegger’s Laube“ oder auf der Panoramaterrasse, von der aus sich einer der schönsten Blicke in ganz Südtirol bietet. Warme Küche gibt es zwischen 12.00 und 21.00 Uhr, für hungrige Wanderer und Urlauber werden von früh bis spät hausgemachte Kuchen, Eis, Brote, Aufschnitt und Käse angeboten.



Die Aufgabenstellung

- Das Anwesen musste renoviert und bei der Gelegenheit die alte Küche mit innovativeren und leistungsfähigeren Geräten erweitert werden.
- Laut Plan war bei dem Renovierungsprojekt die Errichtung einer Verbindung zwischen dem alten und dem neuen Teil des Gebäudes vorgesehen.

- Aufgrund der baulichen Gegebenheiten und der alten Grundstruktur des Hofes musste die Küche individuell nach den Wünschen und Anforderungen des Kunden geplant werden.



Die Lösung

- Für die Renovierung der Küche entschied sich der Kunde ohne zu zögern für die Firma Niederbacher und ihren langjährigen Partner Ambach. Die Vorschläge für das Design und die Küchentechnik haben die Familie Eisenstecken sofort überzeugt.
- Ausgewählt wurde ein Kochblock der modularen Linie System 850, mit den entsprechenden Elektro- und Gas-Geräten.
- Der Küchenblock ist zudem mit Induktionskochfeldern, Pastakochern und einem Elektro-Glühplattenherd aus der Linie System 900 ausgestattet. Der spezielle Sous-Vide-Garer wurde auch für einen Nudelkocher eingerichtet.
- Dank der großen Flexibilität und der hohen Leistungsfähigkeit, die Küchen von Ambach auszeichnen, kann dank der neuen Einrichtung die Produktivität gesteigert werden: Bis zu 400 Mahlzeiten pro Tag an 250 Sitzplätze und 90 Hotelgäste können serviert werden.

- Die elektrischen Geräte wurden an ein Energieoptimierungssystem angeschlossen, das potenzielle Stromersparungen von bis zu 30% ermöglicht.
Die elektrischen Geräte sind besonders energieeffizient – sie ermöglichen Energieersparungen von bis zu 30 Prozent.
- Das gesamte Renovierungsprojekt dauerte ein Jahr. Während der Umbau der Gebäude 4 Monate in Anspruch nahm, erfolgte die Installation des Kochblocks von Ambach innerhalb von 10 Tagen, und zwar reibungslos. Die erfahrenen Techniker des Niederbacher Serviceteams kümmerten sich vor der Wiedereröffnung auch um die Schulung des Küchenpersonals.
- Beteiligt an der Durchführung waren Hannes Hofer von Niederbacher als Berater im Projektteam und Markus Sölva von Niederbacher als Projektleiter.

www.niederbacher.it
<https://www.steinegger.it>

