

„GAMS BEZAU“: Traditionshaus mit neuer FHE-Küche

Im Zuge der umfangreichen Neu-, Zu- und Umbauarbeiten wurde die Küche komplett erneuert und in den ehemaligen Festsaal des zwischen 1898 und 1902 erbauten Hauses verlegt. Damit wurde nun auch die beeindruckende Stuckdecke zu einem besonderen architektonischen Highlight in der neu konzipierten Schauküche. Durch das Öffnen der Wand zwischen Restaurant und Küche haben die Gäste jetzt direkten Einblick in das gastronomische Herz des Hotels.

Die Küchenplanung erfolgte in Teamarbeit von FHE FRANKE und dem Küchenteam. Das Ergebnis sind perfekt abgestimmte Abläufe durch eine klare Aufteilung der Arbeitsbereiche.

Die Hauptküche setzt sich aus insgesamt 4 vollwertig ausgerüsteten „Einzelküchen“ sowie einer speziellen Frühstücksküche zusammen. Die Postenköche verfügen über eigene voll ausgerüstete Arbeitsplätze mit modernster Induktionstechnik, separaten

Kühlschränken und Waschbecken für ein Höchstmaß an Hygiene. Die Patisserie wurde mit einer großzügig dimensionierten Marmorplatte zur Produktion eigener Schokolade ausgerüstet. Im Gärschrank wird täglich eine Vielfalt von frischem Brot für das Frühstücks- und Abendbuffet vorbereitet.

Die neue Hausbar ist das neue Kommunikationszentrum zwischen den einzelnen Hausbereichen und dient gleichzeitig als Treffpunkt, Genusspunkt und Office für das Restaurant und die Terrasse. FHE FRANKE lieferte dafür die komplette Technik.

Promotion

Informationen:

FHE FRANKE
6850 Dornbirn, Schwefel 87
T +43 5572 33 266
office@fhe.at
www.fhe.at

Detaillierte Informationen...

... zu anderen vor Kurzem realisierten Projekten wie beispielsweise:

- Arlmont St. Anton
- Aurelio Lech
- Alpenhof Davos (CH)
- Hirlanda Zürs
- Adler Lounge Kals
- Boutique-Hotel GuardaVal Scuol (CH)
- Steinplatte Waidring

finden Sie unter:
www.fhe.at/projekte_abgeschlossen.htm

