

Projekt des Monats Februar 2018

## Hotel & Restaurant Rizzelli Neustadt/Aisch - Deutschland

**Projekt :** Hotel & Restaurant Rizzelli  
**Kategorie :** Hotel & Restaurant  
**Ort :** Neustadt/Aisch - Deutschland  
**Produkt :** System 850



Besonders, anders, unverwechselbar: So lässt sich das **Hotel & Restaurant Rizzelli** in Neustadt an der Aisch charakterisieren. Das kleine, feine, seit 55 Jahren von der Familie Rizzelli geführte Hotel zieht mit seinen komfortablen Zimmern jedoch nicht nur Businessgäste und – vor allem am Wochenende - Touristen und Familien an. Das Inhaber- und Betreiberehepaar Marco Rizzelli und Janin Meinl-Rizzelli ist zudem in Neustadt und im Umkreis dafür bekannt, abends in seinem à la carte Restaurant mit Bar und Lounge sehr gute, traditionelle mediterrane Küche anzubieten. Im Hotel & Restaurant Rizzelli lässt es sich aber auch sehr gut feiern oder tagen: Zwei Veranstaltungsräume bieten Platz für bis zu 60 Personen. Im Sommer lädt zudem die gemütliche Sonnenterrasse dazu ein, bei italienischen Speisen und dazu passenden Weinen einen entspannten Abend zu verbringen.

### Die Aufgabenstellung

- Das Restaurant im Hotel Rizzelli wurde durch einen Anbau ergänzt und modernisiert. Um in Hinblick auf die 130 Sitzplätze effizienter arbeiten zu können und gleichzeitig einen weiteren Arbeitsplatz in der Küche zu schaffen, wurde im Zuge dessen auch die Küche erweitert und ein neuer Kochblock installiert.
- Bei der Konzeption, Planung und Ausführung der Küche verließen sich Marco Rizzelli und seine Frau voll und ganz auf die Unterstützung seitens GGV Gastro Geräte Verkauf & Verleih. „Wir kannten GGV bereits aufgrund der technischen Betreuung unserer bisherigen Küche. Ich habe GGV-Geschäftsführer Gerhard Schmidt deshalb einfach angerufen und ihm geschildert, was wir uns vorstellen“, erzählt Marco Rizzelli.

- Mit Blick auf alle künftigen Küchenabläufe und seine Speisekarte wusste der erfahrene Gastronom mit familiären Wurzeln in Italien auch von Anfang an ganz genau, welche Art von Kochtechnik er haben wollte. Er wünschte sich vor allem wieder einen Gasherd. „Vom einzelnen Gerät bis zur gesamten Herdkonfiguration - ich habe alles detailliert mit GGV besprochen.“



## Die Lösung

- GGV zeichnete für die Planung und Ausführung der Küche verantwortlich.
- GGV empfahl dem Ehepaar Rizzelli, die Küche für das à la carte-Geschäft mit einem sehr hochwertigen, äußerst robusten, und rundherum reinigungsfreundlich ausgeführten Herdblock in Modulbauweise der Linie System 850 von Ambach auszustatten.
- Innerhalb von zwei Wochen – während Marco Rizzelli mit seiner Familie in Urlaub war – wurde der alte Küchenherd von GGV ohne weiteres durch einen Kochblock der Ambach Linie System 850 auf Edelstahl-Sockel ersetzt.
- GGV transportierte den in einem Stück gefertigten Kochblock mit Hygieneabdeckung in „Millimeterarbeit“ ein. Zum Einbringen in die Küche musste er um 90 Grad gedreht werden.
- Der neue zweizeilige Ambach Kochblock weist sowohl Gas- als auch Elektrogeräte auf. „Die technischen und energetischen Möglichkeiten in der Küche erforderten diese Kombination, wir hätten sonst mit relativ großem Aufwand die Gasleitung erweitern müssen“, erläutert GGV-Geschäftsführer Gerhard Schmidt.

- Zu den neuen Ambach Geräten zählen jetzt unter anderem acht Gaskochstellen, ein Cerankochfeld, Nudelkocher, Grillplatte sowie Fritteuse. Auf Wunsch von Marco Rizzelli integrierte Ambach zudem auch ein bereits vorhandenes Kochgerät in die durchgehende Hygieneabdeckung.
- Beide Herdseiten wurden sowohl mit offenen Unterbauten in H3 Ausführung als auch mit Kühlschubladen ausgestattet, ein Tellerbord sowie zwei seitliche Klappborde sorgen für mehr Abstell- und Arbeitsfläche. „Wir können jetzt sehr platzsparend unsere Kochgeräte unterbringen und vor allem in den Kühlschubladen die Zutaten und Speisenkomponenten bevorraten, die wir für die Speisenzubereitung stets griffbereit haben müssen“, so der Rizzelli-Inhaber.
- Das Ehepaar Rizzelli ist mit der neuen Ambach Kochtechnik der Linie System 850 sehr zufrieden. „Kürzere Wege, ein schnelleres, ruhigeres Arbeiten – wir wussten schon nach ein, zwei Tagen, dass wir damit die richtige Entscheidung getroffen haben“, erzählt Marco Rizzelli.
- Auch die Zusammenarbeit hat reibungslos funktioniert: „GGV und Ambach haben uns während der gesamten Projektphase sehr professionell begleitet, und super unterstützt.“

[www.g-g-v.de](http://www.g-g-v.de)  
[www.hr-rizzelli.de](http://www.hr-rizzelli.de)

