

VDF - STUDIENREISE

LONDON

VOM 23. BIS 27. MAI 2001

Reisebericht und Fachkommentar von Herrn Dipl.- Ing. Manfred Schwarz

Erster Tag (Anreisetag) Mittwoch, den 23.05.2001

Die Mitglieder des Verbandes übernachteten im Chelsea Village Hotel.

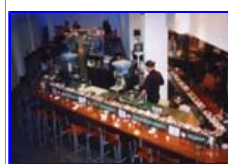


Besichtigung Abela Inflight Hala Kitchen (Abela Airline Catering)

Auf den 4 Londoner Großflughäfen gibt es eine größere Anzahl von Catering Betrieben, die die Speisen- und Getränkeversorgung für das hohe Fluggastaufkommen sicherstellen. Viele Betriebe sind Tochtergesellschaften der jeweiligen Airlines bzw. der Allianzen. Dazu zählen, LSG-Skychef, Gate-Gourmet, Dobbs, Marriott. Als unabhängige Gesellschaft produziert die Fa. Abela für eine Anzahl größerer und kleinerer Fluggesellschaften. Der technische Leiter, Herr Nick Kelf, führte uns durch den Betrieb. Diese Art Betriebe zu besichtigen ist oftmals sehr schwierig, weil die jeweiligen Betreiber besorgt sind, dass ihre Wettbewerber Einblick in ihre Produktionsweise, ihren Ablauf und das jeweilige Equipment erhalten.

Besichtigung der Sushi Bar K 10

Der Betrieb liegt in der City. Unter City versteht man den Finanzdistrikt mit Banken, Börsenmaklern, Handelshäusern und Versicherungen. In unmittelbarer Nähe befindet sich auch die "Bank of England". Da schlägt das kapitalistische Herz Europas. Dort einen Job zu haben ist der Traum vieler, vor allem junger Leute. Auf dieses Publikum hat sich Herr Christopher Kemper eingestellt. Er kommt ursprünglich aus Australien. Ein Teil seiner Vorfahren kam ursprünglich aus Deutschland. Er ist vor ca. 2 Jahren (1999) nach London gegangen und hat dort mit einem Partner die wohl größte und schönste Sushi Bar Europas eingerichtet. Er hat einen riesigen Erfolg und denkt auch über weitere Betriebe in anderen Großstädten Europas nach. Ein überaus durchdachtes Konzept. Ganz nach dem Geschmack des vorwiegend jungen und zahlungskräftigen Publikums. Die Einrichtung der Sushi Bar wurde geliefert von der Tochtergesellschaft der Firma TAK Hupfer in England. Die Fa. Hupfer lud uns während des Besuches zu einem Sushi Essen ein.





[weiter auf Seite 2](#)

Wir danken den Unternehmen Hupfer, Meiko, Elektrolux, Ali und hier besonders ihren Vertretern in England. Desweiteren Herrn Ken Winch und den Planerkollegen des FCSI für die Unterstützung und Mitwirkung bei der Programmgestaltung der Studienreise.

Für die Chronik wurden die Bilder bereitgestellt von: Fa. Hupfer, Fa. Meiko, Heide Triebe. Vielen Dank

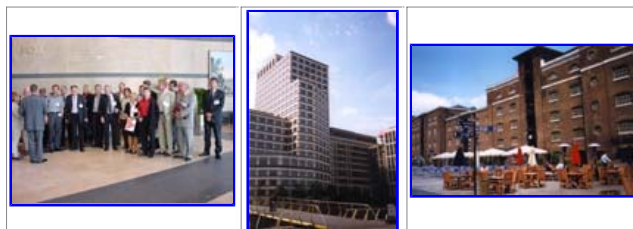
VDF - STUDIENREISE

LONDON

VOM 23. BIS 27. MAI 2001

Reisebericht und Fachkommentar von Herrn Dipl.- Ing. Manfred Schwarz

Zweiter Tag (Himmelfahrt) Donnerstag, den 24.05.2001



Besichtigung der Verpflegungseinrichtung in der Credit Suisse First Boston (Bank)

Betriebsverpflegung: In den ehemaligen Hafengebiet Londons wurde eine Bürostadt errichtet mit vielen Hochhäusern für Banken und Versicherungen, Shopping Centern und einem regen gastronomischen Treiben in den alten Zeughäusern auf Butler's Wharf. Nach dem Zusammenschluss der Credit Suisse und der Boston Bank wurden von dem Unternehmen zusätzliche Büroräume benötigt. Ein weiteres Hochhaus wird gebaut. Der Betrieb, den wir besichtigen durften, wurde vor 2 Jahren (1999) neu eingerichtet. Er dient der Verpflegung von ca. 1200 Mitarbeitern und Gästen. Der Betrieb wird von ARA Catering bewirtschaftet. Den Planungsauftrag erhielt das Londoner Büro des weltweit größten Planungsunternehmens für Verpflegungstechnik, der Fa.

Cini-Little, USA. Der ehemalige Objektleiter, Herr R. Plumb, der sich zwischenzeitlich mit einem eigenen Unternehmen selbständig gemacht hat, wurde für dieses Konzept mehrfach ausgezeichnet. Ihm verdankten wir auch den Kontakt und die Möglichkeit das Objekt zu besichtigen. Im Verhältnis zu dem großen Ausgabebereich ist die Produktionsküche relativ klein geraten. Dort wird auf engem Raum eine Menge produziert. Auch die Vorratsräume sind gemessen an unseren Gewohnheiten relativ klein. Das deutet schon auf ein ausgefuchstes Logistiksystem hin. Interessant war auch die Spültechnik die von Meiko stammte und die uns Meiko vor Ort erläuterte. Sehr großzügig die Ausgaben für Speisen und Getränke mit einer Fülle von interessanten Details, sehr gut verarbeitet, was man vielleicht in England so nicht erwartet hätte.

Besichtigung des Great Eastern Hotels (Liverpool Street)

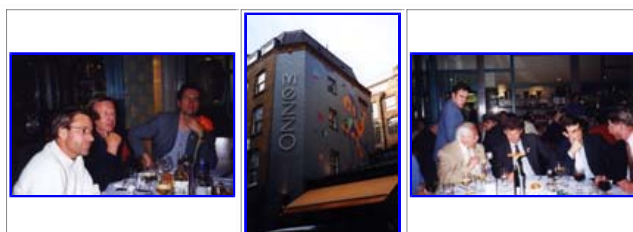
Das Hotel wurde bereits 1884 gebaut als Liverpool Street Stadion. Es wurde vor 2 Jahren (1999) von Sir Terence Conran, einem der bekanntesten Designer übernommen und vollständig renoviert. Für das außergewöhnliche Design des Hauses zeichnet sich Herr Charles Barry verantwortlich. Das Haus verfügt insgesamt über 267 Zimmer, 4 Restaurants. Es können maximal 1000 Gäste im Bankettbereich versorgt werden. Es sind 12 Speiseräume vorhanden und 3 Bars. Das Restaurant "Aurora" ist das größte. Es bietet traditionelle Küche. Sehr bekannt auch das Spezialitätenrestaurant für Fisch "New Fish Market". Die örtliche Vertretung der Ali Gruppe, Mailand hatte den Auftrag für die küchentechnischen Einrichtungen erhalten. Herr Marco Pepi, in Vertretung für Herrn Dr. Berti dem Präsidenten der Ali Gruppe, begrüßte uns im Hotel und erläuterte mit einem Mitarbeiter der örtlichen Vertretung, die Einrichtung. Anschließend wurden wir zu einem Dinner eingeladen. Bei dieser Gelegenheit stellte uns Herr Pepi die Firma Ali mit seinen weltweiten Aktivitäten vor.

1-Heide-Great Ester
Hotel-03-k.jpg (11036
Byte)



Dinner im Mezzo Restaurant, Soho

Von der Ali Gruppe wurden wir zum abendlichen Dinner eingeladen. Dieses fand in einem der Großrestaurants von Sir Terence Conran, dem Mezzo in Soho statt. Dieses Restaurant ist eines der ersten Großobjekte von Sir Conran und ständig gut besucht. Im Eingangsbereich, Erdgeschoß, befindet sich eine riesige Baranlage als Aperitifbar gedacht mit einigen zusätzlichen Sitzgelegenheiten. Über eine breite Treppe schreitet der Gast in das Untergeschoss in einen sehr großen Restaurantbereich. Auf der rechten Seite hat er den Einblick in die völlig verglaste Restaurantküche. Diese ist typisch für die Conran-Betriebe. Ebenso typisch auch die wandseitig angeordneten, umlaufenden Bänke mit darüber liegenden, schräggestellten Spiegeln und die ansonsten freizügige Tischanordnung. Die Küche ist mehr international geprägt und hat ein für England sehr gutes Preis/Leistungsverhältnis.





[weiter auf Seite 3](#)

Wir danken den Unternehmen Hupfer, Meiko, Elektrolux, Ali und hier besonders ihren Vertretern in England. Desweiteren Herrn Ken Winch und den Planerkollegen des FCSI für die Unterstützung und Mitwirkung bei der Programmgestaltung der Studienreise.

Für die Chronik wurden die Bilder bereitgestellt von: Fa. Hupfer, Fa. Meiko, Heide Triebe. Vielen Dank

VDF - STUDIENREISE LONDON

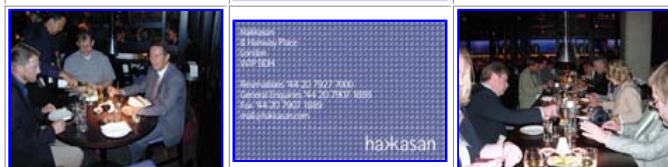
VOM 23. BIS 27. MAI 2001

Reisebericht und Fachkommentar von Herrn Dipl.- Ing. Manfred Schwarz

Dritter Tag Freitag, den 25.05.2001

Besichtigung der Küchenanlage incl. Spültechnik im RAC - Royal Automobile Club

Ein Haus mit britischer Tradition. Hier wie auch in zahlreichen anderen, privaten Clubs, trifft sich die Geschäftswelt, aber auch Damen und Herren der Gesellschaft zum Essen, nachmittags zum Tee, zum Wellness oder gar zu sportlichen Aktivitäten. Hier feiert man Geburtstage, Jubiläen. Man kennt sich und ist unter Seinesgleichen. In dem historischen Haus, mit einem eindrucksvollen Foyer, befinden sich mehrere Restaurants und Speiseräume, Bibliotheken- und Leseräume, Spielsalon, mehrere Bars etc. Aus der Küche im Kellergeschoss und einer weiteren Küche im Obergeschoss werden die Restaurantbereiche versorgt. Die Rekonstruktion dieser Küchen in den alten Gebäuden war für den Planer, Ken Winch, eine beträchtliche Herausforderung, zumal während der gesamten Umbauzeit der Küchenbetrieb zum Teil als Provisorium weiterlief. Im gesamten Küchen- und Kellnerbereich sahen wir interessante Detaillösungen, die Spültechnik kommt von Meiko, die Edelstahlverarbeitung überwiegend von englischen Fabrikanten, thermische Geräte aus europäischer Fertigung, Kühltechnik überwiegend von Foster.



Besichtigung des Restaurant Hakkasan

Dieses Restaurant wurde im Jahr 2001 fertiggestellt. Es hat einen guten Ruf erworben und zählt heute neben anderen Luxusrestaurants wie dem "Nobu" im Metropolitan Hotel oder dem "Jong" im Berkeley Hotel zu den bekanntesten Adressen Londons. Auch diese Einrichtung wurde von dem bekanntesten englischen Küchenplaner, Ken Winch, geplant. Herr Winch war bis vor kurzem auch Präsident des FCSI, Europa. Im Mai 2001 wurden seine Objekte, wie der Umbau der Küchen im House of Commons und die Einrichtung in dem neuen Mandarin Hotel in London für besonderes Küchendesign ausgezeichnet. Zum Lunch, im Restaurant Hakkasan, wurden wir von der Firma Meiko eingeladen. Der Leiter der Niederlassung England, Herr Bill Downie, begrüßte uns dort herzlich. Für seine Unterstützungen bei der Fachexkursion danken wir ihm sehr.

Besichtigung des Hotel Hilton Bracknell

Die Firma Electrolux in England wurde vertreten durch Herrn Kevin Geehan. Im Rahmen unserer Vorplanung war vorgesehen das neue Hilton Paddington zu besichtigen, das ursprünglich im April 2001 eröffnet werden sollte. Leider wurde das Hotel nicht rechtzeitig fertiggestellt, so das wir auf ein anderes Hotelprojekt ausweichen mussten. Stattdessen besuchten wir das Hilton Hotel in der Nähe des Windsor Castle, ca. 2 Stunden außerhalb von London. Die küchentechnische Einrichtung wurde vor ca. 2 Jahren von Electrolux ausgeführt. Wir besichtigten gemeinsam mit Herrn Kevin Geehan das Hotel und anschließend wurden wir von der Fa. Electrolux im Hilton zum gemeinsamen Dinner eingeladen.





[weiter auf Seite 4](#)

Wir danken den Unternehmen Hupfer, Meiko, Elektrolux, Ali und hier besonders ihren Vertretern in England. Desweiteren Herrn Ken Winch und den Planerkollegen des FCSI für die Unterstützung und Mitwirkung bei der Programmgestaltung der Studienreise.

Für die Chronik wurden die Bilder bereitgestellt von: Fa. Hupfer, Fa. Meiko, Heide Triebe.

Vielen Dank

VDF - STUDIENREISE

LONDON

VOM 23. BIS 27. MAI 2001

Reisebericht und Fachkommentar von Herrn Dipl.- Ing. Manfred Schwarz

Vierter Tag Samstag, den 26.05.2001



Hupfer-House of commons Main kitchen 05-K.jpg (7802 Byte)

Besichtigung des House of Commons



Im letzten Jahr (2000) wurde im "Britischen Unterhaus", dem Parlament eine neue Kucheneinrichtung eingebaut. Die Planung der gesamten Versorgung erfolgte durch Ken Winch. Seiner Fürsprache hatten wir es zu verdanken, dass wir diesen Sicherheitsbereich mit unserer Gruppe besichtigen durften. Für das Design bzw. die Innenarchitektur der Designer, Charles Barry. Die Spültechnik wurde von Meiko geliefert.

[zum ausführlichen Bericht von Herrn Schwarz](#)

Besichtigung des Shopping Center "Bluewater" in Dartford

Das zur Zeit noch größte Einkaufszentrum Europas liegt südlich von London in Dartford. Auf einer ca. 20 ha großen, ehemaligen Kreidebarumhalde wurde ein Einkaufszentrum mit Seen, Wiesen und Parks errichtet. Im näheren Einzugsbereich, mit einer Fahrzeit von ca. 1 Stunde ist dieses Zentrum für ca. 15 Mio. Menschen erreichbar. Es wird im Jahr von ca. 30 Mio. Besuchern angefahren und hat im Durchschnitt 80.000 Besucher/Tag. Als Kulisse dienen Kalkberge, umgeben von ca. 50 m hohen Kreidefelsen. Eine ca. 14.000 m² große Freizeitanlage und 13.000 Parkplätze werden angeboten. Die Eckpunkte der Einkaufszonen werden bestimmt durch die Kaufhausbetreiber Mark & Spencer, John Lewis und House of Fraser. Ausserdem gibt es ca. 300 Einzelhandelsgeschäfte, ca. 40 Restaurants, Bars und Cafés und ein Multipléxkino mit 12 Kinowelten. Das Zentrum wurde im März 1999 fertiggestellt, die Investitionskosten lagen bei ca. 700 Mio. Pfund. Für die Architektur verantwortlich war die Gruppe Eric R. Kohne & Associates. Der Investor ist die australische Finanzgruppe Lend Lease. In diesem Einkaufszentrum lässt es sich gut verweilen. Es gibt sogar "Männerkindergärten" damit die Frauen in Ruhe in den Boutiquen stöbern können, verbringen die Männer ihre Zeit in den "Boy's Toys". Von besonderem Interesse waren für uns die Food Courts, Gemeinschaftsrestaurants mit einem vielfältigen Angebot einzelner, kleinerer Anbieter aller möglichen Küchenstile von mexikanisch über indisch, chinesisch und malayische Küchen und den Systemanbietern von Mc Donalds, KFC,



einem reichen Deli-Angebot sowie Softdrinks und Coffée-Shops.



[weiter auf Seite 5](#)

Wir danken den Unternehmen Hupfer, Meiko, Elektrolux, Ali und hier besonders ihren Vertretern in England. Desweiteren Herrn Ken Winch und den Planerkollegen des FCSI für die Unterstützung und Mitwirkung bei der Programmgestaltung der Studienreise.

Für die Chronik wurden die Bilder bereitgestellt von: Fa. Hupfer, Fa. Meiko, Heide Triebe.

Vielen Dank

VDF - STUDIENREISE LONDON

VOM 23. BIS 27. MAI 2001

Reisebericht und Fachkommentar von Herrn Dipl.- Ing. Manfred Schwarz

Fünfter Tag (Heimreise) Sonntag, den 27.05.2001



Besichtigung " Bluebird " Restaurant und Delikassen-Shop, Kings Road/Chelsea

Dieses Objekt war in den 20er und 30er Jahren Europas größte Garage. Faszinierend bei diesem Objekt ist die Spannung zwischen alt und neu. Sir Terance Conran



hat dieses Objekt vor ca. 3 Jahren mit einem Investitionsvolumen von 30 Mio. DM errichtet. Im

Erdgeschoss befindet sich ein Food Market mit ca. 1000 m², ein kleines Café für ca. 60 Plätze und weiteren 40 Aussenplätzen im Sommer. Es gibt einen Bluebird Club. Dort speisen Mitglieder.

Man leistet einen Jahresbeitrag von ca. 1.500,00 DM. Im ersten Obergeschoss ist ein öffentliches Restaurant für ca. 260 Plätze. Die

Gäste haben Einblick in eine gläserne Küche, durch die uns der Küchenchef führte. Es gibt eine Aperio Bar im Eingangsbereich und eine Augenweide als

Meeresbuffet mit einem super Angebot an Meeresfrüchten und Fisch aus aller Welt. Die Küche ist modern europäisch ausgerichtet. Sie besticht durch leichte, einfach strukturierte Zubereitung, trendgerechte Zutaten und dem Einsatz bester Rohwaren.

Der Service ist freundlich und zwanglos. Jeweils 2 Mitarbeiter bedienen zwischen 20 und 30 Plätze. Der Durchschnittsbon liegt bei ca. 75,00 DM im Mittagsgeschäft und im Abendgeschäft bei ca. 100,00 DM.

Das Design ist typisch Conran. Klare Linien, ohne Schnörkel, funktional einfach und transparent, Beispiel: offen einsehbare Küche. Sehenswert auch in der Vielfalt der Angebote, das Delikatessenangebot im Show Room. Geradezu ein Garten Eden des Konsums. Die Lage in Kensington/Chelsea ist ideal. Hier wohnen Leute, die es sich leisten können zu konsumieren.



Wir danken den Unternehmen Hupfer, Meiko, Elektrolux, Ali und hier besonders ihren Vertretern in England. Desweiteren Herrn Ken Winch und den Planerkollegen des FCSI für die Unterstützung und Mitwirkung bei der Programmgestaltung der Studienreise.

Für die Chronik wurden die Bilder bereitgestellt von: Fa. Hupfer, Fa. Meiko, Heide Triebe.

Vielen Dank