

Progetto del mese Febbraio 2021

Millennium Hilton Bangkok - Flow Bangkok - Thailandia

Progetto : Millennium Hilton
Bangkok - Flow

Categoria : Ristorante

Dove : Bangkok - Thailandia

Linea : System 850

Partner : Allied Metals (Thailand)
Co., Ltd

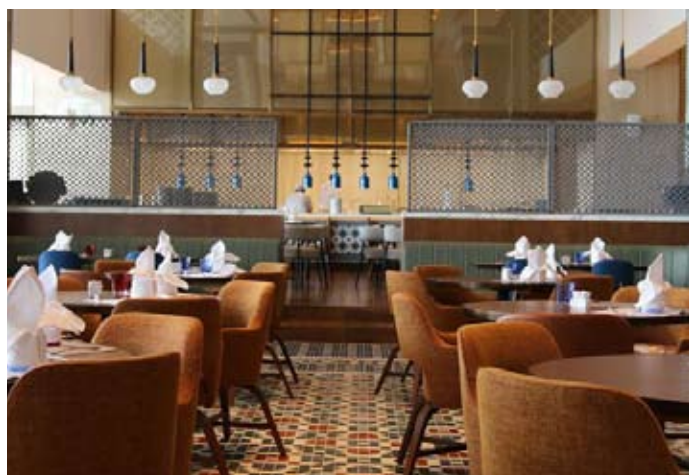
FLOW è il ristorante del Millennium Hilton Bangkok, aperto tutto il giorno dalla colazione alla cena.

Offre piatti ricercati frutto del sapiente mix tra i sapori del sud-est asiatico e quelli della cucina mediterranea.



La richiesta

- L'arredamento dell'hotel e del ristorante apparivano piuttosto datati. Erano infatti rimasti invariati dall'apertura della struttura nel 2006.
- In particolar modo, l'area buffet non era dotata di adeguate attrezzature per la refrigerazione e la conservazione degli alimenti, così come del tutto inadeguata era la cucina a vista.
- L'utilizzo della terrazza con vista sul fiume Chao Phraya era molto limitato durante la stagione delle piogge in quanto sprovvista di una struttura adeguata per riparare gli ospiti dalle intemperie.



- Era quindi necessario avviare un progetto di ristrutturazione del ristorante per offrirne una migliore fruizione. Nel dettaglio gli obiettivi erano:
 - ottimizzare la disposizione e fruizione del buffet
 - spostare l'area bar
 - aumentare il numero di coperti all'interno del ristorante
 - aumentare i posti a sedere in terrazza attraverso un'apposita copertura
 - rinnovare l'isola di cottura principale
 - rinnovare e aumentare le attrezzature per la refrigerazione



La soluzione

- L'area ristoro è stata rinnovata all'insegna della flessibilità e dell'impostazione di un design più smart per renderla maggiormente fruibile non solo agli ospiti, ma anche al personale di sala.
- Il nuovo concept ruota attorno all'idea di offrire un'esperienza culinaria unica e autentica in un ambiente dinamico, in cui poter scegliere tra menu à la carte e a buffet. Tutto è stato pensato con l'utilizzo di materiali naturali e rivestimento delle superfici resistente all'usura e di facile manutenzione.
- La cucina a vista è il cuore del ristorante. È stata scelta la linea Ambach System 850 la cui modularità si è rivelata la scelta più adatta per il trasporto del blocco in due parti separate successivamente assemblate in loco. Strutturata con cuocipasta, piastra, bagnomaria e friggitrice, perfetto per cuocere sia piatti occidentali che asiatici.
- Inoltre, come richiesto dal brief, lo spazio interno del ristorante è stato ottimizzato per prevedere un maggior numero di posti a sedere (260). Anche l'area esterna è stata sfruttata meglio attraverso

l'installazione di un pergolato che consente di accogliere sino a 160 coperti e un massimo di 300 ospiti in occasione di eventi.

- L'area buffet comprende 4 aree suddivise tra piatti freddi e caldi. La collocazione dei primi è pensata per nascondere la vista quando in utilizzati. Le pareti fredde a delimitare quest'area sono state progettate con soffiatori ad aria fredda per conservare sempre i piatti alla temperatura ottimale. I piatti caldi, invece, sono preparati al momento con show cooking anche con l'ausilio di wok e tandoori per la cucina thailandese.
- Il progetto è durato sei mesi per la parte relativa al design (Settembre 2019 – Febbraio 2020) e nove mesi per la parte di esecuzione lavori (Aprile – Dicembre 2020).

www.alliedmetals.com/en/

