

LAD
PROJEKTADELINGEN
HOS BENT BRANDT
HJÆLPE DIG



BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

I GODE HÆNDER

Dine ønsker og udfordringer er i gode hænder i projektafdelingen hos BENT BRANDT.

Hvad enten du har brug for en enkelt disk eller et komplet køkken, tager vi ansvar for, at du får kvalitet, der fungerer – til aftalt tid og pris.



Vi forstår at lytte, og vi forstår at stille spørgsmål, for det handler om at forstå dine krav og ønsker. Vi er 20 medarbejdere i projektafdelingen, der har erfaring med at skabe løsninger, som fungerer. Nogle er specialister, andre er certificerede rådgivere med årelang erfaring fra arbejdet i små og store køkkener og kantiner. Vi ved noget om, hvordan gæster bevæger sig ved en buffet, hvordan opbevaring bliver optimal, og hvordan hygiejne, rengøring, ergonomi, energi og holdbarhed optimeres. Vi giver gerne et bud på alternativer, der f.eks. kan spare tid, plads og arbejde. Vi arbejder tæt sammen med arkitekter, kender mulighederne og involverer os dybt i hele forløbet – fordi timing og samspil mellem installationstidspunkter og håndværkere er altafgørende. Alt inventar tegnes og produceres, så det passer til krav og sted, og vi kender vores leverandører – og de kender os. Vi holder, hvad vi lover. Og vi lover dig en god løsning!”

LARS B. TORSTENSEN, Projektchef, lbt@bentbrandt.dk



3D-VISUALISERING Restaurant Havnær, Aarhus



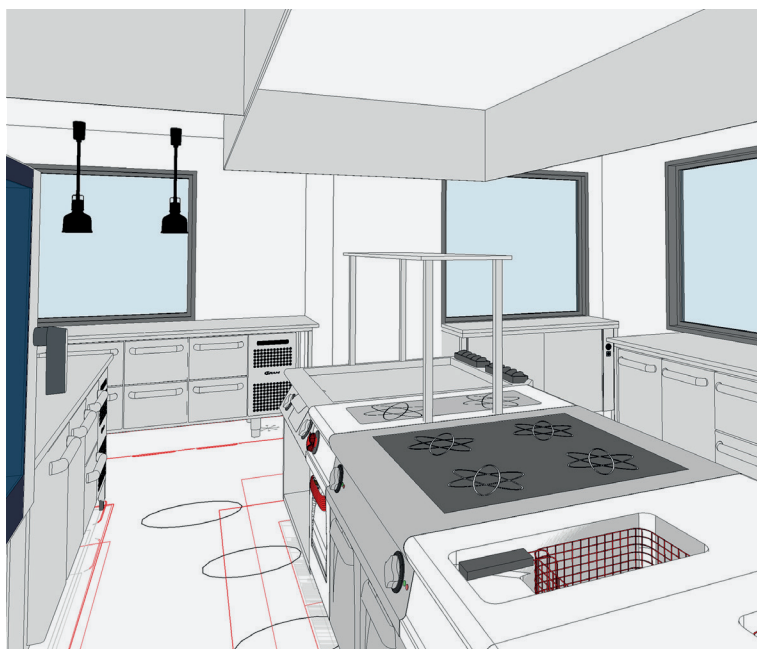
DET FÆRDIGE KØKKEN Restaurant Havnær, Aarhus



DU FÅR, HVAD DU SER

Hvordan ser tanker og idéer ud i virkeligheden?

Svaret findes i de præsentationer, som Projektafdelingen hos BENT BRANDT præsenterer dig for.



3D-VISUALISERING Restaurant Mark, København



DET FÆRDIGE KØKKEN Restaurant Mark, København



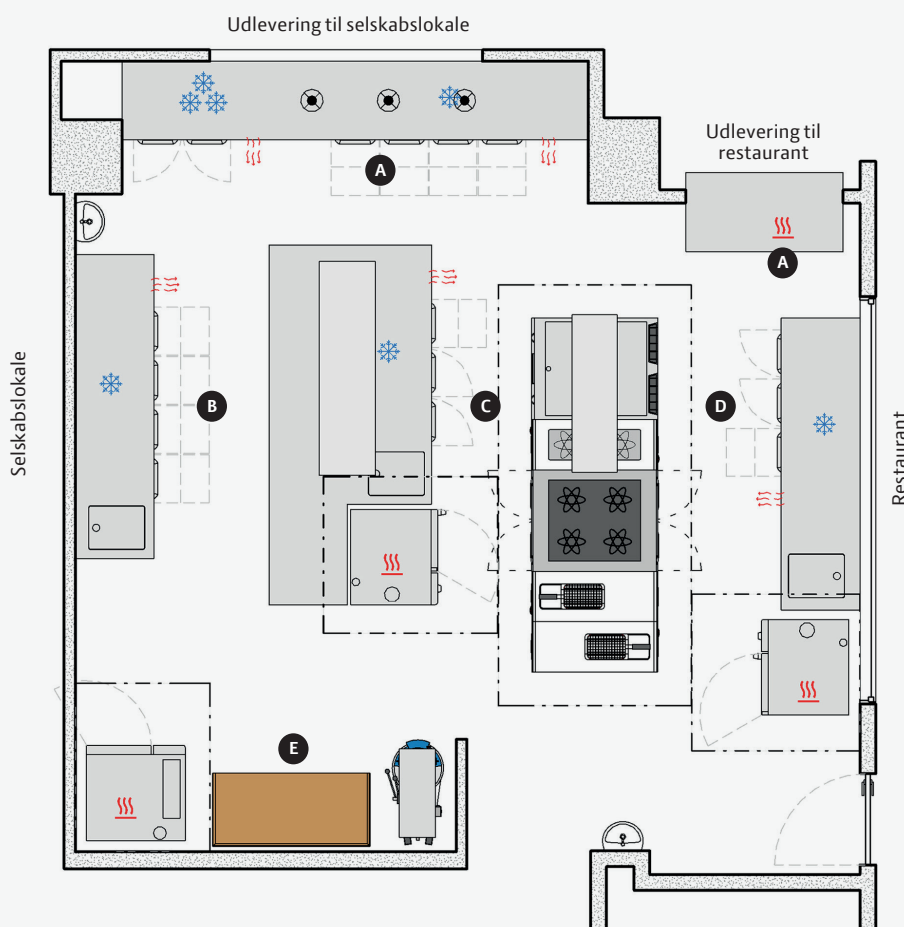
KURSUSEJENDOMMEN LANGSØHUS, SILKEBORG Køen startede ude i foyeren frem mod spisesalen. Buffeten var placeret lidt trangt på et antal borde i forlængelse af hinanden, og af uforklarlige grunde forsynede gæsterne sig kun fra den ene side. Det gav trængsel, når man havde glemt at tage brød, fik lyst til noget længere tilbage på buffeten eller skulle på tværs af køen for at hente drikkevarer. Men så foreslog BENT BRANDT, at den lange buffet blev delt i 3, så de er nemme at gå rundt om. Retterne kan deles logisk op, og ved at lave mobile diske kan opstillingerne varieres. Nu har man ikke længere fornemmelse af kø. Det fungerer perfekt!”

CAMILLA JENSEN
Køkkenleder

GENVEJ TIL EN NEMMERE ARBEJDS DAG

Er der arbejdsgange i dit køkken, der kan gøres anderledes – eller et flow ved buffeten, der kan forbedres? Vi har mange års erfaring med optimering og effektivisering.

2D-PLANTEGNING over hele køkkenet i Restaurant Mark



Det kompakte køkken er indrettet til all day-service med flere stationer, så der kan arbejdes med mis en place og anretning uden at skulle pakke væk og gøre rent hver gang. 3 ovne gør det muligt at tilberede ved forskellige temperaturer samtidig.

A Køkkenchefens område

Med både en lille udleveringsluke til restaurant og en stor til selskabslokalet er der plads til anretning og tjek af mange tallerkener før servering. Varmelamper er placeret over begge luger.

B Mis en place samt desserts

Arbejdsstation på begge sider af gangen. God bordplads, opbevaring og kølekuffer. Bruges til klargøring, anretning og som servicekøkken.

C Kolde/varme forretter samt fisk

Komfur på den ene side – vender man sig om, er der køleborde og egen ovn på modsat side.

D Varme hovedretter samt kød

Kort, men god afstand mellem køleborde med råvareskuffer og komfuret gør arbejdet effektivt, mindsker antallet af skridt og giver et godt flow. Egen ovn.

E Bagesektion

Alt inden for rækkevidde: ovn, røremaskine og bagebord med træbordplade og plads til melspande under bordet. Bagesektionen er placeret i køkkenets fjerneste ende, så arbejdet ikke forstyrrer gæsterne.

Opvasken er placeret i separat lokale, så støjen ikke forstyrrer gæsterne.



HOTEL VEJLEFJORD. Køkkenet var ikke lukket på noget tidspunkt under vores store udbygning. Vi delte pladsen med en hær af meget samarbejdsvillige håndværkere og masser af afdækning og støvvægge. Det var en perfekt planlægning, BENT BRANDT havde lavet. Alt var f.eks. gjort klar til, at vi kunne flytte ovnene i den stille time efter morgenmaden, så de var klar til frokostretterne.”

PAULINE KLÆRKE
Køkkenchef

FJORDENHUS I VEJLE. Det er ikke bare en bygning – det er et kunstværk skabt af Olafur Eliasson. Alle rum er runde eller elipseformede, så næsten alt i den store, runde spisebar og i køkkenet på Restaurant Lyst er specialløsninger, der aldrig har været lavet før. "Ingen anden leverandør havde kunnet løfte opgaven," lyder konklusionen fra kunden.



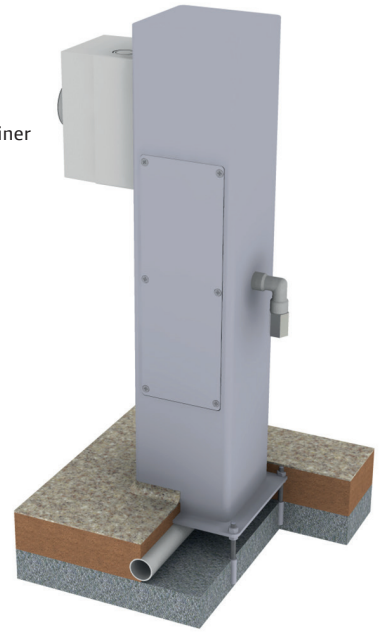
NÅR DET SKAL VÆRE NOGET SÆRLIGT

Kom med dine ønsker og udfordringer. Hvad enten det er totalprojekter eller små idéer, der gør hverdagen lettere, sørger Projektafdelingen for at skabe en løsning, der fungerer.

Her er 2 sider med eksempler – se mange flere på www.bentbrandt.dk

PLACERING AF MASKINER FRIT I KØKKENET Fritstående installationsøjler, hvor vand, afløb og el kan tilkobles, giver fleksible muligheder for placering af maskiner i køkkenrummet. Kan monteres i både nye og på eksisterende gulvflader.

HOTEL NYBORG STRAND. Her er en lille idé en kæmpe hjælp: Rustfrie stålborde med integrerede køkkenvaske i GN-mål. Hver vask har en størrelse, så 2 stk. 1/1 GN-fade kan hvile på kanten side-om-side, men med plads til at få fingrene ned imellem dem.



ALSIK HOTEL. Da byggeriet på Alsik Hotel i Sønderborg nåede 17. etage blev det store, specialdesignede MKN-komfur hejst ind før loftet blev lagt – et heldækkende loft med et indbygget, næsten usynligt emfang.



AARHUS UNIVERSITETSHOSPITAL. Da der skulle etableres 15 kølerum i det nye køkken på Aarhus Universitetshospital faldt valget på det energibesparende, miljøvenlige og naturlige kølemiddel CO₂. Det er et meget effektivt kølemiddel, som udvindes fra atmosfærens overskydende CO₂, og det er dermed en gevinst både for naturen og for økonomien. CO₂-køleanlæg viser sig i de fleste tilfælde at være den økonomisk mest energibesparende løsning, der typisk leveres som inverteranlæg, hvor ydelsen tilpasses det aktuelle behov.

RESTAURANT DET GLADE VANVID. Der er hylder fra loftet og fri plads på bordet på Restaurant Det Glade Vanvid i Viborg, hvor vi har bygget en 7 meter lang ståldisk i dobbelt bredde, hvor retterne preppes. I stedet for de sædvanlige hylder på ben monteret på bordet, hænger hylderne med service ned fra loftet sammen med varmelamper. Det giver en fri bordplade til tallerkenanretning.

