

## SUCCESS STORY

### Parkhotel Heilbronn

„Die Technik eines Schneidebretts, das sowohl beheizt als auch gekühlt werden kann war für mich völlig neu. Ich war sofort begeistert!“

*Mario Lutz,  
Küchenchef Parkhotel Heilbronn*



## DAS PARKHOTEL HEILBRONN

Im Herzen von Heilbronn liegt das privat geführte Parkhotel. Es ist stilvoller Treffpunkt für Geschäftsleute und Privatreisende gleichermaßen. Gute Hotellerie wird hier ganz einfach definiert: „Erst, wenn der Gast das Haus glücklicher verlässt als er gekommen ist, sind auch wir zufrieden und werden unseren höchsten Ansprüchen gerecht.“ Das gilt für alle 174 Zimmer und Suiten genau wie für das Tagungskonzept und erst recht für die Gastronomie.

## Chameo Board<sup>®</sup> im Parkhotel Heilbronn

Mit zahlreichen Tagungsräumen und Restaurants bietet das Parkhotel die perfekte Location für eine Vielzahl an Veranstaltungen – vom Buffet bis hin zum Bankett.

Chameo Board ist hier der perfekte Begleiter um das Endergebnis nachhaltig zu verbessern.

### Die Einsatzbereiche



Präsentieren und Tranchieren von Fleisch an Buffets



Warmhalten und Tranchieren von Fleisch bei Banketts



Schneiden kalter Speisen wie Tatar, Sashimi, Fisch usw.



Einsatz und Gebrauch bei Kochkursen

## DAS CHAMEO BOARD®

Seit Oktober 2023 besitzt das Parkhotel ein Chameo Board Black in der Größe M.

Entdeckt hatte Küchenchef Mario Lutz das Board bei einer Veranstaltung im Hotel, bei der TV-Koch Benedikt Faust das Board in der kalten und warmen Anwendung verwendete.



### Die Situation vor Ort

Das Parkhotel Heilbronn überzeugt mit eigenem Restaurant, sowie mehreren Tagungs und Veranstaltungsräumen. Jede Veranstaltung kann kulinarisch begleitet werden. Daher finden regelmäßig und oftmals mehrere Caterings, Buffets oder Banketts am selben Tag statt.

Großer Wert wird auf die Qualität der Speisen gelegt. Hier bietet das Chameo Board optimale Unterstützung, denn es kann sowohl zum Tranchieren, als auch zum Präsentieren und/oder Warmhalten von frischem Fleisch beim Bankett oder Buffet genutzt werden. Zudem schneidet das Küchenteam des Parkhotels kalte Speisen wie Tatar, Shashimi oder Fisch auf der gekühlten Oberfläche. Zu guter Letzt findet Chameo Board auch Anwendung bei den vom Hotel organisierten Kochkursen.

### Verbessertes Ergebnis

Am häufigsten wird das Chameo Board an den verschiedenen Buffets eingesetzt. „Vor allem überzeugt mich das Chameo Board, weil das zu tranchierende Fleisch deutlich länger heiß bleibt“, so Mario Lutz.

Weiter beschreibt er, dass die gleichmäßige und große Hitze das Chameo Board äußerst effektiv macht. Oftmals muss im Parkhotel die Location von Buffet zu Buffet gewechselt werden. „Das ist zwar nicht immer ganz einfach, jedoch empfehle ich Chameo Board jederzeit weiter.“



**„Chameo Board verbessert vor allem das Ergebnis!“**

Mario Lutz | Parkhotel Heilbronn