



Venti arbejder tæt sammen med stjernekokken Jesper Koch og Executive Chef Peter Rødsgaard om både design, funktionalitet og ydeevne på ventilationsloft og emhætter til Hotel Alsik's tre køkkener.

## VENTI HONORERER DE UNIKKE KRAV FRA HOTEL ALSIK

Stjernekokken Jesper Koch er manden bag Hotel Alsik's restauranter. Her er kravene til både indretning, inventar og mad & drikke helt unikke. Det kommer særligt til udtryk på restaurant Syttende. Venti har projektilpasset ventilationsloft og emhætter til hotellets køkkener.

Jesper Koch ønsker at skabe unikke helhedsoplevelser og værdsætter brugen af lokale råvarer i deres restauranter. Det gælder også på Hotel Alsik's restauranter: Alsik, Freia og Syttende. Hver restaurant har sit eget unikke køkken og udtryk, men fælles for dem alle er kærligheden til de lokale sønderjyske råvarer og det gode håndværk.

### Sikre valg bag unikke helhedsoplevelser

Med placeringen i hjertet af Sønderjylland, er vagtelæggene fra Broager, honningen fra bistader ved Sønderborgs enge og melet fra Skærtøftmølle i Augustenborg. Ramsløg, havtorn, svampe, hasselnødder, brombær, æbler og blommer kommer fra kystskovene, de gamle overdrev og plantagerne på Als og omkring Sønderborg.

Syttende er en udsøgt gourmet restaurant og tilbyder en helhedsoplevelse af smag, duft, fysiske rammer, udsigt og indtryk. Hvert eneste af Syttendes

syv borde er unikke. Jesper Koch har således også specielle krav og forventninger, når det gælder valg af leverandører til indretning af deres køkkener.

### Alt vælges med omhu

Venti er valgt som systemleverandør til de tre køkkener på Hotel Alsik. "Det har været en utrolig spændende og udfordrende opgave at være med på," fortæller Salgs- og Marketingdirektør Søren Clausen fra Venti. "Jesper Koch overlader intet til tilfældighederne, hvilket også gør det til en helt ekstraordinær oplevelse at besøge deres restauranter. De har eksempelvis fået specialdesignet tallerkener og glas til Syttende, og har også haft specielle krav til vores projektilpasning af ventilationsloft og emhætter."

### Tæt dialog om tilpasning af ventilationsloft

Venti har således samarbejdet med Executive Chef Peter Rødsgaard og Jesper Koch om både design, funktionalitet og ydeevne. I fælles overensstem-



Vi havde helt specielle krav til ventilationsloftet. Det hjalp Venti os med at opfylde.

melse faldt valget på at installere ventilationsloftet fra Venti i køkkenet ved Syttende. Her kan gæsterne se direkte fra restauranten og ud i køkkenet. Det giver derfor et væsentligt flottere og lettere udtryk ikke at have hængende emhætter.

“Vi havde derudover nogle helt specielle krav til ventilationsloftet,” fortæller Peter Rødsgaard. “Vi ønskede at male det hvidt for at få det til at blive nærmest usynligt og dermed falde pænt ind i det øvrige design. Det hjalp Venti os med at opfylde.” “Med baggrund i vores erfaring med ventilationslofter, fik vi designet en løsning, som netop passede til Alsik’s ønsker,” siger Søren Clausen. “Vi tog udgangspunkt i den ekstra gode loftshøjde og minimum af stegeos i køkkenet på Syttende, hvilket gjorde det muligt at finde en løsning, som er rengøringsvenlig og langtidsholdbar. Løsningen blev et malet ventilationsloft, udført i rustfrit stål, hvor de højeffektive TS-UV-filtre er integreret i et rustfrit systemloft.”

### Jeven emhætter med markedets højeste fedtudskilningsgrad

I alle tre køkkener på hotellet har Venti installeret Jeven-emhætter med det unikke TS-UV filtersystem.



Venti er valgt som systemleverandør til de tre køkkener på Hotel Alsik



Syttende er en udsøgt gourmetrestaurant, hvor Jesper Koch og Peter Rødsgaard også stiller helt specielle krav, når det gælder indretning af køkkenet.

Filtersystemet er særligt udviklet til udskilning af fedt i produktionskøkkener, da det effektivt kan gennemføre fedtudskilningen uafhængigt af luftmængde og tryk.

TS-UV-filtersystem er især velegnet til energibesparende miljøer og ved brug af varmegenvinding samt variable luftmængder, da udskilningsgraden er høj selv ved lave luftmængder. Allerede ved partikelstørrelse 4 µm udskilles op mod 80 % og for partikler med en størrelse på 8 µm er udskilningsgraden 98 %.

Jeven har designet emhætter og filtre med fokus på optimeret daglig rengøring og vedligehold. Således er håndtering af filtrene ved rengøring nem og ukompliceret.

### Opfylder kundens ønsker

“Vi har også været i tæt dialog med kunden om emhætterne, da der var flere forhold at tage hensyn til,” siger Søren Clausen. “I køkkenet til restaurant Freja (hotellets hovedkøkken) er der eksempelvis flere søjler. Det krævede en særlig tilpasning af kåberne ved installationen af emhætterne.”

### Stor tilfredshed med Venti

Peter Rødsgaard har haft en primære dialog med Venti om løsningerne til hotellets restauranter. “Vi har været utrolig glade for samarbejdet og de specialløsninger, vi sammen har udviklet,” fortæller han. “Vi har stor glæde af alle løsningerne i det daglige arbejde - herunder mulighederne for at justere på ventilationen på Syttende, som dermed kan tilpasses vores behov både når vi forbereder maden og gør klar til servering for vores gæster.”