

Progetto del mese Ottobre 2015



Excelsior Hotel Gallia Milano, Italia

Progetto : Excelsior Hotel Gallia

Categoria : Hotel 5 stelle

Dove : Milano, Italia

Linea : Ambach Chef 850,
System 900 e
System 900bf

Partner : Grandimpianti Ali

Consulente : GWP ltd.

L'Excelsior Hotel Gallia è il lussuoso albergo in stile liberty costruito nel 1932. Di proprietà di Katara Hospitality e gestito dalla multinazionale americana dell'hotellerie di lusso Starwood, l'hotel è tornato all'antico splendore dopo un meticoloso restauro multimilionario che fa rivivere in chiave contemporanea lo stile architettonico Belle Époque dell'albergo e l'elegante atmosfera degli anni '30.

La richiesta

- L'Excelsior Gallia vuole rinnovarsi e affida il progetto di ristrutturazione al famoso studio di architettura milanese Marco Piva. L'obiettivo è creare un luogo legato alla storia di eccellenza della città di Milano, uno spazio speciale che integri ed esalti i valori dell'architettura, del design, del costume e della moda. Un esempio di stile, eleganza e raffinata ospitalità per i suoi ospiti internazionali. Il progetto coinvolge sia il palazzo storico, che l'ala moderna dell'hotel.
- Anche l'offerta culinaria deve essere all'altezza delle aspettative degli ospiti. Il Gallia vuole offrire il meglio della cucina tradizionale italiana con un tocco contemporaneo e per garantire un'offerta culinaria eccellente ci vogliono cucine affidabili, ben progettate in ogni dettaglio.
- Ben **tre** sono **le cucine da rifare**. Al settimo e ultimo piano si trova la cucina che serve il ristorante e roof-top cocktail bar Terrazza Gallia, gestita dal duo Enrico e Roberto Cerea, chef tre stelle Michelin. Al piano terra, si trova la cucina del Gallia Restaurant, il luogo ideale per la prima colazione, meeting, pranzi d'affari e cene private, a cui si aggiunge la cucina della sofisticata cantina, adatta a un pranzo o a una cena più intimi.





La soluzione

- Per seguire un progetto così complesso e importante, l'Excelsior Hotel Gallia ha scelto **Grandimpianti**, la società di contract del Gruppo Ali che segue la realizzazione di progetti chiavi in mano, dal layout al servizio post-vendita.
- Per soddisfare gli altissimi livelli di qualità richiesti, Grandimpianti ha scelto le cucine Ambach, garanzia di massima flessibilità, innovazione e robustezza.
- La linea **System 900** è la scelta più adatta per le esigenze di **alta produttività** della cucina principale e di quella del primo piano. Per la cucina principale è stata installata la System 900 nella **versione BF** fatta di blocchi sospesi che facilitano la pulizia garantendo i più alti livelli di igiene. Per la cucina del settimo piano, invece, Grandimpianti ha proposto **Chef 850**, la linea modulare che permette **grande libertà di configurazione**. Grazie alla facilità di assemblaggio, è la soluzione più adatta per l'installazione e saldatura in loco ad un'altezza così elevata.
- I lavori sono stati complessi, sia in fase di progettazione che di cantiere, e sono durati due anni e mezzo, dal 2012 a maggio 2015. Grandimpianti e Ambach hanno lavorato insieme, adattando l'idea e il layout della cucina alle esigenze dell'hotel, sia in termini di spazio, che di produzione e tipo di menù, modificando il progetto originario per adeguarlo alle normative vigenti in Italia. Il risultato finale è un layout disegnato su misura dell'Excelsior Gallia, capace di migliorare l'ergonomia, i movimenti e i flussi del lavoro in cucina.
- Grandissima soddisfazione del cliente e straordinario lavoro di team a 360°: il progetto non sarebbe stato possibile senza il grandissimo impegno e la dedizione di tutto il team Ambach e Grandimpianti coinvolto.

www.gimpianti.it
www.excelsiorhotelgallia.com

