

Projekt des Monats Mai 2019

AXA Headquarter Brüssel - Belgien

Projekt : AXA Headquarter

Kategorie : Restaurants

Ort : Brüssel - Belgien

Produkt : System 900, System 850
& System 700

Partner : Metos NV



Der neue Hauptgeschäftssitz der Versicherungsgesellschaft **AXA** in Brüssel ist kein Bürogebäude im herkömmlichen Sinn. Die hellen Räume inmitten einer Grünanlage ähneln eher einem 5-Sterne-Hotel als dem Sitz einer multinationalen Gesellschaft.

Die großzügigen Räumlichkeiten im Erdgeschoss bieten neben Büros und Versammlungsräumen auch Platz für einen ausgedehnten Gastronomiebereich, der nicht nur den Mitarbeitern vorbehalten ist, sondern auch Gäste von außerhalb empfängt. Er enthält eine Cafeteria, einen Grillroom, einen Pizza- und Grillcorner sowie eine Bäckerei. Für Events des Unternehmens steht eine Brasserie der gehobenen Kategorie zur Verfügung, mit Blick auf die wunderbaren Parkanlagen des nahegelegenen Königspalastes.

Für die Zubereitung der verschiedenen Gerichte gibt es drei getrennte Küchen: eine für die hohe Produktion, eine für die Endzubereitung sowie eine Showküche für die À-la-Carte-Gerichte der Brasserie.

Die Aufgabenstellung

- AXA benötigte eine fortschrittliche Küche. „Ambach ist weltweit eines der wenigen Unternehmen, das imstande ist, mit seinen 3 mm dicken und mit 3 mm Stahl verstärkten Oberflächen eine solche Küche zu fertigen. Es gab keinerlei Zweifel bei unserer Entscheidung, denn es ging darum, die Anforderungen des Kunden optimal zu erfüllen“, erklärt Jan Vyverman, General Manager von Metos, dem

Unternehmen des Konzerns Ali, das von AXA mit der Ausführung dieses anspruchsvollen Projekts beauftragt wurde.

- Es war daneben ausschlaggebend, mit einem Lieferanten zusammenzuarbeiten, der die Politik und die Werte teilte, die unserem Unternehmen am Herzen liegen. Auch in dieser Hinsicht erwies sich Ambach als die beste Wahl, da die Aufmerksamkeit für den Kunden sowie die Entwicklung von kundengerechten Lösungen in diesem Unternehmen im Vordergrund stehen“, fügt Vyverman hinzu.
- Besonders anspruchsvoll erwies sich in diesem Projekt die Showküche. „AXA hatte etwas vollkommen Neues im Sinn, und nicht die herkömmliche Mitarbeiterkantine“, erklärt Vyverman.



Die Lösung

- Die große Flexibilität von Ambach hat es ermöglicht, drei maßgeschneiderte Lösungen für drei vollkommen verschiedene Küchen herzustellen. „Der Vorzug von Ambach liegt darin, dass sie alles liefern: von zentralen Kochblöcken, die auf die Anforderungen der anspruchsvollsten Küchenchefs rundum zugeschnitten sind, bis hin zu den Geräten für eine hohe Produktion wie in Krankenhäusern und Kantinen“, betont Vyverman.
- Für die Küche im Souterrain, die für die Kantine genutzt wird, hat Metos die strapazierfähige und leistungsstarke Linie Ambach System 900 ausgewählt. Die Küche verfügt über getrennte Bereiche

zur Zubereitung kalter und warmer Gerichte und ist mit Kühlzellen, Brättern sowie Dampf- und Induktionskochtöpfen ausgestattet.

- Für die weitaus komplexere Showküche im oberen Stockwerk wurde ein maßgeschneiderter, 4,4 Meter langer Kochblock der Linie Ambach System 700 gefertigt, der sich perfekt in die Raummaße einfügt. „Wir konnten den Standard-Kochblock System 700 nicht einsetzen, da wir eine Tiefe von 1300 mm brauchten, während die Standard-Version 1400 mm tief ist“, erklärt der Area Manager von Ambach Georg Dissertori. „Wir mussten also an der Rückseite eine Erweiterung anbringen und einen maßgerechten Unterbau herstellen“.
- Obwohl die Lösung auf der Linie System 700 aufbaute, haben es die flexiblen Anlagemöglichkeiten von Ambach ermöglicht, eine Garplatte der Linie System 850 mit größeren Kochflächen einzubauen, um den hohen Produktionsanforderungen der Küchenchefs gerecht zu werden. Das Montageteam hat außerdem alle Stromkabel des gesamten Blocks an einer einzigen Netzspeisung angeschlossen.
- Die kleinere Küche im ersten Stock, die für Endzubereitungen genutzt wird, wurde mit der modularen Linie System 850 Ambach mit Hygienefuge ausgestattet.
- Angesichts der Komplexität des Projekts war die gute Zusammenarbeit zwischen Architekten, Ingenieuren, Entwicklungsabteilung, General- und Nachunternehmer ausschlaggebend. „Es war interessant festzustellen, dass wir alle voll im Spiel waren“, erinnert sich Vyverman. „Wir haben alle unseren Beitrag zu einem wirklich ausgezeichneten Resultat geleistet. Alles verlief reibungslos, und nach getaner Arbeit waren alle vom Ergebnis überrascht. Es kommt oft vor, dass die Projekte auf dem Papier sehr wirkungsvoll sind, während das Endergebnis dann ganz anders aussieht. In unserem Fall ist das genaue Gegenteil eingetreten“.

www.metos.com

