

Progetto del mese Luglio 2018

Miramar Club Hotel - HVD Hotels | The Blu Restaurant  
Obzor - Bulgaria

**Progetto :** Miramar Club Hotel -  
HVD Hotels  
The Blu Restaurant

**Categoria :** Hotel 4 stelle

**Dove :** Obzor - Bulgaria

**Linea :** System 700

**Partner :** AVA-M Ltd



Miramar Club Hotel è noto come una delle strutture ricettive più belle della Bulgaria ed è parte integrante del gruppo HVD Hotels – Hospitality Variety Dedication.

Affacciato sulle coste del Mar Nero, l'hotel ha aperto le porte ai suoi ospiti nel 2006 per offrire un mix di relax, svago e divertimento nella cornice di un paesaggio davvero unico.

Per non far mancare nulla ai suoi ospiti, l'hotel ha puntato anche su una ricca proposta gastronomica, fatta di una vasta scelta di ristoranti, tra cui "The Blu", che propone cucina italiana con menu à la carte.

Collocato al sesto piano del complesso che ospita l'hotel, il ristorante offre una bellissima terrazza con vista mozzafiato sul mare.

#### La richiesta

- L'hotel voleva arricchire l'esperienza di soggiorno dei suoi ospiti puntando su un ristorante di alto livello.
- Lo spazio disponibile per creare la cucina era piccolo, angusto e di forma irregolare. Le attrezzature, quindi, dovevano essere facilmente adattabili al contesto e, al tempo stesso, estremamente performanti per servire oltre 80 coperti al giorno.
- Il tempo a disposizione per eseguire i lavori era decisamente limitato. Tutto doveva essere realizzato in pochi mesi per esser pronti all'avvio della stagione estiva.



## La soluzione

- Per creare il ristorante è stato utilizzato lo spazio ricavato nel sottotetto al sesto piano dell'edificio principale e la grande terrazza adiacente, il posto ideale per realizzare un locale con vista panoramica.
- Per rispondere al meglio alle esigenze dell'Hotel, gli architetti e i project manager della società AVA-M Ltd coinvolta nel progetto hanno scelto Ambach System 700, la linea compatta e performante perfetta per cucine di medie dimensioni, in cui lo spazio è prezioso. Con le sue caratteristiche innovative e il design all'avanguardia, System 700 è la scelta di chi non accetta compromessi tra stile, qualità, flessibilità, potenza e prestazioni.
- Per attrezzare la cucina di The Blu Ambach ha fornito: un blocco cottura da due fuochi e uno da quattro, cuocipasta, griglia e friggitorici a gas, oltre a basi aperte igieniche H3 realizzate con design ad hoc. I piani di lavoro sono dotati dell'esclusivo sistema di giunzione ambach joining system che coniuga la più ampia libertà di configurazione di una cucina modulare con i più elevati standard igienici.
- Con una cucina così ben organizzata, il ristorante può servire circa 150 piatti caldi al giorno e offre un menù à la carte con 10 portate principali.

- I lavori sono stati portati a termine in circa cinque mesi. Non poche le sfide e le criticità da affrontare, tra cui, in primis, la consegna delle attrezzature con una gru sino al sesto piano dell'hotel e il successivo assemblaggio in loco.
- AVA-M Ltd ha quindi seguito i test di funzionamento e avvio delle macchine oltre alla formazione del personale da parte dell'Executive Chef.

[www.miramar-bg.com/en](http://www.miramar-bg.com/en)  
[www.ava-m.com](http://www.ava-m.com)

