

Projekt des Monats Juni 2015

Fiorital
Padova, Italien

Projekt : Fiorital

Kategorie : Restaurant

Ort : Padova, Italien

Produkt : Ambach Chef 850

Partner : Rogi

Seit 40 Jahren steht **Fiorital** für Qualität und Innovation, das Unternehmen zählt zu den besten Fischlieferanten Italiens. Fiorital hat vor kurzem in Padua ein Fisch-Verkaufslokal eingeweiht, das in seiner Art in Italien einzigartig ist: Der Kunde hat entweder die Möglichkeit, fangfrischen Fisch und Krustentiere für die Zubereitung zuhause zu kaufen und mitzunehmen. Oder er lässt sich als Gast die Spezialitäten aus dem Meer frisch zubereitet auf den Teller kommen und vor Ort schmecken, auf einem der **120 Sitzplätze** des dazugehörigen Restaurantbereichs. Der Gast kann zusehen, wenn die Küchenchefs in der einsehbaren Fiorital-Küche das breitgefächerte Angebot zubereiten, das ausgesuchte Fischspezialitäten aus der ganzen Welt umfasst.



Die Aufgabenstellung

- Fiorital benötigt einen Show Cooking Bereich, mit einem Ambiente, in dem das Publikum live bei der Zubereitung von Fisch zusehen kann. Deshalb ist hier eine Lösung notwendig, die maximale **Funktionalität** mit der bei einer einsehbaren Küche notwendigen **Aufmerksamkeit für das Detail** verbindet.
- Ein zentraler Aspekt ist dabei für Fiorital eine durch und durch hygienische Ausführung auf höchstem Niveau. Diese Grundbedingung zählt besonders bei der Verarbeitung von Fisch, einem Naturprodukt, das fangfrisch und hygienisch perfekt zubereitet werden muss.





Die Lösung

- Für die Küche im Verkaufslokal in Padua hat Fiorital die modulare Ambach Linie **Chef 850** gewählt. Sie ermöglicht eine außerordentliche **Flexibilität und Freiheit bei der Zusammenstellung** der Geräte. Mit Hilfe des innovativen Ambach-Verbindungssystems konnte die Anlage sehr schnell und unkompliziert eingebracht und direkt vor Ort installiert werden.
- Der Herdblock ist mit einer **durchgehenden Hygieneabdeckung** ausgestattet, die die Reinigung erleichtert und zudem den von Fiorital angeforderten strengen Hygienestandards entspricht.
- Stirnseitig verfügt der Kochblock über zwei **abgesenkte Stellflächen**, damit sich die beiden installierten Kombidämpfer auf einer ergonomischen Arbeitshöhe befinden.
- Die **durchgehenden Frontblenden** wurden - ganz dem Erscheinungsbild des Fiorital folgend - in einem optisch sehr ansprechendem Rot gehalten und mit hochwertigen **Edelstahl-Bedienknäbeln** ausgestattet. Ästhetik, Funktion und Qualität gehen hier Hand in Hand.
- Der Edelstahlrahmen des Kochblocks garantiert Robustheit, Top-Hygiene und eine **lange Lebensdauer**.
- Während die Einrichtung der Verkaufsstelle Fiorital ungefähr ein Jahr gedauert hat, konnte die Küche rasch in nur einer Woche fertiggestellt werden. Die kompetente und effiziente Zusammenarbeit zwischen Ambach und den Technikern des Fachhandelspartners **Rogi**, der für das Projekt verantwortlich zeichnete, funktionierte reibungslos.

