



Komplettpaket für
einen neuen
Küchenstandard

Referenzbericht:
**Hotel-
Landrestaurant
Schnittker**
Delbrück



Das Hotel-Landrestaurant Schnittker liegt im Delbrücker Land, unweit der Domstadt Paderborn sowie den Städten Gütersloh und Bielefeld mit ihren Bädern und Thermen. Im Zuge der Übernahme des Hotel-Landrestaurants durch das Ehepaar Marcel und Sarah Fuhrmann sollte die in die Jahre gekommene Restaurantküche komplett entkernt und saniert werden. „Ich wünschte mir alles aus einem Guss und aus einer Hand“, erläutert Marcel Fuhrmann.

Am wichtigsten war für ihn jedoch der *thermaline* Kochblock von Electrolux Professional. **„Ich bin von den Geräten dieses Herstellers absolut überzeugt. Schon während meiner Ausbildung habe ich mit einer Electrolux Professional Küche gelernt, und auch später damit gearbeitet.“**

Das Motto von Marcel und Sarah Fuhrmann, mit dem sie ihre Gäste begrüßen, lautet „Ankommen und das Leben genießen“. Das kleine, aber feine Hotel bietet modern und gemütlich eingerichtete Zimmer, Suiten und Apartments. Es hat sich auf die Ausrichtung von Events, Familienfeiern, Hochzeiten und Tagungen spezialisiert. Vor der Hotel- und Restaurant-Übernahme hatte Marcel Fuhrmann bereits 10 Jahre lang als Küchenchef die Gäste mit seiner neu interpretierten, regionalen, etwas französisch angehauchten Küche verwöhnt: Abwechslung und Kreativität bestimmen die wechselnden Speisekarten, die Schlemmer-Events, die saisonal ausgerichteten Bankette und Buffets. Nicht nur im Edelkirsch-Restaurant, sondern auch in den beiden Stuben, im Kräuter-Biergarten, auf der Gartenterrasse und im Festsaal.

Der **Bielefelder Fachhändler Schulze & Hase** zeichnete für die Küchenplanung verantwortlich, Electrolux Professional für die Gerätekonfiguration des Kochblocks. „Wir haben uns genau erklären lassen, was gewünscht wurde und warum“, erläutert Michael Siegenbrink, Leiter der Großküchentechnik bei Schulze & Hase. „Das Rad musste nicht neu erfunden werden, weil die gewachsene Struktur der Postenküche erhalten bleiben sollte.“ Vom ersten Planungsgespräch bis zur Auftragsvergabe vergingen nur 14 Tage. Die Entkernung, Sanierung und Ausrüstung von Küche und Lager, einschließlich der Umstellung von Gas auf Elektro, konnte dank der sehr engen und absolut reibungslosen Zusammenarbeit und Abstimmung aller Beteiligten mit den Gewerken vor Ort innerhalb von rund 12 Tagen komplett umgesetzt und fristgerecht abgeschlossen werden.

Marcel Fuhrmann fühlt sich mit seiner neuen Küche und besonders mit seinem **thermaline Kochblock** sehr gut aufgestellt und für die Zukunft gerüstet: „So kann beispielsweise



jeder Posten mit dem **Free Cooking-Top** arbeiten – das ist mega, wenn es um die Stückzahl geht.“ Vom **Induktionsherd** bis zum **Sous-Vide geeigneten Pastakocher**: Alle Geräte sind fugenlos und hygienisch einwandfrei in die Abdeckplatte integriert, was eine schnelle, leichte Reinigung erlaubt.

Sein Resümee: „Alles läuft wie am Schnürchen, alle Partner haben gemeinsam in einem sehr sportlichen Zeitrahmen ihr absolut Bestes gegeben, ich bin wunschlos zufrieden und glücklich.“



thermaline Herdkonfiguration:

- Ausführung in Sockelbauweise
- Durchgehende und fugenlose Arbeitsfläche
- 2 x Elektro Vollflächen-Induktionsherd
- 1 x Elektro-Pastakocher
- 1 x Einbau-Fritteuse
- 2 x Elektro Free Cooking-Top
- 1 x hartverchromte Elektro-Bratplatte
- Ablagebord
- Zusätzlich: Rundkochkessel (150 Liter)



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.

