

Projekt des Monats April 2019

The Merrion Hotel Dublin - Irland

Projekt : The Merrion Hotel

Kategorie : Hotel

Ort : Dublin - Irland

Produkt : System 900

Partner : Kaneco



Das **Merrion Hotel** ist schon lange eines der beliebtesten Luxushotels von Dublin. Es ist nur fünf Minuten zu Fuß von den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten und Freizeitvergnügungen entfernt, und seit über zwanzig Jahren heißt es seine Gäste in einem exklusiven Ambiente mit exzellentem Service Willkommen.

Das Hotel verfügt über eine reiche Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Zur Auswahl stehen den Gästen die einfacheren Gerichte der „The Cellar Bar“ sowie die moderne irische Küche des „The Garden Room“, dem einzigen Restaurant in Irland mit zwei Michelin-Sternen, dessen Menü ausgesuchte Zubereitungen von Patrick Guilbaud beinhaltet.

Nach den im Jahr 2017 beendeten beachtlichen Renovierungsarbeiten erreichten die bereits ausgezeichneten Qualitätsstandards des Hotels ein noch höheres Niveau.

Die Aufgabenstellung

- Um den Produktivitätsanforderungen des Restaurants Garden Room gerecht zu werden musste die Küche erneuert und eine extrem vielseitige Lösung gefunden werden, die zu jeder Tageszeit sieben Tage pro Woche, 365 Tage pro Jahr für die Zubereitung von Frühstücksbüffet, Mittag- und Abendessen funktionstüchtig war. Die extrem hohen Leistungsansprüche durften dabei die Qualität keinesfalls beeinträchtigen. Jedes Gericht musste stets mit frischesten Zutaten zubereitet und mit besonderer Sorgfalt serviert werden.

- Der Küchenchef Ed Cooney wollte außerdem seinem Team einen möglichst komfortablen Arbeitsplatz bieten.



Die Lösung

- Für Gerry Kane von Kaneco – kitchen contractor und seit langem Partner von Merrion – gab es bei der Wahl des Unternehmens, das die Küche fertigen sollte, keinerlei Zweifel: Ambach.
- Zusammen haben sich Kane und Cooney für zwei Kochblöcke der Linie Ambach System 900 Exclusive Range entschieden, die sowohl für die kleineren Zubereitungen der Bar als auch für die Gerichte des Restaurants Garden Room eingesetzt werden sollten. Sie wurden maßgerecht gefertigt und mit einer einteiligen Hygiene-Arbeitsplatte ausgestattet. Beide Blöcke verfügen über Kochzonen für die jeweiligen Phasen der Zubereitung. „Es handelt sich um zwei eigenständige Kochbereiche mit jeweils einem Kochblock von Ambach, einem Ofen sowie Geräten zur Kühlung und für die Feinbäckerei“, erklärt Kane.
- Alles wurde geplant, um den Arbeitsablauf zu optimieren. Das Personal betritt und verlässt die Küchen über jeweils zwei verschiedene Ein- und Ausgänge, sodass Gedränge, Geräuschpegel und das Risiko, dass Geschirr zerbricht, verringert werden. „Wir haben jetzt einen ruhigeren und sauberen Arbeitsplatz, an dem alles reibungslos abläuft“, sagt Kane.
- Das Kontrollsystem der Küche verringert die jährlichen Betriebskosten für die Abfluss- und Luftaufbereitungsanlage um 50%. Das ist für eine Küche, die das ganze Jahr über ununterbrochen in Betrieb ist, eine erhebliche Kosteneinsparung.
- Natürlich waren die Renovierungsarbeiten mit einigen Schwierigkeiten verbunden. „Es war, als spielten wir eine Partie Tetris. Das Hotel blieb keinen einzigen Tag geschlossen und so mussten wir alles ständig hin- und herschieben“, fügt Kane hinzu.

- Besonders schwierig wurde es, als Kaneco und Cooney die Anlage der Küche vollkommen umgestalten mussten, da genau an der Stelle, wo anfangs der Kochbereich vorgesehen war, zwei große Stützpfeiler errichtet worden waren. „Wir mussten also den Kochbereich um 50 cm verschieben, um so den verfügbaren Raum bestmöglich zu nutzen“, erklärt Kane.
- Nach Beendigung der Arbeiten in der Küche des Garden Room wendete sich das Team der zweiten Küche zu, die sich im Souterrain befand. Trotz des engen Raumes konnte mit dem System Ambach, das es ermöglichte, den Kochblock um 90° zu rotieren, ein Zugang zur Küche geschaffen werden. Sämtliche Geräte wurden dieser neuen Anlage angepasst, und es konnte sogar ein Bereich für Zubereitungen der Feinbäckerei eingerichtet werden.
- Obwohl die Küche des Garden Room vom anfänglichen Projekt stark abweicht, sind Cooney und sein Team mit dem Ergebnis sehr zufrieden. „Die Arbeit in der neuen Küche ist sehr angenehm. Ich bin mit dem Design, den ergonomischen Aspekten und der Leistungsfähigkeit äußerst zufrieden. Auch im Souterrain hat sich das Arbeitsumfeld erheblich gebessert“, fügt Cooney hinzu. Und nach der Zahl der Gäste zu urteilen, wissen auch sie das Ergebnis sehr zu schätzen und erkennen das erhöhte Qualitätsniveau unseres Hotels.

www.kaneco.ie
www.merrionhotel.com

