

Projekt des Monats Juli 2016

Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Brixen (BZ) - Italien

Projekt : Emma Hellenstainer
Landesberufsschule für das
Gast- und
Nahrungsmittelgewerbe

Kategorie : Ausbildung

Ort : Brixen (BZ) - Italien

Produkt : Chef 850

Partner : Niederbacher



Die Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe **“Emma Hellenstainer”** in Bozen widmet sich der Ausbildung von Fachleuten für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe . Um der steigenden Schülerzahl die entsprechenden Räumlichkeiten bieten zu können, zog sie 1983 nach Brixen um. Der inhaltliche Schwerpunkt liegt auf der zweijährigen Hotelfachausbildung und der dreijährigen Fachausbildung für Servicemitarbeiter in der Gastronomie, für Köche, Bäcker und Konditoren.

Die Schule benennt sich nach Emma Hellenstainer, einer Pionierin und treibenden Kraft für die touristische Entwicklung in Südtirol.

Als Ort der Aus- und Fortbildung speziell auch für die gehobene Gastronomie begleitet die Schule Emma Hellenstainer ihre Schüler selbstverständlich auch beim Eintritt in die Arbeitswelt. Hierbei arbeitet sie eng mit dem Hotel- und Gastgewerbe der Region zusammen.

Die Aufgabenstellung

- Die Schule musste die rund 25 Jahre alten Kochblöcke durch zeitgemäße Kochtechnik ersetzen. An ihre Stelle sollten unter anderem drei neue Kochblöcke den Schülern die notwendige Küchenpraxis vermitteln.
- Die mit einer durchgehenden Hygieneabdeckung ausgestatteten Kochblöcke sollten mit einer vielfältigen Gerätekonfiguration ausgestattet sein, die dem Arbeitsablauf in einer Profiküche entspricht.
- Dabei war auch die optische Gestaltung von Bedeutung - die Schulküche sollte in ihrer Gesamtheit sehr ästhetisch wirken, und die farbigen Bedienblenden der Kochblöcke dem Corporate Identity der Einrichtung entsprechen.



Die Lösung

- Die Hellenstainer Schule arbeitet seit zwanzig Jahren mit Niederbacher zusammen, eine bewährte Partnerschaft, die sich auch mit der Renovierung der Schulküche fortsetzt.
- Die Ausbildungsküche ist mit drei gleichen Küchenblöcken der Linie Chef 850 von Ambach ausgestattet, jeweils mit einer durchgehenden Hygienearbeitsplatte, in die ein Multifunktionsgerät **IQ850** mit Touch Control integriert wurde. So können die Schüler aller Klassen (durchschnittlich 18 bis 22) und Jahrgänge in Gruppen an den drei Blöcken arbeiten.
- Die **durchgehende Hygieneabdeckung** der Serie Chef 850 hat sich als perfekt für die Anforderungen der Schule erwiesen: die sehr **robuste und leistungsfähige** Linie ist ideal für die tägliche starke Belastung im Rahmen des Kochunterrichts.
- Mit einer exakt abgestimmten Pulverlackbeschichtung wurde die Edelstahl-Bedienblende den farblichen Details der bestehenden Einrichtung angepasst.
- Besonders innovativ ist der drehbare Kochblockaufsatz, mit dessen Hilfe sich der darauf installierte Salamander von allen Seiten bedienen lässt.
- Beim Umbau galt es zwei bauliche Vorgaben zu beachten. Wegen der Lage der Schulküche im ersten Stock des Gebäudes musste ein Kran zum Eintransport der Herdblöcke durch das Fenster eingesetzt werden. Dazu kam der sehr enge Zeitplan, denn lediglich fünf Arbeitstage standen für den Einbau der gesamten Küche zur Verfügung.
- Dank des optimalen Handlings konnte das Projekt innerhalb der vorgegebenen Zeit durchgeführt werden, zur großen Zufriedenheit des Schulleiters und der als Dozenten tätigen Köche.
- Die neue Ambach Küche verbindet Qualität, Funktionalität und Design auf perfekte Weise und ist auch hinsichtlich ihrer Leistung dem Wettbewerb weit voraus, wie das Hellenstainer-Team betont.
- Die Küche konnte in reibungsloser Zusammenarbeit aller Gewerke, beispielsweise bei der Elektroinstallation (Energieoptimierungsanlage) oder beim Wasseranschluss (Wiederertüchtigung der bauseitigen Anschlüsse) pünktlich schlüsselfertig übergeben werden.



www.niederbacher.it
www.hellenstainer.berufsschule.it