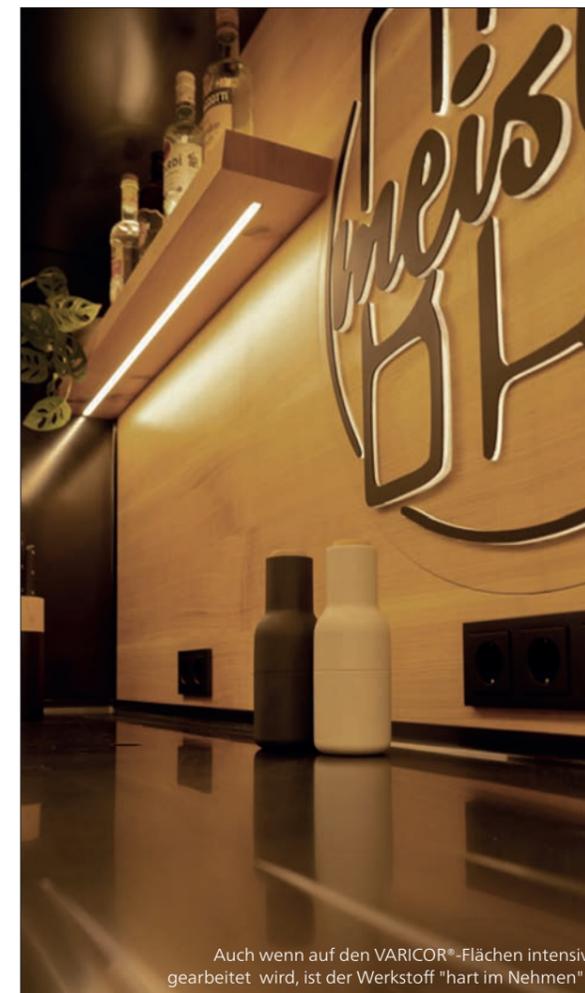




Aus der einstmaligen leeren Hülle und vielen pfiffigen Ideen ist ein stylischer Foodtruck geworden!



Auch wenn auf den VARICOR®-Flächen intensiv gearbeitet wird, ist der Werkstoff "hart im Nehmen"!



In Kombination mit dem warmen Holz und dem Lichtkonzept wirken die schwarzen Arbeitsflächen besonders edel.

Meisterlich umgesetzt

Chris-Albert Gebhardt hat sich für sein Prüfungsstück zum Tischlermeister etwas ganz Besonderes einfallen lassen – er hat sich eigens einen Anhänger fertigen lassen, aus dessen leerer weißer Hülle ein stylischer Foodtruck entstehen sollte.

Viele gute Ideen, so auch das selbst gestaltete „meister-BAR“-Logo, gab es schon. Was noch folgte war eine Menge Arbeit!

Eine große Herausforderung war zudem, alle hygienischen Anforderungen für den Lebensmittelbereich zu erfüllen.

Für die Innenausstattung wurde entsprechend nach einem Material gesucht, das mit den üblichen Tischlerwerkzeugen bearbeitet und darüber hinaus fugenlos verarbeitet werden kann. Hinzu kam die „Wunschfarbe“ schwarz!

Da auf den Arbeitsflächen natürlich auch intensiv gearbeitet wird, müssen diese besonders strapazierfähig sein und dem dauerhaften Einsatz standhalten. Außerdem sollten sie aufgearbeitet werden können. Anforderungen, die der Werkstoff VARICOR® erfüllt.

In Zusammenarbeit mit dem langjährigen VARICOR®-Topverarbeiter, der Fa. Rockhausen aus Waldheim, entstand so eine durchgängige schwarze Arbeitsfläche inklusive fugenlos untergeklebten schwarzen Spülbecken sowie ein Servierbereich, der ebenfalls aus schwarzen VARICOR®-Platten gefertigt wurde.

Ein schönes Detail der Anlage ist das Bierüberschuss-Auffangbecken. Durch die dazugehörige Abdeckung mit Ablaufschlitzen konnte ein sichtbarer Absatz in der ansonsten ebenen Arbeitsfläche umgangen werden. Auch die Kühlwanne für die Frische-Zeile wurde perfekt in die VARICOR®-Anlage eingebunden.

Besonders edel und kontrastreich wird der Innenbereich durch die Kombination mit den furnierten Kirschbaumfronten der Einbauküche.

„Die Zusammenarbeit mit der Firma Rockhausen war reibungslos und konnte super in meinen Arbeitsablauf mit eingebunden werden. Der Austausch der Ideen und die Anzahl an Möglichkeiten war überwältigend. So entwarf ich zahlreiche Zeichnungen und Details, die wir in Zusammenarbeit durchgesprochen und überarbeitet haben, bis wir gemeinsam die besten Möglichkeiten entwickelten. Die Fertigung wurde mit CNC-Maschinen und Handarbeiten durchgeführt. Eine super Symbiose“, wie Herr Gebhardt sagt!

Übrigens: Der Foodtruck kann für Events und Feierlichkeiten auch angemietet werden...

Projekt:

Foodtruck meister-BAR

Umsetzung:

Chris-Albert Gebhardt, 08543 Pöhl – www.meister-bar.com

Projektunterstützung:

Ernst Rockhausen Söhne GmbH & Co. KG, 04736 Waldheim – www.rockhausen.de

Fotos:

© Elyas-Yan Seidel (Außenaufnahme und Detailansicht)

© Ernst Rockhausen Söhne GmbH & Co. KG (Tagesansicht, Bild rechts)