



Sport, Natur und Wohlbefinden

Im Winter nutzen Schneesportler, im Sommer unzählige Wanderer die Bergwelt um Andalo als idealen Rahmen für ihre Aktivitäten. Hoch über dem Tal treffen sie auf das Rifugio Dosson mit seinem breiten Angebot aus Kulinarik und Beherbergung, Events, Unterhaltung und Entspannung.

Seit vielen Jahren nützt auch das norwegische Ski-Nationalteam diese Region als ihr Trainingsrevier. Auch das überregional bekannte Alpine Rock Festival lockt nicht nur Sportbegeisterte sondern auch zahlreiche Musikfans nach Andalo und ist zu einem beliebten Event geworden. Ob alleine oder in Gesellschaft, von der Panorama-Sonnenterrasse des Rifugio Dosson aus eröffnet sich den Besuchern ein imposanter Panoramablick über das umgebende Gebirgs Panorama.

Nach den Plänen des Architekten und Innenraumdesigners Trisorio Moreno aus Bozen wurde nun der Gastronomiebereich des Rifugio Dosson neu gestaltet. Die hohe Frequenz an Gästen – vor allem im Winter – und die Belastungen durch Feuchtigkeit, Skischuhe etc. erforderten einen besonders hohen Anspruch an der Ausstattung, waren doch Rutschsicherheit, Verschleißfestigkeit und einfache Pflege Grundbedingungen. Der Umgebung folgend, bestimmt Holz als führendes Material das Ambiente des Restaurant-Innenraumes. Glaselemente sorgen für eine funktionale Trennung und helfen dabei die Raumakustik positiv zu beeinflussen und erlauben gleichzeitig ein weitläufiges Raumerlebnis. Klare, schnörkellose Linien, farblich naturbelassene Holzde-



cken, Böden und Möbel vermitteln gerade durch ihre Schlichtheit ein ansprechendes Raumempfinden. Der Innenraumdesigner Geometer Trisorio Moreno setzt bei zahlreichen seiner Projekte Licht und Farbe als wirksame Werkzeuge für die Gestaltung einer gewünschten Stimmung im Raum ein. Im konkreten Fall wollte der Planer allerdings die umgebende Natur durch die enormen Glasflächen direkt im Raum wirken lassen und verzichtete deshalb bewusst auf zusätzliche gestalterische Einflüsse. Im Zuge der umfassenden Maßnahmen wurden auch die technischen Einrichtungen auf den modernsten Stand gebracht. Sowohl in der eigentlichen Küche, wie auch im Free-Flow mit Schauküche wurde hochwertigste Küchentechnik verarbeitet sowie zusätzlich

eine neue Schankanlage eingebaut. Für die Gäste unsichtbar, tragen die ebenfalls erneuerten effizienten Spüleinheiten und die Kühlanlagen der neuen Kühlzellen mit Wärmerückgewinnungstechnologie zum Energiesparen und zur Kostensenkung bei.



Ausführung und Lieferung

Produktionsküche, zentrale Spülanlage mit HOBART Spitzentechnologie, Topfspülanlage GRANULDISK, Free-Flow mit Front Cooking, Snack & Grillroom, Fast Food mit MERRY-CHEF, Kühlzellen, Kältetechnik mit drehzahl geregelter Verbundanlage und Wärmerückgewinnung

NIEDERBACHER
GASTROTEC

... die können das!

COOK COOL WASH

Tel. +39 0471 968600 www.niederbacher.it

■ **INTERIOR DESIGN** GmbH, I-39100 Bozen, Kopernikusstraße 17, Tel. 0471/288399, info@interiordesign.it, www.interiordesign.it: Textile Einrichtung und Vorhänge.

INTERIOR DESIGN > HOTELCONTRACTING

Kopernikusstr./Via Copernico 17
39100 Bozen/Bolzano - Italy
T: +39 0471 288399
FAX: +39 0471 288066
E: info@interiordesign.it
www.interiordesign.it

