

# INTERNI Annual CUCINA 20 12

*MONOBLOCCO*  
SOLUZIONI AD HOC

*BROOKLYN*  
LE FABBRICHE  
DEL CIOCCOLATO

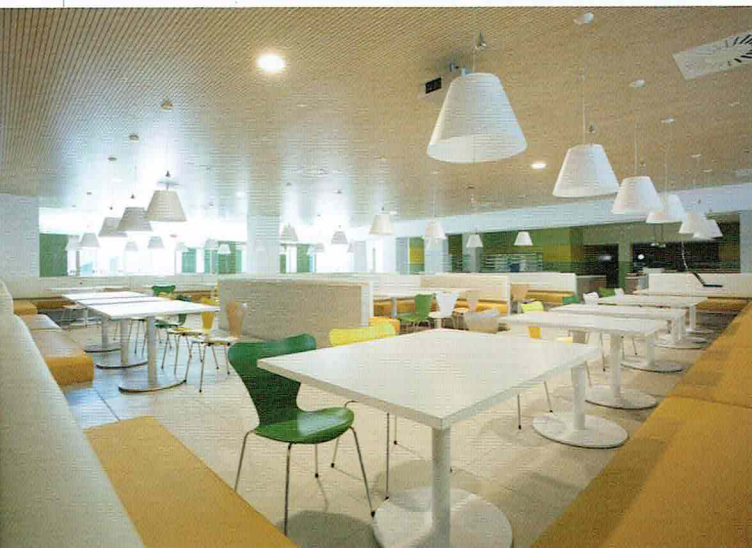
*strategie d'impresa*  
ITALIA E NUOVI MERCATI

*Mense aziendali*  
TAVOLE SEGRETE  
BREAK AL LAVORO

*BASIC KITCHEN*



VISTE DI CONVIVIAM IL RISTORANTE DELL'INNOVATION CAMPUS **MICROSOFT** A PESCHIERA BORROMEO, I CUI INTERNI SONO OPERA DELLO STUDIO REVALUE, DIRETTO DA CRISTIANA CUTRONA. LE FINITURE E GLI ARREDI DELLA SALA DA PRANZO E DEL BAR SONO STATI REALIZZATI SU MISURA CON ATTENZIONE NELLA SCELTA DI MATERIALI SEMPLICI, ECO-COMPATIBILI.



sereno, che nonostante sia in grado di mettere sedute a 40 tavoli ben 160 persone alla volta, replicate per tre turni, mantiene un'acustica confortevole e una illuminazione ottimale, sia diurna che serale. Un'ampia terrazza, affacciata sul parcheggio a prato alberato permette una pausa rilassante a fine pasto. Le accoglienti sale da pranzo sono il segno simbolico e concreto della convivenza fra le diverse anime del sito: direttori di area, ricercatori, tecnici, impiegati, dirigenti di stabilimento e operai si ritrovano in passerella davanti al bancone a nastro del self service.

Il secondo è il Convivium, nome dedicato al ristorante del complesso per uffici dell'Innovation Campus Microsoft, situato nel Comune di Peschiera Borromeo, alle porte di Milano. L'interior

design dell'edificio è opera dello studio Revalue, guidato dall'architetto Cristiana Cutrona. Il ristorante costituisce il fulcro del piano terra, dove sono ospitati tutti gli spazi comuni fruibili dai dipendenti: ristorante-bar, laboratori e zona fitness. Negli ambienti accoglienti e armonici, in cui spicca la sensibilità femminile della progettista, vi sono 350 posti a sedere, in grado di servire fino a 1.000 pasti al giorno. Il Convivium ha vetrate aperte sulla corte che garantiscono un'illuminazione naturale diretta delle parti centrali della sala da pranzo, rendendo l'ambiente luminoso e piacevole. Complessivamente dominano leggerezza e trasparenza e, non a caso, il luogo è stato sin da subito amato dai dipendenti, che lo scelgono anche come area di lavoro, grazie alla rete wireless ed alle prese elettriche integrate negli arredi su misura.

Il terzo è il ristorante aziendale Zambon, denominato Kitchen Open Air (KoA), una nuova architettura progettata da Vittorio Grassi Architetto & Partners e realizzata a fianco della sede aziendale nel Comune di Bresso. La struttura è articolata su un unico piano sopraelevato e sembra fluttuare serenamente sull'erba della campagna. Il KoA ospita 220 posti a sedere e la volumetria si articola in quattro aree funzionali: la sala da pranzo ed eventi, il blocco tecnico dei servizi, il blocco preparazione e conservazione dei cibi e la zona banchi pensata per un servizio detto a flusso libero. Le facciate della zona pranzo si aprono verso il parco mediante terrazze pavimentate in legno coperte da un aggetto di 3,50 m. che ombreggia le aree esterne attrezzate.



NELL'AMBIENTE  
 DI LAVORO *la pausa caffè*  
 E IL *momento del pranzo*  
 SONO DA TEMPO  
 UN *consolidato social*  
*network*. LA COMUNIONE  
 DEL CIBO È IL MEDIA  
 CHE *connette*  
*i corpi e le menti*

ESTERNI ED INTERNI DEL RISTORANTE AZIENDALE **ZAMBON**, CHE COSTITUISCE IL PRIMO INTERVENTO DI SVILUPPO DEL "POLO DI ECCELLENZA PER L'INNOVAZIONE E LA RICERCA TECNOLOGICA", DENOMINATO OPEN ZONE, NEL COMUNE DI BRESCO, ALL'INTERNO DEL PARCO NORD MILANO. L'EDIFICIO SI SVILUPPA SU UNA PIANTA QUADRATA DI 30 M DI LATO.

