

Projekt des Monats 2014

Hotel Andaz  
Shanghai, China

Projekt : Hotel Andaz

Kategorie : 5-Sterne-Hotel

Ort : Shanghai, China

Produkt : Ambach System 700

Partner : CKP Malesia  
Ali China

Die neue Kollektion von 5-Sterne Boutique-Hotels der Hotelgruppe Hyatt heißt 'Andaz'.

Die exklusiven 'Andaz' Hotels erfüllen alle Wünsche des anspruchsvollen, kosmopolitischen Gastes. Vor kurzem wurde das erste Haus der neuen Hotelkollektion im Herzen der chinesischen Metropole Shanghai eröffnet.

In unmittelbarer Nähe der bekannten Shopping- und Vergnügungsmeile Zhong Road gelegen, stellt das 'Andaz' eine exklusive Oase aus modernem Design, höchstem Komfort und zeitloser Eleganz dar.



## Die Aufgabe

- Der Executive Chef des 5-Sterne Boutique-Hotels 'Andaz' sowie das mit dem Projekt beauftragte Planungsbüro CKP Hospitality Consultants wünschen sich für die Hotelküche eine Ausstattung, die höchsten **Qualitäts- und Flexibilitätskriterien** entsprechen sollte.
- Das Speisenkonzept des Restaurants ist international ausgerichtet, mit besonderem Fokus auf die traditionelle europäische Küche sowie asiatische Spezialitäten.
- Im exklusiven Fine-Dining-Restaurant stehen insgesamt 60 Sitzplätze für Gäste und Gourmets zur Verfügung, die von der kompakten Hotelküche mit feinsten Speisen verwöhnt werden.
- Die Speisenzubereitung auf höchstem Niveau wird als ganzheitliches Erlebnis für den Gast zelebriert: Aus diesem Grund soll die Küche vom Restaurant einsehbar sein. Jedes Ausstattungsdetail muss stimmen. Im Ergebnis steht Funktionalität in absolutem Einklang mit Ästhetik.



## Die Lösung

- Ambach schlägt die Produktlinie **System 700** vor. Sie ist sehr kompakt, zudem qualitativ äußerst hochwertig und robust ausgeführt, daher exzellent für die kleine Hotelküche des 'Andaz' geeignet.
- Die asiatischen und europäischen Menüs können auf zwei voneinander unabhängigen Kochblöcken zubereitet werden, die jedoch über eine durchgehende, hygienische Arbeitsfläche aus Granit verbunden sind.
- Ein Kochblock verfügt über Grillherd, Elektrogroßkochfeld und Fritteuse, der zweite 'Asien'-Kochblock ist mit zwei Dim Sum und drei gasbetriebenen Woks zu je 40 kW ausgestattet.
- Um den Ansprüchen der asiatischen Spezialitätenküche gerecht zu werden, wurden die notwendigen, spezifischen asiatischen Geräte für den zweiten Kochblock exklusiv in Asien hergestellt. Ambach war dabei technisch beratend beteiligt.
- Für den 'Asien'-Kochblock lieferte Ambach die Rahmenkonstruktion, die Türen für die Unterbauten sowie die durchgehende Hygieneabdeckung, in die die Woks und Dim Sums integriert wurden. Ein besonderes Augenmerk von Ambach galt allen Edelstahl-Oberflächen sowie dem einheitlichen Auftritt der beiden Herdblöcke, trotz deren unterschiedlicher Gerätekonfiguration je nach Länderküche.
- Ambach arbeitete bei dem Projekt eng mit den Beratern von **CKP Hospitality Consultants** sowie mit dem japanischen Innenarchitekten Spin zusammen. Das Ergebnis: Eine perfekte Symbiose aus Technik und Design.

