

Projekt des Monats März 2016

Hilton Bournemouth Bournemouth - Großbritannien

Projekt : Hilton Bournemouth

Kategorie : Hotel

Ort : Bournemouth -
Großbritannien

Produkt : Chef 850

Partner : Intracat (Fachhändler),
Humble Arnold Associates
(Küchenplaner)



Das **Hilton Hotel Bournemouth** ist eines der exklusivsten Hotels des Vereinigten Königreichs. Seine exponierte Lage, nur fünf Gehminuten vom Strand und dem internationalen Kongresszentrum von Bournemouth entfernt, macht es zum idealen Standort für einen entspannten Urlaub und gleichzeitig zum bequemen Ausgangspunkt, von dem aus London in nur zwei Stunden zu erreichen ist.

Das Hotel ist sowohl für das Restaurant Schpoons & Forx bekannt, das von Starkoch Matt Tebbutt geführt wird, als auch für LEVEL8IGHT, eine der am höchsten gelegenen Sky Bars in Bournemouth. Hier, auf der achten Etage, bietet sich von der Barterrasse aus ein wirklich spektakulärer Blick über die Stadt.

Die Aufgabenstellung

- Das neue Hilton Hotel in Bournemouth soll mit drei Küchen ausgestattet werden: mit einer Hauptküche, mit einer offenen Küche im Hotelrestaurant und mit einer Küche für die Sky Bar.
- Im öffentlichen Restaurant Schpoons & Forx benötigt das Hilton Hotel Bournemouth eine leistungsstarke und gleichzeitig optisch sehr ansprechende Herdausstattung. Denn angefangen vom Frühstück, bis hin zur Zubereitung exquisiter Speisenkreationen bei Lunch und Dinner vor den Augen der Gäste, soll eine außergewöhnliche kulinarische Erfahrung geboten werden, an die man sich gern erinnert.
- Da ein großer Holzofen einen beträchtlichen Teil des zu Verfügung stehenden Platzes belegt, muss er als Auflage bei der Planung der neuen Restaurantküche einbezogen werden.
- Auch die Küche für die Sky Bar stellt durch ihre Lage in der achten Etage eine Herausforderung in puncto Logistik und Einbau dar, die es zu meistern gilt.
- Da der für die beiden Küchen zur Verfügung stehende Raum von vorneherein mit Blick auf eine möglichst kompakte, platzsparende Ausstattung geplant und ausgeführt wurde, muss bei der Auswahl der Geräte besonders auf große Leistungsfähigkeit bei sehr geringem Platzbedarf geachtet werden.



Die Lösung

- Sowohl bei der Küche für das Restaurant Schpoons & Forx, als auch bei der Küche für die Sky Bar hat man sich für die Linie Ambach Chef 850 entschieden. Durch ihre modulare, kompakte Bauweise und ihre Vielzahl an Geräten gewährleistet sie nahezu grenzenlose Möglichkeiten bei der Herdkonfiguration. Dank des innovativen, hygienischen Ambach Verbindungssystems, das die Geräte annähernd nahtlos miteinander verbindet, ist die Linie Chef 850 außerdem sehr reinigungsfreundlich und kann dadurch mit wenig Aufwand stets optisch ansprechend und sauber gehalten werden.
- Man entschied sich für den Einbau von insgesamt 24 Modulen aus der Ambach Linie Chef 850, unter anderem Induktionskochfelder, Fritteusen, Kippbratpfannen und Kochkessel. Auch Kühlunterbauten sowie ein speziell angepasster Pastakocher wurden von Ambach, dem Spezialisten für horizontale Kochtechnik, geliefert.
- Die Planung und Durchführung des Projekts lag bei Intracat sowie Humble Arnold Associates.
- Der Umbau der Küchenräumlichkeiten im Zuge einer Gebäudesanierung beanspruchten rund ein Jahr, der Einbau der Geräte in die jeweiligen Küchen benötigte insgesamt vier Wochen. Ambach UK übernahm die Einweisung des Küchenteams vor Ort in die Geräte.
- Das Hilton Hotel Bournemouth in neuem Kleid kann sich sehen lassen: Sowohl das innovative Design von Schpoons & Forx mit seiner offenen Küche, als auch die Sky Bar LEVEL8IGHT machen einen Aufenthalt zu einem einzigartigen Erlebnis.
- Alle an diesem Projekt Beteiligten sind mit den Ergebnissen sehr zufrieden:
- Das Fazit von Lee Williams, Project Manager bei Intracat, lautet: „Die Linie Chef 850 ist sehr flexibel, kompakt und robust, und sie ermöglicht es zudem - dank ihres innovativen Verbindungssystems -, ein Optimum aus begrenztem Raum herauszuholen. Die Zusammenarbeit mit Alistair Farquhar, Country Manager von Ambach UK sowie seinem ganzen Team war einfach super. Alle Zeitpläne und Vorgaben im Verlauf des Projekts wurden perfekt eingehalten, jedes Detail wurde mit größter Aufmerksamkeit behandelt.“
- Stephen Arnold, Direktor der Humble Arnold, ergänzt: „Wir kennen die Qualitätsvorgaben der Hilton Gruppe sehr genau und wählen deshalb nur Unternehmen für eine Zusammenarbeit aus, die diese hohen Hilton-Qualitätsstandards erfüllen können. Wir wussten, dass Ambach bei Hilton bereits bekannt war, und waren uns deshalb ganz sicher, dass die Ambach-Küchen einem Hilton Hotel auf so hohem Niveau absolut entsprechen werden.“

