

Projekt des Monats Juli 2015

Iperconad
Perugia, Italien

Projekt : Iperconad

Kategorie : Einkaufszentrum

Ort : Perugia, Italien

Produkt : Ambach Chef 850

Partner : Vanghetti



Conad ist die zweitgrößte Einzelhandelskette Italiens und für ihre sowohl qualitativ hochwertigen wie auch preisgünstigen Produkte bekannt. Zudem steht die Kette im Ruf, schnell und dynamisch auf die Vorlieben italienischer Familien einzugehen.

Der erste Markt mit der relaunchten Marke Iperconad wurde von Conad im Quasar Village eröffnet, einem imposanten Einkaufszentrum in Corciano, in der Provinz Perugia.

Das Zentrum, das zu den größten in ganz Umbrien gehört, umfasst gut 60 verschiedene Geschäfte auf einer Gesamtfläche von fast 24.000 qm. Die Küche im Iperconad produziert täglich rund **300 Essen**: vom Lunch über Zwischengerichte bis zum Abendessen.

Die Aufgabenstellung

- Für die Herstellung der verkaufsbereiten Gerichte benötigt Iperconad eine professionelle Küche mit moderner technischer Ausstattung, die sehr energiesparend und wirtschaftlich betrieben werden kann.
- Die effiziente Kochtechnik muss einfach zu bedienen sein, damit sie auch von ungeschultem Küchenpersonal eingesetzt werden kann.
- Auch beste Hygiene und eine einfache Reinigung gehört zu den Voraussetzungen. Der durch die Öffnungszeiten des Supermarkts vorgegebene, rasche Abverkauf erfordert maximale Effizienz.
- Das Vorzeige-Projekt muss perfekt gelingen, da es sich hier für Conad um ein Pilotprojekt handelt, das als wegweisend für die Erneuerung der Marke "Iperconad" gilt. Nach diesem Vorbild werden neue Filialen in ganz Italien folgen.



Die Lösung

- Iperconad hat **Vanghetti** als Partner gewählt, der am besten geeignet ist, alle Anforderungen zu erfüllen.
- Das umbrische Unternehmen mit 30 Jahren Erfahrung in der Foodservice-Branche hat für die Küche des Einkaufszentrums die **Linie Chef 850** Ambach vorgeschlagen. Entscheidend war die robuste Verarbeitung und die ergonomische Bedienung der Ambach Kochtechnik.
- Das **einzigartige Verbindungssystem der Chef 850 Module** garantiert absolute Hygiene und maximale Flexibilität bei der Zusammenstellung, so dass alle Anforderungen einer á-la-carte Produktion erfüllt werden können.
- Die **digitalen Steuerelemente** der Ambach Geräte ermöglichen eine einfache und direkte Kontrolle aller Funktionen. Sie stellen eine perfekte Verbindung technischer Innovation mit anwendungsbezogenem Nutzen bei Großküchengeräten dar.
- Durch glatte Oberflächen und den Verzicht auf konventionelle und hervorstehende Knebel und Schalter ist zudem eine **perfekte Reinigung und Hygiene** gewährleistet.
- Die enge Zusammenarbeit von Ambach und Vanghetti ermöglicht eine reibungslose Installation, Abnahme und Inbetriebnahme der Kochtechnik.
- Ambach führte eine ausführliche Mitarbeiterschulung durch, bei der die Funktionsweise der Kochtechnik umfassend erläutert wurde, um eine möglichst effiziente Bedienung durch das Küchenteam zu gewährleisten.
- Dank der effizienten Arbeitsweise konnte der Energieverbrauch gegenüber konventioneller Kochtechnik deutlich reduziert werden.

