

## Scheda tecnica

### **Prospazio realizza il nuovo ristorante aziendale Lamborghini**

*Prosegue la collaborazione tra la casa di Sant'Agata e il Consorzio Prospazio*

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 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, Prospazio 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 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 Prospazio, 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

**Ingegnierizzazione:** 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