

Projekt des Monats Januar 2015

Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“ Meran, (BZ) Italien

Projekt : Savoy

Kategorie : Berufsschule

Ort : Meran, (BZ) Italien

Produkt : Ambach System 700
- System 900

Partner : Niederbacher Gmbh



Die **Landesberufsfachschule für das Gastgewerbe „Savoy“** in Meran gilt im Trentino in Südtirol als vorbildlich, wenn es um die Ausbildung von Köchen, Mitarbeitern und künftigen Fachleute aller Art im Gastgewerbe geht.

Rund 60 Dozenten bilden im Savoy gegenwärtig ca. **700 Schüler** aus, unter anderem für die Berufe des Küchenleiters, Sommeliers, Service-Mitarbeiters sowie Hotel- und Touristik-Managers, um nur einige zu nennen.

An der Schule wird all das gelehrt, was notwendig ist, um im Gastgewerbe erfolgreich arbeiten zu können: nicht nur mit Hilfe des Trainings „on the job“ in der Lehrküche und Restaurant, sondern auch in zahlreichen Unterrichtseinheiten. Hier wird den Schülern vermittelt, wie man effizient im Team arbeitet, mit Höflichkeit und Takt den Umgang mit dem Gast lernt, sowie mit Stress-Situationen im Arbeitsumfeld umgeht.

Die Aufgabenstellung

- Die Berufsfachschule Savoy benötigt eine neue Küche für ihren Neubau mit Schulungsgelände, das neben dem alten, zu klein gewordenen Gebäude errichtet wird.
- Die Küche des ursprünglichen Schulgebäudes verfügt über gasbetriebene Geräte der Linien Ambach System 900, Ecoline und Compact Plus. Für die neue Küche werden jetzt Elektro-Kochgeräte benötigt, die mit Technologie der jüngsten Generation ausgestattet sind. Sie sollen bei sehr hoher Leistung äußerst energieeffizient arbeiten.
- Die Schule sucht jedoch nicht einfach nur einen „Lieferanten von Küchengeräten“, sie wünscht sich einen Partner, der das Projekt von Anfang bis Ende betreut und zudem in der Lage ist,

mehr als die Kochblöcke zu liefern: Spültechnik und Kühleinrichtungen, Schockfroster sowie Be- und Entlüftungsanlagen für die Küche, aber auch die technischen Einrichtungen und Möbel für einen Selbstbedienungsbereich.

- Dabei gilt es eine Reihe von Anforderungen zu bewältigen. Der neue Gebäudetrakt weist eine spezielle Architektur mit leicht geneigten Wänden auf. Die Ausbildungsräume wie Lehrküche und Unterrichtsräume sind aufgrund logistischer Notwendigkeiten und gemäß den Vorgaben der Schule über mehrere Ebenen verteilt.
- Die Berufsfachschule Savoy fordert qualitativ und technisch hochwertige Produkte. Die neue Lehrküche soll sich durch ein ansprechendes Design auszeichnen und leistungsfähig sein, da sie von zahlreichen Schülern täglich stark beansprucht wird.



Die Lösung

- Die Berufsfachschule Savoy wendet sich erneut an **Niederbacher**, ihren Partner des Vertrauens, der bereits 14 Jahre zuvor die Anlagen für die Küche der alten Schule installiert hat. Für die Schule ist Niederbacher ein Garant für eine fachkompetente Durchführung komplexer gastronomischer Projekte. Für die neue Lehrküche der Berufsfachschule Savoy ist Ambach die erste Wahl.
- Um die Anforderungen der Schule in Bezug auf robuste und leistungsfähige, kompakte Kochgeräte zu erfüllen, entscheidet man sich für Kochanlagen der Linien **Ambach System 700** und **System 700 Double Service** mit durchgehender Hygieneabdeckung. Hinzu kommen typische Geräte für die Gemeinschaftsverpflegung aus der Serie System 900, die für den großen Mengenbedarf der Schule in idealer Weise geeignet sind.
- Die Arbeitsflächen werden vor Ort verschweißt, sie weisen eine Länge von insgesamt **150 Metern** auf. Allein die Arbeitsfläche, die die Küche mit dem Restaurant verbindet, ist **22 Meter lang** und nahtlos aus Edelstahl gefertigt.
- Das mehr als zwei Jahre andauernde Projekt wurde von allen Partnern gemeinsam professionell realisiert: Schulleiter und Architektenteam, Techniker und Projektverantwortliche von Niederbacher und Ambach waren gleichermaßen beteiligt und trugen ihren Teil zum erfolgreichen Abschluss bei.



www.niederbacher.it

www.savoy.berufsschule.it