



La nuova sede da 120 milioni di franchi dell'azienda di catering Gate Gourmet Zürich misura 120 m in lunghezza e 72 m in larghezza. In totale, per le otto reti di distribuzione indipendenti, sono stati posati 11 chilometri di tubi Optipress e Optipress XL.

Superlativo il nuovo stabilimento del catering!

Undici chilometri di Optipress

All'interno dell'aeroporto di Zurigo, 150 m a est dalla vecchia sede, è stato eretto il nuovo edificio dell'azienda di catering Gate Gourmet Zürich AG.

Qui, adottando le tecnologie più moderne e cicli di lavoro ultra-razionalizzati, circa 1000 addetti preparano i pasti di bordo per cinquanta diverse compagnie aeree. Nei giorni «caldi» si producono fino a 50 000 pasti.



Cifre vertiginose

L'azienda di catering Gate Gourmet International AG, che appartiene al Gruppo SAir, serve ogni anno circa 75 000 voli passeggeri sull'aeroporto di Zurigo. Per un aereo MD-11, ad esempio, complessivamente il materiale da caricare a bordo pesa circa 4,6 tonnellate. Gli aeromobili vengono equipaggiati di cibi, bevande, giornali, articoli in vendita, coperte, cuscini, culle per neonati e addobbi floreali per la prima classe. Gli aerei diventano veri e propri ristoranti con le ali. Lo scorso anno Gate Gourmet Zürich ha allestito circa 12 milioni di pasti di bordo, preparando 268 000 kg di carne e pollame e 160 000 kg di pesce e frutti di mare.

Responsabile per il coordinamento e la direzione dei lavori di installazione di tutti gli impianti tecnici del nuovo edificio è la ditta Lippuner Energie- und Metallbautechnik di Grabs, SG. Sul tetto della nuova sede (a destra) Ruedi Lippuner, amministratore delegato della divisione Impianti sanitari/Riscaldamento, fotografato insieme al suo capo-montatore e cugino Hans Lippuner.

Al piano superiore si trovano diverse cucine, una accanto all'altra, ciascuna specializzata su una particolare vivanda: carne, verdure, pesce, cucina musulmana ecc.

I «frequent-flyers» desiderano la qualità

Il principale gruppo di clienti cui le compagnie aeree si rivolgono è costituito dalla categoria dei cosiddetti «frequent-flyers», ossia di chi viaggia abitualmente in aereo. Se da un lato i «frequent-flyers» rappresentano lo zoccolo duro di un giro d'affari molto consistente, dall'altro si tratta di clienti estremamente esigenti in termini di sicurezza, puntualità e comfort e particolarmente attenti al servizio offerto a bordo, da cibo e bevande fino ai giornali.

Quindi le compagnie aeree puntano ad offrire una cucina raffinata, anche per le classi Business ed Economy. I cibi devono essere invitanti e gustosi, come nella migliore cucina casalinga. C'è solo una differenza con i fornelli domestici: i tagli della carne devono essere esattamente gli stessi per ogni pasto distribuito. Pensate al pandemonio che si scatenerrebbe se il vicino si accorgesse che la vostra fettina di pollo è più grande!



Le condotte per l'acqua fredda e calda (prima dell'isolamento) per gli impianti di lavaggio del pianterreno.



Otto reti di distribuzione in Optipress

Gli impianti sanitari nella nuova sede del catering hanno richiesto la posa di oltre 11 km di tubi. In questo stabilimento a tecnologia avanzata e ad elevata razionalizzazione non è sufficiente il normale approvvigionamento di acqua calda e fredda. Con il sistema di installazione sanitario Optipress o Optipress XL della Nussbaum sono state realizzate in totale otto reti di distribuzione, indipendenti fra loro, nelle dimensioni DN 12 – 100:

- acqua fredda «pressione nominale» (10 bar)
- acqua fredda «grezza» (a pressione ridotta)
- acqua fredda «dolce» (acqua addolcita)
- acqua fredda «osmosi» (completamente desalinizzata; ad es. per l'ultimo risciacquo negli impianti di lavaggio automatici)
- acqua calda 50 °C (addolcita)
- acqua calda 60 °C (addolcita)
- sistema di condotte dell'acqua fredda antincendio (in Optipress XL)
- sistema ad aria compressa

Optipress: utilizzabile ovunque

Sui diversi chilometri di tubazione Optipress, l'imprenditore Ruedi Lippuner afferma: «Con il sistema di installazione sanitario Optipress della Nussbaum abbiamo avuto solo esperienze positive. Il fatto che il sistema comprenda tutte le dimensioni da DN 12 a DN 100 è un grande punto a favore; lo stesso dicasi del fatto che i tubi di ogni dimensione possono essere raccordati a pressione usando un'unica pressatrice.»

Non stupisce il fatto che Optipress riceva giudizi tanto positivi. Optipress – il sistema di installazione per sanitari con tubi in acciaio inossidabile e pressfitting e rubinetteria in bronzo speciale – costituisce un programma completo, in grado di coprire tutte le dimensioni da DN 12 a DN 100. I tubi di ogni dimensione possono essere uniti a pressione utilizzando la collaudata pressatrice Nussbaum.

Cicli di lavoro «project-oriented»

All'interno del nuovo stabilimento l'ottimizzazione del flusso di materiali e dei metodi di lavoro è portata all'estremo. Al pianterreno dell'edificio sono attive tre «flowlines» separate, in base alle tre diverse categorie di destinazione, in cui i carrellini di bordo vengono scaricati, lavati e riallestiti.

Non appena sono stati svuotati e puliti, i carrellini, detti anche «trolleys», vengono trasferiti al «trolley-shuttle», un ascensore a ciclo continuo alto 25 m. Controllato da un operatore e da un computer, l'ascensore riporta ogni carrello al relativo piano di destinazione.



Le vivande cucinate al 1° piano vengono disposte su vassoi, a comporre un pasto completo, e caricate sui trolley. Il lavoro segue l'approccio «Just in time»: il ritmo è dettato dai tempi delle partenze.



In questo grande serbatoio doppio, capace di 20 m³, l'acqua calda viene preriscaldata sfruttando l'elevata temperatura delle acque di scarico di processo.

Sicurezza, igiene, compatibilità ambientale

La nuova sede dell'azienda di catering soddisfa quei severissimi requisiti di sicurezza, igiene e compatibilità ambientale che sono peraltro consueti nel campo dell'aviazione. Essendo poi state imposte altrettanto severe condizioni in materia di impiego efficiente dell'energia e di riciclaggio dei rifiuti, il recupero dell'energia è diventata un'attività imprescindibile. A tal fine le acque di scarico calde vengono convogliate verso un separatore di grasso, che integra un sistema di recupero dell'energia termica: il calore così prodotto viene riutilizzato per riscaldare l'acqua. Gran parte dell'energia necessaria per riscaldare gli ambienti e l'acqua proviene inoltre dal recupero del calore ceduto dagli impianti frigoriferi. In sintesi, l'edificio non richiede, se non in minima quantità, un apporto esterno di energia.

Per motivi di sicurezza sono sempre montati due riduttori di pressione.

Distribuzione dell'acqua fredda.



Rubinetteria in quantitativi enormi

Data la grande quantità di tubi posati in un'opera nella nuova sede del catering, è necessario anche un gran numero di valvole di chiusura, valvole di sicurezza, riduttore di pressione e valvole di ritegno, nonché numerosi disgiuntori di rete per acqua potabile. La Nussbaum, in quanto fornitore di soluzioni globali con la sua gamma di prodotti completa, è stata in grado di soddisfare tutti i tipi di esigenze.

Impianto di preparazione per l'acqua di osmosi con tubazioni Optipress e rubinetteria della Nussbaum.

«Lavoriamo volentieri con la Nussbaum»

«La nostra fruttuosa collaborazione con la Nussbaum è iniziata oltre 12 anni fa» afferma Ruedi Lippuner, amministratore delegato della divisione Sanitari. «Per noi sono importanti qualità ed equilibrio della gamma di prodotti; ma altrettanto rilevanti sono i servizi e l'assistenza professionale fornita dai tecnici specializzati. Della Nussbaum apprezziamo in particolare lo spirito innovativo che anima i prodotti e le soluzioni proposte.»



Le diverse reti di distribuzione (prima dell'isolazione).

La ricetta del successo targata Lippuner

«Lavorare bene e spirito imprenditoriale»: a Grabs, cittadina della Valle del Reno, riassumono così i principi che hanno determinato il successo dell'azienda. Fondata nel 1940, la Lippuner conta oggi 210 collaboratori; le attività del gruppo si concentrano nei settori dell'installazione di impianti sanitari, impianti di riscaldamento, climatizzazione, impianti frigoriferi e engineering.

Per la costruzione della nuova sede della Gate Gourmet Zürich, la Lippuner Sanitär/Heizung AG è stata presente con 30 montatori.

Hanno partecipato alla costruzione

Committente e progettista generale:	aviReal, 8058 Zurigo aeroporto rappresentata da Gate Gourmet International SA 8058 Zurigo aeroporto
Società di gestione:	Gate Gourmet Zurigo SA
Direzione del cantiere:	GMS Partner AG, 8058 Zurigo aeroporto
Progetto riscaldamento/ventilazione/sanitari/impianti frigoriferi/impianti elettrici/controlli integrati:	Lippuner Klimatechnik AG, 9472 Grabs
Impianti sanitari:	Lippuner Sanitär Heizung AG, 9472 Grabs, e Impiantistica Jürg Würmli, 5430 Wettingen

Scadenario

Inizio costruzione al grezzo	giugno 1998
Ermetizzazione superficie di tamponamento	novembre 1999
Consegna impianti	dicembre 1999
Consegna edificio nuovo	marzo 2000
Inizio attività	maggio 2000
Demolizione vecchio edificio catering	autunno 2000



Affinché in casa intorno all'acqua tutto circoli alla perfezione.

R. Nussbaum SA
Fonderia e rubinetteria
Martin-Disteli-Strasse 26
Postfach
CH-4601 Olten
Telefono 062 286 81 11
Fax 062 286 84 84
e-mail: info@nussbaum.ch
Internet: www.nussbaum.ch

Filiali a Giubiasco, Basilea, Berna, Bienne, Briga, Kriens, Losanna, San Gallo, Wangen b. Olten e Zurigo