

Progetto del mese Ottobre 2018

Paradise City Casino  
Incheon - Corea del Sud

**Progetto** : Paradise City Casino -  
Paradise Group

**Categoria** : Ristorante

**Dove** : Incheon - Corea del Sud

**Linea** : System 700 & System 850

**Partner** : Dearyung Co. Ltd.



Dal 2017, anno della sua apertura, **Paradise City Casino** a Incheon ha definito un nuovo, elevato standard di ospitalità in Sud Corea. Oltre alle 669 postazioni gioco, il "casinò resort" ospita un hotel di lusso con 711 camere, una spa, un centro congressi, un centro commerciale e oltre 20 locali che servono di tutto, dalla cucina stellata Michelin agli spuntini informali a bordo piscina. La raffinata offerta gastronomica include il ristorante italiano di ispirazione milanese La Scala, il ristorante giapponese contemporaneo Raku, una nuova sede del pluripremiato ristorante cantonese Imperial Treasure e l'esclusivo ristorante internazionale a buffet On The Plate.

### La richiesta

- Paradise City Casino aveva bisogno di attrezzare in soli otto mesi le cucine, i bar e le dispense di tutte le strutture ristorative del complesso, incluse le aree utilizzate per i pasti del personale.
- In particolare, erano necessarie sia cucine a vista che dietro le quinte, dove lo spazio era decisamente limitato e imponeva non pochi adattamenti.
- L'obiettivo del resort era molto chiaro: offrire un'ospitalità di altissima qualità a una sofisticata clientela internazionale, ridurre al minimo il personale di cucina e, al contempo, massimizzare la velocità e l'efficienza del servizio.



## La soluzione

- La scelta è ricaduta sulla società coreana Daeryung Co., Ltd che ha seguito la progettazione e installazione di tutte le attrezzature richieste.
- Il project manager Hwang JungHoon e il suo assistente Jin Park hanno guidato il progetto e sono stati fin da subito consapevoli della grandezza e complessità del compito da portare a termine. "Per dimensioni, questo progetto è sicuramente tra i più straordinari del settore in Corea. Proprio per la sua grandezza, richiedeva un design particolare che potesse seguire armonicamente il flusso di lavoro dalla cucina alla tavola in tutti i ristoranti", afferma JungHoon.
- In totale Daeryung ha fornito venti cucine tradizionali, otto a vista e dieci bar. Il pezzo forte è la cucina a vista del ristorante On the Plate dove ogni piatto viene preparato su richiesta davanti ai clienti utilizzando solo ingredienti freschi. "In questo modo si costruisce una comunicazione diretta con gli chef perché i nostri clienti vedono cucinare in tempo reale di fronte a loro", ha dichiarato il sous chef Lim HeeDo.
- JungHoon sapeva che Ambach, partner di lunga data di Daeryung, sarebbe stato il miglior fornitore di attrezzature da cucina per gran parte di questo progetto, grazie all'affidabilità dell'azienda e ai suoi prodotti di altissima qualità.
- "Nonostante le imponenti dimensioni della struttura, lo spazio a disposizione per i blocchi cottura era limitato a causa degli stretti corridoi, delle numerose attrezzature richieste e dello spazio necessario per lo stoccaggio, le celle frigorifere, la preparazione dei cibi e il lavaggio delle stoviglie", spiega Park, che ha affiancato JungHoon nella gestione dell'ambizioso progetto.



- La linea Ambach System 700 è stata scelta per alcune cucine "back-of-house", mentre le isole System 850 sono le protagoniste sia della cucina a vista de La Scala, sia della cucina principale dell'hotel, quella di On The Plate. System 850 è la linea scelta anche per il "back-of-house" dell'Imperial Treasure, de La Scala, del panificio, delle strutture di banqueting, di diverse sale da pranzo e lounge del casinò, oltre che della cucina centrale per la produzione di cibi caldi. "Abbiamo scelto la linea System 850 per la sua robustezza, le sue finiture e il design, oltre che per la sua capacità di garantire risultati di cottura di alta qualità", osserva JungHoon. "I blocchi Ambach non sono solo attrezzature robuste, ma anche opere d'arte in grado di soddisfare i nostri severi standard in fatto di igiene, affidabilità e prestazioni elevate".
- Considerato l'alto numero di ristoranti e cucine da attrezzare, determinare le caratteristiche ottimali della configurazione non è stato facile. "Durante i due anni di progettazione, sono stati necessari circa 100 disegni e successive revisioni del design. Ho fatto numerosi incontri con consulenti di fama mondiale per completare tutto", ricorda JungHoon.
- "L'intera fornitura doveva essere installata in soli otto mesi; scadenza rispettata grazie al perfetto coordinamento di tutte le parti coinvolte. "Ogni reparto ha contribuito in modo significativo al successo del progetto. Il lavoro di squadra e l'ottima comunicazione tra i diversi reparti sono stati la chiave principale del successo del progetto", afferma Park.
- "Nonostante le varie sfide e gli obiettivi sempre più ambiziosi che abbiamo affrontato durante il progetto, abbiamo soddisfatto con successo le alte aspettative dei nostri clienti e mantenuto i nostri standard elevati", afferma JungHoon. Il sous chef HeeDo è rimasto particolarmente colpito dall'elegante isola System 850 della cucina a vista di On the Plate, completa di finitura nera e di piano in maiolica. "Voglio che i clienti gustino il cibo con gli occhi, il naso e la bocca e il layout di questa cucina ci riesce perfettamente. La mia squadra è super soddisfatta dell'isola, del suo design, delle prestazioni, oltre che della grande facilità e sicurezza d'uso".



[www.p-city.com](http://www.p-city.com)  
[www.daeryung.net](http://www.daeryung.net)