

Projekt des Monats September 2017

Villa d'Este Cernobbio - Italien

Projekt : Comera

Kategorie : 5-Sterne-Luxushotel

Ort : Cernobbio - Italien

Produkt : System 850 & IQ 900

Partner : Grandimpianti Ali



Vor einer zauberhaften Kulisse an den Ufern des Comer Sees erhebt sich majestätisch das Grand **Hotel Villa d'Este**, das vor kurzem zum besten 5-Sterne-Luxushotel der Welt ernannt wurde. In seiner fast einhundertfünfzig Jahre währenden Geschichte hat das Grand Hotel Villa d'Este stets mit seiner Zeit Schritt gehalten und die Bedürfnisse seiner Gäste zur vollen Zufriedenheit erfüllt.

„Die Aufmerksamkeit für jedes Detail, die Eleganz des Services und das unaufhaltsame Streben nach Perfektion veranlassen unsere Gäste, Jahr für Jahr hierher zurückzukehren“, erklärt der Generaldirektor Danilo Zucchetti, und er fügt hinzu: „Das Hotel hat im Laufe der Jahre seine Identität und seine Vorzüge beibehalten. Es war aber dennoch stets fähig, sich dem Wandel anzupassen und dabei der unbestrittene Protagonist eines eleganten Lebensstils in der ganzen Welt zu bleiben“.

Das Hotel verwöhnt seine Gäste mit zahlreichen und verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten. In dem eleganten Restaurant Veranda mit Blick auf den Comer See kann man die italienische Küche genießen, während das ebenfalls elegante, aber weniger gehobene Restaurant Grill regionale Gerichte zubereitet, zu denen eine Auswahl der besten italienischen Weine serviert wird. Das exklusive Bistro Platano mit nur 25 Sitzplätzen bietet Gerichte der internationalen Küche.

Die Aufgabenstellung

- Nach langen Dienstjahren ist für das Villa d'Este die Zeit gekommen, seine Küche zu erneuern. Man setzt dabei ausschließlich auf Geräte von erstklassiger Qualität.
- Michele Zambanini, der international renommierte Executive Chef des Hotels, stellt dabei präzise Anforderungen. Die verschiedenen Kochbereiche müssen vollständig neu organisiert werden, um den Arbeitsablauf seines aus 46 Personen

bestehenden Teams zu optimieren. Sie müssen also maximale Effizienz garantieren, um die Zubereitung der Gerichte zu beschleunigen, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Zur Gewährleistung optimaler Arbeitsbedingungen muss der Bereich außerdem frei von Rauch und Gerüchen sein.

- Die Arbeiten müssen innerhalb von den drei Monaten durchgeführt werden, in denen das Hotel geschlossen bleibt. Ein nicht einfaches Unterfangen, wenn man bedenkt, dass die Küche eine **Fläche von 750 m²** einnimmt und dort zirka **62.000 Gerichte pro Jahr** zubereitet werden.



Die Lösung

- Das Villa d'Este vertraut dieses wirklich komplexe Projekt dem Unternehmen Grandimpianti an, das der Ali Group angehört und auf die Durchführung schlüsselfertiger Projekte in der Gastronomiebranche spezialisiert ist.
- Grandimpianti hat keine Zweifel und empfiehlt System 850 Ambach, die Linie von Küchengeräten, die sich an jeden Raum und alle Bedingungen anpasst. Sie ist perfekt für Zambaninis Anforderungen und erfüllt den hohen Qualitätsstandard, der vom Hotel gewünscht ist.
- In Zusammenarbeit mit Grandimpianti hat Ambach eine auf die Bedürfnisse des Küchenchefs zugeschnittene Lösung entworfen. Sie setzt sich aus fünf Blöcken mit **einteiliger hygienischer Deckfläche** zusammen, von denen eine sogar 5,20 m erreicht. Die Blöcke sind mit verschiedenen Gargeräten für unterschiedliche Garmethoden ausgestattet.
- Das Team des Villa d'Este legt auch auf das Design sowie die Feinbearbeitung der Kochblöcke großen Wert. Die Wahl fiel auf Anthrazit mit einem Finish Ambach Exclusive Range.
- Zur Verkürzung der Garzeiten sowie für einen reduzierten Energiekonsum sind alle Herde mit **leistungsstarken Induktionskochflächen mit Remote-Generatoren** ausgestattet.
- Ferner wurden einige hochtechnologische Multifunktions-Geräte Ambach IQ installiert, die perfekte Garergebnisse auch bei hohen Produktionszahlen sowie eine hohe Energieeffizienz garantieren.

- Die Arbeiten wurden in enger Zusammenarbeit mit Alex Gelfi ausgeführt, dem Architekten des Villa d'Este, der das Projekt verfolgte. „Die größte Herausforderung bestand darin, das gesamte Projekt einschließlich der Eingriffe an den Mauern und der Anlagentechnik innerhalb von nur drei Monaten auszuführen. Alles musste bis ins kleinste Detail geplant werden. Einige Kochblöcke von Ambach waren wirklich schwer und es war nicht einfach, sie zu transportieren. Zwei Herde wogen zirka 2 Tonnen!“, berichtet Alessandro D'Andrade, Verkaufsleiter von Grandimpianti.
- Die Erwartungen von Michele Zambanini wurden voll erfüllt. Die neue Küche ist innovativ, effizient und maßgerecht genau nach seinen Anweisungen ausgeführt. „Wir haben jetzt drei getrennte Kochbereiche: einen für die Hotelgäste, einen für die Bankette und einen für das Sonnendeck (Terrasse mit Swimmingpool) zusammen mit dem Zimmerservice. Grandimpianti hat unsere Anforderungen bestens umgesetzt und sich als ein ausgezeichnete Partner bei der Durchführung des Projekts erwiesen, wie wir es uns vorgestellt haben“, erklärt Zambanini abschließend.
- Auch Danilo Zucchetti bewertet die Ergebnisse als äußerst zufriedenstellend, und das auch dank der kontinuierlichen engen Zusammenarbeit aller, die am Projekt beteiligt waren. „Wir waren hinsichtlich der Zeit und der Komplexität unserer Anforderungen sehr anspruchsvoll. Aber beide Aspekte wurden zu unserer vollen Zufriedenheit bestens erfüllt“.

www.villadeste.com
www.grandimpianti.it

