

Projekt des Monats Mai 2018 Carnival Vista 6242

Projekt : Carnival

Kategorie : Marine

Schiff : Carnival Vista 6242

Produkt : System 900 Marine

Die **Carnival Corporation** ist das größte Kreuzfahrtunternehmen der Welt. Die Schiffe ihrer Flotte sind wahre schwimmende Resorts und bieten wirklich alles, was einen Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis macht: eine Vielfalt an Bars und Restaurants, ein reiches Unterhaltungsprogramm, exklusive Geschäfte und elegante Spas.



Die Aufgabenstellung

- Das Schiff Carnival Vista 6242 ist mit seiner innovativen Anlage, der hohen Qualität seines Angebots sowie den technischen Lösungen das Flaggschiff der gesamten Kreuzfahrtbranche. Es bietet Platz für 4.000 Gäste sowie für eine Mannschaft, die sich aus ungefähr 1.000 Mitgliedern zusammensetzt.
- Neben den unzähligen Unterhaltungs- und Entspannungsmöglichkeiten verfügt das Schiff über ein ebenso umfangreiches gastronomisches Angebot, das den Gästen rund um die Uhr zur Verfügung steht und Restaurants à la carte, Büfets, Steakhäuser sowie Sushi-Bars und einen 24-Stunden-Zimmerservice umfasst. Das Menü ist reichhaltig und international.
- Um einer so hohen Anzahl an Gästen gerecht werden zu können, benötigte Carnival besonders strapazierfähige Küchen, die einem extrem intensiven Gebrauch sowie den durch die Seefahrt bedingten Belastungen standhalten konnte. Angesichts des häufigen Schichtwechsels des Küchenpersonals mussten die Geräte daneben auch von weniger erfahrener Personal leicht zu bedienen sein.



Die Lösung

- Für die Küchenausstattung der Carnival Vista 6242, des größten Schiffes der Carnival Cruise Line, die der Gruppe Carnival angehört, fiel die Wahl dank seiner großen Erfahrung in Schiffsausstattung auf Ambach. Eine nicht einfache Herausforderung, die von dem Unternehmen wie immer mit großem Einsatz und Leidenschaft angenommen wurde.
- Die Zusammenarbeit zwischen Ambach und Carnival begann vor zehn Jahren über Fincantieri, eines der weltweit größten Schiffbauunternehmen. Nach dem ersten Projekt, dem Schiff Carnival Dream, gefolgt von Carnival Breeze, hat der Projekt Manager von Fincantieri Zeljko Modrusan auch jetzt die Wahl von Ambach bestätigt.
- Das Projekt beinhaltete die Lieferung von **32 Kochblöcken**, um den Anforderungen aller auf dem Schiff befindlichen Personen, Gäste und Mannschaft, gerecht werden zu können.
- Ambach schlug als Lösung **System 900 Marine** vor, eine ad hoc entworfene und gefertigte Version für die Schiffsbranche. „Die Ausstattung muss nicht nur strapazierfähig, zuverlässig und leicht zu reinigen sein, wie es im Übrigen alle Geräte von Ambach sind, sowohl für Schiffe als auch für Küchen auf dem Festland. Die Ausrüstung für den Schiffbau muss pflichtmäßig auch die strengen amerikanischen Vorschriften USPHS erfüllen, was regelmäßig durch Kontrollen an Bord überprüft wird“, erklärt Alessandro Zuliani, Leiter R&D von Ambach.
- An Bord eines Kreuzfahrtschiffes dürfen ausschließlich elektrisch betriebene Geräte installiert werden. Deshalb hat Ambach seine Linie Marine mit einer Struktur ausgestattet, die als „Matrjoschka“

bezeichnet wird, in der alle elektrischen Anschlüsse eingeschlossen und geschützt werden. Sie besteht aus einem verschachtelbaren und vollkommen dichten System mit Labyrinth-Struktur. Das Fehlen von Dichtungsteilen, die in der Regel im Laufe der Zeit verschleifen, garantiert die jahrelange perfekte Dichte des Systems.

- Die gelieferte projektspezifische Ausrüstung beinhaltet: Kessel, Bräter, Fritteusen, Vollkochflächen, Induktionsflächen, Grill und Pastakocher. Viele Geräte wurden ad hoc entworfen, um den auf der Carnival gegebenen Bedingungen voll gerecht zu werden. Nachdem die Geräte von Ambach von den Küchenchefs des Schiffes im Unternehmen getestet worden waren, wurden an einigen Modellen weitere Verbesserungen angebracht, um die präzisen Anforderungen des Bordpersonals zu erfüllen.
- Mit der Montage und der Koordinierung der Arbeiten wurde von Fincantieri die General Contractor O.T. srl beauftragt.

www.carnivalcorp.com
www.fincantieri.com/it

