

Progetto del mese Marzo 2016

Hilton Bournemouth Bournemouth - Regno Unito

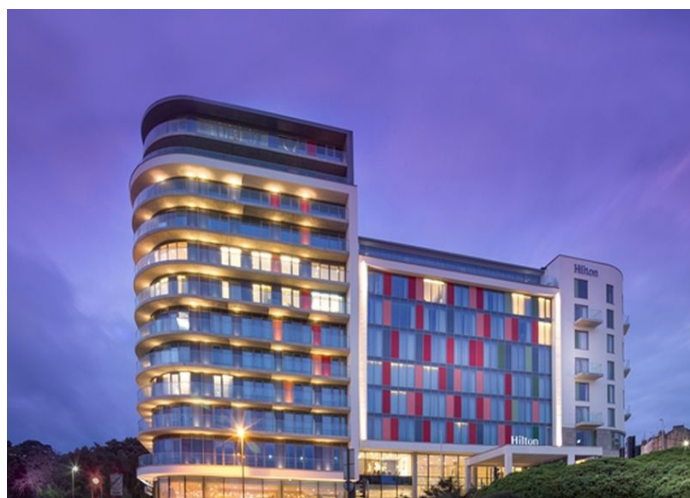
Progetto : Hilton Bournemouth

Categoria : Hotel

Dove : Bournemouth - Regno Unito

Linea : Chef 850

Partner : Intracat (Dealer),
Humble Arnold Associates
(Kitchen Design Consultant)



Hilton Bournemouth è uno degli hotel più esclusivi del Regno Unito.

Collocato in una posizione strategica a soli cinque minuti a piedi dalla spiaggia e dal Centro congressi internazionale di Bournemouth, è il luogo ideale per una vacanza all'insegna del relax e, al tempo stesso, una comoda base per raggiungere Londra in sole due ore di viaggio.

L'hotel è famoso anche per il ristorante Schpoons & Forx, gestito dal famosissimo chef Matt Tebbutt, e per LEVEL8IGHT, uno degli Sky Bar più alti di Bournemouth. Collocato all'ottavo piano dell'edificio, il bar ha una terrazza con una vista davvero spettacolare sulla città.

La richiesta

- Per il nuovo hotel a Bournemouth, la catena Hilton ha bisogno di tre cucine: una principale, per lo show cooking nel ristorante e una per lo Sky Bar.
- Per il ristorante, Hilton ha bisogno di una cucina performante e bella da vedere. Dalla colazione allo show cooking a pranzo e a cena, il ristorante vuole offrire un'esperienza culinaria memorabile ai clienti dell'hotel e agli ospiti esterni. Il grande forno a legna, tuttavia, occupa una parte significativa dello spazio di lavoro disponibile. La progettazione della nuova cucina deve quindi tener conto di questo vincolo.
- Anche l'installazione della cucina del bar pone svariate difficoltà logistiche e di installazione perché si trova all'ottavo piano.
- Lo spazio a disposizione delle cucine è limitato. È necessario pensare e scegliere con attenzione le apparecchiature che devono essere estremamente performanti pur in spazi ridotti.



La soluzione

- Sia per il ristorante che per lo Sky Bar è stata scelta la linea Ambach Chef 850, la soluzione più adatta a risolvere il problema dello spazio perché modulare e dunque in grado di offrire la più ampia libertà di configurazione. Grazie al sistema di giunzione igienico, Chef 850 è inoltre facile da pulire e bella da guardare.
- In totale, sono stati installati ben 24 prodotti Ambach tra cui: piani a induzione, friggitrice, brasieri e bollitori. La grande flessibilità della soluzione proposta ha permesso di inserire anche un'unità frigorifera e un cuocipasta su misura.
- Intracat ha seguito la gestione del progetto e l'installazione delle apparecchiature insieme allo studio di consulenza Humble Arnold Associates.
- I lavori strutturali dell'edificio sono durati circa un anno, mentre l'installazione delle cucine si è svolta in quattro settimane. Ambach UK ha seguito direttamente la formazione in loco del personale.
- Il risultato è di grande impatto. Il design innovativo di Schpoons & Forx e di LEVEL8IGHT rendono il soggiorno a Hilton Bournemouth un'esperienza davvero unica e memorabile.
- Grande la soddisfazione di tutti i soggetti coinvolti nel progetto. Lee Williams, project manager di Intracat, ha commentato: "La linea Chef 850 è robusta e permette di lavorare al massimo in spazi limitati. Lavorare con Alistair Farquhar, Country Manager di Ambach UK e tutto il team dell'azienda è stato fantastico. Ho riscontrato in loro grande tempestività e massima attenzione a ogni dettaglio."
- Conosciamo bene le richieste di Hilton e selezioniamo solo aziende in linea con i loro standard di qualità. Sapevamo che Hilton conosceva già bene l'azienda ed eravamo certi che le sue cucine fossero pienamente all'altezza di un hotel di così alto livello", ha aggiunto Stephen Arnold, direttore della società Humble Arnold.

