

FHE FRANKE: Höchster Genuss im Bergrestaurant Isskogel



Der Free-Flow-Bereich im Bergrestaurant Isskogel, Skiliftzentrum Gerlos. Fotos: FHE FRANKE

Die Zillertalarena-Gerlos ist um eine Attraktion reicher: das Bergrestaurant Isskogel, das auf ca. 1 950 m Seehöhe neu erbaut wurde. Hier kehren sowohl im Sommer als auch im Winter Wanderer und Skifahrer ein, um gemütlich Pause zu machen. Die kulinarischen Schmankerl dazu kommen aus der Küche von FHE FRANKE, auch die Barausstattung stammt vom Dornbirner Pistengastro-Spezialist.

Wenn der Berg ruft, ist auch das Bergrestaurant Isskogel, diekt an der Bergstation der Isskogelbahn gelegen, bis auf den letzten Platz belegt. Bis zu 400 Personen finden im gemütlichen Restaurant und auf

der sonnigen Terrasse Platz – so gut wie jeder bestellt eine der deftigen Hauptspeisen. In der Küche und im 120 m² großen Free-Flow-Bereich von FHE FRANKE mit 3 Inseln (Riesenpfanne, Suppen- und Kuchen-

station) herrscht reger Betrieb – aber keine Hektik, denn die Köche sind mit den Geräten und Abläufen bestens vertraut.

Vollausstattung für Vollbetrieb

Sowohl in der Vorbereitungs- als auch Schauküche, die im Free-Flow-Bereich integriert ist, wird mit modernster Induktionstechnik gekocht. In der Schauküche selbst kommen mehrere leistungsfähige frifri-Friteusen-Stationen und die bewährten Combi-Dämpfer zum Einsatz. Der leistungsfähige Geschirrspül-Bandautomat von Hobart sowie die CNS-Unterbauten in H2-Hygienestandard garantieren, dass sowohl das Geschirr, Gläser wie auch die Küche selbst nach dem stärksten Gästeansturm wieder wie neu glänzen.

Schauküche und
Line der Ausgabe.





Vorbereitungsküche mit Induktionstechnik.

Lieferung auf 1 950 Meter

Für Planung, Vorbereitung und Ausschreibung zeichnet die ETB Edinger Tourismusberatung GmbH, (Alois Edenhäuser) verantwortlich, die sich von der Professionalität von FHE FRANKE bereits in der Umsetzung vieler anderer Projekte überzeugen konnte. Die Bergbahnen als Betreiber nutzen vom dreige-

schossigen Gebäude Erdgeschoss und Obergeschoss gastronomisch. Im unteren Bereich sind Räume für Kinderrestaurants der beiden Skischulen vorgesehen sowie ein Bistro-Café. Das Restaurant ist in 3 Innenbereiche strukturiert, die mitsamt der als Wintergarten ausgeführten Bar 260 Sitzplätze bieten. Der Wintergarten lässt sich



Blick auf den Spülbereich.

vom übrigen Lokal klimatisch und akustisch durch eine Glaswand trennen, kleinere Events mit Musik sind möglich. **rg/mak**

FHE Lieferumfang:

- Küche mit Induktionstechnik
- frifri-Friteusen-Stationen
- Hobart-Spülanlagen
- Free-Flow-Anlage mit Induktionstechnik
- Baranlage