

Projekt des Monats Juli 2019

Spazio - Niko Romito Rom - Italien

Projekt : Spazio - Niko Romito

Kategorie : Restaurant

Ort : Rom - Italien

Produkt : System 850

Partner : Grandimpianti Ali



Spazio Roma im Herzen des berühmten Stadtviertels Parioli in Rom ist eine vielseitige Gaststätte, die verschiedene Zielgruppen anspricht und die Handschrift des Sterne-Kochs Niko Romito trägt. Sie stellt in der Welt der Gastronomie ein einzigartiges Experiment dar. Obwohl sich die Gaststätte nahtlos in die von Romito 2013 gegründete Gastronomiekette „Spazio“ einfügt, unterscheidet sie sich von denen in Mailand und in Rivisondoli in den Abruzzen durch ihre doppelte Seele, die sie auf einzigartige Weise in sich vereint: das Restaurant Spazio und Pane e Caffè (Brot und Kaffee), eine Mischung aus Bäckerei, Café und Lounge, die durchgehend von morgens bis abends geöffnet ist.

Romito setzt auf die authentische traditionelle italienische Küche, die er auf moderne und originelle Weise umsetzt und in leichten Speisen, unverfälschtem Geschmack und ausgesuchten Gerichten zum Ausdruck bringt. „Ich möchte den Kunden meiner Gaststätten, insbesondere des Spazio Roma, ein echtes gastronomisches Erlebnis bieten, einen unverfälschten Genuss mit köstlichen Gerichten, die auch sehr einfach sein können, wie z.B. Brot, die aber immer von ausgezeichneter Qualität zeugen“, erklärt Niko Romito.

Die Aufgabenstellung

- Das Unternehmen Italia Cibus, das Eigentümer von Spazio Romito ist, musste alle Räumlichkeiten renovieren, die für die Gaststätte bestimmt waren. Es handelte sich um einen für seinen Zweck ungewöhnlichen Ort, der die architektonische Planung schwierig gestaltete. Er war weder ein historisches Gebäude noch wies er besondere Eigenschaften auf, und eben deshalb war es notwendig, ihn vollkommen neu zu gestalten und ihm einen Stil zu verleihen, der Persönlichkeit und Charakter hineinbrachte.

- Die Hauptschwierigkeit bei diesem Projekt bestand darin, in ein und demselben Raum verschiedene Typologien von Gaststätten unterzubringen und dabei im Verlauf eines Tages verschiedene Atmosphären zu schaffen. Neben der Einrichtung, dem Licht und den verwendeten Materialien kam daneben zweifelsohne auch der Küche und ihrer Ausstattung eine ausschlaggebende Rolle zu, da sie besonders flexibel und leistungsfähig zu sein hatten.
- Der Küchenchef stellte präzise Anforderungen für seine Küche. Sie war nicht besonders groß, aber sie musste voll durchorganisiert sein und alles Notwendige enthalten, um einen schnellen und angemessenen Service für insgesamt ungefähr hundert Gäste im Restaurant und im Bistrot erbringen zu können.



Die Lösung

- Zur Ausführung des Projekts gründete Italia Cibus ein Team, das sich aus Studio Triplan, einem Architekturunternehmen, das sich um die Planung der Räumlichkeiten kümmerte, und Grandimpianti Ali zusammensetzte, einem Unternehmen, das auf schlüsselfertige Projekte in der Branche der Gastronomie spezialisiert ist.
- Die umfangreichen Renovierungsarbeiten dauerten von September 2017 bis Januar 2018. Gemäß dem Endprojekt wurden zwei Stockwerke errichtet:
 - im Kellergeschoss liegen der Lagerraum, der Bereich zur Zubereitung der Gerichte, ein Geschirrspülbereich und die Backstube für Brot und Feinbäckerei;
 - im Erdgeschoss befinden sich die offene Hauptküche für das Restaurant, ein weiterer Geschirrspülbereich sowie das Bistrot und eine Bäckerei am Eingang.

- „Zur Ausstattung der Küche fiel unsere Wahl auf das Unternehmen Ambach, da es unserer Ansicht nach am besten die Anforderungen unseres Küchenchefs erfüllen konnte“, sagt Alessandro D’Andrade, Verkaufsmanager von Grandimpianti. Als Lösung wurde ein maßgefertigter Küchenblock der Linie System 850 mit Manopole Inox Minimal Design und Oberflächen in RAL-Farbe Schwarz matt vorgeschlagen, die der Küchenchef selbst ausgewählt hatte. Es handelt sich um einen voll ausgestatteten Küchenblock mit Induktionskochplatten, Grillplatte aus Compound-Stahl, Nudelkocher und Fritteuse, die alle in einer fugenlosen und an den vier Ecken tiefgezogenen Hygieneabdeckung eingelassen sind.
- Die fugenlose Deckfläche wurde in zwei Abschnitte geteilt und maßgerecht so geformt, dass sie eine in der Küche bereits vorhandene Säule einschließen konnte. Die zentrale Feuerstätte enthält ein Gitter zum Abstellen von Töpfen sowie ein Gestell für Salamander.
- Aus Platzgründen wurde zuerst der Kochblock in die Küche eingebaut, um den dann die Küchenausstattung montiert wurde. Diese wurde maßgerecht gefertigt und verfügt über mehrere Zubereitungsbereiche, die entsprechend dem Arbeitsablauf in der Küche angebracht sind.
- Spazio Roma ist aufgrund der ursprünglichen Anlage der Räumlichkeiten zweifellos ein bedeutendes Projekt. Das Ergebnis ist dank der ausgezeichneten Zusammenarbeit zwischen Studio Triplan, Grandimpianti und Ambach für alle ersichtlich: eine leistungsfähige und schöne Küche in einer Gaststätte mit ausgesuchtem und bis ins kleinste Detail ausgearbeitetem Design.

www.spazionikoromito.com
www.grandimpianti.it

