



**Koch-Ikone mit
österreichischen
Wurzeln**

Referenzbericht:
Wolfgang Puck
Kitchen & Bar
Flughafen Wien
Terminal 3



In weniger als sechs Monaten entstand am Wiener Flughafen ein Restaurant-Konzept der Extra-Klasse. Das auf die Verpflegung von Reisenden spezialisierte Unternehmen SSP Austria realisierte auf der Landseite von VIE (Internationales Kürzel des Vienna International Airport) die Küchen- und Bar-Linie des Starkochs Wolfgang Puck. Seit April 2022 bewirbt ein zwanzigköpfiges Koch- und Serviceteam Gäste aus aller Welt. Auf der überwiegend mit Profi-Küchengeräten von Electrolux Professional ausgestatteten Fläche werden täglich etwa 1.500 Snacks und À-la-carte-Gerichte zubereitet und ausgegeben. Von morgens um 5 Uhr bis spätabends um 22 Uhr, 7 Tage die Woche, 52 Wochen im Jahr!

Gastronomie-Konzept einer internationalen Koch-Ikone mit österreichischen Wurzeln



Wien ist um eine Attraktion reicher: Am Flughafen der Stadt wurde im Frühjahr 2022 eine neue Gastro-Location eröffnet, für die niemand Geringeres als der in Kärnten geborene und in den USA für die kalifornische Prominenz aufkochende Wolfgang Puck Pate stand.

Nachdem die 700 m² große Fläche im Ankunftsbereich des Terminals 3 ein Jahr zuvor frei geworden war, hatte der langjährige Gastronomiepartner des Flughafens, SSP, den Zuschlag für das Restaurant „Wolfgang Puck Kitchen & Bar“ erhalten. Nach den Plänen von SSP Austria wurde die neue Location, die ein À-la-carte-Restaurant, eine Bar und einen „Grab & Go“-Bereich im Branding des Sternekochs umfasst, mit Großküchentechnik von Electrolux Professional realisiert. Die Profi-Geräte haben bereits bei vielen Projekten von SSP ihre Langlebigkeit, Effizienz, Funktionalität und Zuverlässigkeit im Dauereinsatz bewiesen.

Den Planern stand außerdem das versierte Projektmanagement-Team von Electrolux Professional zur Seite, das für einen zielgerichteten Ablauf des Vorhabens sorgte. So konnte das Objekt pünktlich am 12. April 2022 übergeben und unter den Augen internationaler Prominenz und Presse von dem aus den USA angereisten Wolfgang Puck eröffnet werden.



Leistungsstarke Großküchentechnik für Snacks und Menüs

Im Wolfgang Puck Kitchen & Bar am Wiener Flughafen wurde nach einer kompletten Entkernung der Fläche die Crème de la Crème der Electrolux Professional Großküchengeräte eingebaut. Für die Zubereitung von À-la-carte-Gerichten und für das Front-Cooking empfahlen die involvierten Fachplaner von Archipol Consulting (Klosterneuburg) die Geräte der XP Serie mit leistungsstarkem Induktionsherd inklusive Automatic Pasta-Cooker, Fritteuse und Flat- und Ribbed Grill sowie vier SkyLine Kombidämpfer-Türme in drei verschiedenen Leistungsklassen.

Im Spülbereich sorgt eine green& clean Korbtransport-Spülmaschine mit Wärmepumpe fortlaufend für sauberes Geschirr. In der großzügigen, U-förmig gestalteten Bar sind hingegen zwei Untertisch-Spülmaschinen installiert. Zudem sind dort vier Unterbaukühlschränke mit Glastüren sowie zwei Snack-Grills SpeeDelight im Einsatz.

Im Take-away-Areal wurden fünf Saladetten und drei Vitrinen installiert: Eine offene Version für den Self-Service und zwei geschlossene Vitrinen, in denen alle Speisen präsentiert werden, denen die Köche einen letzten Schliff geben.

Gelungener Einbau auf gebogenen Linien

Als besonders delikates Unterfangen bei der Errichtung des Gastronomie-Konzepts erwies sich die Architektur des Wiener Flughafens. Dort sind fast alle Wände gebogen, was den von Electrolux Professional beauftragten Servicepartner Stierlen Großküchen Vertrieb (Wien) bei der Montage der Großküchentechnik immer wieder herausforderte. Außerdem arbeiteten alle Gewerke bei laufendem Flughafenbetrieb. Beim Einbringen der Geräte war daher besondere Achtsamkeit gegenüber den Airport-Besuchern geboten. Nach einer intensiven Schulung des Küchenpersonals durch Electrolux Professional ging die neue Attraktion am Terminal 3 am Flughafen Wien mit einer Punktlandung an den Start und erfüllt seither Tag für Tag die Bestellungen Hunderter Gäste, die auf den Geschmack des Sterneprämierten Wolfgang Puck gekommen sind.



Ausstattung

- 1 Herdzeile XP
- 2 Kombidämpfer und Öfen 6 x GN 1/1
- 1 Kombidämpfer und Öfen 10 x GN 1/1
- 1 Kombidämpfer und Öfen 20 x GN 1/1
- 4 Untertischkühlbauten
- 2 Untertischspülmaschinen
- 1 Korbtransport-Spülmaschine
- 2 SpeedDelights
- 5 Saladetten

Beteiligte Unternehmen

Auftraggeber:
SSP Austria GmbH, Wien

Servicepartner:
STIERLEN Großküchengeräte
Vertriebs GmbH, Wien

Fachplaner:
Archipol Consulting GmbH
(Klosterneuburg)

Großküchentechnik:
Electrolux Professional GmbH,
Brunn am Gebirge



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.

