

Progetto del mese Marzo 2020

Saadiyat Rotana Resort
Abu Dhabi - Vereinte Arabische Emirate**Progetto** : Saadiyat Rotana Resort**Categoria** : Hotel**Dove** : Abu Dhabi - Vereinte
Arabische Emirate**Linea** : System 700, System 850,
Chef 850**Partner** : MCTS

Saadiyat Rotana Resort & Villas, inaugurato nell'aprile del 2018, rappresenta una delle destinazioni più esclusive di Abu Dhabi.

Con sette diverse proposte F&B, riesce a soddisfare qualsiasi richiesta.

Si parte da 'Si Ristorante Italiano & Bar', che propone piatti autenticamente italiani in un ambiente casual ma al tempo stesso elegante, 'Hamilton's Gastropub' con la sua cucina di ispirazione britannica ed americana, 'Turtle Bay Bar & Grill' con menu alla griglia sia di terra che di mare, per proseguire con 'Sama Lobby Lounge' per pause a base di tè, caffè e dolci, 'Pool Bar' per aperitivi e snack, 'Nasma Beachfront Bar' per sushi e cocktail e infine il ristorante internazionale 'Sim Sim' vincitore del FACT Dining Award di Abu Dhabi grazie al suo famoso brunch.

La richiesta

- Già nel 2013, cinque anni prima dell'apertura, la società di consulenza MCTS è stata scelta per partecipare alla gara per lo sviluppo del concept e per la progettazione di tutti i locali di Saadiyat Rotana.
- La fase di progettazione è durata due anni e, oltre alle cucine, ha coinvolto l'intera struttura con: sette sale da pranzo, tre sale destinate a banchetti ed eventi, una sala da ballo e uno spettacolare spazio esterno adibito agli eventi.
- Per ogni locale era necessario prevedere una cucina principale e una a vista attrezzata con una serie di postazioni di lavoro.



La soluzione

- Per un progetto così articolato, Elenco, partner foodservice storico di Saadiyat Rotana, ha pensato subito ad Ambach ipotizzando cucine su misura con piani unici igienici per l'area a vista e sistemi modulari robusti e ad alte prestazioni per la parte back of the house.
- Per tutte le cucine sono stati forniti blocchi modulari delle linee Ambach System 850 e Chef 850, altamente tecnologici, ad eccezione della cucina di 'Pool Bar' per la quale è stata scelta la più compatta linea System 700.
- "La disposizione delle attrezzature in una cucina è fondamentale per il successo di un ristorante. Se fatta in modo sbagliato, si è costretti a lavorare molto di più", ha affermato Thijs van Rhooen, executive chef del resort. Lo chef si è dichiarato molto soddisfatto dell'alta qualità e robustezza delle attrezzature installate all'interno di 'Si Ristorante Italiano & Bar'.
- Proprio la cucina del ristorante italiano è stata la più grande sfida di questo progetto. "In Medio Oriente ci sono una serie di implicazioni culturali e legali sul consumo di maiale, aspetto di cui dovevamo necessariamente tener conto nella separazione della cucina a vista da quella retrostante. Questo ha portato a una serie di discussioni con le autorità locali e con il team di lavoro per dimostrare la separazione tra la gestione del prodotto e il flusso di lavoro", ha commentato Michael Chabowski, direttore generale di MCTS.

- Uno degli elementi chiave del successo di questo progetto, secondo Chabowski, è stata la capacità del team di lavorare da subito a stretto contatto all'insegna della massima collaborazione.
- Ghassan Chbeir, Sales Director di Ambach per il Medio Oriente si è dichiarato pienamente d'accordo sulla forza del lavoro di team. "Quando uno dei principali operatori della regione, Rotana, una società di consulenza leader a livello internazionale come MCTS e uno dei migliori distributori di cucine in Medio Oriente come Elenco riescono a lavorare efficacemente insieme, non ci sono dubbi sul risultato finale, assolutamente straordinario", ha commentato Chbeir.

www.mctservices.com
www.rotana.com/rotanahotelandresorts/unitedarabemirates/abudhabi/saadiyatrotanaresortandvillas

