



BEST PRACTICE

KÜCHENUMBAU ALS TEIL EINER ERFOLGSGESCHICHTE

Aus der Alten Mühle nahe Coburg wurde eine beliebte Anlaufstelle für Genießer. Höchste Effizienz erlangte das Hotelrestaurant nicht zuletzt durch einen professionellen Umbau der Küche.

Umringt von zwei romantisch plätschern- den Mühlbächen befindet sich das ruhig gelegene Haus mit 24 Zimmern inmitten unberührter Natur abseits des Coburger Stadtlebens. Das war vor einigen Jahren noch anders, denn ursprünglich befand sich an dieser Stelle eine Mehl- und Sägemühle, die nach fast 40-jährigem Dornröschenschlaf von der Familie Knorr wachgeküsst wurde. Was die Alte Mühle heute neben Übernachtungsmöglichkeiten der gehobenen Kategorie noch bietet: ein hochwertiges Restaurant, in dem die Familie sowohl fränkische als auch internationale Spezialitäten zubereitet. Offenbar stimmt das Gesamtpaket. Und so wuchsen die Besucherzahlen stetig und die Alte Mühle wurde zunehmend Schauplatz von Firmen- und Familienfesten. Manuel Knorr berichtet: „Im Zuge dessen mussten wir unsere Kapazitäten ausbauen, besonders im gastronomischen Bereich.“

Hochglanz in Hochgeschwindigkeit

Anfang 2017 konnte die Sanierung und Erweiterung starten. Ein besonderes Herzens- und Mammutprojekt für den Küchenchef war der Umbau der Küche, die mittlerweile in neuem Glanz erstrahlt. „Dieser rührt von den Edelstahlmöbeln her, die eigens für uns angefertigt wurden.“ Dabei setzte das Mühlen-Team auf den erfahrenen Dienstleister KEK aus dem sächsischen Laußnitz. „Die knapp 70 Quadratmeter sind ein Au-

genschmaus für jeden Küchenchef“, schwärmt Manuel Knorr. Um eine Kücheninsel herum, die von allen Seiten bedienbar ist, finden sich Schränke, Arbeitsflächen, Regale, Schubladen und hochwertige Küchengeräte – alles aus Edelstahl. Er ergänzt: „Die Ausstattung und Anordnung der Möbel ermöglichen mir und meinem Küchenteam einen reibungslosen Ablauf. Wir sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden, die Möbel sind auf unsere Bedarfe abgestimmt.“ Der Edelstahldienstleister KEK war für das Herstellen des kompletten Mobiliars und den Zusammenbau zuständig. Rücksicht nahm der Edelstahldienstleister auch auf den Arbeitsalltag der Gastronomen und stand über die normale Arbeitszeit hinaus zur Verfügung. Das Fazit von Herrn Dr. Schirmer, Marketing- und Vertriebsleiter von KEK: „Den kompletten Umbau haben wir in gerade einmal acht Wochen gestemmt.“

Küchenumbau zahlte sich aus

All der Aufwand hat sich gelohnt, denn mittlerweile ist es möglich, 100 Gäste zu bewirten. Die neu gewonnene Effizienz und Flexibilität nach einer überschaubaren Umbauphase weiß der Küchenchef, der das Team von KEK auch für künftige Erweiterungen in der Küche im Blick hat, zu schätzen und betont: „In puncto Qualität und Zeitmanagement machen wir nun mal keine Abstriche – das gilt sowohl für unsere Speisen als auch für die Ausstattung.“

www.kek-dresden.com

INTERNORGA: Halle A4, Stand 219

GASTGEWERBE MAGAZIN

HAMBURG
9. - 13. MÄRZ 2018
HALLE A4 / STAND 408

Oder schauen Sie sich unsere Referenzen im Internet an.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen
made in Germany.