

## Produktnews Technik



### Ubert lieferte schlüsselfertig bei UKM Münster



Blick in den Free flow-Bereich.



Ubert Gastrotechnik aus Raesfeld hat die Gastronomie im UKM Münster mit einer Gesamtfläche von 1.000 qm im Free flow-System (siehe Bericht im Novemberheft der gv-praxis) ausgestattet. Von der Produktion bis hin zur Installation und Einweisung des Bedienpersonals lieferte Ubert alles schlüsselfertig aus einer Hand.

Den räumlich größten Bereich für Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen nimmt das Free-Flow-Restaurant mit insgesamt 13 autarken Ausgabe-Countern mit einer Gesamtlänge von

knapp 100 m ein. Allein im Ausgabebereich sind mehr als 20 trockenbeheizte Bainmaries eingesetzt und 24 Kühlwannen für Salate und Süßspeisen verbaut worden. Der gesamte Ausgabebereich an den verschiedenen Front-Cooking-Stationen ist mit der von Ubert entwickelten Front-Absaugtechnik ausgestattet, die die Installation von Ablufthauben vermeidet und somit wiederum vollkommene Transparenz für den Kunden gewährleistet. Auch die Auswahl der Materialien genügt höchsten Qualitätsansprüchen. So wurde neben Granit und Edelstahl vor allen Dingen viel lackiertes Weißglas verbaut.

Eine weitere Herausforderung des Projektes bestand darin, dass zu Beginn des Umbaus eine Übergangssituation geschaffen werden musste. Der Gesamtobjekteinrichter Ubert baute die bis dato existierende Essensausgabe ab und im neu errichteten Teil der Cafeteria als Provisorium wieder auf. Dadurch konnte die Speisenausgabe während der Umbauphase aufrechterhalten werden.

[www.ubert.com](http://www.ubert.com)

05.12.2012, Smi - Redaktion food-service / gv-praxis

Gefällt mir

Sign Up, um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

**Weitere Produktnews Technik vom 05.12.2012:**  
Primeware präsentiert Teller und Platten fürs festliche Buffet

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

[Seitenanfang](#)

[Seite drucken](#)