

Projekt des Monats Dezember 2019

Woosong Universität
Daejeon - Süd Korea

Projekt : Woosong Universität

Kategorie : Universität

Ort : Daejeon - Süd Korea

Produkt : System 850

Partner : Daeryung Co. Ltd.

Das Institut Paul Bocuse mit Sitz in der Universität Woosong in Südkorea genießt weltweit einen exzellenten Ruf als Ausbildungsort für Personal im Bereich des Hotel- und Gastgewerbes.

Der Lehrplan des Instituts, der vom praktischen Unterricht in der Kunst der französischen Brot- und Feinbäckerei bis hin zur Theorie in Gaststätten-Management alles umfasst, zielt darauf hin, seinen Studenten die notwendigen Kenntnisse und Instrumente zu vermitteln, um sich im Gastgewerbe der ganzen Welt erfolgreich behaupten zu können.

In den Augen des Leiters der Universität Katsuto W. Sandifer sind es vor allem zwei Faktoren, die das Institut Paul Bocuse zu einer der weltweit besten Kochschulen macht: „Der Unterricht wird in englischer Sprache von Lehrern gehalten, die aus den verschiedensten Teilen der Welt kommen und aus ihrer langjährigen Erfahrung schöpfen können. Und von ihnen wird die zukünftige Generation im Gastgewerbe ausgebildet“.



Die Aufgabenstellung

- Die Anforderungen, die an eine Kochschulküche gestellt werden, unterscheiden sich erheblich von denen einer Restaurant- oder Hotelküche.
- Eine der Eigenschaften, die eine Schulküche unbedingt besitzen muss, ist die Flexibilität. „Eine normale Küche verfügt über verschiedene Kochzonen, die mit Geräten für jeweils unterschiedliche Zubereitungen bestückt sind“, erklärt Katsuto Sandifer. „In einer Schulküche

müssen die Studenten dagegen die Möglichkeit haben, an jedem einzelnen Kochbereich jede Art von Gericht zuzubereiten“.

- Sicherheit und Hygiene waren daneben Faktoren, die es ebenfalls zu beachten galt. Für Woosong musste die Küche deshalb also nicht nur extrem leistungsfähig sein, sondern auch die strengsten Vorschriften im Bereich der Hygiene erfüllen.



Die Lösung

- Das Unternehmen Daeryung Co. hat die Universität bei der Ausarbeitung des Projekts unterstützt und sich an Ambach gewandt, einen Markennamen, der den hohen Erwartungen und Anforderungen der Schule voll gewachsen war.
- Für Ambach stellte dies eine große Herausforderung dar, denn es galt, die besten Geräte für eine der weltweit renommiertesten Kochschulen zu liefern, in der die Meisterköche der Zukunft ausgebildet werden.
- Für die drei Arbeitsräume des Instituts, die eine Fläche von ungefähr 380 m² einnehmen, hat Ambach spezifisch angepasste Kochinseln der Linie System 850 mit fugenlosen Arbeitsplatten mit einer Stärke von 3mm geliefert. Jede Insel ist mit einer Reihe von Geräten wie Grills, Salamander, Induktionskochplatten, Nudelkocher und Fritteusen ausgestattet.
- Die größte Schwierigkeit war der enge Gang, der zur Küche des Instituts führte. Jede Insel Ambach musste also für den Transport zerlegt und dann direkt in der Küche wieder zusammgebaut werden.

- Die Flexibilität der Lösung übertraf sämtliche Erwartungen. Die Induktionskochflächen bieten den Studenten ideale Arbeitsplätze, um sich an Kursen und Seminaren Kenntnisse anzueignen und diese in die Tat umzusetzen. Ambach hat daneben Inseln mit verschiedenen Ausmaßen geliefert, die sich nahtlos an alle räumlichen Bedingungen anpassen und Raumnutzung sowie Arbeitsablauf optimieren.
- Das Projekt wurde in etwas mehr als eineinhalb Jahren fertiggestellt. „Wir sind mit dem Design, der Ergonomik, der leichten Anwendung und Reinigung der Küchen von Ambach äußerst zufrieden“, erklärt Katsuto Sandifer.
- Ausschlaggebend war auch die perfekte Zusammenarbeit zwischen der Universität, Daeryung und Ambach, die zum Erfolg des Projekts maßgeblich beigetragen hat.

www.daeryung.net/
www.wsu.ac.kr/main/intro.jsp

