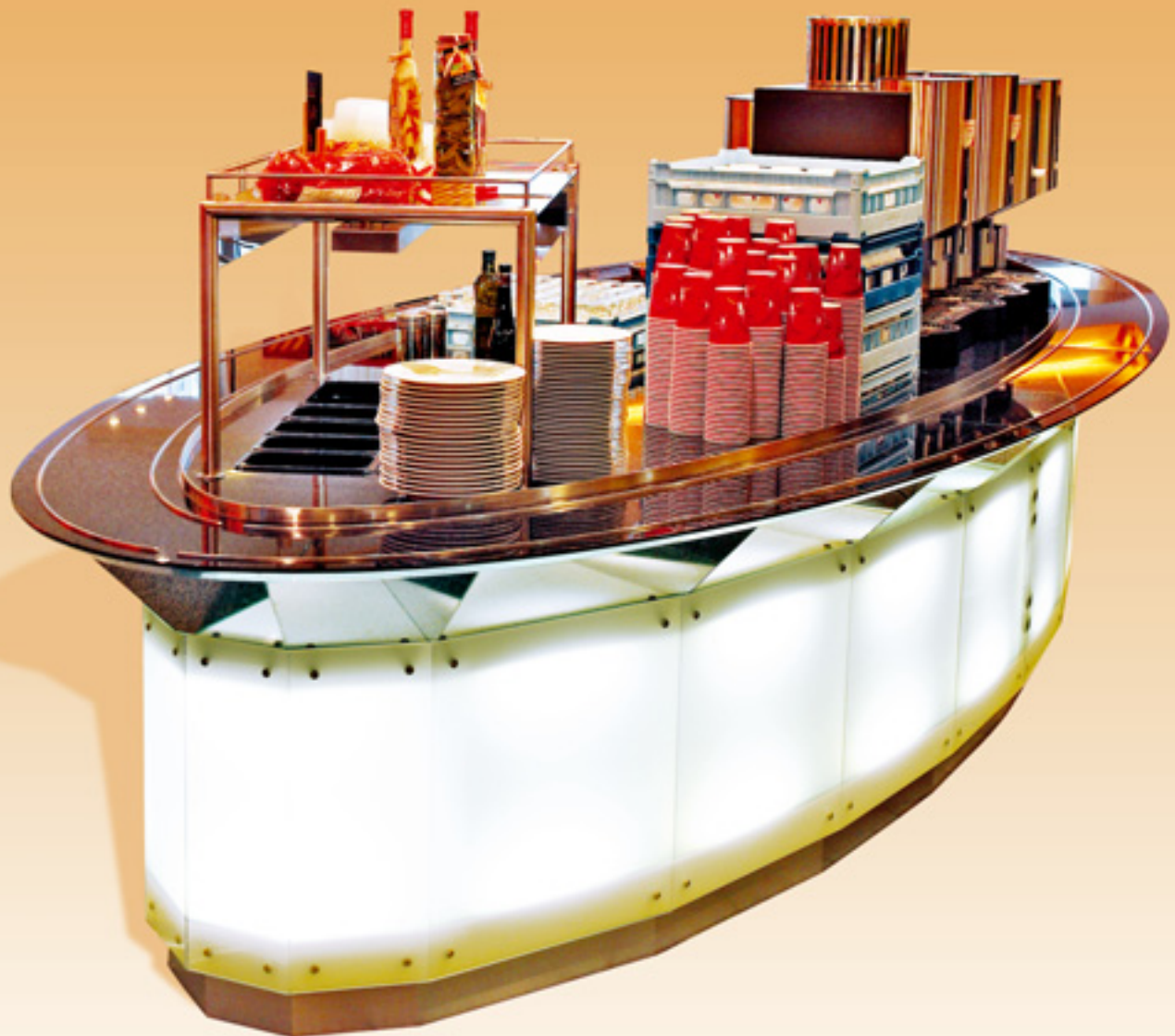
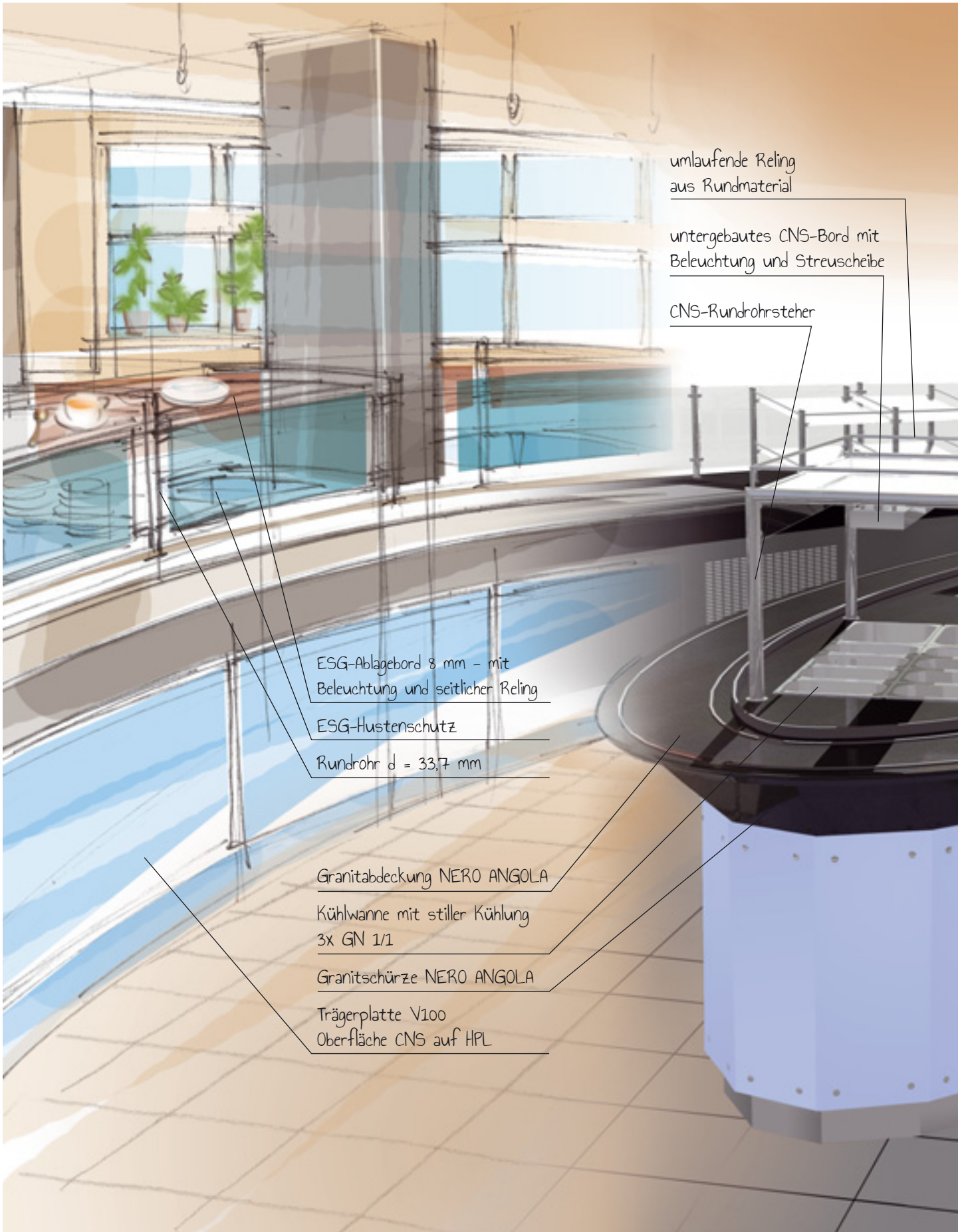




Cafeteria





umlaufende Reling
aus Rundmaterial

untergebautes CNS-Bord mit
Beleuchtung und Streuscheibe

CNS-Rundrohrsteher

ESG-Ablagebord 8 mm - mit
Beleuchtung und seitlicher Reling

ESG-Hustenschutz

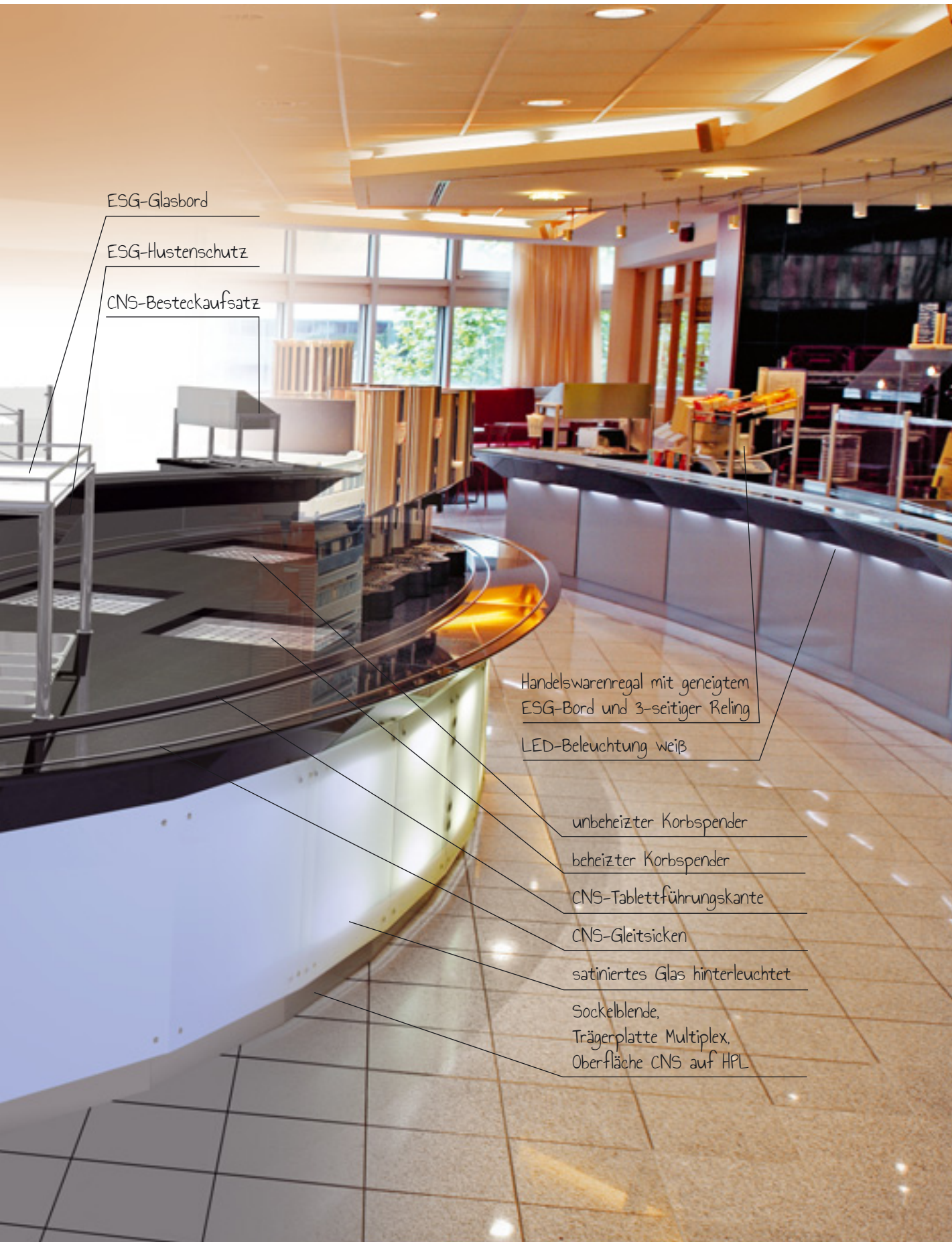
Rundrohr d = 33,7 mm

Granitabdeckung NERO ANGOLA

Kühlwanne mit stiller Kühlung
3x GN 1/1

Granitschürze NERO ANGOLA

Trägerplatte V100
Oberfläche CNS auf HPL



ESG-Glasbord

ESG-Hustenschutz

CNS-Besteckaufsatz

Handelswarenregal mit geneigtem
ESG-Bord und 3-seitiger Reling
LED-Beleuchtung weiß

unbeheizter Korbspender

beheizter Korbspender

CNS-Tablettführungskante

CNS-Gleitsicken

satiniertes Glas hinterleuchtet

Sockelblende,
Trägerplatte Multiplex,
Oberfläche CNS auf HPL







Salat
Buffet
100g
€ 0,65

Cabbage
Buffet
€ 2,50

■ Anziehungspunkt für Gäste

Die moderne Cafeteria lädt zum Verweilen ein und bietet so ein ansprechendes Ambiente für entspannte Pausengespräche unter den Studenten und Angestellten der Universität. Mittlerweile wird die Location sogar für Cocktailpartys, Front-Cooking-Shows, private Events sowie Empfänge genutzt.

■ Effektiv

Die durchgehenden Theken besitzen einen fortlaufenden Radius im Bereich der Granitabdeckung. Der Überstand der Granitabdeckungen wurde von unten mit schräg angeordneten Granitplatten verkleidet. Die darunter segmentartig platzierten Verkleidungselemente runden das gesamte Erscheinungsbild harmonisch ab.

■ Coole Drinks

Zum Kühlen von Speisen und Getränken wurden sowohl verschiedene Kühlwannen mit stiller Kühlung und Umluftkühlung als auch Panorama-Umluftkühlvittrinen mit Luftschleierkühlung integriert.

■ Blickfang

Die gastseitige Verkleidung der äußeren Ausgabetheken besteht aus CNS-beschichteten Trägerplatten, die durch LED-Spots ausgeleuchtet werden. Die ovale Mittelinsel wird durch die hinterleuchteten satinierten Glasscheiben zum besonderen Blickfang.





■ Visionen werden Wirklichkeit

Das zukunftsweisende Bauprojekt „Forum AutoVision“ in Wolfsburg besteht aus zwei Wirtschaftsgebäuden, welche durch gläserne Übergänge mit einem zentralen, kreisrunden Atrium verbunden werden.

Der futuristische Rundbau bildet mit seiner Glaskonstruktion das transparente Zentrum des Gesamtkomplexes und ist funktionaler Mittel- und Treffpunkt zugleich.



■ Das Auge isst mit

Das moderne und durchdachte Design, verbunden mit hoher Funktionalität, wird in der Cafeteria fortgeführt, die sich in dem Atrium befindet. Die Verbindung zwischen den runden und konkaven Cafeteria-Elementen gewährleistet eine hohe Flexibilität, da die Aufstellung zueinander in den unterschiedlichsten Winkeln möglich ist.

Den Mittelpunkt bildet hier die Warmausgabe, u. a. bestehend aus Aktions-Countern mit Haube, Einbau-Glaskeramik-Kochfeldern und CNS-Warmausgabegeräten.



■ Selbstbedienung

Neben der Warmausgabe stehen den Gästen auch drei Kaltausgaben mit Kühlwannen sowie eine Kaltgetränkeausgabe zur Verfügung. Freistehend in die Raumgestaltung einbezogen, bieten sie Raum zur geschmackvollen Präsentation von Getränken, kalten Speisen, Salaten, Früchte-Desserts u. a. Das Design der Anlagen ist dem der Warmausgaben angelehnt und bildet mit der Verkleidung – Eisbirke hell – einen harmonischen Einklang.





■ Wirkungsvoll

Die Kantine der Europäischen Zentralbank in Frankfurt am Main setzt sich aus den Bereichen Restaurant/Cafeteria und Küche/Andienung zusammen. Die Erschließung erfolgt von der Aufzugsgruppe über einen großzügigen Flur, der in den Kantinenbereich führt.



■ Rundum perfekt

Die umgebaute Essensausgabe schneidet als Halbrund in den Küchenbereich ein und bildet somit einen harmonischen Übergang von Küche zu Cafeteria. Das Design der Theken und Ausgaben ist ebenfalls im Halbrund dem Raum angepasst. Die Bedienung erfolgt rückseitig von der Küche aus. Gekühlte Speisen und Getränke werden geschmackvoll und ansprechend in Salat- und Kühltheken präsentiert.

Die Ausgaben sind gerundet und mit einer Abdeckung aus Granit „nero assoluto“ versehen, welche gästeseitig als Tabletrutsche dient. Bereits vorhandene Einrichtungsgegenstände wurden an das Design der Ausgabetheken angepasst und haben somit, neben der Granitabdeckung, auch eine mit Resopal beschichtete Thekenverkleidung.



■ Funktionalität und Design

Eine der Besonderheiten der Cafeteria ist z. B. die Einbausuppenstation. In die Abdeckung, mit Ausschnitt für die bauseitige Säule, sind zwei Mulden für Suppentöpfe eingebaut. Die Mulden sind vollständig aus CNS und mit integriertem Tropfblech für Suppenschöpflöffel versehen. Mittels Stoßdämpfer verbleiben die Deckel beim Anheben in ihrer Position. Ebenfalls hervorzuheben ist der Unterbau der Getränketheke. Dieser ist stirnseitig rechts mit einer Flügeltür sowie Schnappverschluss ausgestattet. Bei Andrücken öffnet die Tür – unsichtbar für den Kunden.







■ Optisch verschmolzen

Mit der optischen Verknüpfung aller Ausgabenelemente konnte der vom Auftraggeber gewünschte, in sich geschlossen wirkende, Gesamteindruck der kompletten Cafeteria verwirklicht werden.

Angepasst an die Frontverkleidungselemente der Speisenausgabe und die blauen futuristisch wirkenden Zylinder in der Mitte der Salattheken wurden alle Korpusverkleidungen in Edelstahl gefertigt. Die Tabletrutschen mit eingelegten Gleitsicken fügen sich ebenfalls harmonisch in das Gesamtdesign ein.





■ Die Vision

Die besondere Herausforderung dieses Projektes bestand in der Umsetzung der Vision der Architekten, den optischen Eindruck eines monolithischen Blocks zu erzeugen. Alle Elemente, einschließlich der Kochzeile und der Dunstabzugshaube, sind in gerundeter Form ausgeführt – eine besonders hohe technische Anforderung dieses Projektes, die es zu meistern galt.

Die Frontverkleidungselemente bestehen aus lackiertem Stahlblech, bündig zur Abdeckung angeordnet. Damit verschmelzen Frontverkleidung und Abdeckung optisch nahtlos. Durchgängige Tabletrutschen aus CNS ebenfalls in gerundeter Form mit Noppenprägung unterstützen noch den monolithischen Eindruck der gesamten Anlage.



■ Qualität im Detail

Die Ausgabe erfolgt über eine Kombination Cafeteria-Linie und Free-Flow-Theken für Warm- und Kaltkomponenten mit separater Salatinsel, Dessert- und Kaltspeisenausgabe sowie Suppenstation und Aktionsstand. Die Küche besteht aus einer Kaltanrichte und einer Warmspeisenproduktion. An der Kaltanrichte mit Aufsatzborden werden auf Anforderung Salate, kalte Vorspeisenteller etc. angerichtet und tellerfertig bis zur Abholung durch das Bedienpersonal bereit gestellt. In entsprechenden Unterbaukühlischen können Waren und Garnituren bis zur Verarbeitung gekühlt werden. Die Warmspeisenproduktion erfolgt an einer im Rückbereich angeordneten gerundeten Kochzeile, welche mit den Integraline-Einbaugeräten - Herd, Bratplatte, Fritteuse und Wasserbad - ausgestattet ist. Ein Vorteil dieser Geräte ist, dass sie untereinander frei kombinier- und austauschbar sind.







■ Funktionell

In der Messe Leipzig erfolgte die Ausstattung aller Messehallen mit Speisen- und Getränkeausgaben sowie Shop-Einrichtungen nach einem Konstruktionsmuster, jeweils angepasst an die individuellen räumlichen Gegebenheiten. Die Abdeckplatten mit dekorativer Noppenprägung finden sich in den Verkleidungselementen an der Wand, den CNS-Möbeltüren sowie den Beleuchtungs- und Installationskanälen wieder. Die Tabletrutschen aus CNS-Rundrohr in gerader und halbrunder Form sind der jeweiligen Gerätekontur angepasst. Somit entsteht ein stimmiger Gesamteindruck der gesamten Ausstattung.



■ Individuell

Im VIP-Bereich wurde für die Abdeckungen der Naturstein „nero assoluto“ verwendet. Die Wandverkleidungen sind wie die Frontverkleidungen der Ausgabemöbel aus Echtholz furnier. Einen besonderen Blickfang bildet das wie schwebend erscheinende Glasboard aus gefärbtem Sicherheitsglas im Bar-Bereich des Presse-Clubs. Mit dieser Ausstattung konnte die vom Kunden gewünschte optisch wirksame Trennung von VIP- und Messehallen-Bereich sehr gut umgesetzt werden.



■ Optimales Design

Die besondere Aufgabenstellung bei diesem Projekt war die Umsetzung des europäischen Nordseekonzeptes für den arabischen Raum. Das einheitliche Erscheinungsbild der Nordsee-Restaurantkette musste in jedem Falle berücksichtigt werden, sich aber den architektonischen Gegebenheiten anpassen. So wurden die Gestaltungsmerkmale wie die blaue Sockelbeleuchtung – hier sehr hochwertig ausgeführt mit blauen LED-Streifen und einer reflektierenden Sockelblende aus Edelstahl – und die hinterleuchtete Bildleiste mit dem aktuellen Speisenangebot in die Gesamtkonzeption eingebunden. Die Abdeckung des gesamten Tresens aus dem Kunststein Quarz compac Luna weiß gesprenkelt und die Frontverkleidung aus rückseitig lackiertem Glas unterstreichen zum einen das klare und sachliche Gestaltungskonzept der Restaurantkette, schaffen andererseits die vom Auftraggeber gewünschte Einbindung in das architektonische Umfeld.



■ Alles aus einer Hand

Herzstück der gesamten Cafeteria-Anlage bildet der 15 m lange Präsentationstresen mit Gourmet-Bar. Eye-Catcher des Präsentationstresens sind die integrierten, für die Restaurantkette typischen, schräg gestellten Auslagen mit Crush-Eis-Wannen. Beheizte Edelstahlplatten und Quarzstrahler für Licht und Wärme, die im Hustenschutz integriert sind, sorgen für ein sanftes Warmhalten der Speisen. Um die portionierten Kaltspeisen frisch zu halten, kommen Kühlwannen mit aktiver Kühlung zum Einsatz. Zur Getränkelagerung werden transparente Vitrinen genutzt. Bei diesem Projekt konnte ascobloc vor allem als Systemlieferant punkten. Nicht alleine die Möglichkeit, Technik und Design optimal aufeinander abzustimmen, sondern darüber hinaus auch den Thekenbau, die Kühlmodule des Ausgabebereiches, die Kühlunterbauten und die thermischen Geräte aus einer Hand zu liefern, waren entscheidende Vorteile, die letztendlich zu einem gelungenen Ergebnis führten.







■ Bedienfreundlichkeit

In dieser Anlage kommen Klappen-Bain-Maries mit Beschickungswagen zum Einsatz. Diese zeichnen sich durch einfache Handhabung beim Bestücken der Bain-Maries mit schweren und vollen Gastromnormbehältern aus, da das aufwendige Hineinheben in die Bain-Marie bzw. das Wasserbad entfällt.



■ Anspruchsvoll

Bei diesem Projekt galt es, dem hohen technischen Anspruch in Bezug auf die Umsetzung einer gerundeten Abdeckung mit großem Radius und angeschweißter Abdeckungsvorderkante gerecht zu werden. Die Tabletrutsche und die Verkleidung aus HPL-beschichteten Frontplatten in Holzdesign folgen exakt der von der Abdeckung vorgeschriebenen Kontur. Der Einsatz einer Luftschleivitrine gewährleistet eine höchstmögliche Präsentationstransparenz und Bedienfreundlichkeit für den Kunden.



■ Modern und futuristisch

Der Wunsch des Architekten, durch eine Dominanz der roten Farbe ein modernes und futuristisches Erscheinungsbild zu transportieren, wurde hier eindrucksvoll durch die Verwendung des Kunststeins Micronit in Rot verwirklicht. Die Umsetzung erfolgte in klaren kubischen Formen, die sich in Korpusen und Aufsätzen widerspiegeln und damit ein harmonisches „Ganzes“ ergeben. Die Tabletrutsche ist in die Abdeckung integriert und wird durch eine Tablettführungskante von den Funktionselementen der Ausgabe getrennt.







■ Ein Traum wird wahr

Auf Grund seiner schwedischen Wurzeln wünschte der Auftraggeber das Herzstück seiner Besucherkantine in Form eines Wikinger-Schiffes. Die in der Free-Flow-Anlage integrierten Elemente, wie z. B. Kühlwannen, Kühlvitrinen und Bain-Maries, wurden auf die schlanke Form dieses „Schiffes“ abgestimmt. Durch die Anordnung der brettförmigen, HPL-beschichteten Verkleidungsplatten verjüngt sich der Schiffsrumpf nach unten und wirkt so sehr authentisch. Innerhalb dieser Verkleidung befinden sich kaum sichtbare Revisionstüren, hinter denen die notwendigen Schalt- und Regelelemente platziert sind. Um eine elegante und unaufdringliche Wirkung der Abdeckung zu erreichen, wurde als Material Granit „nero assoluto“ verwendet.









Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: service@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

ascobloc[®]



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale