

Progetto del mese Settembre 2014

Ospedale Spittal Spittal, Austria

Progetto : Ospedale Spittal

Categoria : Ospedale

Dove : Spittal, Austria

Linea : Ambach System 900

Partner : Lugama

L'ospedale **Spittal** è un pezzo di storia della Carinzia.

Costruito nel lontano 1191, ha dato il nome all'omonima città Austriaca di "Spittal an der Drau".

Ben 236 posti letto, 14.000 pazienti ricoverati e oltre 41.000 visite ambulatoriali all'anno, fanno di Spittal la più grande struttura ospedaliera della città.

Più di 400 dipendenti si impegnano ogni giorno per rendere l'ospedale non solo una struttura altamente professionale ed efficiente, ma anche un ambiente familiare e accogliente per tutti i pazienti.

Negli ultimi anni, sono stati realizzati lavori di ristrutturazione per ampliare la parte centrale della struttura e garantire un livello ancor più alto di servizio.



La richiesta

- L'ospedale di Spittal ha bisogno di rinnovare la cucina. Le nuove apparecchiature devono essere di alta qualità e performanti.
- La struttura è imponente e la cucina deve essere all'altezza: ogni giorno vengono preparati dai **2500 ai 3000 pasti**.
- La nuova cucina deve assicurare i più alti livelli di igiene, un fattore imprescindibile, ancor più, per una struttura ospedaliera.
- I lavori dovevano essere realizzati in poco tempo perché non si può interrompere la distribuzione dei pasti ai pazienti.





La soluzione

- L'ospedale Spittal ha scelto la linea Ambach **System 900**, una soluzione perfetta per grandi volumi grazie alla grande robustezza ed efficienza.
- La cucina installata si compone di un blocco con **piano unico igienico** e piastra in vetroceramica.
- I fianchi laterali sono saldati senza giunzione con vano interno dagli angoli arrotondati.
- I lavori di installazione si sono svolti in modo estremamente veloce e ben coordinato: tutto è stato completato in soli 3 giorni.
- Partner del progetto è stata **Lugama**, la società di consulenza con sede a Mauterndorf, in Austria.
- Perfetto il coordinamento delle varie fasi del progetto, che si sono svolte senza alcuna difficoltà.
- Gli chef hanno molto apprezzato la soluzione perché considerata esattamente in linea con le loro esigenze e richieste.
- Terminata l'installazione, Ambach ha curato il commissioning e l'avviamento del blocco attraverso un corso di formazione per gli chef.

