

Neue Hugentobler-Küche im Hotel «Le Grand Chalet» in Gstaad

Küchenkonzeption

Das Restaurant «La Bagatelle» im Hotel «Le Grand Chalet» in Gstaad ist bekannt für seine exzellente Küche. Entsprechend hoch sind die Besucherzahlen und eine leistungsfähige Infrastruktur ist gefordert.

Zu diesem Anlass wurde Ende 2010 nicht nur die Veranda angebaut, sondern auch die Küche vergrössert und mit der neusten Schweizer Kochtechnik der Firma Hugentobler ausgestattet. Ab sofort geniesst die Küchenbrigade mehr Bewegungsfreiheit und arbeitet mit Kochsystemen, welche die heutigen Sicherheits- und Hygienestandards erfüllen.

Die Küche ist in allen Teilen ökonomischer geworden: «Der koordinierte Arbeitsablauf macht vieles angenehmer. Wir haben keine Überschneidungen mehr, verfügen über mehr Arbeitsfläche auf den Posten und nutzen das breite Mass der neuen Kühlsysteme», sagt Küchenchef Steve Willié. Die Kühlzellen werden über ein zentrales Computersystem gesteuert, welches den Alarm einschaltet, sobald die Temperatur unter den definierten Wert fällt. Modernste Schnellkühltechnik garantiert jederzeit frische Speisenqualität.

Pedro Ferreira, Direktor des Grand Chalet, freut sich besonders über die Anschaffung des BioTrans®-Systems: «Die Entsorgung der Speisereste erfolgt sauber und effizient über einen Tank im Untergeschoss des Hotels. Aus Abfall wird in einem zweiten Schritt Biogas». Doppelt den Nutzen bringen die Kühlzellen: Die Abwärme der Geräte wird zur Unterstützung des Heizungsboilers genutzt, so spart das Hotel zusätzlich Energie.



Küchenchef Steve Willié und Direktor Pedro Ferreira (v.l.n.r.) in ihrer neuen Küche.

Die Küchenkonzeption ist perfekt auf die hohen Bedürfnisse zugeschnitten. Optimierte Abläufe, energiesparende Geräte und effiziente Produktionsmethoden trugen in der anspruchsvollen Wintersaison markant zur Steigerung der Küchenrendite bei. Der klar strukturierte Betriebsablauf zwischen Service und Küche ermöglicht während den Stosszeiten Spitzenleistungen ohne Hektik. Ein angenehmes Raumklima ist das Resultat sinnvoller genutzter Hochleistungstechnik.

Vier Monate nach der Wiedereröffnung ziehen Direktor und Küchenchef des Grand

Chalets eine positive Bilanz. Von der Planung, Baubegleitung, Montage, Instruktion bis hin zur Nachbetreuung durch die Hugentobler-Mannschaft verlief die Realisierung

reibungslos. Gemeinsame Wertevorstellungen wie Vertrauen, Professionalität und Leistungsfähigkeit wurden in diesem Projekt erfüllt.

www.hugentobler.ch

Hugentobler Grossküchen – mit Strategie zum Erfolg

Von der Ideenskizze bis zum Bau- und Ausführungsplan für den Handwerker – alles aus einer Hand. In den vier Planungsabteilungen Bern, Zentralschweiz Westschweiz und Ostschweiz werden jegliche Ideen von Gesamtküchen bis Teil-Umbauten umgesetzt.

Die Planer liefern das Konzept in dreidimensionaler Ansicht. So kann der Kunde von Planungsbeginn weg virtuell die Arbeitswege nachvollziehen, die Anordnung der Arbeitsposten spielerisch verändern und dem Konzept die persönliche Note geben.