

## Projekt des Monats Oktober 2020

### The Well Oslo - Norwegen

**Projekt** : The Well

**Kategorie** : Spa Resort

**Ort** : Oslo - Norwegen

**Produkt** : System 850

**Partner** : Metos AS

**The Well** gilt mit seinen vielfältigen Angeboten auf 10.500 Quadratmetern als das größte Spa- und Wellnesszentrum Skandinaviens. Das in Kolbotn, nur wenige Kilometer von Oslo entfernt gelegene Resort umfasst 11 Schwimmbecken im Innen- sowie Außenbereich, 15 unterschiedliche Saunen und Dampfbäder mit über 100 Duschen, ein japanisches Onsen (Badehaus mit heißen Quellen), ein orientalischer Haman, zahlreiche Ruheräume und schließlich einem Restaurant und mehreren Bars. In einmaliger Lage zwischen felsigen Hügeln und hohen Kiefern lädt The Well dazu ein, Körper und Geist zu entspannen, sich verwöhnen zu lassen und einfach mal abzuschalten.

#### Die Aufgabenstellung

- Schon bei Planungsbeginn des Projekts 2015 war der Anschluss eines Hotels vorgesehen, um das Day Spa später zu einem Wellness-Retreat auszubauen
- Bereits in dieser frühen Phase wurde berücksichtigt, dass die Kapazitäten der bestehenden Küche für das Restaurant an die Anforderungen eines Hotels angepasst werden müssen: à la carte Menüs für Frühstück, Mittag- und Abendessen, Speisenangebote für Konferenz- und Tagungs-Catering sowie für den Zimmerservice.
- Die größte Herausforderung war, die Produktivität der Küche auf dem vorhandenen Raum hochzufahren, Produktion und Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten und die Lagerkapazitäten zu maximieren.





## Die Lösung

- Nach einer umfassenden Bestandsaufnahme und Analyse der vorhandenen Strukturen wurden die Möglichkeiten zu einer Optimierung erarbeitet.
- Kunde und Planer haben sich für einen Kochblock mit maximaler Leistungsfähigkeit entschieden. Zweites Auswahlkriterium war Flexibilität, um den Anforderungen des saisonal ausgerichteten Speisenangebots mit verschiedenen Tagesmenüs gerecht werden zu können.
- Die Entscheidung fiel auf einen Ambach Kochblock der Linie Chef 850 mit knapp 4,5 Metern Länge. Er verfügt über zwei Induktionskochfelder, zwei Induktions-Woks, einem Plancha-Grill und dem Workflow entsprechend angeordnete Kühlschubladen.

<https://thewell.no/>  
<https://www.metos.no/>

