

Comunicato stampa

Modena, 18 gennaio 2013

Archilinea e Prospazio realizzano il nuovo ristorante aziendale Lamborghini

Prosegue la collaborazione tra la casa di Sant'Agata e lo studio di architettura di Sassuolo

Inaugurato giovedì 17 gennaio alla presenza del master chef **Carlo Cracco** e del Presidente di Lamborghini **Stephan Winkelmann**, il nuovo ristorante aziendale di Automobili Lamborghini è stato progettato dallo studio di architettura **Archilinea** e realizzato in partnership con le aziende che formano il consorzio **Prospazio**. Dopo l'inaugurazione a luglio dell'anno scorso del primo edificio in classe A d'Italia alla presenza del ministro dell'ambiente, Archilinea continua la progettazione nel settore automotive e la collaborazione con la rinomata casa automobilistica bolognese.

La casa automobilistica di Sant'Agata, impegnata in un programma di investimenti per lo sviluppo dell'azienda ed il miglioramento delle condizioni lavorative dei dipendenti, ha infatti coinvolto Archilinea e Prospazio **nella progettazione e riorganizzazione di importanti aree produttive**, tra cui la mensa aziendale inaugurata davanti ad autorità e ospiti intervenuti per l'occasione.

Dopo i lavori, appena conclusi, **il nuovo ristorante aziendale è oggi in grado di ospitare 480 persone sedere**. La riorganizzazione delle aree produttive all'interno della mensa e del ristorante è partita dalla necessità di ampliare lo spazio di lavoro nelle aree della cucina, del lavaggio e dello stoccaggio merci, oltre che nella zona dedicata alle sale mensa. Si è proceduto inoltre con un adeguamento dei requisiti sanitari attraverso un **aumento complessivo della luminosità dell'edificio e dell'areazione**. In particolare, la maggiore luminosità è stata ottenuta garantendo maggiore ingresso di luce: si è proceduto infatti, in corso d'opera, alla demolizione di una parete, sostituita da policarbonato al fine di consentire l'accesso della luce naturale.

Cuore e obiettivo fondamentale del progetto è stato il miglioramento del servizio esistente, passato da una situazione dove si potevano verificare disagi sia per il personale che per i lavoratori delle cucine ad una dove gli spazi, la qualità ambientale, le attrezzature ed il rapporto tra dipendenti potesse aumentare il benessere dei lavoratori e la crescita dell'azienda. Negli interni dell'edificio, sono rintracciabili i concetti posti alla base della scelta di Lamborghini già in precedenti progetti: mirare al **design e all'estetica senza perdere in capacità funzionale**, in fruibilità e facilitazione dei rapporti sociali all'interno degli ambienti di lavoro. **Tecnologia, brand e comfort** sono quindi elementi presenti nella struttura che è dotata quindi di un **alto standard di vivibilità per i dipendenti**.

A piano terreno sono disposte le hall di ingresso, la zona caffè, le due imponenti sale separate dalle colonne che sorreggono il soppalco ed il sistema di scale. In posizione opposta, indipendente e collegata all'esterno, si trovano le cucine. La zona di distribuzione pasti ad isole è stata progettata infine secondo il concetto del "free-flow", che garantisce un forte miglioramento nei flussi e l'eliminazione delle code.

Nel livello superiore, a cui si accede sia attraverso le scale da una delle due sale, sia in modo autonomo attraverso un ascensore all'ingresso dell'edificio, si trova il **soppalco con quattro sale da pranzo multimediali** attrezzate per presentazioni e videoconferenze ed **una terrazza** realizzata su una struttura metallica in appoggio su un calcestruzzo esistente. La terrazza sarà allestita inoltre con rampicanti verdi, con un notevole miglioramento di qualità visiva anche per si trova all'interno dell'edificio.

I tempi di progettazione e di esecuzione sono, come nei precedenti lavori di Archilinea, elemento di rilievo: cominciati il 13 di agosto 2012, sono stati conclusi il 7 di gennaio 2013, sebbene già dal 5 di novembre sia stato possibile diminuire notevolmente i disagi per dipendenti e lavoratori riaprendo la mensa al pubblico mentre in parallelo continuava il cantiere. La sicurezza dell'edificio, in particolare nella zona del soppalco, è garantita dal rispetto di tutte le normative vigenti.

Il team di progettazione dei tecnici ha utilizzato ed applicato la gestione totalmente informatizzata del progetto e del cantiere mediante iPad. L'applicazione, standard aziendale, aumenta la capacità di coordinamento di cantiere grazie alla condivisione immediata dei disegni, della contabilità ed in generale tutti i documenti del progetto. Attraverso questo sistema l'avanzamento del cantiere è consultabile in qualunque momento.

Credits

Committente: Automobili Lamborghini Spa, Via Modena 12 I- 40019 Sant'Agata Bolognese (BO)

Progetto architettonico: Archilinea

Ingegnerizzazione: Prospazio

Progettista e Project Manager: Ing. Luca Bernardoni

Progettazione impianti elettrici e rete dati: P.I. Massimo Greco, elettrorprogetti , Prospazio

Progettazione impianti meccanici: P.I. Paolo Burani, Prospazio

Progettazione antincendio: P.I. Nicola Zecchini, Prospazio

Progettazione strutturale antisismica: Ing. Danilo Dallari, Prospazio

Opere Edili: Mario Neri

Installazione impianti elettrici: Tecnimpianti

Cucine: Angelo Po

Facciata: Lazzaro Srl

ARCHILINEA SRL

www.archilinea.com

Viale Regina Pacis 86/b, 41049 Sassuolo (MO)

Ufficio stampa: Tel. 3397610952

email: ufficiostampa@archilinea.it