

Progetto del mese Maggio 2019

AXA Headquarter
Bruxelles - Belgio

Progetto : AXA Headquarter

Categoria : Ristoranti

Dove : Bruxelles - Belgio

Linea : System 900, System 850 &
System 700

Partner : Metos NV

Il nuovo quartier generale del colosso assicurativo **AXA** a Bruxelles non è la classica sede di uffici. Collocato in un edificio pieno di luce circondato dal verde, ricorda più un hotel a 5 stelle che la sede di una multinazionale.

Gli ampi spazi al piano terra, tra uffici comuni e sale riunioni, lasciano spazio a una grande area con servizi di ristorazione destinati non solo ai dipendenti, ma anche agli ospiti esterni. Tra questi: una caffetteria, una rosticceria, un corner pizzeria e grill e una boulangerie. Inoltre, per gli eventi aziendali, c'è una brasserie di alto livello che offre una meravigliosa vista sui giardini del vicino Palazzo Reale.

Il servizio di ristorazione è possibile grazie all'utilizzo di tre diverse cucine: una utilizzata per le grandi produzioni, una per le preparazioni finali e una a vista pensata ad hoc per il menu à la carte della brasserie.

La richiesta

- AXA aveva bisogno di cucine all'avanguardia. "Ambach è una delle pochissime aziende al mondo in grado di realizzarle con i suoi piani da 3mm ulteriormente rinforzati con 3mm di acciaio. Per rispondere al meglio alle esigenze del cliente non abbiamo avuto dubbi sulla scelta", spiega Jan Vyverman, General Manager di Metos, l'azienda del Gruppo Ali scelta da Axa per l'imponente progetto.



- In secondo luogo, era importante lavorare con un fornitore in linea con l'azienda e i suoi valori. Ancora una volta, Ambach si è rivelata la scelta più appropriata grazie alla grandissima attenzione al cliente e alla capacità di realizzare soluzioni ad hoc completamente personalizzate", ha aggiunto Vyverman.
- La sfida più complessa di questo progetto è stata la cucina a vista. "AXA voleva qualcosa di radicalmente diverso rispetto alla classica mensa per il personale", spiega Vyverman.



La soluzione

- La grande flessibilità di Ambach ha permesso di realizzare tre soluzioni su misura per tre cucine completamente diverse. "La peculiarità di un'azienda come Ambach è la grande capacità di fornire tutto: dalle isole di cottura centrali pensate e realizzate su misura per gli chef più esigenti alle attrezzature destinate a produzioni massicce come quelli di ospedali e mense", ha sottolineato Vyverman.
- Per la cucina collocata nel seminterrato e utilizzata per le preparazioni della mensa Metos ha scelto la linea **Ambach System 900**, robusta e performante. La cucina è composta da aree distinte per la preparazione dei piatti freddi e caldi ed è dotata di celle frigorifere, brasieri, pentole a pressione e a induzione.

- Al piano superiore, la cucina a vista rappresenta una soluzione più complessa: è stato progettato un blocco cottura su misura della linea **Ambach System 700** lungo ben 4,4 metri che si adatta perfettamente alle dimensioni della stanza. “Non potevamo utilizzare il blocco standard System 700 perché doveva essere profondo 1300mm anziché 1400mm standard”, spiega l’area manager Ambach Georg Dissertori. “Per questo, abbiamo dovuto creare un’ estensione sul retro e una base personalizzata”.
- Nonostante la linea di riferimento fosse la System 700, l’architettura aperta di Ambach e la sua grande flessibilità hanno permesso di installare un plancha della linea System 850 con superfici di cottura più ampie perfette per rispondere alle esigenze di elevate produttività degli chef. Il team ha inoltre cablato tutte le connessioni elettriche per l’intero blocco in un unico punto di connessione.
- La cucina più piccola al primo piano, riservata alle preparazioni finali, è della linea modulare **System 850 Ambach**, completa di giunzione igienica.
- Vista la complessità del progetto, l’eccellente lavoro di squadra tra gli architetti, gli ingegneri, l’ufficio progettazione, il general contractor e i subcontractor, è stato fondamentale per il successo del progetto. “È stato interessante constatare che eravamo tutti allenati”, ricorda Vyverman. “Abbiamo lavorato assieme per ottenere un risultato davvero ottimo. Tutto è andato per il meglio e, a lavori ultimati, tutti erano sorpresi del risultato. Spesso capita che i progetti sembrano molto belli su carta, mentre poi di fatto risultano ben diversi. In questo caso si è verificato l’esatto contrario”.

www.metos.com

