



Kulinarische
Ansprüche im
autofreien Bergdorf

Referenzbericht:
**Das «einfach
andere»**
Design-Hotel
Hotel Stoos Lodge



Warum Electrolux Professional?

“Nachdem wir in unseren Betrieben schon gute Erfahrungen mit Electrolux Professional gemacht haben, war für uns schnell klar, in der Lodge komplett mit diesem Unternehmen zu arbeiten. Die hohe Flexibilität war damals schon spürbar und hat sich auch jetzt wieder gezeigt.”

René Koch, Bauherr und Inhaber der Stoos Lodge

Das autofreie Bergdorf machte sich mit der steilsten Standseilbahn der Welt einen Namen und war für Electrolux Professional eine echte Herausforderung, die Küchengeräte - und insbesondere den Herd - mit der Standseilbahn auf 1300 M.ü.M. zu transportieren.

Bild- und Textquelle: Gourmetverlag



Ein Hotel, das «eifach anderscht» ist

Das Hotelkonzept der Stoos Lodge ist einzigartig: Hier bekommen die Gäste alles, was sie wünschen, und bezahlen nur, was sie auch wirklich brauchen. Ob Frühstück, Zimmereinigung oder Kinderbetreuung – jeder Gast kann den Aufenthalt nach seinen persönlichen Bedürfnissen zusammenstellen. Eifach anderscht – das kommt auch in der Gastronomie zum Ausdruck. 230 Innenplätze und 170 Plätze auf der Terrasse zählt das Restaurant sowie 120 Sitzplätze in der Lounge. Neben Seminar- und Gruppen Gäste bedient das Hotel auch auswärtige Individual- und Tagesgäste, deswegen herrscht ein reges Kommen und Gehen. Die Ansprüche sind jedoch ganz unterschiedlich.

Für einen funktionierenden Ablauf war entscheidend, dass der Küchenbetrieb über zwei Seiten abgewickelt werden kann: Auf der einen Seite geht das Essen für den Gruppen und Seminarbereich raus, während der klassische Tagesgast über die Showküche bedient wird. Den Gastgebern war wichtig, dass sich die Abläufe nicht tangieren und sich nicht all im Versteckten abspielt. Electrolux Professional hat die Showküche so konzipiert, dass dort möglichst viel produziert werden kann.

Dem Bauherrn war wichtig, für die Planung und Ausarbeitung einen Partner zu finden, der die Anforderungen verstand und flexibel auf Anpassungen reagierte. Während die Verantwortlichen in Sachen Innendekoration und Design auf das Innenarchitekturbüro IDA 14 setzten, holten sie sich für die Umsetzung der Kücheninfrastruktur mit der Electrolux Professional eine Partnerin ins Boot, welche sie aus vorherigen Kooperationen bereits kannten.

«Wir haben mit dem Spezialisten von Electrolux Professional schon in unserem Gipfelrestaurant und im Wellness-Hotel zusammengearbeitet, auf deren Fachwissen in Sachen Planung zurückgegriffen und natürlich entsprechende Geräte integriert. Ihre Flexibilität habe ich in früheren Aufträgen sehr geschätzt. Damals wie heute haben die Fachleute unsere Anpassungswünsche stets unkompliziert und fachgerecht umgesetzt», betont René Koch.



Auf einer Länge von rund **zehn Metern** befinden sich in der Showküche eine **Pizza- und Pasta-Station** sowie ein Holz-kohlengrill. Zahlreiche Geräte wie der **Pasta-Kocher** und die flexibel einsetzbaren Tischgeräte **Induktionswok** und **Induktionskochfeld** decken verschiedene Bedürfnisse ab.





Wird der hohen Fluktuation gerecht:
Die Korbtransportmaschine inklusive Trocken-
 tunnel und Sortiertisch. Ergänzt wird der Bereich
 durch eine **Topfspülmaschine** und durch eine
Untertisch-Geschirrspülmaschine.

Electrolux Professional:
Gesamtkonzeption, Planung und Ausstattung:

- **thermaline** Küchenherd TL90 M2M mit
 Vollflächeninduktion mit 4 Kochzonen, 1 Bain
 Marie, Fritteusen und diverse Unterbauten
- 1 Untertischspümaschine wash-safe
- 1 Dual rinse Korbtransportmaschine
- 1 Topfspülmaschine
- 3 **ecostore** Kühlschränke
- 1 **ecostore** Tiefkühlschrank
- 3 Weinkühlschränke mit Glastür
- 2 Elektro Nudelkocher
- 2 Tischgeräte Induktionswok
- 1 Tischgerät Induktionskochfeld
- Diverse Unterbauten, Abstellflächen





Ergänzend zu den Küchengeräten haben drei schicke **Weinkühlschränke** mit Glastür einen schönen Platz in der Küche gefunden.



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
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
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
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@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.

