

Projekt des Monats Mai 2015

## Höhenrestaurant Café Waldeck Aichelberg, Baden-Württemberg, Deutschland

**Projekt :** Höhenrestaurant Café  
Waldeck

**Kategorie :** Restaurant und Café

**Ort :** Aichelberg, Baden  
Württemberg Deutschland

**Produkt :** Ambach System 900

**Partner :** Heilemann  
Großküchentechnik

Das **Höhenrestaurant Café Waldeck** mit seiner familiären und einladenden Atmosphäre im süddeutschen Aichelberg ist in der Region als Ausflugslokal sehr bekannt. Es wird wegen seiner sehr guten Küche geschätzt und gerne für Feierlichkeiten und Veranstaltungen aller Art genutzt.

Die Inhaber Evelyne und Peter Moll verwöhnen zusammen mit ihren beiden Söhnen Andreas und Markus Moll die Gäste mit dem authentischen Geschmack regionaler Spezialitäten. Das Höhenrestaurant Café Waldeck bietet rund 160 Sitzplätze in den Räumen und weitere 80 Sitzplätze auf der Terrasse.



### Die Aufgabe

- Das Höhenrestaurant Café Waldeck benötigt einen modularen Kochblock, da sich die Küche im ersten Stock des Gebäudes befindet und deshalb der Kochblock nur in Einzelmodulen per Aufzug eintransportiert und vor Ort montiert werden kann.
- Der in der Küche für den Kochblock zur Verfügung stehende Platz ist begrenzt und der Sockel für die Platzierung des Herdblocks ist bereits vorgegeben, deshalb sollte der Block praxisgerecht und kompakt konzipiert sein.
- Der Kochblock muss auch extrem leistungsfähig sein, da zu Stoßzeiten oder bei Festlichkeiten eine sehr große Anzahl von Speisen in kurzer Zeit und gemäß den hohen Qualitätsstandards des Höhenrestaurants zubereitet werden müssen. Täglich wird den Gästen ein breit gefächertes und abwechslungsreiches à-la-carte Menü geboten.
- Auch den hohen Anforderungen an die Hygiene musste die neue Anlage genügen: Sie wurde deshalb so konzipiert und ausgeführt, dass die Reinigung mit wenig Zeitaufwand leicht möglich ist.

- Die Gesamtleistung des Elektro-Hausanschlusses war limitiert. Um dennoch höchste Leistung und Dauereinsatz zu gewährleisten, sollte der Kochblock mit einer Kombination von Elektrogeräten (u.a. Induktionstechnik) und Gasgeräten ausgestattet werden.



## Die Lösung

- Unter der Federführung des Großküchen-Spezialisten Heilemann Großküchentechnik, Leonberg, hat sich das Höhenrestaurant Café Waldeck für die Ambach-Linie System 900 entschieden, ein Garant für Leistung, Effizienz und Produktivität.
- Die eingebaute Ausführung Double Service erlaubt das gleichzeitige Arbeiten auf beiden Seiten des Kochblocks. Dadurch wird in der kompakten Küche einerseits Platz gespart, andererseits sind die Arbeitsabläufe optimiert und die Wege minimiert. Hieraus entsteht ein deutlicher Zeit- und Effizienzgewinn im Tagesablauf.
- In den Kochblock sind 4 Induktionskochfelder und 4 Gasbrenner integriert, die gemeinsam maximale Kochleistung auch zu Stoßzeiten gewährleisten. Der Einsatz der Induktionskochstellen reduziert zudem die Wärmeabstrahlung und erleichtert die tägliche Reinigung.
- In die Anlage wurden zusätzlich eine Fritteuse, zwei Wasserbäder, eine Compound-Griddleplatte sowie ein Durchschub-Backofen für die Zubereitung traditionellen deutscher Bratengerichte integriert.
- Mit der hygienischen Arbeitsfläche und den Unterbauten in hochwertiger H3-Hygiene-Ausführung wurde der Block der Ambach-Linie System 900 sehr reinigungsfreundlich geplant.
- Die Anlage bewährt sich bereits seit vielen Monaten im Dauereinsatz. Dank der präzisen handwerklichen Verarbeitung durch Ambach und der kompetenten und zuverlässigen Montage durch Heilemann Großküchentechnik konnten die Erwartungen der Inhaberbefamilie Moll vollständig erfüllt werden.

[www.waldeck-aichelberg.de](http://www.waldeck-aichelberg.de)

[www.heilemann-leo.de](http://www.heilemann-leo.de)

