

Projekt des Monats Dezember 2017

Jamie's Italian
Bali - Indonesien

Projekt : Jamie's Italian
Kategorie : Restaurant
Ort : Bali - Indonesien
Produkt : System 850
Partner : Kasirano

Jamie's Italian liegt im Herzen von Kuta Beach, dem berühmten Luxusviertel von Bali, das ganz der Vergnügung und dem Shopping verschrieben ist. Das Restaurant spiegelt in seiner Innenausstattung die Kultur Balis wider: in einem zeitgenössischen und lockeren Ambiente birgt das Restaurant schöne Werke lokaler Künstler. Jamie's Italian hat für jeden etwas, von der sonnigen Terrasse mit Blick auf die Straße über die große Bar bis hin zur offenen Küche im oberen Stockwerk. Es ist schier unmöglich, sich dem ansteckenden Enthusiasmus dieses lebhaften Restaurants zu entziehen.

Die berühmte Restaurantkette Jamie's Italian, die heute mehr als 60 Restaurants auf der ganzen Welt zählt, wurde im Jahr 2008 von Jamie Oliver und seinem italienischen Mentor, dem Chefkoch Gennaro Contaldo gegründet. Wo auch immer sich das Restaurant befinden mag, auf dem Menü stehen Gerichte der echten italienischen Küche, serviert mit der italienischen Philosophie, die Essen als einen entspannenden Moment betrachtet, der mit anderen geteilt werden sollte.

Jedes Restaurant der Kette Jamie's Oliver ist auf seiner Weise gestaltet, sie weisen jedoch eine Gemeinsamkeit auf: wo auch immer, in jedem Restaurant spürt man den Enthusiasmus und die Energie von Jamie, sowie den Hauch von Innovation und Kreativität, mit dem er seine Gerichte italienischer Inspiration bereichert.



Die Aufgabenstellung

- Das Team des Restaurants Jamie's Italian in Bali benötigte eine robuste und widerstandsfähige Küche zur schnellstmöglichen Zubereitung einer großen Anzahl von Gerichten.
- Das Restaurant verfügt über 176 Sitzplätze, verteilt auf zwei Stockwerke, wobei die Küche nur 20 m² umfasst. Es musste also eine kompakte Lösung mit geringstem Raumbedarf gefunden werden, die jedoch eine hohe Produktivität garantierte.
- Die Anforderungen, die an die Küche gestellt wurden, waren klar und das Team war sehr anspruchsvoll: von maßgerecht angefertigten Nudelkochern bis hin zu Kühlvorrichtungen, die in den Kochblock zu integrieren waren. Der verfügbare Raum musste optimal genutzt werden, um maximale Effizienz und Qualität gewährleisten zu können.



Die Lösung

- Mit der Mitarbeit des Zwischenhändlers Kasirano konnte Ambach rasch eine Lösung finden, die den Anforderungen des Kunden voll gerecht wurde. Jamie's entschied sich für **System 850**, die modulare Linie, die mit ihren über 150 Arbeitsmodulen flexibelste Kombinationsmöglichkeit bietet.
- Der gelieferte Kochblock fügt sich perfekt in den begrenzten Raum der Küche ein und garantiert hohe Produktivität sowie einen reibungslosen Arbeitsablauf.
- Gemäß den Anforderungen wurden auch zwei Kühlschränke zur Frischhaltung von Fleisch und Gemüse geliefert, die unter den Kochflächen eingebaut sind. Unternehmen sind allgemein nicht in der Lage, derartige Geräte für einen so begrenzten Raum zu liefern.

- Um den Küchenchefs die Arbeit am Kochblock zu erleichtern, hat Ambach eigens für Jamie's ein **doppelten quadratischen Stahl-Handlauf** angefertigt, auf dem die Soßenbehälter für die verschiedenen Zubereitungen eingehängt werden können.
- „Für die Nudelkocher hat Jamie eine ganz besondere Anforderung an uns gestellt. Sie sollten über ein automatisches Einfüllsystem verfügen, um das Personal von dieser Arbeit zu befreien. So haben wir ad hoc eine maßgerechte Lösung ausgearbeitet“, erklärt Maurizio Vianello, MD von Ambach.
- „Es war eine große Herausforderung, jedes Element des Projekts maßgerecht zu fertigen und vor allem, die logistischen Aspekte sowie die Montage der Geräte zu bewältigen. Alles musste ins zweite Stockwerk des Restaurants transportiert werden, zu dem eine Wendeltreppe die einzige Zugangsmöglichkeit ist. Deshalb mussten wir die Geräte in kleineren Blöcken transportieren, um dann alles direkt in der Küche zusammenzubauen“, fügt Kartika Sulistiowati, MD des Partners Kasirano hinzu, die das Projekt koordinierte.
- Dass Jamie's Wahl auf die Linie System 850 fiel, erwies sich also auch in dieser Hinsicht als optimal. Dank ihrer Rahmenstruktur kann der Block in einen oberen und einen unteren Teil zerlegt, leichter transportiert und am Bestimmungsort wieder zusammengebaut werden.
- Die harte Arbeit und der Einsatz aller am Projekt beteiligten Personen wurden durch die volle Zufriedenstellung des Kunden reich belohnt.
- Kartika Sulistiowati hat mit dem Team des Restaurants sowie mit Ambach eng zusammengearbeitet. „Wir haben genau das geliefert, was der Kunde brauchte, und das Endergebnis geht sogar noch über seine Erwartungen hinaus. Es ist wunderbar, mit Unternehmen wie Ambach zusammenzuarbeiten, die für Flexibilität und maßgerechte Lösungen stehen“, meint Kartika.

www.jamieoliver.com/italian/indonesia
www.kasirano.com

