

Projekt des Monats Juni 2016

Corpus Christi College
Cambridge - Großbritannien

Projekt : Corpus Christi College

Kategorie : Ausbildung

Ort : Cambridge - Großbritannien

Produkt : Chef 850

Partner : GWP Foodservice
Design Consultants

Das Corpus-Christi-College ist eines der ältesten Colleges der Universität Cambridge. Als sechstes College der altherwürdigen Universität wurde es 1352 von zwei städtischen Gilden gegründet. Das Corpus-Christi-College beherbergt derzeit 54 Stipendiaten, 260 Studenten und 210 Graduierte. 100 Angestellte verteilen sich zudem auf zwei College-Sitze, die im mittelalterlichen Zentrum der Stadt Cambridge sowie im nahen Leckhampton gelegen sind. Das College ist für die hohe Speisenqualität seiner Mensa bekannt. Hier werden alle Mahlzeiten angeboten, vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Abendessen. Der samstägliche Brunch stellt ein zusätzliches Highlight dar.



Die Aufgabenstellung

- Der College-Sitz Leckhampton wird umgebaut und modernisiert, davon ist auch die Küche im Erdgeschoss betroffen.
- Die neue Küche soll täglich mit mindestens 140 Gedecken Studenten, Akademiker, Stipendiaten und verschiedenste Gäste des College beköstigen.
- Das mit der Koordination der Umbaumaßnahmen in der Küche beauftragte Unternehmen GWP Foodservice Design Consultants hat sich für die Zusammenarbeit mit Olive Branch Catering Equipment entschieden. Bei der Zusammenstellung der optimalen Ausstattung für die Mensaküche wird zudem eng mit den Küchenleitern zusammengearbeitet. GWP Foodservice Design Consultants setzt auch bei diesem hochkarätigen Projekt auf Ambach und vertieft damit eine solide und bereits seit langem bestehende Partnerschaft.

- Man entscheidet sich für die Linie Ambach Chef 850 in der College-Küche. Denn Chef 850 gewährleistet ein Höchstmaß an Flexibilität und Modularität bei der Zusammenstellung sowie beim Verbinden der Module. Eine durchgehende Hygieneabdeckung garantiert zudem eine leichte und schnelle Reinigung des hochwertigen Kochblocks.
- Da der Zugang zur Küche eng und schmal ist, ist eine spezielle Lösung für den Eintransport und späteren Aufbau des Kochblocks erforderlich.



Die Lösung

- Die Umbauarbeiten der Räumlichkeiten und der Küche am College-Sitz Leckhampton dauern insgesamt zwei Jahre. Ambach fertigt für die neue Küche einen maßgeschneiderten Kochblock der Linie Chef 850 mit durchgehender Hygieneabdeckung. Vier Induktionskochfelder werden mit zwei Fritteusen, einem Salamander und einem Grill ergänzt.
- Mit Blick auf einen möglichst unkomplizierten Eintransport durch den engen, schmalen Küchenzugang konzipiert Ambach den mehr als drei Meter langen Block bereits werksseitig in zwei Teilen: Oberteil (einschließlich aller Geräte) und Unterteil werden voneinander getrennt angeliefert und erst vor Ort miteinander verbunden.
- Garry Nokes, General Manager von GWP Foodservice Design Consultants, resümiert: „Die Zusammenarbeit mit Ambach im Corpus-Christi-College Projekt funktionierte wieder einmal reibungslos. Wie immer konnten wir „blind“ auf die Unterstützung durch Alistair Farquhar (Ambach Country Manager UK) und John Braithwaite (Business & Brand Development Ali Group) zählen.“ Phil Alexander, General Manager der Olive Branch Catering Equipment, ergänzt: „Ambach ist seinem exzellenten Ruf voll und ganz gerecht geworden. Der Spezialist für hochwertige horizontale Kochtechnik hat einen robusten und dabei zukunftsfähigen Kochblock höchster Qualität geliefert, der die anspruchsvollen Arbeitsabläufe der College-Küche perfekt unterstützt.“
- Ambach hat angesichts der baulichen Gegebenheiten und Einschränkungen bei einem historischen Gebäude wie dem des Corpus-Christi-College seine Expertise auf dem Gebiet individueller Sonderlösungen eindrucksvoll bewiesen: Um die Aufgabenstellung des Kunden bestmöglich zu erfüllen und gleichzeitig die schwierige Herausforderung des Eintransports zu meistern, wurde ein hochgradig kundenspezifisch geplanter Kochblock konstruiert und gefertigt.

- "Wir waren begeistert, für so ein bedeutendes College wie das Corpus-Christi in Cambridge tätig sein zu können", sagt Alistair, und betont: „Um den Eintransport und die Anlieferung in ein so ehrwürdiges, historisches Gebäude zu erleichtern, haben wir zum ersten Mal den Herdblock in Ober- und Unterteil zerlegt angeliefert und vor Ort montiert. Es ist sehr befriedigend zu sehen, dass der Kunde vom Ergebnis zu 100% überzeugt ist. Die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten, insbesondere mit GWP Foodservice Design Consultants und Olive Branch Catering Equipment war fantastisch, und wir danken ihnen dafür, dass sie sich für Ambach entschieden haben."
- Chris Le-Vien, der Catering Manager des Corpus-Christi-College, fügt hinzu: "Die Küche ist das Herz und die Seele der Gemeinschaft von Leckhampton, und das Herz unserer Küche ist wiederum der mittig stehende Kochblock von Ambach. Er unterstützt alle logistischen Abläufe und Handgriffe optimal. Dank kurzer Wege in Verbindung mit der hochmodernen Ambach-Kochtechnik sparen wir Zeit, können deshalb sehr viel produktiver sein und haben dadurch die Qualität unserer Menüs noch weiter gesteigert. So macht die Arbeit Spaß!".

