



**Industrieambiente
mit Gaumenkitzel**

**Referenzbericht:
„The Valley“
Lounge &
Restaurant
Miyabi
Kemptthal/Schweiz**



Das „The Valley“ im schweizerischen Kemptthal blickt auf eine interessante Unternehmensgeschichte zurück. Denn in dem Industrie-Areal begann 1867 der Weltruhm der Maggi-Würze. Als Jan Sommerhalder, Mitinhaber des Zigarren-Memberclubs „The Valley Lounge“ und Initiator des japanischen Restaurants Miyabi, im Jahr 2015 zum ersten Mal ins „The Valley“ kam, erkannte er sofort das Potenzial der ungewöhnlichen Kulisse. Mitte 2021 begannen die Restaurations- und Bauarbeiten am Gebäudekomplex: Die ehemalige Schreinerei und Schlosserei, und auch die angrenzende Garderobe wurden aufwändig in eine Smoking Lounge mit Bar und in ein japanisches Restaurant umgebaut, stets eng begleitet vom Denkmalschutz.



Eine besondere Herausforderung stellte eine Niveaudifferenz im **Restaurant Miyabi** dar. Die Lösung: eine Zwischenetage, auf der die beiden Köche Shuhei Nagano und Satoshi Kunii vor den Augen der etwas höher sitzenden Gäste ihre asiatischen Spezialitäten zubereiten können. Investor Jan Sommerhalder setzte aufgrund der sehr guten Erfahrungen eines Mitinhabers von Anfang an auf **Electrolux Professional**. Sein Fazit: „**Es war die richtige Entscheidung. Alles passt perfekt.**“ **Electrolux Professional** konzipierte, plante und stattete nicht nur den Frontcooking-Bereich und die Küche im Restaurant sowie die Produktionsküche in der „Valley Lounge“ mit hochmodernen Geräten aus, sondern bestückte auch die Bar mit Getränkekühlschubladen und -vitrinen.

Alles musste aufgrund der engen Platzverhältnisse in dem denkmalgeschützten Industriebau sowohl millimetergenau ausgeführt als auch gerätetechnisch für absolute Höchstleistungen optimiert sein: So wurde beispielsweise im Restaurant passgenaue **thermaline Küchentechnik** implementiert, unter anderem Griddle-Platte, Infrarot-Kochfelder und ein Multi-Slim-Kompaktofen.

Die bauseitige Besonderheit: Alles musste in einer leichten Kurve angeordnet und perfekt verbunden werden. On top sorgt die nahtlose Integration aller Geräte in eine individuell und elegant angefertigte, durchgehende Edelstahl-Abdeckplatte für ein Höchstmass an Reinigungsfreundlichkeit



Das Know-How von **Electrolux Professional** zeigt sich jedoch nicht nur in der massgeschneiderten und passgenauen Ausführung jedes Details, sondern auch in Hinblick auf Fassungsvermögen, Leistung und Ressourcenersparnis der ausgewählten Geräte, die den logistischen Kreislauf optimieren: Zum Beispiel die **ecostore-Kühlschränke** und **Tiefkühlgeräte**, die mit ihrem intelligenten Luftführungssystem perfekte Kühlergebnisse erzeugen – ein Muss in der qualitativ sehr hochwertigen japanischen Frischküche. Abgerundet wird die Küchen-Infrastruktur mit zwei Untertisch-Geschirrspülmaschinen und viel Stau- und Arbeitsflächen. Jan Sommerhalder und die beiden japanischen Köche des Restaurants Miyabi sind sehr zufrieden: „**Alles ist exakt so geworden, wie wir es uns vorgestellt haben.**“

thermale Ausstattung

- Griddle-Platte
- 4 Infrarot-Kochfelder
- Multi-Slim-Kompaktoven (0,42 qm Stellfläche)

ecostore Ausstattung:

- 2 Schockkühler & Schockfroster (zu je 670 l)
- 3 Kühlschränke

Electrolux Professional Spültechnik:

- 2 Untertisch-Geschirrspülmaschinen

Weitere Ausstattung:

- Kühlschranken
- Kühlvitrinen
- Stau- und Arbeitsflächen
- Durchgehende Hygieneabdeckung



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

