

Projekt des Monats Mai 2017

Haymarket by Scandic
Stockholm - Schweden

Projekt : Haymarket by Scandic

Kategorie : 4 Sterne Hotel

Ort : Stockholm - Schweden

Produkt : Chef 850

Partner : Metos Oy Ab



Das Hotel **Haymarket by Scandic** wurde 2016 vom Konzern Scandic eröffnet, der nordeuropäischen Hotelkette, der ein Netz von 230 Hotels in sieben Ländern des Alten Kontinents angehören. In einem perfekten Zusammenspiel von Tradition und Modernität zeichnet sich Haymarket durch seinen raffinierten Stil aus, der Details aus dem Art Déco mit ad hoc geschaffenen Elementen der modernen Architektur in sich vereint.

Der zum Hotel gehörende gastronomische Bereich Restaurant/Brasserie Paul's bietet die beliebtesten Gerichte der europäischen Küche, um dem Geschmack aller Gäste gerecht zu werden, die in den über 400 Zimmern des Hotels zu Gast sind.

Die Aufgabenstellung

- Die Anforderungen des Hotels sind präzise und anspruchsvoll: ein offenes Kochambiente mit dem Flair eines Salons, Design im Stil der Zwanziger Jahre und unübertreffliche Leistung. Das Restaurant empfängt täglich bis zu 1400 Gäste. Deshalb muss die Küche höchste Qualität und Flexibilität der Zubereitungen garantieren sowie maximale Leistungskraft und Sicherheit.
- Die neue Küche muss bis ins kleinste Detail sorgfältig durchdacht sein und eine einfache und rasche Reinigung gemäß den höchsten Hygienestandards ermöglichen.

- Der Kochblock muss darüber hinaus besonders flexibel sein, um an eventuelle zukünftige Veränderungen angepasst werden zu können. Wesentlich ist deshalb der Einsatz von Modulen, die frei kombiniert werden können und sich damit voll in den Dienst der Kreativität des Chefkochs stellen.



Die Lösung

- Haymarket wendet sich zur Beratung an Metos, dem Unternehmen des Konzerns Ali, das auf die Planung professioneller Küchen spezialisiert ist.
- Um den Anforderungen des Hotels bestmöglich gerecht zu werden, setzt Metos auf die Küchen von Ambach, insbesondere auf den Modulkochblock Chef 850, der frei zusammengestellt werden kann und dank seines exklusiven Verbindungssystems, den höchsten Standards der Hygiene gerecht wird.
- Der installierte Block ist maßgerecht geplant und verfügt über eine fugenlose und robuste Hygienearbeitsplatte. Er ist mit einer Reihe von Extraleistungen, wie z.B. einem fortschrittlichen Feuerschutzsystem, ausgestattet.
- Die Herdanlage umfasst elektrische Induktionskochflächen und Grills, einen kombinierten Backofen sowie einen Salamander, die sich alle im oberen Bereich befinden und damit von den beiden Kühleinheiten unten abgetrennt sind. „Wir wollten, dass das Kühlelement unabhängig von der Herdanlage ist, um bei eventuellen Problemen oder technischen Eingriffen rasch und bequem vorgehen zu können“, erklärt Georg Dissertori, Sales Manager von Ambach.
- Das Brandschutzsystem wurde in enger Zusammenarbeit von Ambach und Metos ebenfalls bedarfsgerecht für das Hotel ausgearbeitet. Es ist mit dem Brandschutzsystem des gesamten Hotels verbunden, und die Funktionen der Herdanlagen werden gestoppt, wenn im Hotel ein Alarm ausbricht.

- Eine weitere Herausforderung stellte die Montage dar. Die Kochanlage wurde vor Ort montiert, aber es gab keine Aufzüge. „Wir mussten einen Hebekran mieten, um die Teile in das Stockwerk zu bringen, in dem sich die Küche befindet“, berichtet Lennart Kilman, Key Account Manager von Metos. „Als wir dort waren, mussten wir über den in der Küche vorhandenen Marmorboden einen Holzboden verlegen, was sich als ziemlich kompliziert erwies“.
- Die Ergebnisse in Bezug auf Montage und Produktqualität waren optimal. Ermöglicht wurde das Ganze dank der ausgezeichneten Kommunikation auf allen Ebenen zwischen den verschiedenen Unternehmensfiguren, die an dem Projekt beteiligt waren.
- Das Hotel war mit den Ergebnissen sehr zufrieden. „Die Flexibilität der Lösungen von Ambach hat es ermöglicht, den Kochbereich genauso zu gestalten, wie wir ihn uns vorgestellt hatten“, erklärt Daniel Mermansson, Food & Beverage Manager von Haymarket. „Die Küche zeichnet sich durch ein exklusives Design aus, ihre Leistungsfähigkeit ist ausgezeichnet und sie ist äußerst flexibel. Wir hätten uns nichts Besseres wünschen können“, meint Hermansson abschließend

www.metos.com

<https://www.scandichotels.se/hotell/sverige/stockholm/haymarket-by-scandic>

