



23

BUGA

BESTE AUSSICHTEN



MANNHEIM | GERMANIA

SPINELLI KITCHEN

RISTORANTE @BUGA - The German National Garden Show

BUGA: www.buga23.de/englisch

Spinelli Kitchen: www.buga23.de/besuch-service/gastronomie

SET UP: GASTRO CREATIV GMBH

BUGA MANNHEIM: UNA SINFONIA GASTRONOMICA

Nel cuore di Mannheim, in Germania, la Bundesgartenschau (BUGA) 23 si svela come una immensa celebrazione della natura, della creatività e della sostenibilità.

Dal 14 aprile all'8 ottobre 2023, questa esposizione orticola ha abbellito due sedi distinte: il pittoresco Luisenpark e l'affascinante Spinelli-Park. Ma non si tratta solo di fiori e verde; è una sinfonia di sapori, esperienze e vita consapevole.

BUGA 23 mira a essere l'esposizione più sostenibile di sempre: un obiettivo ambizioso che risuona con la nostra responsabilità collettiva verso l'ambiente. Mentre i visitatori si aggirano tra giardini rigogliosi e paesaggi affascinanti, sono anche immersi in un viaggio culinario che riflette questo impegno per la sostenibilità.

SPINELLI KITCHEN: DOVE IL GUSTO INCONTRA LA COSCIENZA

Nel cuore dello Spinelli-Park si trova Spinelli Kitchen, un paradiso ospitato all'interno dell'U-Halle. Qui, i visitatori incontrano un'esperienza culinaria unica, che unisce gastronomia e consapevolezza ecologica.

Cosa la rende speciale?

- **La Filosofia del Farm-to-Table:** la Spinelli Kitchen attinge gli ingredienti principalmente dai produttori locali. La freschezza è fondamentale, e ogni boccione racconta una storia di abbondanza regionale.
- **500 Posti per la Comunità:** tra il verde e il fascino industriale, 500 posti invitano i visitatori a gustare i loro pasti. Che si tratti di un pranzo solitario o di un raduno familiare, la Spinelli Kitchen favorisce le connessioni comunitarie.
- **Spazio Eventi Adattabile:** oltre al pranzo quotidiano, la Spinelli Kitchen si trasforma in una location per eventi di varie occasioni. Dai raduni aziendali alle serate di festa, il suo layout flessibile soddisfa diverse esigenze.



Gabriele Longaretti
Technical Supervisor - Washing Systems, Comenda





Spinelli Kitchen, all'interno del suo Bar, ospita anche una **lavabicchieri YB35 RO** Comenda con sistema di osmosi inversa, dedicata al lavaggio dei bicchieri.



Modello a capote LC900
Oggi viene utilizzato per il lavaggio esclusivo delle posate.

• **Sostenibilità al Cuore:** l'etica della cucina si allinea con la missione globale di BUGA 23. **Riduzione degli sprechi, efficienza energetica e approvvigionamento consapevole sono intrecciati in ogni creazione culinaria.**

• **L'Esperienza del Buffet:** immagina un buffet ampio in cui i commensali compongono i loro pasti secondo il loro gusto. Da deliziose colazioni a pranzi sostanziosi e cene squisite, **la Spinelli Kitchen invita i commensali ad assemblare i piatti con gioia, colore ed estrema flessibilità.**

Parliamo di uno spazio sostenibile, flessibile, modulare e dove è possibile assemblare ogni piatto secondo il proprio gusto? Con queste premesse c'è solo un partner di che potrebbe sposare la filosofia di questa location...

"Ovviamente Comenda!" sorride Gabriele Longaretti, Technical Supervisor - Washing Systems di Comenda.

Spinelli conosceva già l'efficienza del lavaggio Comenda: nella sua cucina l'alleata era una vecchia Capote modello LC 900.

Con l'ampliamento dell'esposizione Buga e l'aumento dei coperti era necessario spostarsi su una soluzione più performante: una lavastoviglie serie NEXT.

"Passare da un modello a capote a una soluzione a traino, garantisce diversi benefici" ci spiega Longaretti, "permette di gestire il lavaggio in maniera totalmente automatizzata, aumenta la produttività, riducendo il tempo dedicato al lavaggio non dovendo attendere la fine di un ciclo per inserire un nuovo cestello in macchina e infine garantisce un riutilizzo più rapido delle stoviglie, grazie al modulo di asciugatura e una ridotta manipolazione.

Il modello AC2EP6 AS WP scelto per questa installazione garantisce flessibilità, ma vanta anche numerose tecnologie al suo interno.



Da sinistra a destra il team di Gastro Creativ GmbH: **Manfred Langkamp**, Service e montaggio, **Thomas Haukap**, Titolare, **Björn Haukap**, Direttore e **Nikolai Dück**, Service e montaggio.



PASSARE DA UN MODELLO A CAPOTE A UNA SOLUZIONE A TRAINO, GARANTISCE DIVERSI BENEFICI



ANIS Ben Rhaïem (a sinistra), Responsabile Operativo Gastronomia di "Spinelli Park", **Gabriella Calò** (a destra), Export Area Manager di Comenda.



"La pompa di calore è un dispositivo all'avanguardia che permette di ridurre il vapore, creando un ambiente di lavoro più salubre" prosegue Longaretti. "Assorbe il calore emesso dalla macchina, riducendo il carico termico e rinfrescando l'aria che viene rilasciata nel locale. Inoltre permette un risparmio del 50% sull'energia normalmente impiegata per riscaldare l'acqua".

"Un'altra sfida ce l'hanno proposta i soffitti molto bassi all'interno dell'area di lavaggio. La soluzione era già nel nostro catalogo" conclude orgogliosamente Longaretti, l'installazione di porte con apertura a libro per garantire massima ispezione all'interno di moduli della macchina completa il progetto garantendo massima ergonomia durante le operazioni di lavaggio".

Mentre i petali si aprono e le foglie frusciano BUGA 23, Spinelli Kitchen cucina con cura per il nostro pianeta. Ogni pasto diventa una pennellata in questo capolavoro sostenibile, un promemoria del fatto che nutrirci non deve necessariamente danneggiare la Terra. Vieni! Sorreggia il tè accanto agli stagni di loto, assapora le prelibatezze locali e brinda alla vita consapevole tra fiori e farfalle. BUGA Mannheim ti invita ad assaporare la sostenibilità.