

Projekt des Monats Dezember 2015

Fischerwirt
Schlehdorf, Deutschland

Projekt : Fischerwirt

Kategorie : Restaurant

Ort : Schlehdorf, Deutschland

Produkt : Ambach Chef 850 und
IQ850Partner : Trendline Michael
Schmötzer

Das Landgasthaus und Café **Fischerwirt** gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Ausflugslokalen südlich von München. Gelegen am Kochelsee, zwischen Tölzer Land und Blauem Land, ist der Fischerwirt für seine vielseitige regionale und saisonale Küche bekannt, die durch Spezialitätenwochen ergänzt wird, beispielsweise mit Südtiroler und Schweizer Speisen sowie authentischen asiatischen Gerichten. Fischerwirt-Inhaber und Küchenchef Alfons Adam, der unter anderem berufliche Stationen als Küchenchef im 'Alpenhof Murnau' und als Chef du Partie im 'Vier Jahreszeiten Kempinski Hotel München' vorweist, ist selbst leidenschaftlicher Jäger und bringt deshalb neben Geflügel und Fisch auch gern Wild aus der Region auf den Tisch.

Die Aufgabenstellung

- Der Fischerwirt will seine Kapazität auf bis zu **600 tägliche à-la-carte Menüs sowie an Spitzentagen bei Veranstaltungen bis zu 1200 Menüs** deutlich erweitern. Um diesem Anspruch gerecht werden zu können, muss der Arbeitsablauf in der Küche gut organisiert sein und das Personal über sehr flexibel einsetzbare und leistungsfähige Geräte verfügen.
- Bei ihrem täglichen Einsatz sollen die Geräte **multifunktionell einsetzbar** sein, um die Arbeitsabläufe zu verkürzen und dem Personal schnelle Zubereitungsmöglichkeiten bei höchster Qualität der Ergebnisse zu ermöglichen. In der Küche des Fischerwirts ist **modulare Gerätetechnik** erforderlich, um bei eventuellen künftigen Änderungen des Küchenkonzepts **flexibel bleiben zu können**.
- Da der Elektroanschluss des traditionsreichen Landgasthofs limitiert ist, liegt der Schwerpunkt auf einer Ausstattung mit Gasgeräten. Eine glatte, durchgehende Arbeitsfläche mit hygienischen Rundungen soll eine effiziente Reinigung gewährleisten.





Die Lösung

- Trendline Michael Schmötzer konzipierte die neue Küche des Fischerwirts und führte sie aus. Gemeinsam mit dem Inhaber Alfons Adam, der das Multifunktionsgerät IQ850 auf dem Ambach-Messestand gesehen und davon sofort begeistert war, entschied man sich für die Ausstattung der neuen Fischerwirt-Küche mit der Linie Chef 850 von Ambach in Verbindung mit dem Multifunktionsgerät IQ850.
- Der zweizeilige Kochblock Chef 850 gewährleistet maximale Produktivität und Zeitersparnis. Die Anlage in Sockelbauweise verfügt über 12 Gaskochstellen, eine große Bratplatte, zwei Gas-Backöfen – unter anderem zur Zubereitung typisch bayrischer Bratengerichte –, eine Doppelbeckenfritteuse und zwei Bain-Maries.
- Die ebene Arbeitsfläche und die Unterbauten in H3 Hygieneausführung ermöglichen leichtes und schnelles Reinigen.
- Die Linie Chef 850 und das integrierte Multifunktionsgerät IQ850 entsprechen den Anforderungen des Fischerwirts perfekt. Dank des **innovativen Verbindungssystems** garantiert der Kochblock Chef 850 ein Maximum an **Flexibilität** in modularer Bauweise und erfüllt sämtliche **Hygienestandards**. Das Multifunktionsgerät IQ850 ist dabei kompakt, schnell und sehr leistungsstark – die ideale Lösung beispielsweise für Landgasthöfe wie der Fischerwirt, die in räumlich limitierten Küchen extreme, höchst flexible Spitzenleistungen bei der Speisenproduktion erbringen müssen.

www.fischerwirt-schlehdorf.de
www.trendline-schmoetzer.de

