

Projekt des Monats März 2017

Leoni Bordnetz-Systeme Kitzingen - Deutschland

Projekt : Leoni Bordnetz-Systeme

Kategorie : Betriebsgastronomie

Ort : Kitzingen - Deutschland

Produkt : Ambach System 900

Partner : Götz Gastroküchen,
Nau Großküchentechnik



Herr Günther Götz
Götz Gastroküchen



Foto: Leoni Bordnetz-Systeme



Foto: Götz Gastroküchen

Am Beispiel der neuen, elektronisch gesteuerten multifunktionalen Stand-Braisière mit innovativer Touch-Screen-Bedienung zeigt Ambach gemeinsam mit dem Planungsbüro Götz Gastroküchen, wie Ambach erfolgreich individuelle Anforderungen umsetzt, die weit über bestehende Standardlösungen hinausgehen können.

Das Ergebnis ist die Entwicklung einer im Markt komplett neuen, unterfahrbaren und multifunktionalen Elektro-Stand-Braisière mit mehreren Kochzonen, Nachtgarfunktion und elektronischer Steuerung auf höhenverstellbarem Schwanenhals (EB/110-IQ mit 2/1 GN und EB/140-IQ mit 3/1 GN Kapazität).

Bei Leoni-Bordnetz Systeme, einem Zulieferer der Kraftfahrzeugindustrie in Kitzingen, legt man viel Wert auf eine zeitgemäße Betriebsverpflegung. Um das Konzept einer leichten, mediterranen Frischküche hochmodern und zukunftsfähig umsetzen zu können, entschied man, das Betriebsrestaurant und die Produktionsküche mit allen dazu gehörenden Funktionsräumen in eine ehemalige Produktionshalle auf dem Werksgelände zu verlegen. Ein Bauherren-Gremium, in dem unter anderem der Betriebsrat und die Haustechnik von Leoni Bordnetz-Systeme vertreten waren, wurde mit dem Projekt betraut.

Die Aufgabenstellung

- In einer ehemaligen Produktionshalle auf dem Betriebsgelände steht für die neue Großküche nur wenig Platz zur Verfügung. Dadurch muss der Kochblock in unmittelbare Nähe zum Free Flow Bereich der Speisenausgabe rücken.
- Aufgrund der räumlichen Situation soll jedes Detail kompakt, reinigungsfreundlich und vor allem absolut barrierefrei ausgeführt sein. Nichts darf die Mitarbeiter behindern oder gefährden.

- So möchte Leoni beispielsweise auf Auslaufhähne verzichten, die aus der Gerätefront hervorragen und Verletzungsquellen darstellen könnten.
- Der Arbeitsablauf soll kreuzungsfrei, logisch abfolgend, ergonomisch und effizient geplant werden.
- Der neue Kochblock muss über optimal angeordnete, äußerst leistungsfähige und sehr flexibel einsetzbare Geräte verfügen, um bei kurzen Zubereitungszeiten höchste Speisenqualität zu erzielen.
- Dem Betreiber waren neben der hohen Speisenqualität auch niedrige Energiekosten wichtig, daher stand eine effiziente Nachtgarfunktion von Anfang an stark im Fokus.
- Weiterhin sollten hinsichtlich der Reinigungsfreundlichkeit Fugen weitgehend vermieden und Ecken mit großen Radien ausgeführt werden.
- Die Gerätebedienung soll in jeder Hinsicht ergonomisch und insbesondere so angeordnet werden, dass keine wertvolle Arbeitsfläche verloren gehen oder gar heiße Behälter aus Unachtsamkeit auf schrägen Bedienflächen abgestellt werden können (Gefahrenpotenzial).



Foto: Götz Gastroküchen

Die Lösung

- Die Verantwortung für die Planung und Umsetzung der neuen Produktionsküche einschließlich aller Wirtschaftsräume und des Speisenausgabebereichs im Betriebsrestaurant wurden dem Fachplanungsbüro Götz Gastroküchen übertragen.
- Während der Phase der Konzeption und Planung ließ sich das Bauherren-Gremium umfassend von Günter Götz beraten, und besichtigte gemeinsam mit dem Fachplaner diverse Referenzeinrichtungen um sich vor Ort praxisnah über marktübliche Lösungen in der Großküche zu informieren.
- Günter Götz suchte jedoch nach einer sehr individuellen Lösung für seinen Kunden und dessen spezifischen Anforderungen.
- In Ambach und dessen leistungstarker Geräteserie System 900 fand Günter Götz den perfekten Partner für das bis in jedes Detail anspruchsvolle Projekt. „Ich hatte bisher noch nicht mit Ambach gearbeitet, bin aber für neue Partnerschaften offen, wenn dadurch für meinen Kunden die optimale Lösung erreicht werden kann“, so der Experte.
- Günter Götz regte an, die Vorteile von multifunktionalen und vollständig durchgehende Hygieneabdeckungen eingeschweißten Standbratpfannen mit der ergonomischen und intelligenten Bedienung des Ambach Multifunktionsgeräts 'IQ900' zu verbinden. Dadurch wird im täglichen Betrieb ein Maximum an Leistung, Kapazität, Flexibilität, Produktsicherheit und Benutzerfreundlichkeit gewährleistet.

- Ambach entwickelte auf Basis dieser Anforderungen die neue multifunktionale Stand-Braisière. Die Vorteile des neuartigen, und bislang im Markt einzigartigen Geräts sind u. a.:
 - Multiflexible und mehrstufige Garprogramme, für eine schonende, energiesparende und stets gleichbleibend sichere Speisenzubereitung.
 - Eine Nachtgarfunktion für das Garen bei niedrigeren Temperaturen für eine hohe Speisenqualität, gleichzeitig eine Reduzierung der Energiekosten durch die Vermeidung von Spitzenlasten.
 - Ergonomische und entspannte, einfache Bedienung auf Armhöhe per LCD Touch-Display auf einem 'Schwanenhals': die unterhalb des Displays befindliche Arbeitsfläche bleibt vollständig erhalten.
 - Für optimale Hygiene: erhöhter fugenloser Rand der Standbraisière sowie seitlicher Ablauf in der Geräteabdeckung.
 - Barrierefreier Auslass unterhalb des Tiegels und außerhalb des Verkehrswegs, passende unterschiebbare Ausgabewagen. Die Einfahrnische für die Ausgabewagen kann zur einfachen Reinigung mit dem Schlauch ausgespritzt werden.
- Der Ambach Kochblock ist jetzt mit zwei Stand-Bratpfannen dieses neuartigen Typs (GN 2/1 und GN 3/1) ausgestattet, zudem mit Induktionskochtechnik und einem eingeschweißten Kochkessel (100 Liter Kapazität).
- Raum und Energieanschlüsse für eventuelle spätere Nachrüstungen sind im Kochblock bereits vorgesehen.
- Weitere Merkmale: Abgerundete Kanten mit Tropfnase, Wasserzulauf, Installationskanal, offene bzw. mit Schubladen versehene Unterbauten in H3-Ausführung und eine seitliche mit Flügeltür versehene Revisionsöffnung für einen bequemen Zugang zu den Versorgungsleitungen.
- Für den fachgerechten und reibungslosen Aufbau der gesamten Küchenanlage sorgten die Montagetechniker der Nau Großküchentechnik.
- Leoni Bordnetz-Systeme ist von der reibungslosen Zusammenarbeit aller Partner außerordentlich begeistert. „Die Anlage hat die ersten Monate unter Volllast bereits erfolgreich absolviert“, so Leoni-Betriebsratsmitglied Paul Zimmermann.
- Auch der Caterer Apetito kann mit diesem Kochblock mühelos die gewünschte Frischküche in vier täglichen Menülinien anbieten.
- Günter Götz ist von Ambach überzeugt: „Als Fachplanungsunternehmen mit langjähriger Erfahrung suchen wir Unternehmen wie Ambach, die mitdenken, mitarbeiten und mitentwickeln. Das neu konzipierte Gerät funktioniert hervorragend und wird bei Ambach in Serie gehen. Die Qualität ist exzellent und auf hohem Niveau, das notwendige Maß an Flexibilität wurde in vorbildlicher Weise mit Multifunktionalität gepaart.“



Foto: Götz Gastroküchen



Foto: Götz Gastroküchen

www.leoni.com/de
www.goetz-gastrokuechen.de
www.nau-kuechen.de