You, your kitchen

ambach®

# Progetto del mese Luglio 2016
# "Emma Hellenstainer"
## Scuola professionale alberghiera ed alimentare
## Bressanone (BZ) - Italia

**Progetto :** "Emma Hellenstainer" Scuola professionale alberghiera ed alimentare
**Categoria :** Istruzione
**Dove :** Bressanone (BZ) - Italia
**Linea :** Chef 850
**Partner :** Niederbacher






La scuola **"Emma Hellenstainer"** nasce a Bolzano per formare le figure professionali destinate ai settori alberghiero ed alimentare. Trasferita nel 1983 a Bressanone per ampliare gli spazi destinati agli studenti, i corsi della scuola comprendono oggi il biennio dell'indirizzo alberghiero e il triennio di formazione professionale per camerieri, cuochi, panettieri e pasticceri.
La scuola è dedicata ad Emma Hellenstainer, pioniera e motore propulsivo dello sviluppo del turismo in Trentino Alto Adige.
Luogo di formazione ed educazione alla cucina di qualità, la scuola Emma Hellenstainer affianca i suoi studenti nei percorsi di inserimento nel mondo del lavoro, lavorando a stretto contatto con le strutture ricettive della regione.

## La richiesta

- La scuola ha bisogno di sostituire i vecchi blocchi cottura, installati ormai da ben 25 anni. Al loro posto dovevano essere inseriti tre blocchi nuovi, oltre a forni e abbattitori per permettere agli studenti di conoscere le diverse macchine e imparare a utilizzarle.
- I blocchi – da realizzare con piano unico igienico - dovevano integrare un numero consistente di macchine che rispecchiasse il flusso di lavoro di una vera e propria cucina professionale.
- Anche l'aspetto estetico era importante. Aspetto imprescindibile del progetto, la richiesta di una cucina che fosse anche bella da vedere e che richiamasse il colore di alcuni elementi estetici dell'arredamento esistente.

ambach®
**Ambach Ali Spa** Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com



## La soluzione

- La scuola Hellenstainer, forte di una collaborazione ventennale con Niederbacher, riconferma ancora una volta la scelta della società anche per il rifacimento delle nuove cucine.
- La cucina è composta da tre blocchi cottura identici della linea Chef 850 con piano unico igienico, in cui è stata integrata una macchina multifunzione con **touch – control** IQ850. In questo modo, gli alunni di ogni classe (in media dai 18 ai 22) lavorano in gruppo sui tre blocchi.
- Chef 850 con **piano unico igienico**, si è rivelata perfetta per le esigenze della scuola: **robusta e performante**, è ideale per essere messa a dura prova ogni giorno dagli studenti.
- Attraverso un processo di verniciatura a polvere su inox, il pannello comandi è stato colorato con lo stesso codice RAL di alcune finiture dell'arredo preesistente.
- Aspetto interessante che rende del tutto originale la nuova cucina è il ripiano girevole su cui è collocato il forno predisposto in ogni blocco.
- Due le grandi criticità da gestire: la collocazione della cucina al primo piano, che imponeva l'utilizzo di una gru per farla entrare dalla finestra, e le tempistiche molto strette, solo cinque giorni lavorativi per eseguire l'installazione completa dell'intera cucina.
- Grazie all'ottima gestione, è stato possibile portare a termine il progetto entro i termini previsti con grande soddisfazione della Preside e degli chef docenti della scuola.
- La nuova cucina coniuga perfettamente qualità, funzionalità e design e, anche in termini di performance, si distingue di gran lunga da apparecchiature di altri marchi, come sottolinea lo chef Rubner.
- I lavori realizzati sono stati "chiavi in mano" con il coordinamento della parte elettrica (installazione di un nuovo quadro elettrico nuovo e sistema di ottimizzazione della corrente) e di quella idraulica (ripristino degli allacciamenti esistenti).



www.niederbacher.it
www.hellenstainer.berufsschule.it

ambach®
**Ambach Ali Spa** Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com