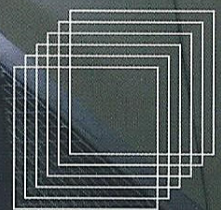




CALLWEY

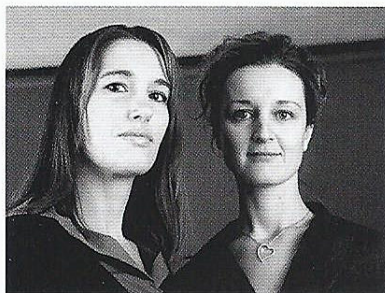
Handbuch Innenarchitektur 2009/10



BDIA Bund
Deutscher
Innen
Architekten

Ofenfrisch

Frank Petzchen Kochevents in Düsseldorf



Marleen Goldemann-Sabbak, Düsseldorf

Dipl.-Ing. (FH) Innenarchitektur

Verena Sohst, Düsseldorf

Dipl.-Ing. (FH) Innenarchitektur



DER WUNDERBARE AUSBLICK BEIM KOCHEN

BÜRO	raum.atelier, Düsseldorf www.das-raumatelier.de
BÜROPROFIL	Wir schaffen Räume, die inspirieren Büros, die beflügeln Gastronomie, die Appetit macht Shops, die anziehen Wohnräume, die beseelen Spa-Bereiche, die verführen
BETEILIGTE	Küchenplanung: Damir Alanovic, Miele DIE KÜCHE, Stilwerk Düsseldorf
AUFTRAG- GEBER	Frank Petzchen Kochevents GmbH, Düsseldorf
FOTOS	Susanne Kurz, Düsseldorf
TEXT	raum.atelier

In der Kochschule mit wundervollem Blick auf die Johanneskirche finden Kochkurse und Kochevents für bis zu 60 Personen statt. Der Raum gliedert sich in drei Hauptbereiche – Empfangen, Kochen und Genießen – deren unterschiedliche Nutzung konzeptionell herausgearbeitet wurde. Die vier Kochinseln im vorderen Teil der Kochschule sind in einer Flucht vor der großen Fensterfront angeordnet, um die Raumachse großzügig zu betonen. Die Lack- und Edelstahloberflächen der Möbel und Geräte spiegeln den funktionalen Charakter der Küchen wider, wohingegen partiell eingesetzte helle Farben und Materialien die Strenge unterbrechen. Das lebendig gemaserte Räumereichen-Parkett belebt die Räumlichkeiten. Zwei große Einbauschränke im hinteren Servicebereich dienen als Stauraum und können von beiden Seiten bedient werden, um Arbeitsabläufe zu optimieren. Der

Oven-Fresh

Frank Petzchen's Düsseldorf Cooking Events

A school that offers a lot more than just lessons in good cooking: modern technical equipment and an appealing atmosphere join to provide space for conferences, presentations or cooking events for up to sixty guests.



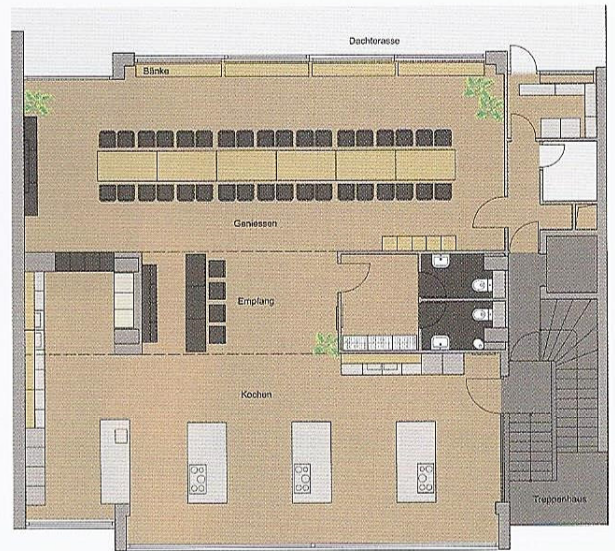
DIE KOCHINSELN IM VORDEREN BEREICH DER KOCHSCHULE



KÜCHENZEILE IM EINGANGSBEREICH

mittlere Teil dient dem Empfang der Gäste. Ein kräftiger Brombeerton, der das gesamte Corporate Design der Kochschule prägt, fällt sofort ins Auge und zieht die Gäste ins Innere des Raums. Durch die Farbgebung wird dieser Bereich nicht nur als eingeschobener Körper, sondern als Herzstück der Kochschule wahrgenommen. Im Genussbereich können je nach Anforderung unterschiedliche Tischformationen angeordnet werden. Die Kombination von Wandfarbe, Tapeten sowie Möbeln erzeugt ein luxuriöses Ambiente, in dem der Genuss des Essens zelebriert werden kann. Die großen Deckenleuchten sowie die umlaufende Lichtvoute schaffen dabei eine warme und abwechslungsreiche Atmosphäre. Zusammen mit einer hochwertigen medientechnischen Ausstattung werden in Kombination mit den Kochevents auch Tagungen, Konferenzen oder Präsentationen möglich.





O: BLICK IN DIE KÜCHE
 U: TISCHSZENE
 L: DAS HERZSTÜCK EMPFANG

O: BLICK IN DEN EMPFANG
 U: GRUNDRISS