

Projekt des Monats Oktober 2014

L'Osteria  
Innsbruck, Österreich

Projekt : L'Osteria

Kategorie : Restaurantkette

Ort : Innsbruck, Österreich

Produkt : Ambach Chef 850

Partner : MC

Gastronomieplanung und  
Großküchentechnik

Die internationale Restaurantkette "L'Osteria" bringt den unverwechselbaren Geschmack der italienischen Küche nach Österreich und Deutschland.

Die gastronomischen Outlets der Restaurantkette an ihren verschiedenen Standorten in beiden Ländern sind im typischen Stil einer italienischen Osteria gehalten. Hier werden schmackhafte Pasta-Gerichte und duftende Pizzen in einer familiären und gemütlichen Atmosphäre serviert.

Ambach hat zwei Küchen der L'Osteria Restaurants in Wien und eines in Innsbruck ausgestattet, ein weiteres ist in Wien derzeit in Planung.

So befindet sich ein Restaurant der Kette im Herzen der Stadt Innsbruck. Es verfügt über 250 Sitzplätze und eine offene Küche, in der der Gast die Zubereitung der frischen Gerichte 'live' beobachten kann.

## Das Konzept

- L'Osteria benötigt für ihre Küche in Innsbruck **robuste und widerstandsfähige** Kochtechnik mit langer Lebensdauer.
- Die Ausstattung muss extrem leistungsfähig sein, da in dem Restaurant täglich gut 2000 Komponenten zubereitet werden.
- L'Osteria legt großen Wert auf höchste Servicefreundlichkeit
- Ambach steht mit dreiverschiedenen Unternehmen im Wettbewerb. Eine Bedingung von L'Osteria ist die eng verzahnte Zusammenarbeit zwischen Beratungsunternehmen und Auftraggeber.
- Wesentliche Voraussetzung bei der Auswahl ist auch das Bestehen eines Tests, dem die Geräte unterworfen werden müssen. Führende L'Osteria-Mitarbeiter können sich am Ambach-Firmsitz in Kaltern von der Qualität der Produkte überzeugen und treffen im Anschluss ihre Entscheidung.





## Die Lösung

- L'Osteria entscheidet sich für die Linie Ambach **Chef 850**, die eine perfekte Synthese zwischen **Modularität und Flexibilität** bietet.
- Die hohe Produktqualität und der umfassende Beratungsservice sind bei der Auswahl Schlüsselfaktoren. Ambach führt in Zusammenarbeit mit MC Gastronomieplanung und Großküchentechnik im Vorfeld umfangreiche Analysen durch, um den technischen Bedarf des Restaurants genau zu beschreiben und die entsprechende, passende Lösung bieten zu können.
- Ein Kochblock mit einer durchgehenden hygienischen Edelstahl-Arbeitsoberfläche wird installiert. In Verbindung mit schnellen Induktionskochstellen entsteht eine Lösung, die **Effizienz, Energieersparnis und höchstes Hygieneniveau** vereint.
- Ein Pastakocher mit für den Kunden modifizierter Heizleistung und eine starke Griddleplatte ermöglichen schnelles Arbeiten, beste Garergebnisse und sorgen für zufriedene Gäste.
- Einfache Wartung und schneller Service an den Geräten ist durch den herausnehmbaren **H3-Hygiene-Unterbau** sichergestellt.
- Alle Arbeiten können problemlos innerhalb des gesetzten Zeitrahmens durchgeführt werden.
- Das Münchner Fachunternehmen MC Gastronomieplanung und Großküchentechnik zeichnet für Konzept, Planung und Realisierung der Küche verantwortlich.

