

DESIGN &
INDRETNING
FRONT
COOKING

HOTEL ARCTIC I FRONT

Pengestærke turister, som søger oplevelser ud over det sædvanlige, strømmer til Grønland. På Hotel Arctic er grønlandsk gastronomi nu en af de oplevelser, man kan komme helt tæt på.

4 stk. SCHOLL varmelamper
i messing

Bordplade i natureg med
afrundede hjørner

Korpus og låger pulverlakeret
sort og med hjørner og kant-
lister i messing



Frithængende emfang
Pulverlakeret sort og med
messingkanter

Opvask
Afskærmet bag væg
Forskyllerbord
HOBART hætteeopvaskemaskine
Emfang til hætteeopvaskemaskine
Kurvevogne

Snack/dessertstation

Frysesektion med 2 låger
og indstik til 1/1 GN



Kølesektion med 2x2 køleskuffer til 1/1 GN

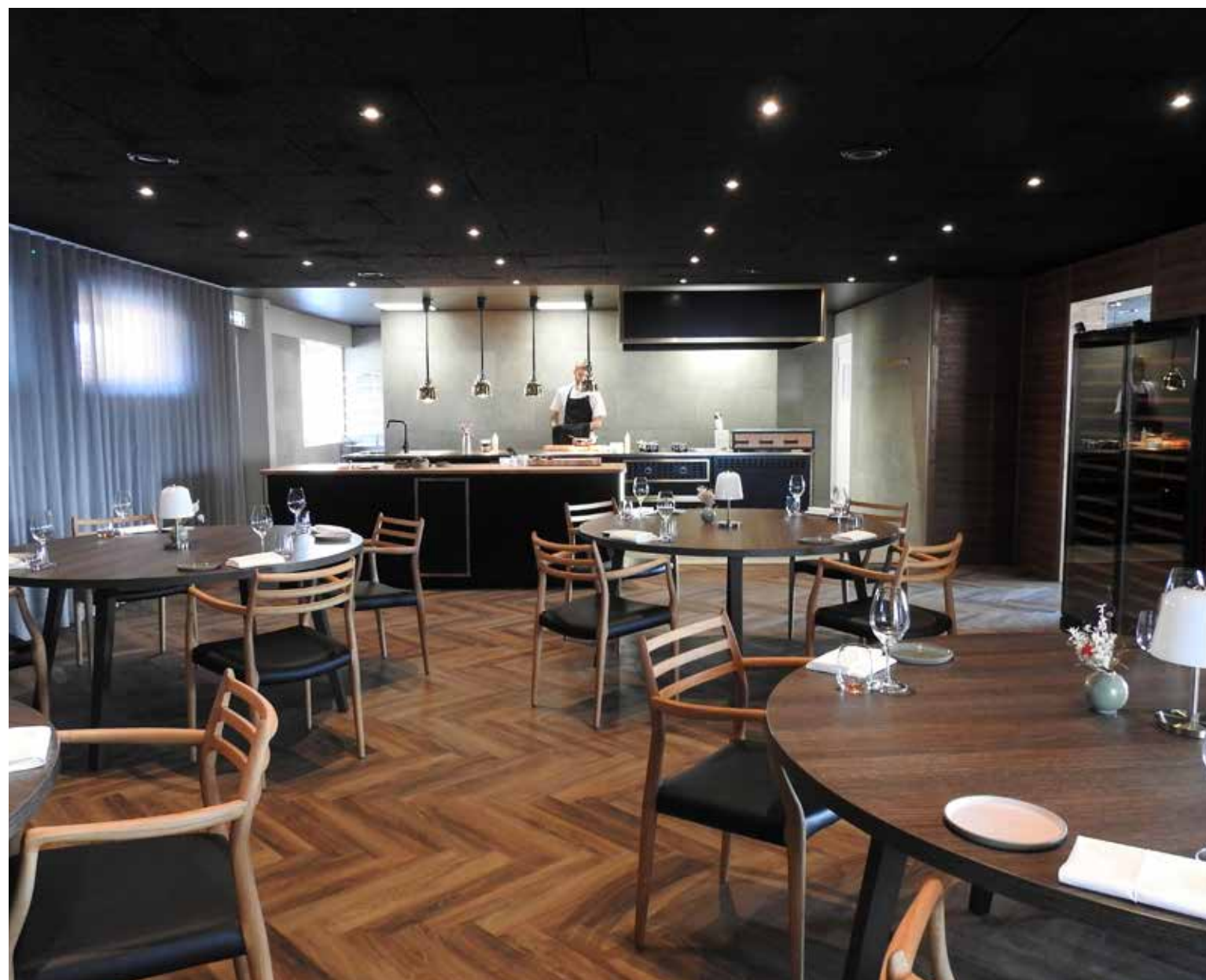


Køgeo

Varmeskab med 2 låger og
indstik til 1/1 GN



Disken hejses i ad vinduet på Hotel Arctic



Front cooking er ofte stedet, hvor mange råvarer er gjort klar i et produktionskøkken, så det kun er den sidste tilberedning og anretning, der sker foran gæsterne. Sådan er det også på Hotel Arctic i Illulisat. Det nyindrettede front cooking-koncept er omdrejningspunkt for fine dining med 12 serveringer baseret på grønlandske råvarer for 28 gæster.

FRONT COOKING MED KARAKTER

Hoteldirektør Morten Nielsen ønskede, at køkkenet på én gang forenede rustikke gulve og vægge og grønlandsk kunst med lyse møbler. Et køkken med karakter – gerne sort og med messing. Men frem for alt: Det skulle være super funktionelt.

Og så skulle det leveres på første sal før indlandsisen frøs til, og det skulle kunne monteres af lokale håndværkere. Opgaven stillede han salgschef Jesper Berg Kristensen fra Arctic Import, der i årtier har været storleverandør til den grønlandske restaurantsektor. "Jeg gjorde, som jeg plejer, når det handler om køkkenindretning: Jeg kontaktede BENT BRANDT, der kobledes projektleder Mette Flugt på opgaven."

"Det blev til gode snakke på Teams med Morten og hans køkkenfolk, der gav mig den nødvendige fornemmelse af deres ønsker og arbejdsrutiner. Det gjorde mig i stand til at disponere indretningen af de to arbejdsstationer optimalt," siger Mette, og det lykkedes virkelig, bekræfter direktøren. "Jeg er meget tilfreds med resultatet."

KLAR TIL TRANSPORT

Ofte fremstilles diske af enkeltelementer, der 'pakkes ind' i en beklædning på stedet, men her valgte Mette at fremstille de to diske som solide, færdige enheder, der var godt beskyttet både under transporten, og da de

efterfølgende skulle hejses ind på 1. sal. Resultatet blev to fuldsvejste stålrammer beklædt med sorte, pulverlakerede fronter med messingkanter.

Da diske og køkkenudstyr var klar til afsendelse fra Aarhus, overtog Jesper og Arctic Import ansvaret for den helt nødvendige emballering til søtransport og planlægningen af en kringlet lastbiltransport fra havnen i Illulisat til hotellet. Her havde Morten selv entreret med både håndværkere og en erfaren kranfører, der med præcision fik diskene hejst ind af et lille vindue 20 meter fra vejen.

KLAR TIL FREMTIDEN

Hotel Arctic er ikke kun Grønlands gastronomiske fyrtårn, men også verdens nordligste 4-stjernede hotel og 5-stjernede conferencecenter med både royale, præsidenter og kendisser i gæstebogen. Fra 107 værelser, suite, hotellejligheder og fra 7 nordlyshytter er der en fantastisk udsigt til isfjorden, nordlys og midnatssol.

Illulisat er en magnet for mere end 20.000 turister fra hele verden, og tallet forventes at stige betydelig, når byen i 2027 åbner en ny international lufthavn. Derfor har hotellets ejer – det nationale luftfartsselskab Air Greenland – besluttet at bygge endnu et hotel som nabo til Hotel Arctic. BENT BRANDT er i gang med opgaven ...