

Projekt des Monats Juli 2020

Sam's Riverside
Hammersmith - London - Großbritannien**Projekt** : Sam's Riverside**Kategorie** : Restaurant**Ort** : Hammersmith - London -
Großbritannien**Produkt** : System 850**Partner** : Nelson Commercial Kitchens

Das **Sam's Riverside** in London hat sich seit seiner Eröffnung im Oktober 2019 zu einem echten „Place to be“ entwickelt. Direkt an der Themse gelegen, mit Blick auf die imposante Hammersmith Bridge, bietet die Brasserie Platz für 90 Gäste im Innenbereich und weitere 50 Plätze auf der Terrasse. Der äußerst stilvoll eingerichtete Speiseraum verfügt über einen separaten Bereich für kleinere Veranstaltungen mit bis zu 18 Personen.

Die britisch-europäische Küche trägt die unverkennbare Handschrift von Sam Harrison und seinem Küchenchef Harvey Trollope.

Die Aufgabenstellung

- Die Brasserie ist ganztags geöffnet und bietet eine große Auswahl an verschiedenen Speisen sowohl für den Mittagstisch als auch das Abendessen. Um den hohen Anforderungen an die Qualität der Speisen im Dauereinsatz zu bewältigen, sind extrem leistungsstarke Geräte nötig.
- Das Auge ist bekanntlich mit. Da die Küche vom Speiseraum aus einsehbar ist, ist neben absoluter Hygiene auch die Optik wichtig. Funktionalität sowie gutes Design waren ebenfalls Maßgabe vom Kunden.





Die Lösung

- Das an dem Projekt beteiligte Unternehmen Nelson Commercial Kitchens hat mit Küchenchef Sam Harrison bereits an der Einrichtung mehrerer Restaurantküchen zusammengearbeitet. Seine Arbeitsweise, seine speziellen Bedürfnisse und Vorstellungen waren also bereits bekannt.
- In Kooperation mit dem Planungs-Team von Ambach konnte das Unternehmen die Wünsche des Kunden bis ins kleinste Detail umsetzen: von der Planung bis zur endgültigen Montage wurde jeder Aspekt berücksichtigt. Gemeinsam entschied man sich für die Linie Ambach System 850, weil sie mit ihrer umfangreichen Ausstattung mit Gas- und Elektro-Hochleistungsgeräten perfekt für die Anforderungen einer Brasserie geeignet ist.
- Auch hinsichtlich Flexibilität, Modularität und Liebe zum Detail erwies sich die Ambach System 850 als die beste Entscheidung.



- Chefkoch Trollope und Rowley Leigh, kulinarischer Direktor, brachten ihre Kompetenzen nicht nur bei der Zusammenstellung des modernen, von der europäischen Küche inspirierten Menüs ein, sondern beteiligten sich auch an der Auswahl der Geräte und der Planung des Küchendesigns.
- Der Einbau der zwei 4 mal 2 Meter großen Herdblöcke verlief unproblematisch.
- Nelson Commercial Kitchens kümmerte sich auch um die Versorgungsanschlüsse und führte vor Einbau der Küche eine strenge Sicherheitskontrolle durch.
- Der Kochblock von 4 Metern Länge verfügt insgesamt über 14 Gas- und Elektrogeräte, offene Unterbauten (GN) sowie 2 kombinierte Backöfen an einer Seite. Er ist außerdem ausgestattet mit 2 Gas-Griddles, 2 Lavasteingriddles, einem elektrischen Pastakoher, 2 Induktionskochfelder mit jeweils 2 Zonen – alles in eine nahtlose Hygieneabdeckung integriert.

www.commercialkitchens.co.uk/about-nelson-catering-equipment/
<https://samsriverside.co.uk/>

