

Projekt des Monats August 2017

Scandic Flesland Airport Bergen - Norwegen

Projekt : Scandic Flesland Airport

Kategorie : Hotel

Ort : Bergen - Norwegen

Produkt : Chef 850 & System 900
Double Service

Partner : Metos AS

Das **Hotel Scandic Flesland Airport** liegt weniger als einen Kilometer vom Flughafen Bergen in Norwegen entfernt. Mit seinen 27 Tagungsräumen, von denen der größte bis zu 1 100 Personen fasst, ist das Hotel das größte Kongresszentrum des Landes. Wegen der Farbe seiner Fassade wird es oft auch als „das goldene Hotel“ bezeichnet. Scandic steht im norwegischen Gastgewerbe für Vorzüglichkeit. Daneben kann es sich der Auszeichnung mit dem „Nordic Swan Ecolabel“ rühmen, das für besonders nachhaltige und umweltfreundliche Produktionsverfahren verliehen wird.



Die Aufgabenstellung

- Das Scandic Flesland Airport Hotel verwöhnt im höchsten Maß eine breite Schicht von Gästen wie Familien, Alleinreisende, Geschäftsreisende bis hin zu gehobenem Bustourismus. Ziel ist es, diesen Gruppen für ihren Aufenthalt ein komfortables Ambiente zu bieten. Ein hochwertiges kulinarisches Angebot mit verschiedenen Menüs für jeden Geschmack.
- Das Hotel ist mit drei Küchen ausgestattet. Die Hauptküche dient der Zubereitung von Hotelgerichten und Banketten. Daneben gibt es die offene Küche des Restaurants „Flight Mode“, in dem Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert werden, während sich die dritte Küche im italienischen Restaurant „Popolo Osteria & Bar“ befindet.
- Das besondere Anliegen von Scandic ist es, jede Küche so auszustatten, dass Flexibilität, Hygiene, höchste Qualität und optimale Ergebnisse gesichert sind.
- Wichtig ist es Scandic auch, dass die Küchen einen ansprechenden Anblick bieten und im Design sehr gepflegt sind, insbesondere die offene Küche des Flight Mode.



Die Lösung

- Scandic vertraut sich zur Realisierung des Projekts dem Unternehmen Metos an, das der Gruppe Ali angehört und auf schlüsselfertige Projekte im Gaststättengewerbe spezialisiert ist. Metos schlägt die Küchen von Ambach Chef 850 und System 900 Double Service vor, die genau auf die Anforderungen des Hotels zugeschnitten werden.
- Mit ihrem innovativen Verbindungssystem erweist sich die Linie **Chef 850** als die perfekte Lösung für Scandic, da diese sie **größte Flexibilität, freie Konfigurationsmöglichkeiten und maximale Hygiene** gewährleistet. Die Linie **System 900** in der Ausführung **Double service** ermöglicht es, gleichzeitig auf beiden Seiten des Kochblocks zu arbeiten. **Hohe Leistungen** und ein **rascher Arbeitsablauf** sind damit garantiert.
- Das Projekt sieht daneben die Lieferung von Kühl- und Geschirrspülgeräten durch Metos vor, sowie die Ausbildung des Küchenpersonals.
- Für den Erfolg des gesamten Projekts war die enge Zusammenarbeit zwischen dem Kunden Kunde, Metos und Ambach ausschlaggebend.

www.scandichotels.com/hotels/norway/bergen/scandic-flesland-airport

