

Progetto del mese Aprile 2016

Locanda Locatelli
London - Regno Unito

Progetto : Locanda Locatelli

Categoria : Restaurant

Dove : London - Regno Unito

Linea : System 900

Partner : Humble Arnold Associates
(Kitchen Design Consultants)

La **Locanda Locatelli** è uno dei migliori ristoranti italiani stellati Michelin di Londra. Fondata dal noto chef Giorgio Locatelli, propone un menù a base di prodotti freschi e di qualità, preparati con l'immaneccabile tocco di creatività del padrone di casa. La locanda ha ricevuto la sua prima stella Michelin nel 2003 e, da allora, continua a conservarla ogni anno.

Ambach ha realizzato un blocco su misura per soddisfare le esigenze dello chef e del suo staff. Il progetto è stato completato e consegnato in un solo mese. I fornitori e consulenti che hanno lavorato con Ambach sono: Humble Arnold, Keith Elkington Transport, Berkeley Projects e McFarlane Telfer.



La richiesta

- Lo spazio disponibile in cucina è lungo e stretto e ostacola la libertà di movimento delle persone.
- La cucina deve soddisfare le richieste di un maggior numero di coperti. Per questo, è necessario un blocco più grande e performante.
- L'installazione del nuovo blocco deve essere parte integrante dei lavori di ristrutturazione dell'intera cucina. La costruzione di nuovi muri, pavimenti e soffitti richiede un efficace coordinamento tra i vari fornitori e consulenti del progetto.
- Matteo Scottow, project manager della società Humble Arnold, ha affermato: "gli chef avevano bisogno di più spazio e delle idee ben precise su quello che volevano e su come doveva essere realizzato".
- È necessaria una soluzione su misura che integri perfettamente le attrezzature utilizzate dal personale.
- Lo spazio per accedere alla cucina è limitato e rappresenta un ulteriore vincolo di cui tener conto in fase di progettazione e installazione.



La soluzione

- La Locanda Locatelli è alla ricerca di soluzione simile a quella di Ronda Locatelli Dubai, in cui lo studio di consulenza Humble Arnold ha proposto un'altra cucina Ambach.
- Lo chef della locanda, Rino Bono, ha affermato: "La cucina di Dubai è solida e robusta e sempre alle prese con una gran mole di lavoro. Per questo, anche per la nuova cucina di Locatelli a Londra, Ambach è stata la scelta più ovvia".
- La linea Ambach System 900 è stata installata all'interno di uno spazio lungo al centro della cucina, con scaffalature, aree per lo stoccaggio e tavoli da lavoro disposti lungo entrambi i lati della stanza.
- Si tratta di una cooking suite Ambach unica nel suo genere. Per risparmiare spazio, Ambach ha appositamente progettato una linea che abbina cottura e distribuzione dei coperti per il personale di sala.
- In totale sono stati installati 25 attrezzature Ambach, tra cui un piano cottura a induzione, da due a quattro piani a gas, una brasiera multifunzione e diversi forni elettrici.
- Alistair Farquhar, Country Manager UK Ambach, ha commentato: "Con i suoi nove metri, la cooking suite della Locanda Locatelli è la più lunga realizzata nel Regno Unito. Grazie alla grande flessibilità dei prodotti Ambach, è stato possibile creare una soluzione su misura che ha pienamente soddisfatto le esigenze e le aspettative di Giorgio, dello chef Rino e del team di lavoro".
- Gli elementi su misura sono stati disegnati da Stephen Arnold della società Humble Arnold, in collaborazione con la Locanda Locatelli e includono:
 - o Unità di stoccaggio per i vassoi: una serie di unità verticali progettate e installate sul lato del passaggio adibito al servizio in sala. I vassoi rimangono ben nascosti quando non in uso, e rimangono facilmente accessibili durante i picchi di servizio.
 - o Scaffali a scomparsa: durante la fase di preparazione, gli scaffali si piegano verso il basso per risparmiare spazio. Durante il servizio, vengono rialzati per permettere agli chef di riporre/poggiare i piatti.
 - o Armadio caldo: in genere separato, l'armadio caldo, utilizzato per i piatti caldi durante il servizio - è stato collocato direttamente nell'area di passaggio.
 - o "Quello che ha fatto Ambach per questo progetto è stato davvero eccezionale. Lo spazio era limitato, ma l'azienda è stata in grado di creare una cooking suite che in poco spazio ha incorporato gli elementi richiesti dal cliente, rendendo il flusso di lavoro più fluido ed efficiente", ha commentato Stephen Arnold.
- Lo chef Rino ha aggiunto: "L'esperienza di lavoro con Ambach è stata estremamente positiva. La cucina è un blocco resistente ed estremamente performante. Adesso abbiamo molto più spazio di prima e non potremmo essere più felici del risultato finale".
- Keith Elkington Trasport è una società specializzata nel trasporto di attrezzature per la ristorazione e lavora con Ambach da più di cinque anni. Per questo progetto, ha dovuto stabilire il miglior percorso di ingresso in cucina per movimentare al meglio le apparecchiature Ambach.

- Il pezzo da nove metri è stato consegnato in tre moduli separati assemblati e saldati in loco dai tecnici Ambach.
- Keith Elkington ha commentato: "È sempre un piacere lavorare con Alistair e Ambach. Alistair ha riposto in noi la fiducia necessaria per permetterci di lavorare al meglio".
- Phil Denne ha guidato il team della società Berkeley Projects responsabile dell'installazione della cucina. "In qualità di contractor, sono felice quando so che c'è Ambach in un progetto. È un'azienda con un ottimo team e la comunicazione con Alistair è stata eccezionale", ha commentato Phil.
- McFarlane Telfer è una delle società scelte da Ambach per la manutenzione e il service. Oltre all'installazione, ha seguito anche la formazione del personale.
- Dopo aver installato le apparecchiature, McFarlane Telfer ha effettuato i necessari controlli per assicurarsi che tutto funzionasse correttamente: dal gas all'elettricità ai termostati della cucina.
- Sull'importanza dell'attività di formazione, Chris Craggs, amministratore delegato di McFarlane Telfer ha commentato: "È un errore comune pensare che questo tipo di prodotti possono esser tirati fuori da una scatola ed essere pronti all'uso. Il cliente avrà un'esperienza d'uso migliore se viene dedicato il tempo necessario ad una corretta installazione, alla formazione e alla manutenzione. Se tutto questo viene fatto, il cliente non avrà bisogno dell'assistenza".

L'abilità di Ambach di creare una soluzione in grado di ottimizzare lo spazio disponibile per una maggiore efficienza e movimento in cucina, dice molto sulla grande capacità dell'azienda di realizzare prodotti su misura delle esigenze di ogni cliente, affrontando anche le sfide più difficili.

"La cucina della locanda Locatelli è favolosa. Una realizzazione su misura costruita attorno le esigenze del cliente. Siamo orgogliosi del lavoro realizzato e spesso invitiamo i nostri clienti a provare in prima persona le prelibatezze realizzate grazie alla cucina Ambach!", ha concluso Alistair Farquhar.

