

Pressemitteilung

## Fagor Industrial ist Ausstatter von drei der sieben weltweit besten spanischen Restaurants

- **Mugaritz, Arzak und Berasategui haben ihre Küchen mit Geräten von Fagor Industrial ausgerüstet**
- **Zwei von ihnen befinden sich unter den ersten 10 der Hitliste der 50 besten Restaurants, die alljährlich von der Zeitschrift *Restaurant* erstellt wird**

**Oñati, Guipúzcoa, 29. April 2014.** - [Fagor Industrial](#) hat drei der 50 weltweit besten Restaurants ausgerüstet, die in der neuesten Hitliste der angesehenen britischen Zeitschrift *Restaurant* enthalten sind.

Anlässlich der Feier am 28. April im Gebäude Guildhall in London haben sich sieben spanische Restaurants unter den 50 weltweit besten Restaurants klassifizieren können und so die internationale Bedeutung der spanischen Küche erneut unter Beweis gestellt. Drei der ausgezeichneten Restaurants sind mit Geräten von Fagor Industrial ausgerüstet und verfügen so über neueste Technologie und eine hoch anspruchsvolle, optimal an den jeweiligen Bedarf angepasste Ausstattung. Die Restaurants *Arzak*, *Martín Berasategui* und *Mugaritz* befinden sich unter den angesehensten weltweit.

### **Restaurant *Mugaritz***

An sechster Stelle der Hitliste befindet sich das mit zwei der angesehenen Michelin-Sterne ausgezeichnete Restaurant *Mugaritz*, das nach dem Brand im Jahr 2010 von Fagor Industrial vollkommen neu ausgestattet worden ist. Die installierte Ausstattung reicht von neuen Kühlkammern und Bereichen für die Zubereitung kalter Speisen im Untergeschoss bis hin zur Kochtechnik, die u.a. maßgeschneiderte Geräte der Serie Symphony enthält und von einer Theke aus weißem Silestone eingerahmt wird. Fagor Industrial hat sich ebenfalls um die gesamte Leitung und Montage des neuen Spülbereichs, sowie des zur Reinigung der Küchenutensilien bestimmten Bereichs gekümmert. Der für die Kellner bestimmte Bereich wurde ebenfalls neu aufgebaut und bietet nun Weinregale, Schränke für Tafelwasser, Kaffeemaschinen, usw., also einfach alles, was für den Service im Speisesaal erforderlich ist.

### **Restaurant *Arzak***

Mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet behauptet das Restaurant *Arzak* seit nunmehr drei Jahren den achten Platz in der Rangliste. Im Dezember 2004 wurde die Neugestaltung der

Küche an Fagor Industrial vergeben. Hierbei handelte es sich um eine wahrhaftige Herausforderung, was sowohl für die Individualisierung der Produkte als auch für das Installationsprojekt selber gilt. In Zusammenarbeit mit dem zuständigen Fachhändler Hosfrinor hat Fagor Industrial eine individualisierte Küche installieren können, die den von Juan Mari Arzak zum Ausdruck gebrachten Anforderungen und Wünschen voll und ganz gerecht wurde: großzügig angelegte Bereiche zum Zubereiten der Speisen und für alle erforderlichen Geräte zum Frischhalten der Lebensmittel. Auf Grundlage dieser Vorgaben wurde ein Küchenblock der Serie Symphony installiert, der sich optimal an die technischen und ästhetischen Anforderungen anpasste und so eine optimale Raumausnutzung ermöglichte.

### **Restaurant *Martín Berasategui***

Das Restaurant von *Martín Berasategui* hat sich um einige Plätze bis auf den 35. Platz verbessern können, und befindet sich somit weiterhin unter den 50 Erstplatzierten. Wie schon bei anderen Gelegenheiten vertraute Berasategui auch Ende 2013 auf Fagor Industrial, um die Küche seines wichtigsten, mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants neu zu gestalten. Die von Fagor Industrial vorgenommene Installation zeichnet sich durch zwei maßgeschneiderte und optimal an den Bedarf des Chefkochs angepasste Küchenblöcke der Serie Symphony aus. Die Installation wurde durch mehrere zusätzliche Geräte vervollständigt, so dass der Chefkoch nunmehr in der Lage ist, alle seine Gerichte bis ins letzte Detail pflegen zu können.

Die Hitliste wird von mehr als 900 Fachleuten aus der Gastronomie erstellt, unter denen sich Kritiker, Analytiker, Köche, Branchenbeobachter und kulinarische Schriftsteller finden.

**„Diese Auflistung an Restaurants stellt ein sehr gutes Beispiel für die hohen Anforderungen der Profis dar, mit denen wir uns tagtäglich und von Fall zu Fall erneut auseinander setzen müssen“**, erklärt Peio Bengoetxea, der Marketingleiter von Fagor Industrial. **„Zwei Gesichtspunkte, die unser Wirken bei Fagor Industrial besonders gut definieren, sind die Arbeit und das Streben danach, allen Kochprofis eine äußerst hochwertige Ausrüstung zur Verfügung zu stellen, damit sie ihr hohes Niveau beibehalten können, dank dem sie zu dieser so wichtigen Auszeichnung gekommen sind“**, versichert Bengoetxea.