

Projekt des Monats April 2017

Hotel Feldhof Dolce Vita Naturns - Italien

Projekt : Hotel Feldhof Dolce Vita

Kategorie : Hotel

Ort : Naturns - Italien

Produkt : Ambach System 700

Partner : Niederbacher



Das in beneidenswerter Lage in Naturns in der Meraner Region, inmitten der Texelgruppe und des Stilfser Jochs liegende **Hotel Feldhof DolceVita**, macht jeden Aufenthalt hier zu einer unvergesslichen Erfahrung.

Modernes Design mit warmen Farben und natürlichen Materialien zeichnet das gesamte Ambiente aus: von den Zimmern & Suiten, über den Kinderspielbereich, bis zum spektakulären Wellness-Center, welches um das Sky-Spa auf dem Dach des Hotel bereichert wurde, von dem aus die Gäste einen Rundumblick auf die umliegenden Alpen haben.

Das Hotel Feldhof DolceVita ist aber darüber hinaus auch für die äußerst schmackhafte, alpin und mediterran ausgerichtete Küche bekannt, die Chef Fritz Martin und sein Team auftragen. Bereits seit 2010 im Michelin Führer angegeben, wurde die Hotelküche 2011 zur besten der Wellness-Hotels BELVITA in Südtirol gewählt.

Die Aufgabenstellung

- Im Hotel muss der gesamte Eingangsbereich mit Empfang, Bar und Büffetfläche neu geordnet werden. Auch die Küche braucht eine Erneuerung, um den Anforderungen der zahlenmäßig ständig wachsenden Kundschaft gerecht werden und die Qualität auf hohem Niveau halten zu können.
- Da aber nur wenig Fläche zur Verfügung steht, muss man eine Lösung finden, mit der zwei Etagen verbunden und der Arbeitsfluss optimiert werden. All dies muss in kürzester Zeit geschehen.

- Dabei gibt es einige logistische Beschränkungen, so kann das Gebäude nicht vergrößert und der existierende Lastenaufzug muss versetzt werden, um die Umbauarbeiten möglich zu machen.



Die Lösung

- Der Feldhof DolceVita entscheidet sich für die Linie System 700 mit technologisch fortschrittlichen Induktionskochflächen jüngster Generation. Diese Linie ist durch die perfekte Verbindung von geringer Größe und hohen Leistungen die bestmögliche Lösung für die begrenzten Flächen des Hotels. Dank der durchgehenden Hygienearbeitsfläche zeichnet sich die Küche außerdem durch einen eleganten und linearen Stil aus.
- Mit großer Leistungsfähigkeit entspricht die Küche den Anforderungen des Hotels, Qualität und Quantität des Gastronomieangebots können verbunden sowie ein gewissenhafter und tadelloser Service für ca. 170 Gäste geleistet werden.
- Der Kochblock wurde in einem Stück installiert. Insgesamt dauerte der gesamte Umbau des Hotels ca. acht Monate, während dieser Zeit konnte das Küchenteam durch eine zeitweise Alternativlösung weiter arbeiten.
- Durch die optimale Zusammenarbeit und Koordination der beteiligten Parteien ist alles perfekt gelaufen: Alexander Hofer, Senior Consultant der Hotec Engineering und offizielles Mitglied des Verbands FCSI, und das Unternehmen Niederbacher, das sich um die eigentliche Durchführung gekümmert hat, einschließlich des Einbaus und der Inbetriebnahme der Küche.

www.niederbacher.it
www.hotec.info
www.fcsi.de