

Projekt des Monats Juni 2014

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, Deutschland

Projekt : Atlantik Kempinski

Kategorie : 5-Sterne-Hotel

Ort : Hamburg, Deutschland

Produkt : Ambach System 700
und System 900

Partner : Gottschalk und Krefft

Das Fünf-Sterne-**Hotel Atlantic Kempinski** liegt im Herzen der Hafenstadt Hamburg.

Mit seiner Atmosphäre, die den Charme vergangener Zeiten ausstrahlt, ist es eines der legendärsten und renommiertesten Hotels Europas. Seit mehr als einem Jahrhundert bietet es besten Grandhotel-Service und eine lange Liste an berühmten Gästen.

Seine beiden Gourmetrestaurants zählen zu den beliebtesten der Stadt.



Die Aufgabe

- Austausch der Hotelküche, die in ihrer bisherigen Form schadhaft und ineffizient geworden war.
- Die neue Küche sollte extrem **flexibel** sein, so dass der Chefkoch Thomas Wilken seine Kreativität frei entfalten und den Wünschen der Gäste entgegenkommen kann.
- Wichtig war es, eine **hohe Qualität** der Gerichte und eine **hohe Produktivität** zu gewährleisten. Die Küche versorgt parallel das Restaurant, die Bar und das Cateringunternehmen Atlantic, das Events für bis zu 3500 Personen betreut.
- Die Renovierung der Küche umfasst auch den kompletten Austausch der Elektro- und Trinkwasserinstallationen, der Fußböden und teilweise der Wandverkleidungen.
- Die Arbeiten müssen in kürzester Zeit vonstatten gehen, da die Küche nicht geschlossen bleiben kann. Das Restaurant muss während des gesamten Zeitraums geöffnet bleiben.



Die Lösung

- Das Hotel Atlantic entscheidet sich für Ambach aufgrund der **Zuverlässigkeit** und der **hohen Qualitätsstandards**, der **Leistungsfähigkeit** und der Gewährleistung der **hygienischen Anforderungen**.
- Die Wahl fällt auf einen einzigen Küchenblock aus Inox-Stahl des Modells **System 900**, bestehend aus vier Modulen. Er ist mit einem Modul der Serie **System 700** kombiniert. Alle Verbindungen sind geschweißt, eine durchgehende Arbeitsfläche gewährleistet Hygiene.
- Das moderne Induktionskochfeld sorgt für eine geringe Wärmedispersion und somit für ein gesundheitsfreundliches Klima in der Küche.
- Verglichen mit der alten Küche lässt sich eine **Energieersparnis** von 50% nachweisen.
- Die Anordnung der Elemente ist **ergonomisch** und entspricht dem Arbeitsablauf in der Küche. Dies erleichtert die Arbeit und verkürzt die Zeiten.
- Der Chefkoch ist zufrieden: die neue Küche entspricht perfekt seinen Erwartungen. Dies ist auch Verdienst der Partner und Krefft und Gottschalk, die mit einer umfassenden Beratung während der Planungs- und Installationsarbeiten zur Seite standen.

