

Projekt des Monats Mai 2016

## Burger & Lobster Bank München - Deutschland

**Projekt :** Burger & Lobster Bank

**Kategorie :** Restaurant & Bar

**Ort :** München - Deutschland

**Produkt :** Chef 850, System 700,  
Ambach Exclusive Range

**Partner :** MC Gastronomieplanung



Foto : MC Gastronomieplanung

In der Münchner Innenstadt, direkt hinter dem Hotel Bayerischer Hof gelegen, macht ein ganz besonderes Szenelokal von sich reden: Die „**Burger & Lobster Bank**“, die ihre Gäste in einer ehemaligen Schalterhalle mit einer gelungenen Symbiose aus Restaurant und Bar empfängt. Die „BLB“ ist gefragt: In der klar strukturierten „One-Room-Fits-All-Area“ trifft man sich gleichermaßen zum Business Lunch, zum Fine Dining, zur legeren After-Work-Party mit trendigen Drinks und kleinen Snacks, aber auch zum Feiern im „Stock Market“, der hauseigenen Eventlocation nebenan. Gäste aller Art und Altersgruppen werden in dem mit hölzernen Stühlen, aufklappbaren Sitzbänken und viel Kerzenlicht ausgestatteten Restaurant- und Barbereich mit einem saisonal variierendem Surf & Turf Mix auf der Speisekarte angesprochen. Die Mischung aus edler, gehobener Küche und klassischem Diner mit einfacheren, locker celebrierten Gerichten bringt u. a. fangfrische Lobster, saftige Steaks und üppige Salate sowie gegrillte Burger in vielen Variationen zusammen. Zudem kann man sich wochentags bei der täglichen, kleinen Mittagskarte gut von Business oder Shopping erholen. Die sehr gut sortierte Bar rundet das Angebot für jeden Geschmack und Geldbeutel durch virtuos kredenzte Aperitifs, Cocktails sowie BLB Signature Drinks nach eigenen Rezepturen ab.

### Die Aufgabenstellung

- Um bis zu 170 Gäste im Restaurant und der Bar mit hochwertiger Kulinarik verwöhnen zu können, bedurfte es für das à-la-carte Restaurant eines beidseitig bedienbaren Kochblocks, der den täglichen Wünschen der anspruchsvollen Gäste mühelos gewachsen ist. Eine zweite Kochzeile im Eventbereich soll das mise-en-place sowohl im Restaurant als auch bei den Events für bis zu 700 Personen unterstützen.

- BLB-Geschäftsführer Moritz Haake wirkt aktiv bei der Umsetzung des BLB-Konzepts in dem ehemaligen Bankgebäude in der Münchner Prannerstraße mit und bringt detaillierte Vorstellungen zur Kochblock-Konfiguration ein.
- So soll der technische Mittelpunkt der Küche besonders robust, leistungsfähig, hygienefreundlich und kompakt sein, so dass der zur Verfügung stehende Platz optimal genutzt wird und die Wege möglichst kurz sind. Gewünscht wird ein Kochblock, der mit viel Liebe bis ins kleinste Detail gefertigt, hochwertig ausgestattet und ergonomisch zu bedienen ist – und dessen Design auch besonderen Ansprüchen gerecht wird.
- Eine große Herausforderung stellen die baulichen Gegebenheiten dar: so muss die Küche aufgrund statischer Probleme im Altbau mit zusätzlichen Trägern unterfangen werden. Auch der baulichen Auflage, für eine Behindertentoilette im Lagerbereich extrabreite Türen und Gänge anzulegen, muss entsprochen werden.
- Das Einbringen des kompletten Kochblocks in die kompakte Küche durch eine schmale Türöffnung stellt ebenfalls eine Aufgabe an den Hersteller und den Fachhändler dar, die es zu meistern gilt.



Foto : MC Gastronomieplanung

## Die Lösung

- Um die Anforderungen des Projekts optimal zu lösen, entschied sich das Investorenkonsortium um „Burger & Lobster Bank“-Geschäftsführer Moritz Haake, mit MC Gastronomieplanung zusammenzuarbeiten. MC ist weit über die deutschen Landesgrenzen hinaus dafür bekannt, individuelle, nachhaltige und hochwertige Lösungen zu konzipieren und zu liefern.
- Bei der Ausstattung der Restaurantküche entschied man sich für einen maßgefertigten, beidseitig bedienbaren und mit einer fugenlosen Hygieneabdeckung ausgestatteten Kochblock von Ambach (Exclusive Range), der auf kleiner Fläche in kompakter Bauweise Geräte der beiden Linien System 700 als auch Chef 850 kombiniert.
- Vom Hochleistungs-Stabrost-Elektrogrill, der Fritteuse, dem Nudelkocher und den Induktionskochfelder bis hin zur Ausstattung mit Salamander, Kühlunterbauten und vielen weiteren Details wurde nichts dem Zufall überlassen.



- Bei der ca. 3 Meter langen Ambach-Kochzeile im Eventbereich entschied man sich für die Linie Chef 850 und dessen praktisch fugenlosem Verbindungssystem, das eine perfekte Hygiene garantiert (Ambach Joining System). Für die flexible Produktion auch größerer Mengen stehen u. a. eine elektronisch steuerbare Standbratpfanne mit automatischer Wasserbefüllung, Induktionskochfelder, ein Grill so wie eine Fritteuse zur Verfügung.
- Ambach löste die Herausforderung des Eintransports des Kochblocks (ca. 1,2 Tonnen) in die Restaurantküche durch eine schmale Tür sehr souverän und elegant: Der Herd wurde schon im Werk so vorbereitet, dass er um 90 Grad gedreht hochkant eintransportiert werden konnte.
- Insgesamt hat der Umbau des Gebäudes ein Jahr (2014) gedauert. Der Küchenumbau wurde innerhalb von 7 Monaten bewerkstelligt, der Ambach Kochblock und die Kochzeile wurden innerhalb von 10 Wochen konzipiert, gefertigt und montiert.
- MC Gastronomieplanung zeichnete für das gesamte Projekt sowie die Koordination der verschiedenen Gewerke verantwortlich und plante in enger Abstimmung mit Moritz Haake und Ambach die horizontale Kochtechnik der „Burger & Lobster Bank“ in München.
- Das perfekte Ergebnis entspricht voll und ganz den Vorstellungen des Kunden, die Zusammenarbeit aller Beteiligten verlief reibungslos, ein weiteres gastronomisches Projekt ist deshalb bereits in Planung.

[www.blb-munich.com](http://www.blb-munich.com)  
[www.mc-gastroplanung.de](http://www.mc-gastroplanung.de)



Foto : MC Gastronomieplanung



Foto : Burger & Lobster Bank



Foto : MC Gastronomieplanung