

Projekt des Monats Januar 2018

Five Palm Jumeirah Dubai - Vereinigte Arabische Emirate

Projekt : Five Palm Jumeirah

Kategorie : Hotel

Ort : Dubai - Vereinigte Arabische Emirate

Produkt : System 700, System 850 & System 900

Partner : (CCE) Commercial Catering Equipment LLC

Consulente : Michael Cahbowski
MCTS Dubai

Das Hotel **Five Palm Jumeirah** in Dubai wurde vor weniger als einem Jahr im März 2017 eröffnet. Dank seines absolut einzigartigen Designs mit Anklängen an die römischen Amphitheater der Antike, seinem exklusiven Wellness-Center mit einer Fläche von 1.675 Quadratmetern und seinen erstklassigen Restaurants mit internationaler Küche wurde es rasch zu einem der repräsentativsten Orte der Stadt. Das kulinarische Angebot ist vielfältig und reicht von der italienischen Küche des Restaurants Quattro Passi, gegründet und geleitet vom Chefkoch Antonio Mellino, bis hin zu den zeitgenössischen chinesischen Gerichten von Maiden Shanghai und der lebhaften Brasserie BLVD On One.



Die Aufgabenstellung

- Das Five benötigte einen Spezialisten auf dem Gebiet der Kochgeräte, der in der Lage war, die Anforderungen aller Restaurants des Hotels trotz ihres so unterschiedlichen kulinarischen Angebotes zu erfüllen.
- Für den offen einsehbaren Küchenbereich (Front of the House) benötigte man eine Kochinsel, die Design und Technologie in sich vereinte und dabei geeignet war, um täglich eine hohe Anzahl an Gerichten zu produzieren.
- Die Kochblöcke mussten nach Maß gefertigt und einige Teile ad hoc entwickelt werden, um sie an die architektonischen Gegebenheiten der Räume anzupassen, wie z.B. an die tragende Säule, die bei der Planung berücksichtigt werden musste.
- Die große Vielfalt an Gerichten, die in den verschiedenen Restaurants auf dem Menü stand, erforderte den Einsatz spezieller Kochgeräte.



Die Lösung

- Als es darum ging, die Geräte auszuwählen, hatten das Unternehmen Commercial Catering Equipment LLC und der Berater Michael Chabowski von MCTS Dubai keinerlei Zweifel, die Lösungen von Ambach vorzuschlagen.
- Man entschied sich für eine Kombination der drei Kochblock-Linien: die Serie **System 900** für die Bereiche der Zubereitung, der Lagerung und der einzelnen Garvorgänge, die Linie **System 700** für die Zubereitungen in der Bar am Swimming-Pool sowie **System 850** für alle übrigen Bereiche.
- Für das Projekt Five hat Ambach sein gesamtes Produktangebot geliefert, von Pasta-Kochen bis zu Induktionsflächen, von Multifunktions-Brättern bis hin zu Kohlegrills, von Griddle-Platten bis hin zu Friteusen und von Salamandern bis hin zu Wasserkochen, um nur einige zu nennen.
- Um den Anforderungen so verschiedener Küchen gerecht zu werden hat Ambach einige spezielle Teile in die Kochlinien integriert und diese durch den Einsatz von Hochleistungs-Gas-Woks, Tandoori und Robata-Grills an die speziellen Gegebenheiten angepasst. „Darin ist Ambach seinen Konkurrenten um einen Schritt voraus. Wir sind in der Lage, jedes beliebige Spezialgerät in unseren Kochblöcken zu integrieren, und das ist für den Kunden ein enormer Vorzug. Wir garantieren maximale Flexibilität, wobei die lokale gastronomische Tradition aufrechterhalten und harmonisch in das Menü eingefügt wird“, erklärt Ghassan Chbeir, Sales Direktor von Ambach für den Mittleren Osten.
- „Die Art und Weise, auf die wir unsere Ausstattung entwickeln, kann in gewisser Hinsicht mit einer Konstruktion von LEGO verglichen werden. Wir lassen der Kreativität unserer Kunden freien Raum, und zusammen mit uns können sie ihre Küche ganz nach ihren Bedürfnissen planen. Für Five haben wir sowohl den offenen als auch den nicht einsehbaren Bereich der Küche geplant. Das stellt für den Endkunden einen enormen Vorteil dar, die Kochblöcke von derselben Marke bedeutet, die Anzahl an Ersatzteilen im Lager sowie allgemein die Service-Kosten stark zu verringern“, so Chbeir weiter.

- Hassen Bou Hamzy, GM bei CCE Dubai, schreibt den Erfolg des Projekts der Zusammenarbeit aller beteiligten Parteien zu. Ein Erfolg, der sich an der vollen Zufriedenheit des Kunden zeigt.
- Das FIVE ist nicht das erste Projekt, bei dem Ambach und CCE, die seit langem Partner sind, zusammengearbeitet haben. „Neben einem qualitativ ausgezeichnetem Produkt haben wir von Ambach stets einen hervorragenden Kundendienst erhalten, und auch das ist einer der Gründe, warum ich mich für Ambach entscheide, wenn es um Küchen geht“, meint Hassan Hamzy abschließen.

www.fivehotelsandresorts.com

www.ccedubai.com

www.mctservices.com

