



Gastronomie / Catering

Glasbord® im Gastro-Bereich: Einsatz in anspruchsvollen Großküchen

ADVENTURE CATERING

Oliver Scheiblauer, Inhaber von Adventure Catering und Future Kitchen Planungsbüro:

»Es gibt keine Alternative«

Adventure Catering in Wien stattete ihren 400 qm großen Küchenbereich mit Glasbord® aus. Der Inhaber, gleichzeitig Betreiber eines Planungsbüros für Großküchen, empfiehlt ausdrücklich die Verwendung von Glasbord®.

Die Entwicklung in den letzten Jahren ist rasant. Immer ausgeklügelter, immer fantasiereicher und mit höchster Produktqualität ist Catering eine der faszinierendsten Branchen der Gastronomie.

Exklusiv, mit exquisiten Arrangements für bis zu 3000 Personen und stets neuen Kompositionen: Adventure Catering heißt das erfolgreiche Unternehmen,

das Chefkoch Oliver Scheiblauer 1999 zusammen mit Alexander und Stefan Eichinger gründete. Seit August 2006 wird in einer neu bezogenen, 400 Quadratmeter großen Küche (inklusive Lager und Kühlhaus) in Wien-Floridsdorf für das Cateringunternehmen gekocht: Von Fingerfood und Buffets für private Einladungen, über Pressecatering und Galadiners bis zu Hochzeiten, Filmcatering

ADVENTURE CATERING



McDONALD'S AUSTRIA



GASTRO-KÜCHEN





ADVENTURE CATERING

Full-Service-Catering der Spitzenklasse

und Großveranstaltungen. Großunternehmen und Weltstars aus Politik, Wirtschaft, Kunst und Entertainment zählen seit langem zu den Stammkunden. Adventure Catering beschäftigt derzeit rund 35 Mitarbeiter.

2005 wurde Oliver Scheiblauer zum „Jungen Wilden“ unter Österreichs Kochelite gekürt und durfte als Preisträger einen Monat beim spanischen Starkoch Ferran Adrià in dessen weltberühmten „El Bulli“ praktizieren. Hier eignete er sich faszinierende Techniken der Molekularküche an. Seitdem experimentiert er auch bei Adventure Catering mit moderner Molekulartechnik wie dem schmackhaften Vakuumgaren, verbindet diese aber ge-

nussvoll mit österreichischer und internationaler Küche.

Qualität ist das Rezept

Oliver Scheiblauer ist ein Qualitätsverfechter und Technikfreak. Der Küchenchef legt rundum Wert auf ein hohes Qualitätsniveau: Bei Mitarbeitern, der Ware und genauso bei der Technik. So gab es auch bei der neuen Großküche für Adventure Catering keine Kompromisse, was Ausstattung und Hygiene angeht. Für die hygienische Wandverkleidung gab es für ihn nur ein Produkt, nämlich Glasbord®. „Das Material steht für mich außer Konkurrenz“, lautet die klare Aussage von Oliver Scheiblauer, der seit 2003 zudem das Planungsbüro „Future Kitchen“ für exklusive Küchenprojekte betreibt.

Entdeckt hat er die hygienische Wandverkleidung des deutschen Systementwicklers Hydewa per Zufall bei einem Kunden und setzte es fortan selbst bei Küchenplanungen ein. Mit durchwegs hervorragender Resonanz: „Glasbord®-Paneele sind einfach perfekt. Mühelose

Montagefreundlich und vielfältig einsetzbar, wurde Glasbord® hier im Küchenbereich des Neurologischen Rehabilitationszentrum in Wien auch für halbrunde Flächen verwendet.

Reinigung, keine Fugen und keine Poren sind beste Voraussetzungen für Top-Hygiene. Die Oberfläche wirkt optisch freundlich, ist sogar anbohrbar, ohne dass sie springt, und die Schnelligkeit in der Verlegung spart viel Zeit während der Bauphase.“

»Zu Glasbord® gibt es keine Alternative«

Ca. 500 qm Wandverkleidung aus Glasbord® montierte der erfahrene Montagebetrieb OK-Paneele in der großen Küche von Adventure Catering. Die Paneele wurden direkt auf die verputzten oder mit Rigips versehenen Wände verklebt. Diese Art der Direktmontage ist ein außerordentlich wirtschaftliches Verfahren, das vor allem im Sanierungsbereich vielfache Vorteile bietet.

PROJEKT-DATEN UND ZAHLEN:

Planungsbüro:
Future Kitchen
Gussenbauergasse 5-7/11/18
A-1090 Wien
www.futurekitchen.at

Kunde:
Adventure Catering
Einzingergasse 4, A-1210 Wien
www.catering.at

Projekt:
Wandverkleidungen, Decken, Kühlzellen,
Industrietüren einer Großküche

Zeitraum:
2006

