

Projekt des Monats März 2020

Saadiyat Rotana Resort
Abu Dhabi - Vereinte Arabische Emirate**Projekt :** Saadiyat Rotana Resort**Kategorie :** Hotel**Ort :** Abu Dhabi -
Vereinte Arabische Emirate**Produkt :** System 700, System 850,
Chef 850**Partner :** MCTS

Das im April 2018 eröffnete Saadiyat Rotana Resort & Villas ist eines der exklusivsten Reiseziele in Abu Dhabi und wird mit seinen sieben verschiedenen gastwirtschaftlichen Angeboten sämtlichen Ansprüchen gerecht.

Das „Si Ristorante Italiano & Bar“ bietet den Gästen in einem leger eleganten Ambiente unverfälscht italienische Gerichte. Das „Hamilton's Gastropub“ befriedigt den britischen und amerikanischen Gaumen, die „Turtle Bay Bar & Grill“ bereitet Grillgerichte von Meer und Land. Weiter geht es mit der „Sama Lobby Lounge“ für Tee, Kaffee und Süßes, der „Pool Bar“ für Aperitifs und Imbisse, der „Nasma Beachfront Bar“ für Sushi und Cocktails und schließlich mit dem internationalen Restaurant „Sim Sim“, dessen berühmtes Brunch mit dem FACT Dining Award von Abu Dhabi ausgezeichnet wurde.

Die Aufgabenstellung

- Bereits im Jahr 2013, fünf Jahre vor der Eröffnung, wurde das Beratungsunternehmen MCTS zur Teilnahme an der Ausschreibung für die Entwicklung des Gastrokonzepts sowie für die Planung sämtlicher gastronomischen Räumlichkeiten des Saadiyat Rotana ausgewählt.
- Die Planung nahm zwei Jahre in Anspruch und umfasste neben den Küchen die gesamte Struktur mit sieben Speisesälen, drei Sälen für Bankette und Events, einen Tanzsaal und einen spektakulären Außenraum für besondere Veranstaltungen.
- Für jede Gaststätte musste eine Hauptküche sowie eine Showküche mit einer Reihe von verschiedenen Arbeitsbereichen eingeplant werden.



Die Lösung

- Angesichts eines derart komplexen Projektes nannte Elenco, der historische Partner von Saadiyat Rotana im Bereich Foodservice, unmittelbar den Namen Ambach und hatte dabei dessen maßgerechte Küchen mit fugenlosen Hygieneplatten für die Showküche sowie die robusten und leistungsstarken modularen Systeme für die Küchen im Bereich Back of the House im Sinn.
- Für alle Küchen wurden die modularen und hochtechnologischen Küchenblöcke der Linie Ambach System 850 und Chef 850 geliefert. Die einzige Ausnahme bildete die Küche der „Pool Bar“, bei der man sich für die kompaktere Linie System 700 entschied.
- „Die Anordnung der Gerätschaften in einer Küche ist für den Erfolg eines Restaurants ausschlaggebend. Eine falsche Planung bedeutet mehr Arbeit“, meint Thijs van Rhoon, Küchenchef des Resorts. Er erklärte sich mit der hohen Qualität und der Belastbarkeit der in der Küche des „Si Ristorante Italiano & Bar“ installierten Geräte äußerst zufrieden.
- Die Küche des italienischen Restaurants stellte die größte Herausforderung des gesamten Projekts dar. „Im Mittleren Osten gibt es eine Reihe von kulturellen und gesetzlichen Auflagen in Bezug auf den Verzehr von Schweinefleisch. Dies mussten wir natürlich bei der Trennung der Showküche von der Hauptküche berücksichtigen und es bedeutete, dass wir uns mit den örtlichen Behörden

sowie mit dem Arbeitsteam auseinandersetzen mussten, um ihnen zu beweisen, dass eine strikte Trennung in Produktmanagement und Arbeitsablauf sichergestellt ist“, sagt Michael Chabowski, Geschäftsführer von MCTS.

- Ausschlaggebend für den Erfolg des Projekts war nach Meinung von Chabowski die Fähigkeit des Teams, von Anfang an eng zusammenzuarbeiten.
- Ghassan Chbeir, Sales Director von Ambach für den Mittleren Osten erklärte sich ebenfalls davon überzeugt, dass die gute Zusammenarbeit den Ausschlag gab. „Wenn Rotana, einer der namhaftesten F&B-Betriebe der Region, ein international führendes Beratungsunternehmen wie MCTS und einer der besten Händler für Küchen im Mittleren Osten wie Elenco zusammenarbeiten, dann gibt es keinerlei Zweifel, dass das Endergebnis ausgezeichnet sein wird“, bestätigt Chbeir.

www.mctservices.com

www.rotana.com/rotanahotelandresorts/unitedarabemirates/abudhabi/saadiyatrotanaresortandvillas

