

Projekt des Monats September 2016

Hotel Müller Hohenschwangau Schwangau - Deutschland

Projekt : Hotel Müller
Hohenschwangau

Kategorie : Hotel

Ort : Schwangau - Deutschland

Produkt : Ambach Chef 850 &
IQ850

Partner : Trendline Michael
Schmötzer

Das familiengeführte **Hotel Müller** Hohenschwangau besticht nicht nur durch seine Traumlage in fußläufiger Nähe zu den international bekannten Schlössern und touristischen Top-Destinationen Neuschwanstein und Hohenschwangau in einer der schönsten Gegenden Bayerns und Deutschlands. Auch seine exzellente, international geprägte Küche mit regional-bayerischem Touch wird von den Hotelgästen, den Tagestouristen sowie auch von hochrangigen Besuchern im Rahmen von Staatsbesuchen sehr geschätzt. Vor oder auch nach der Besichtigung der Schlösser macht man gern im Restaurant des Hotels mit Sitzplätzen für bis zu 220 Gäste sowie im Garten mit rund 100 Plätzen Rast. Für ganz Eilige gibt es zudem ein Take-Away-Bistro mit kleinen Gerichten und Snacks. Die extrem breit gestreute Gästeklientel aus allen Ländern der Welt, von einzelnen Touristen und Kleinfamilien bis zur Busgruppe mit mehr als 100 Personen, stellt für die Küche täglich eine große Herausforderung dar, die jedoch von Küchenchef Klaus Bühring gemeinsam mit seinem Team ohne weiteres gemeistert wird: Ob à-la-carte- oder Bankettgeschäft – während der Hochsaison kommen schon mal pro Tag bis zu 1000 stets exzellent und à la minute frisch zubereitete Mittagsmenüs auf den Tisch.



Die Aufgabenstellung

- Die Küche für Restaurant, Biergarten und Take-Away-Bistro musste komplett umgebaut und auf einen hochmodernen Stand gebracht werden, um während der Hochsaison an Spitzentagen auch künftig mühelos bis zu 1000 Gäste, vom einzelnen Touristen bis zur Busgruppe mit mehr als 100 Personen, mit Speisen (entweder à-la-carte oder Menü) versorgen zu können.
- Für eine möglichst stressfreie, reibungslose Speisenproduktion muss der Arbeitsablauf in der Küche sehr gut organisiert sein und jeder Handgriff

präzise sitzen. Der Herdblock soll deshalb auch über optimal angeordnete, äußerst leistungsfähige und sehr flexibel einsetzbare Geräte verfügen, damit stets schnelle Zubereitungszeiten bei höchster Qualität der Ergebnisse gewährleistet sind.

- Küchenchef Klaus Bühring wünscht sich für die Hotelküche robuste, leistungsstarke Gerätetechnik, die den täglichen Anforderungen für die Vielzahl an Gästen mühelos gewachsen ist.
- Wegen des limitierten Elektroanschlusses liegt der Schwerpunkt auf einer Ausstattung mit Gasgeräten.



Die Lösung

- Trendline zeichnet für den gesamten Küchenumbau verantwortlich – von der Konzeption, über die Planung, Bauleitung, Ausführung und Projektbetreuung.
- Die umfassende Beratung von Michael Schmötzer sowie ein gemeinsamer Besuch der Küche des 'Fischerwirts' in Schlehdorf bei München, die mit einem Ambach-Herdblock der Linie Chef 850 inklusive Multifunktionsgerät IQ850 arbeitet, gibt den Ausschlag. Hotelinhaber Richard Müller und Küchenchef Klaus Bühring entscheiden sich noch vor Ort für diese Ambach Linie: Eine modulare, praktikable Lösung auf dem gewünschten, technisch hochmodernen Niveau, die sich zudem problemlos in die Küche des Hotel-Altbaus einbringen lässt.
- Der zweizeilige Kochblock Chef 850 in Rücken-an-Rücken Aufstellung gewährleistet maximale Produktivität bei gleichzeitig deutlicher Zeitersparnis. Alle Geräte jeder Zeile sind hygienisch und völlig eben mit dem praktisch fugenlosen 'Ambach Joining System' verbunden.
- Die Anlage in Sockelbauweise verfügt über das Multifunktionsgerät IQ850, zwei mal 4 Gaskochstellen mit je einer Wärmeschublade, Kippbratpfanne, vier Compound-Griddleplatten, Doppelbeckenfritteuse mit Wärmebecken, Multibräter, zwei Pastakocher, zwei Bain Mariés und Kühlschubladen.
- Die glatten Oberflächen sowie die Unterbauten in H3 Hygieneausführung ermöglichen leichtes und schnelles Reinigen für ein Maximum an Hygiene.
- Das integrierte Multifunktionsgerät IQ850 unterstützt die Köche perfekt – es ist kompakt, schnell und sehr leistungsstark: die ideale Lösung, wenn in schneller Folge extreme und dabei punktgenaue Spitzenleistungen bei der Speisenproduktion erbracht werden müssen.

- Eine beidseitige Herdreiling, eine Brücke mit Salamanderbord sowie zwei seitliche, an einer Herd-Stirnseite angebrachte Klappbords dienen dazu, die Abstellflächen zu vergrößern und einen effizienten, schnellen Arbeitsablauf zu unterstützen.
- Die Linie Chef 850 mit dem integrierten IQ850 entspricht voll und ganz den Anforderungen der Hotelküche. Hotelinhaber Richard Müller und Küchenchef Klaus Bühring sowie sein Team um Sous-Chefin Hanna Kotschinsky sind mit ihrem neuen Ambach Herdblock sehr zufrieden: „Vom à-la-carte- bis zum Bankettgeschäft – wir sind jetzt für alle Anforderungen optimal aufgestellt“, so Richard Müller. „Trendline und Ambach haben uns optimal unterstützt, und die für uns und unser Haus passende Lösung gefunden.“ Küchenchef Klaus Bühring ergänzt: „Selbst zu Spitzenzeiten können wir in unserer neuen Küche ruhig und gelassen arbeiten. Alles ist jetzt gleichzeitig machbar ohne dass wir dabei ‘ins Schwitzen’ kommen.“

www.hotel-mueller.de

www.trendline-schmoetzer.de

