

#%(' * '\$ -*, #*)(*,
+, * . (& * #&
-/-++ !& ' ,

,, ' -*! ' ,)-),
+# " %& (" % O " %& (, %
+ ' %&+ * %&'

" , (* ##\$(\$
((!%+ (, % #' *
+) % , # * , "

Top **hotel**



Um die Kurve gedacht

Leistungsstarke Geräte & verbesserte Spülorganisation



Schloss Elmau ist Hotel und Destination zugleich. Neben einem hochwertigen Kultur- und Wellnessangebot macht das »Luxury Spa & Cultural Hideaway« durch seine Gastronomie unter Leitung von Mario Corti von sich reden. Damit auch hinter den Kulissen alles reibungslos läuft, dafür sorgen Küchentechnik in Top-Qualität und eine effiziente Organisation der Arbeitsabläufe. So auch in der neuen Spülküche für die Restaurants »La Salle« und »Fidelio«, die Eibach Küchen GmbH unlängst plante und umsetzte

von KIRSTEN POSAUTZ

Seit seiner Wiedereröffnung 2007 ist kein Jahr vergangen, in dem das bayerische Fünf-Sterne-Superior-Hotel nicht mindestens eine Auszeichnung bekommen hat – von »Europas Hotelimmobilie des Jahres« auf dem Hotel Forum der Expo Real 2007 über die Wellness-Aphrodite in der Kategorie Gesamtkonzept 2009 bis hin zum ersten Michelin-Stern für das Gourmet-Restaurant »Luce d’Oro« 2010 und 2011. Neben einem reizvollen Mix aus Historie und Moderne sowie der Traumlage am Fuße der Wettersteinwand südlich von Garmisch-Partenkirchen hat das »Luxury Spa & Cultural Hideaway« einiges zu bieten: 130 Zimmer und Suiten, vier Spas, Literatur- und Konzertsäle, Bibliotheken, Shops, Bars und Lounges sowie sechs Restaurants. Neben dem »Luce d’Oro« sorgen das A-la-carte-Restaurant »Fidelio« unter dem Motto Cucina Italiana, das »La Salle« für die ganze Familie mit Live-Cooking-Buffer, das »Kaminstüberl« mit Fondues, das Restaurant-Bistro »Wintergarten« und das Restaurant »Amanda« im Badehaus mit vegetarischen Spezialitäten für gastronomische Vielfalt.

Dass den Gästen in jedem der sechs Outlets höchster Genuss und perfekter Service geboten werden, versteht sich von selbst. Damit es nicht zu Engpässen kommt, ist das Hotel auch hinter den Kulissen auf eine reibungslose Arbeitsorganisation bedacht. Um die Abläufe »backstage« weiter zu optimieren, wurde unlängst die Spülküche für die Restaurants »La Salle« mit 120 Sitzplätzen und »Fidelio« mit 60 Sitzplätzen im Erdgeschoss des Hotels komplett erneuert – eine von insgesamt fünf Spülküchen in Schloss Elmau. »Durchschnittlich 125 Gäste pro Tag speisen im »La Salle«, weitere 60 im »Fidelio«, berichtet Mario Corti, der die gastronomische Leitung im Hotel inne hat. »Pro Gast kann man ungefähr drei Gänge rechnen.« Schmutziges Geschirr fällt also reichlich an, ebenso wie Gläser, Töpfe und anderes Küchenequipment. Gerade zu den Stoßzeiten – zwischen 8 und 14 Uhr und 18.30 und 23 Uhr – muss es in der zwischen den beiden Restaurants gelegenen Spülküche laufen wie am Schnürchen.

Eine effiziente Organisation ist dabei ebenso gefragt wie leistungsstarke Geräte. Mit der Planung und dem Umbau der neuen Spülküche

wurde die Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen beauftragt. Zum Einsatz kamen Maschinen von Meiko sowie maßgefertigte Arbeitstische der zur Blanco CS Gruppe gehörenden SG Stahl Großküchen GmbH. Bereits bei der Bestandsaufnahme vor Ort entdeckten die Planer von Eibach in der alten Spülküche »einen logistischen Fehler«, den es zu beheben galt: Die Gläserspülmaschine war im Abräumbereich der Korbspülmaschine eingebaut und wurde vom Spüler bedient. Eine Lösung, die weder in Hinblick auf die Organisation noch in puncto Hygiene optimal war, wie Wolfgang Eibach feststellte. Der Geschäftsführer der Eibach Küchen GmbH: »Dort, wo das Schmutzgeschirr landet, ist weder der richtige Platz für Gläser, noch ist der Spüler die Person, die für hochwertige Gläser ausreichend sensibilisiert ist.« Als weiteres Problem erwies sich das Fehlen einer Behälterspüle inklusive der zugehörigen Spülmaschine sowie einem Regal-/Schrankraum zum Verstauen von Geschirr, Behältern und Töpfen für die Küche des »Fidelio«.

Als Lösung all dieser Probleme erwies sich eine dreigeteilte und logistisch dem Arbeitsablauf angepasste Spülorganisation. Dazu gehö-



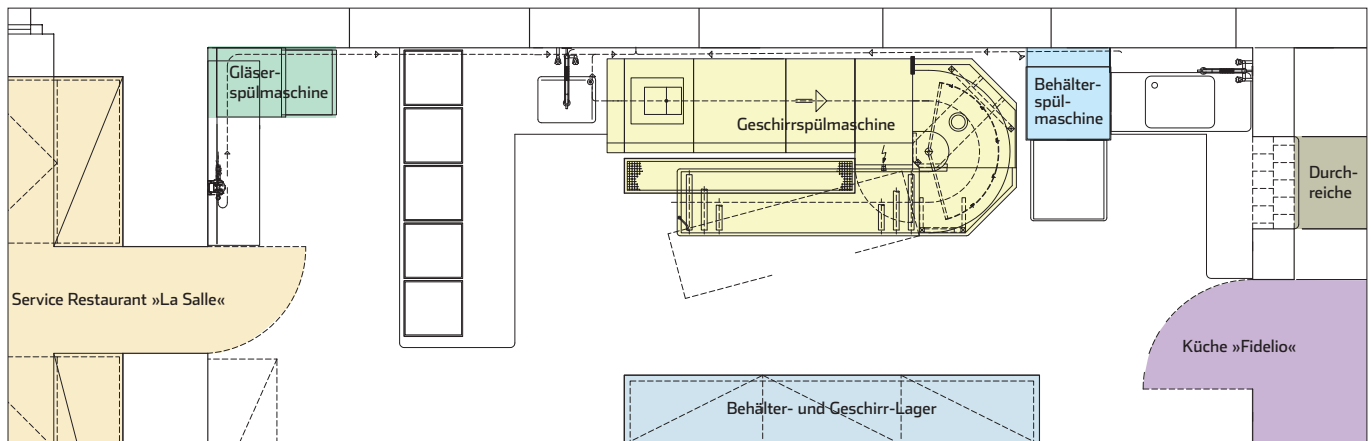
1 Die »Mi-Q« wurde mit einer 180-Grad-Kurve geplant und so der »Rein«-Bereich von Geschirr & Behälter zusammengeführt

2 Blick durch die Durchreiche der »Fidelio«-Küche

3 Die »FV 40.2« mit integrierter Osmoseanlage

4 Maßgeschneidert: die Zulauf- und Ablaufkombination

5 Das Schwerlastregal aus Edelstahl sorgt für Ordnung



Skizze: Eibach Küchen

Die räumliche Unterteilung der drei Bereiche Gläser – Geschirr – Behälter sorgt für reibungslose Abläufe in der Spülküche

ren eine neben der Durchreiche zur »Fidelio«-Küche platzierte Behälterspüle und eine mit einer »DV 125.2« von Meiko ausgestattete Eckspülmaschine. An der gegenüberliegenden Wand – und damit sinnvollerweise dem Service des »La Salle« zugeordnet – wurde der Gläserspülbereich eingeplant. Hier kam eine Meiko »FV 40.2« inklusive integrierter Osmoseanlage zum Einsatz. Da die bisherige Geschirrspülanlage nicht mit einem Rücklauf versehen war, wurde die neue »Mi-Q« mit einer 180-Grad-Kurve geplant und so der »Rein«-Bereich von Geschirr und Behälter zusammengeführt. »Durch den Gewinn an Fläche konnten wir eine leistungsfähigere Maschine als vorher installieren«, sagt Wolfgang Eibach. An der Längswand blieb sogar noch Platz für eine rund vier Meter breite Schrankanlage, was wegen der kurzen Wege

für Spüler und Servicemitarbeiter gleichermaßen eine Arbeitserleichterung darstellt. Für den Einbau der benötigten Arbeitstische erwies sich die Stahl Großküchen GmbH als kompetenter Partner. Die Zulauf- und Ablaufkombination wurde als Ecklösung eigens für die »Mi-Q« angefertigt; auch der Zulaftisch für die »DV 125.2« wurde den baulichen Gegebenheiten angepasst. Bei dem Schwerlastregal aus Edelstahl, das vor Ort verschweisst wurde, handelt es sich ebenfalls um eine Sonderanfertigung. Ein echter Pluspunkt in Sachen Hygiene ist die patentierte Blähglas-Unterfütterung der Edelstahl-Tischplatten. Günter Salosny, Vertriebsleiter Stahl: »Bei dieser vollflächigen Unterfütterung entstehen fast keine Hohlräume. Da es sich um ein anorganisches Material handelt, fehlt den Bakterien die Nährstoffgrundlage.« Weitere Vorteile: Blähglas ist temperaturbeständig, widerstandsfähig gegenüber Laugen und Säuren, wasserabweisend, schalldämmend und es entspricht der Brandschutzklasse A1. Die Unterseiten der Tischplatten sind mit CNS vollflächig geschlossen.

Alles Details, die zur Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit der Einbauten beitragen. Technisches Herzstück der Küche ist die »M-iQ« von Meiko. Durch ihren modularen Aufbau können die Maschinen dieser neuen Serie den bauseitigen Vorgaben angepasst und durch die Veränderung des Transportsystems sowohl als Band- als auch als Korbtransportautomat genutzt werden. In der neuen Spülküche von Schloss Elmau ist die »M-iQ« als Korbtransportautomat im Einsatz. Zu den Besonderheiten gehört das permanent aktive Filtersystem. Der »M-Filter« sorgt dafür, dass der Schmutz selbstständig aus der Maschine im aktiven Waschprozess ausfiltriert wird. Hierdurch wird die Waschlauge auf einem relativ geringen Verschmutzungsgrad gehalten, ohne zusätzlich Wasser zu verbrauchen. Die vom Hersteller versprochenen 30 Prozent Betriebskostensparnis der neuen Automatengeneration sind vor allem für den Hotelier von Interesse. Vorbildliche Abluftwerte, die Selbstreinigung und das Glasdisplay mit intuitiver Bedienung gehören zu den Vorzügen, die dem Küchenpersonal die Arbeit erleichtern. Reduzierte Betriebskosten, optimale Hygiene, kurze Wege und verbesserte Arbeitsprozesse – das Ergebnis des Umbaus kann sich sehen lassen. Mario Corti: »Die neue Spülküche wurde gemäß dem Volumen und der Vision von Herrn Eibach und mir konzipiert, da wir genau wussten, was wir brauchen.«



Schloss Elmau hat seinen Gästen einiges zu bieten – darunter sechs Restaurants unterschiedlicher Ausrichtung

Infos: • www.schloss-elmau.de • www.eibach-die-kueche.de • www.meiko.de • www.stahl-grosskuechen.de