

IN DIESER KÜCHE GEHT DIE POST AB



HOBART

+++ PRAXISREPORTAGE ANKLAMER HOF +++





DAS EHEMALIGE POSTAMT

im Städtchen Anklam bei Usedom erstrahlt seit Mitte 2022 als Hotel Anklaamer Hof in neuem Glanz. Im renovierten Altbau aus dem Jahr 1878 gibt es 73 Zimmer und ein Restaurant, das Gäste von nah und fern anzieht. Modernste Spültechnik und eine Nassmüll-Entsorgungsanlage von HOBART sorgen für perfekte Sauberkeit.

Ein denkmalgeschütztes Haus in ein Hotel zu verwandeln, ist eine echte Herausforderung. Und eine neue Küche in bestehenden Räumlichkeiten zu planen, ist auch kein Kinderspiel. Beides ist im mecklenburgischen Städtchen Anklam mit dem Hotel Anklaamer Hof hervorragend gelungen.

F&B Manager Torsten Hellmann 58, eigentlich gelernter Koch und Küchenmeister, ist

die gute Seele des Hauses und kennt jedes Kabel und jeden Millimeter Edelstahl in der Küche. Er kam 2018 als gastronomischer Berater zum Anklaamer Hof und hat die gesamte Küche sowie die F&B Bereiche geplant. Er sagt: „Jeden Fehler, der in meinem 43-jährigen Arbeitsleben in verschiedenen Betrieben gemacht wurde, habe ich versucht in diesem Betrieb zu vermeiden.“



Torsten Hellmann kann nicht nur kochen, sondern auch rechnen. Daher weiß er, dass Kosteneffizienz in der Gastronomie nicht zu vernachlässigen ist. Vor der Eröffnung des Hauses zog Torsten Hellmann von der Hauptstadt ins kleine Anklam und entschied sich, dem Hotel als F&B Manager erhalten zu bleiben.



Foto: Anklaamer Hof

Lässt man sich von ihm die Küche zeigen, wird schnell klar: hier wurde an alles gedacht. Vom fugenlosen Epoxidharz-Boden in verschiedenen Rutschklassen über vollverschweißte durchgängige Tischanlagen und einer modernen Luftfilteranlage bis



hin zum volldigitalisierten Bestellsystem mit Küchenmonitoren – Torsten Hellmann hat ganze Arbeit geleistet und seine gesamte Küchenerfahrung in die Planung dieses Hauses gesteckt. Dabei hat er den Investoren vorgerechnet, dass jedes noch so kleine Detail Sinn macht.

EFFIZIENZ WIRD HIER GROSS GESCHRIEBEN

Ganz im Sinne der Effizienz entschied er gemeinsam mit dem Investor Viessmann zunächst, dass die Entsorgung des Nassmülls aus der Küche mit einer modernen Entsorgungsanlage statt mit unangenehm riechenden Eimern und Tonnen ablaufen sollte. (s. Fotos rechts). Abgesehen von den vielen Vorteilen des geschlossenen und somit geruchslosen Systems macht diese Anschaffung auch rechnerisch Sinn, denn außer den Anschaffungskosten fällt nur alle sechs Wochen eine Abtankung des Sammelbehälters an. Bei der herkömmlichen Speiseresteentsorgung kostet jede Tonne monatlich bares Geld – egal ob sie voll ist, oder nur ein halber Apfel darin liegt. Hinzu kommen zusätzlich hohe Reinigungs- und Energiekosten für die Kühlung des Nassmülls bis zur Abholung.

Die Entscheidung für ein BiComTec System von HOBART fiel für Hellmann nach gründlicher Recherche. Auf einem Messebesuch sah er sich Anlagen verschiedener Hersteller

an und bewertete diese für sein Bauvorhaben. Das System von HOBART überzeugte aufgrund der Druckluftförderung ohne zusätzliche Pumpen und aufwendige Technik. Auch die flexible Leitungsführung (DN 50) durch das Gebäude – ein historischer Bestandsbau – und die Tanks aus Kunststoff spielten eine Rolle bei seiner Entscheidung.

Letztendlich hat sich Hellmann auf einem Passagierschiff eine HOBART Nassmüll-Entsorgungsanlage in der Praxis angeschaut und war endgültig überzeugt, als die Kollegen auf See bestätigten, dass das System störungsfrei funktioniert und es nichts Besseres auf dem Markt gebe.

In der Spülküche des Anklamer Hofes befindet sich die Nassmüllanlage direkt an der Geschirrrückgabe. Hier ist die Aufgabestation der BiComTec mit geringem Platzbedarf in die Abräumstation integriert. Die Speisereste werden dort direkt vom Servicepersonal oder der Spülkraft eingeworfen und verschwinden auf Knopfdruck über ein Rohrleitungssystem in einem der beiden 2.500 Liter Tanks im Keller. Die Anlage ist vollautomatisch und als geschlossenes System konstruiert, so dass unangenehme Gerüche und laute Geräusche vermieden werden.



Speisereste werden sauber und geruchsneutral entsorgt und gelangen von der Küche direkt in die Tanks im Keller.

Wenn der Tank voll ist, wird der gesamte Inhalt durch einen Standard-Tankwagen entleert, der den Abfall zur weiteren Verarbeitung bzw. Energiegewinnung in eine Biogasanlage transportiert.



HEUTE IST ES EIN MUSS FÜR JEDEN GASTRONOMEN, KOSTENDECKEND UND EFFIZIENT ZU ARBEITEN.

ANKLAMER HOF FAKTEN

Eröffnung im Mai 2022

73 Zimmer und Suiten

70 Mitarbeitende,
davon 11 in der Küche

480 Plätze im F&B Bereich
inkl. Außenterrasse

20.000 Euro F&B Umsatz
an Spizentagen

Bar, Bankett- und
Konferenzräume

Spa mit Swimmingpool
und zwei Saunen



DIE RICHTIGE TECHNOLOGIE SPART BARES GELD

Nach dieser Entscheidung lag auch die Anschaffung von Spültechnik aus dem Hause HOBART auf der Hand – zumal die Maschinen wiederum mit ihrer Effizienz überzeugten. Zwei PREMAX Gläserspülmaschinen mit TOP-DRY Trocknung und Umkehrosmose an der Bar und im Eventbereich

sorgen dafür, dass das Personal keine kostbare Zeit für's Trocknen und Polieren aufbringen muss. Die Gläser kommen schrankfertig aus der Maschine. In der Spülküche stehen zwei Haubenspülmaschinen, die Küchenutensilien und Gästegeschirr getrennt spülen. Auch hier war wiederum die innovative HOBART Technologie der entscheidende Faktor für die Anschaffung, da sie mit diversen Features dafür sorgt, dass bei jedem Spülgang Ressourcen gespart werden.



**WIR SIND MIT SPÜLTECHNIK
UND NASSMÜLLANLAGE SEHR
ZUFRIEDEN, ALLES LÄUFT.**