

Projekt des Monats märz 2019

Hugenottenhalle – Restaurant Tonino

Dublin - Irland

Projekt : Hugenottenhalle – Restaurant Tonino

Kategorie : Restaurant

Ort : Neu-Isenburg - Hessen -
Deutschland

Produkt : System 700 & System 850

Partner : Brauneis
Großküchentechnik



Mehr als 1000 Plätze bietet die große Halle mit Bühne in Neu-Isenburgs überregionale bekannter **Hugenottenhalle**, sobald es heisst: „It's show time!“. Mit ihren Möglichkeiten für Veranstaltungen ab 100 Teilnehmern, sowie mit ihrer technischen Ausstattung eignet sich die Veranstaltungsstätte unter anderem nicht nur für Shows, Schlagerfestivals, Theater – und Kabarettaufführungen oder Messen. Auch der Magistrat der Stadt Neu-Isenburg nutzt die 'Huha' - wie die Hugenottenhalle liebevoll von den Neu-Isenburgern genannt wird - für eigene städtische oder politische Veranstaltungen, Sitzungen, Schulfeste oder die Weihnachtsfeier der Stadt und der Stadtwerke. Selbstverständlich können sowohl Halle und Foyer, als auch der große und kleine Saal sowie das Außengelände von rd. 1000 qm, das sich flexibel in Teilflächen ab 250 qm unterteilen lässt, auch für private Festlichkeiten wie Hochzeiten oder auch Firmenevents gebucht werden. Das Veranstaltungsforum wartet zudem mit einer exquisiten Gastronomie auf: Wegen seiner hervorragende italienische Küche ist das Ristorante Tonino in der Hugenottenhalle seit mehr als 15 Jahren bei den Gästen aus Neu-Isenburg und Umgebung bekannt und beliebt. Pächter Antonio „Toni“ Avato verwöhnt jedoch nicht nur in seinem Restaurant und auf der dazu gehörigen Terrasse rund 200 Gäste mit fangfrischen Fischspezialitäten und authentischer, stets à la carte zubereiteter 'cucina italiana': Gemeinsam mit seinem Team sorgt er zudem in der Hugenottenhalle für Premium-Veranstaltungscatering. Vom Canapée und Buffet bis zum Galamenu oder Bankett: Die stets frisch und je nach Anlass und Wunsch zubereiteten Speisen von hoher Qualität, begleitet von einer exzellenten Auswahl an Weinen und anderen Getränken, sorgen immer für den passenden, festlichen Rahmen.

Die Aufgabenstellung

- Der in die Jahre gekommene Kochblock im Ristorante Tonino sollte durch passgenaue, zeitgemäße und außerordentlich leistungsfähige Kochtechnik ersetzt werden.
- Wegen den extrem hohen Anforderungen und sehr vielfältigen Aufgaben, die im Rahmen der Restaurantbewirtung und der Speisenproduktion für das ganzjährige Veranstaltungscatering der Hugenottenhalle von Antonio Avato und seinem Team bewältigt werden müssen, kam für die Verantwortlichen der Stadt Neu-Isenburg sowie für den Gastronom nur extrem robust gebaute, technisch sehr leistungsstarke und schnell reagierende sowie absolut verlässliche, wartungsarme Kochtechnik in Frage.
- Auch Hygiene- und Reinigungsgesichtspunkte spielten bei den Vorüberlegungen eine große Rolle: So sollten alle Geräte in eine nahtlose Hygieneabdeckung integriert sein, der Kochblock zudem beidseitig mit offenen Unterbauten in H3 Hygieneausführung ausgestattet werden.
- Außerdem sollte der neue Kochblock in seinen Abmessungen nicht nur auf den bereits vorhandenen bauseitigen Sockel passen, sondern auch in Sonderhöhe ausgeführt sein: Die Arbeitshöhe musste 950 mm betragen.
- Eine besondere Anforderung ergab sich schließlich auch noch durch die bauliche Situation und die Lage der Küche in der Hugenottenhalle: Von vornherein war klar, dass sich der neue Kochblock nur durch die Halle und anschließend durch die dort befindliche Küchentür eintransportieren lassen würde.



Foto: Brauneis Großküchentechnik

Die Lösung

- Bei der Kochtechnik vertrauten die Verantwortlichen der Stadt Neu-Isenburg für die Veranstaltungshalle sowie Antonio Avato voll und ganz auf die umfassende Beratung und intensive Information durch ihren langjährigen Partner und verlässlichen technischen Betreuer der Restaurant-Küche, Brauneis Großküchentechnik.
- Der Experte für die Konzeption, Planung und Ausstattung von professionellen Großküchen empfahl eine Kochtechnik-Lösung von Ambach, für die man sich auch ohne zu zögern entschied: Der Kalterer Spezialist für horizontale Kochtechnik ist im Markt nicht nur für die hohe Qualität seiner Kochtechnik bekannt, sondern auch dafür, ohne weiteres Speziallösungen umsetzen zu können, wenn sie gefordert oder notwendig sind. Projektleiter Benjamin Fischer von Brauneis zeichnete für das Projekt verantwortlich.
- Mit einem zweizeiligen Kochblock in robuster Rahmenbauweise, bestehend auf der einen Seite aus Geräten der Ambach Linie System 700 sowie auf der anderen Seite aus Geräten der Ambach Linie System 850, war die ideale Lösung gefunden. Die Kombination dieser beiden Ambach Linien und ihrer Kochmodule erfüllte nicht nur alle technischen Anforderungen und alle hohen Leistungsmerkmale, sondern sie passte aufgrund ihrer Maße auch millimetergenau auf den bauseitig vorgegebenen Sockel.



Foto: Brauneis Großküchentechnik

- Um die gewünschte Arbeitshöhe von 950 Millimetern zu erreichen, wurden alle Unterbauten verkürzt gebaut, und vom Ambach zusätzlich ein Edelstahlrahmen auf den bestehenden Sockel gesetzt.
- Für den Abbau des alten Herdes und die Implementierung des neuen Kochblocks standen insgesamt 3 Wochen zur Verfügung. Der Ambach Kochblock in Systembauweise wurde im Ganzen gefertigt und angeliefert. Er musste in der Halle gedreht werden, um ihn hochkant durch die Küchentür in die Küche einzubringen. „Ein absolut anspruchsvoller Eintransport, wirklich totale Millimeterarbeit“, so

Projektleiter Benjamin Fischer von Brauneis. „Dieser ‘knifflige’ Eintransport gelang dank der professionellen Vorgehensweise von allen Beteiligten absolut problemlos.“ Die Abnahme des Kochblocks geschah vor Ort in der Küche, der Kunde zeigte sich hoch zufrieden mit dem neuen Kochblock.

- Jetzt wird die à la minute Speisenproduktion auf der einen Seite u.a. durch ein Bain-Marie, 1 x 2 bzw. 1 x 4 Induktionskochfelder (Flächeninduktion), einen Grill mit spezieller Gussauflage, sowie eine Griddleplatte unterstützt. Die andere Seite ist mit 2 x 4 Induktionskochfeldern (Flächeninduktion), 1 großem Bain-Marie, Pastakocher und Griddleplatte ausgestattet.
- Als besonderes Extra wünschte sich der Küchenchef noch eine mobile Kippbratpfanne der Linie System 900, die insbesondere bei der Produktion großer Speisenchargen im Bankettgeschäft und Catering unterstützen soll.
- Der Kochblock erfüllt seit seiner Inbetriebnahme alle Erwartungen einwandfrei. Die Verantwortlichen bei der Stadt Neu-Isenburg sowie Pächter und Gastronom Antonio Avato sind deshalb auch sehr zufrieden mit den beiden Partnern Ambach und Brauneis: „Top-Technik, Top-Umsetzung, Top-Unterstützung!“

www.hugenottenhalle.de
www.ristorante-tonino.de
www.brauneis-gkt.de