

FRISCHER SCHWUNG IN DER KÜCHE DER SKIAKADEMIE ST. CHRISTOPH

Nach einem sportlichen Tag auf der Piste sind die Gäste der Skiakademie für gewöhnlich mehr als hungrig. Dann sind professionelle Arbeitsabläufe auch in der Verpflegung gefragt.

Bereit für die Zukunft

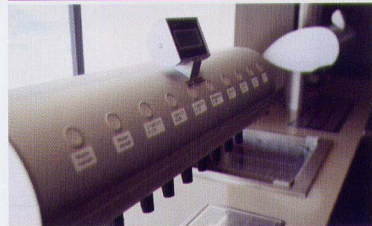
Nach 35 Jahren war es hoch an der Zeit, die alte Küche auf die aktuellen Hygiene-, Energie- und Ablauf-Standards auszurichten. Bei der Feinplanung, Vorbereitung und Umsetzung des Gastro-, SB- und Seminarbereichs hat man deshalb auf einen besonders erfahrenen Profi vertraut: FHE Franke. Auf 3 Etagen wurden modernste Geräte und Ausstattungen verbaut, die sämtliche Arbeits- und Verrechnungs-Abläufe optimal vernetzen – schließlich wollen bis zu 180 Personen gleichzeitig essen.

Im 2. UG wurde die gesamte Getränketechnik für insgesamt 4 Getränkestationen untergebracht. Da-

durch bleibt im 1. UG deutlich mehr Platz für die großzügig angelegte Produktionsküche.

Im Seminarraum beziehen die Gäste alkoholfreie Getränke in Selbstbedienung. Über Kartenleser werden die geladenen Guthaben im Back Office verwaltet, d.h. wenn die Karte verloren geht, bleibt der Betrag erhalten und wird auf eine neue Karte umgebucht.

Die A la carte-Küche im EG ist auf ca. 80 Gäste ausgelegt ist. Alle Unterbauten und Abdeckungen sind aus Chromstahl, die Abdeckungen der SB-Ausgabe und im Free-Flow in exklusivem Corian gehalten. Der moderne Induktionsherd schließt flächenbündig mit den weiteren thermischen Geräten ab. Im SB- und Free-Flow-Bereich stehen den Gästen weitere 3 Computerschankanlagen mit intelligenter Buchungstechnik zur Verfügung.



FHE FRANKE

A-6850 Dornbirn | A-6020 Innsbruck
www.fhe.at