

Progetto del mese Dicembre 2017

Jamie's Italian
Bali - Indonesia

Progetto : Jamie's Italian

Categoria : Ristorante

Dove : Bali - Indonesia

Linea : System 850

Partner : Kasirano

Jamie's Italian si trova nel cuore Kuta Beach, il famoso quartiere dedicato allo svago e allo shopping di lusso di Bali. Il design del ristorante strizza l'occhio alla storia di Bali: in un ambiente contemporaneo e informale, il locale ospita bellissime opere di artisti locali. Dalla soleggiata terrazza affacciata sulla strada all'ampio bar sino alla cucina a vista al piano superiore, Jamie's Italian soddisfa i gusti di tutti ed è impossibile non lasciarsi coinvolgere dall'entusiasmo di questo vivace ristorante.

Fondato nel 2008 a Oxford da Jamie Oliver e dal suo mentore italiano, lo chef Gennaro Contaldo, il brand Jamie's Italian è diventato famoso e conta oggi più di 60 ristoranti in tutto il mondo. Ovunque, propone un menu basato sui sapori autentici della cucina italiana ma anche sulla filosofia – anch'essa tutta Italiana – del consumo dei pasti come momento di relax e condivisione dei piaceri della tavola con gli altri.

Ogni ristorante Jamie's Oliver è progettato in modo unico ma con una costante: ovunque nel mondo, in ogni ristorante, si respira sempre un po' dell'entusiasmo e dell'energia di Jamie, insieme al suo immancabile tocco di innovazione e creatività che arricchisce i piatti di ispirazione italiana.



La richiesta

- Il team del ristorante Jamie's Italian di Bali aveva bisogno di una cucina robusta e resistente per preparare un gran numero di piatti in tempi celeri.
- Il ristorante ha ben 176 posti a sedere suddivisi in due piani, ma lo spazio disponibile in cucina è di soli 20 mq. Per questo, era necessario trovare una soluzione compatta dal minimo ingombro che garantisse alta produttività.
- Le esigenze in cucina erano chiare e il team di lavoro molto esigente: dai bollitori pasta da realizzare su misura ai banchi refrigerati da integrare nel blocco cottura. Tutto lo spazio disponibile doveva essere ottimizzato per consentire di lavorare all'insegna della massima efficienza e qualità.



La soluzione

- Con la collaborazione del dealer Kasirano, Ambach ha fornito rapidamente la soluzione più idonea a soddisfare le richieste del ristorante. Jamie's ha scelto **System 850**, la linea di cottura modulare che offre la più ampia **flessibilità di configurazione** attraverso una gamma di oltre 150 moduli operativi.
- Il blocco cottura fornito non solo si adatta perfettamente allo spazio limitato in cucina, ma garantisce anche grande produttività e rapidità di preparazione.
- Come richiesto, sono stati forniti anche due armadi refrigerati integrati sotto l'area cottura per la conservazione della carne e delle verdure; attrezzature che in genere le aziende non riescono a fornire in spazi così ristretti.
- Non solo: per permettere agli Chef di lavorare agevolmente sul blocco cottura, Ambach ha disegnato e

realizzato specificatamente per Jamie's un corrimano doppio in acciaio a sezione quadrata sul quale potessero venire sistemati i contenitori per le salse utilizzate nei diversi menu.

- "Jamie ci ha fatto una richiesta specifica per i cuocipasta, che dovevano avere un sistema automatico di riempimento dell'acqua per lasciare libero il personale in cucina da quest'attività. Abbiamo così progettato una soluzione ad hoc", ha spiegato Maurizio Vianello, MD di Ambach.
- "Non è stato sfidante solo personalizzare ogni elemento di questo progetto, ma anche gestire la logistica e l'installazione delle macchine. Tutto doveva essere trasportato al secondo piano del ristorante, a cui si poteva accedere solo da una scala a chiocciola. Per questo, abbiamo dovuto trasportare l'attrezzatura in piccoli moduli per poi assemblare tutto sul posto", aggiunge Kartika Sulistiowati, MD del partner contractor Kasirano che ha coordinato il Progetto
- In questo senso, la scelta di Jamie della linea System 850 si è rivelata la soluzione ottimale. Grazie alla struttura a telaio, il blocco può essere suddiviso nella parte superiore e inferiore per una più agevole movimentazione, per poi essere facilmente riassemblato sul posto.
- Il duro lavoro e l'impegno di tutte le persone coinvolte nel progetto hanno ripagato ampiamente con la grande soddisfazione finale del cliente.
- Kartika Sulistiowati, ha lavorato a stretto contatto con il team del ristorante e di Ambach. "Abbiamo creato esattamente ciò che il cliente desiderava con un risultato finale che va persino oltre le sue aspettative. È meraviglioso lavorare con aziende come Ambach, note per la straordinaria flessibilità e capacità di personalizzazione", commenta Kartika.

www.jamieoliver.com/italian/indonesia
www.kasirano.com

