

Projekt des Monats April 2020

Hotel Café Royal  
London - Großbritannien

Projekt : Hotel Café Royal  
Kategorie : Hotel  
Ort : London - Großbritannien  
Produkt : System 900 Exclusive Range  
Partner : Baz Associates



Das 1865 in der Regent Street im Herzen Londons eröffnete Hotel Café Royal bedarf wirklich keiner Präsentation. Zu Gast in diesem Fünf-Sterne-Luxushotel, das der Gruppe The Set Hotels angehört, waren so herausragende Persönlichkeiten wie die englischen Könige Edward VIII. und George VI., Oscar Wilde, Winston Churchill sowie die Musiklegenden David Bowie, Mick Jagger, die Beatles und nicht zuletzt die Schauspielerin Elizabeth Taylor.

Mit seinem gastronomischen Angebot erfüllt das Hotel zweifelsohne die Erwartungen der anspruchsvollsten Gaumen. Zum Hotel gehören das Restaurant des international renommierten Küchenchefs Laurent Tourondel, nach dem es benannt ist, Cakes & Bubbles mit den berühmten Süßspeisen des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Kochs Albert Adrià, die Cocktail-Bars Green Bar und Ziggy's sowie die Oscar Wilde Lounge im alten Stil, in der man den traditionellen Nachmittagstee genießen kann.

### Die Aufgabenstellung

- Suzy Baz, Gründerin und Leiterin der renommierten Beratungsgesellschaft Foodservice Baz Associates wurde damit betraut, das gastwirtschaftliche Angebot des Hotels neu zu gestalten.
- Sie hatte bereits für Alrov Luxury Hotels, die Eigentümergesellschaft des Café Royals, gearbeitet und für diese mehrere Projekte in Europa und Israel geleitet. „Wir waren uns sofort darüber einig, dass wir vor einer besonders interessanten Aufgabe standen“, erinnert sich Baz, wenn sie an ihr erstes Brainstorming zusammen mit dem Architekten und Innenausstatter Piero Lissoni zurückdenkt.

- Das Projekt bestand ursprünglich in einer "einfachen" Neugestaltung der Hauptküche des Restaurants. Es entwickelte sich jedoch rasch weiter und sah schließlich auch die Einrichtung einer neuen Sushi-Bar vor, die zusammen mit dem Chef-Koch Tourondel geplant wurde.
- „Die projektbezogenen Anforderungen waren für mich die größte Herausforderung, die mir jemals gestellt wurde. Die neue Küchenausstattung musste innovativ und von ansprechendem Design sein, sowie zuverlässig und leistungsstark“, erklärt Suzy Baz.
- Die Bereiche Back of the House und Showküche sollten nicht voneinander abgetrennt sein, sondern nahtlos ineinander übergehen. Deshalb hat sich Lissoni dafür entschieden, Küchengeräte, Fußböden und Abzugshauben in einer einzigen Farbe zu halten.



## Die Lösung

- Dank der hohen Flexibilität und Zuverlässigkeit sowie des ausgewählten Designs seiner Küchen fiel die Wahl auf Ambach, das sich als das beste Unternehmen erwies, um den Anforderungen des Hotels Café Royal gerecht zu werden.
- Suzy Baz kannte die Küchen von Ambach sehr gut. Sie hatte sich bereits für sie entschieden, als sie die Arbeiten am Conservatorium Hotel in Amsterdam leitete. Es handelte sich dabei um einen

Kunden, der ebenfalls der Gruppe The Set Hotels angehörte und ebenso hohe Ansprüche an Qualität und Design stellte.

- Für das Café Royal schlug Suzy Baz einen Küchenblock mit Induktions-Kochfeld der Linie Ambach System 900 Exclusive Range vor, gefertigt in Edelstahl mit schwarzer Feinbearbeitung. Die Küche sollte daneben mit einem Salamander und Unterbau-Kühlschränken ausgestattet werden.
- Das ausschlaggebende Element der Küche ist ihr Design, das bis ins kleinste Detail, bis hin zu den abgerundeten Kanten, durchdacht ist. „Sie könnten als nebensächlich abgetan werden, aber in einem Projekt wie diesem, machen eben diese kleinen Details den Unterschied aus“, erklärt Suzy Baz. „Bei Showküchen der gehobenen Kategorie sind Ästhetik und Feinbearbeitung von wesentlicher Bedeutung“.
- Die größte Herausforderung bei diesem Projekt bestand darin, dass das Hotel geöffnet blieb und voller Betrieb herrschte, während die Küche renoviert wurde. „Unsere Gäste durften durch den Lärm bei den Arbeiten absolut nicht gestört werden“, berichtet Ido Shitrit, der die Arbeiten leitete.
- „Die Uhrzeiten, zu denen wir Zugang zum Hotel hatten, waren begrenzt und mussten streng eingehalten werden. Außerdem mussten wir die Ausstattung an die bereits vorhandenen Heizungs-, Belüftungs- und Klimaanlage anpassen“, erklärt Suzy Baz weiter.
- „Das Endergebnis war einfach großartig, und das haben wir der ausgezeichneten Koordinierung und Zusammenarbeit aller beteiligten Parteien zu verdanken, darunter auch dem Händler C&C Catering, der von Anfang an zusammen mit dem restlichen Team in die Planung einbezogen wurde“, fügt Suzy Baz abschließend hinzu.

