

Projekt des Monats Juni 2021

Nobu Hotel London Portman Square London - Großbritannien

Projekt : Nobu Hotel London
Portman Square

Kategorie : Restaurant & Hotel

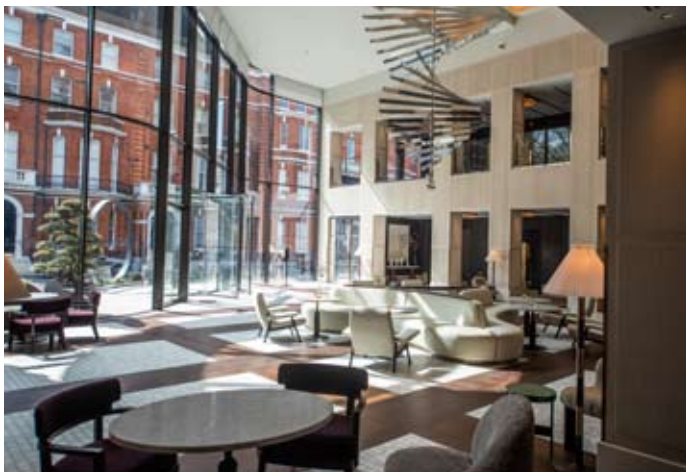
Ort : London - Großbritannien

Produkt : System 850

Partner : Design Consultant:
Graham Barrie Design
Kitchen Contractor:
Berkeley Projects Ltd

Mitten im feinen Stadtviertel Marylebone im Zentrum Londons gelegen, steht das Nobu Hotel London Portman Square für Luxus, Lifestyle und erstklassige Gastronomie.

Das Nobu Hotel in London ist der neueste Ableger der Nobu Hospitality Group in Europa und wartet mit 249 Zimmern und Suiten sowie Räumlichkeiten für Veranstaltungen aller Art auf. Mit seinem gastronomischen Konzept im Nobu Restaurant, in der Nobu Bar und auf der Nobu Terrace sowie im Restaurant The Lounge Bar bietet es unvergessliche kulinarische Erlebnisse.



Die Aufgabenstellung

- Die Küche im ersten Stock des neuen Hotels muss dem Anspruch des „Nobu Style“ gerecht werden können, das Markenzeichen aller Nobu-Menüs weltweit.
- Auf der Speisekarte stehen exquisite à la carte Gerichte, dementsprechend sollte die Ausstattung robust, leistungsstark und flexibel sein, um die Qualitätsanforderungen auf höchstem Niveau zu erfüllen.
- Die Kapazität der Küche muss für 200 Plätze im Restaurant, 70 Plätze in der Bar und auf der Terrasse und weitere 80 Plätze in der The Lounge ausgerichtet sein.
- Das eingeschränkte Raumangebot machte ein Einbau von maßangefertigten Gas- und Elektrogeräten erforderlich.
- Darüber hinaus ließ der vordere Durchgangsbereich an der Küche die Ästhetik nicht zu kurz kommen: Die Küche sollte auch optisch ansprechend sein, der Eleganz und dem Design des Gebäudes entsprechend.



Die Lösung

- Die Ambach System 850 Linie war die richtige Wahl, um die Anforderungen von Nobu im besten Maße umzusetzen: dank der modularen Bauweise, höchsten Leistungsfähigkeit und Reinigungsfreundlichkeit durch das hygienische Verbindungssystem, der H3 Unterbauten und des Küchendesigns, das sich problemlos an bauliche Vorgaben anpassen lässt.
- Folgende Geräte wurden geliefert:
 - Hauptküche: Gasherd, Backofen, Fritteusen, Pastakocher, Grill, Plancha und Salamander
 - Satellitenküche: Gasherd, Backofen, Fritteuse, Plancha und Salamander
 - Einzelgeräte: zwei kippbare Gasbratpfannen, zwei Gaskessel, Gasherd, Gasfritteusen, Grill und Plancha
- Große Herausforderung war die Anlieferung der Küche, bedingt durch bauliche Gegebenheiten. Ambach, das Beratungsunternehmen Graham Barrie Design und das Projektmanagement-Team von Berkeley Projects haben in hervorragender Zusammenarbeit die Lieferung und Montag in time und im Budget ermöglicht.
- „Ambach liefert ein breites Portfolio an Gas- und Elektrogeräten, sowohl für große Stückzahlen als auch für die exklusivste Gastronomie geeignet. System 850 war die perfekte Wahl für das Nobu Hotel Portman Square. Ich konnte in allen Phasen des Projekts bis zum Schluss auf die Unterstützung von Ambach zählen. Das Endergebnis ist fantastisch und bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Ich kann die hohe Zufriedenheit des Nobu-Teams nur teilen“, sagt Graham Barrie von Graham Barrie Design.

- „Unübertroffene Verarbeitungsqualität und eine ideale Kombination aus Funktionalität und Eleganz. Auch der After-Sales-Service von Ambach ist absolut zuverlässig. Toby Magness und sein Team stehen immer zur Verfügung“, ergänzt Oliver Tuff von Berkeley Projects Ltd.
- „Ambach-Geräte sind vielseitig, langlebig und einfach zu bedienen; wir haben die volle Kontrolle über die Küche und sie ist auch leicht zu reinigen“, sagt Michael Paul, Executive Chef, Nobu Hotel, London Portman Square.

www.grahambarriedesign.com
www.berkeleyprojects.co.uk
<https://london-portman.nobuhotels.com/>

