

US

US

N° 1/09

**WORKPLACE - CONTRACT
DESIGN - MANAGEMENT**



illuminazione e colore - Materiali traslucenti - Gestire la luce naturale - Efficienza energetica - Showroom - Ristorazione aziendale - anno 41° marzo-aprile 2009

Il Sole 24Ore business Media srl - via G. Pirellino 2, 20141 Milano
POSTE ITALIANE spa - SPED. IN A.P. D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n.49) art. 1, comma 1, DOB Forf.
In caso di mancato recapito rinviare all'uff. post. di Milano CMP. Risorso detentore del conto per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la rispettiva tassa

DAL 1968 RIVISTA PROFESSIONALE LEADER / SINCE 1968 LEADER PROFESSIONAL MAGAZINE

Il Sole 24Ore Business Media srl

Design Materiali traslucenti Translucent materials – **Meuble Paris**
Workplace Illuminazione e colore Lighting and colour – **Orgatec**
Contract Ristorazione aziendale In-house canteen – **Showroom**
Management Gestire la luce naturale To manage daylight
Management Efficienza energetica Energy efficient lighting



5. SEGIS Pacific
Design George J. Sowden

www.segis.it

Sedie Pacific nel ristorante aziendale Buffet FFSS di Genova Brignole, progettato da Studio Da Silva Lopes & Guerrazzi

Chairs Pacific in the in-house canteen Buffet FFSS at Genova Brignole, designed by Studio Da Silva Lopes & Guerrazzi



6. BONALDO Poly
Design Karim Rashid

www.bonaldo.it

La pluripremiata sedia Poly al Kurve, esclusivo e ultrasensoriale ristorante asiatico a New York progettato da Camila Tariki

The prize-winner chair Poly al Kurve, an exclusive and ultrasensorial Asian restaurant in New York designed by Camila Tariki



7. SITLAND Green
Design Baldanzi & Novelli

www.sitland.com

Sedia in materiale plastico riciclabile al 100% dotata di "flex-system" brevettato per la flessione dello schienale

Chair in 100% recyclable plastic supplied with the patented "flex-system" for the flexion of the back



8. MAXDESIGN Sugarfree
Design Marco Acerbis

www.maxdesign.it

Sgabello asimmetrico

Asymmetrical stool

Mensa universitaria Pascoli di Perugia

Le linee guida del progetto sono state delineate da Adisu (Agenzia per il diritto allo studio universitario della Regione Umbria) con Camst e finalizzate ad offrire un servizio che non si limitasse all'erogazione di cibi di buona qualità, ma alla realizzazione di un ristorante universitario luogo di incontro tra le esigenze degli studenti e la corretta informazione in merito ad alimenti, menu, strutture ricettive nonché possibili file all'ingresso della mensa.

Terzo fondamentale partner è stata Electrolux Professional, che attraverso l'agenzia Umbria Cucine Professional ha seguito la progettazione, la consulenza e la fornitura di tutto l'impianto.

Il locale, completamente ristrutturato nei toni cromatici del blu e del verde, è uno spazio di ampio respiro ricco di luce naturale e piacevole luogo di ritrovo. Le proposte tradizionali sono servite su due

linee di distribuzione caratterizzate dal colore giallo, alle quali si unisce una linea cosiddetta "Brio" (di colore rosso) che propone un'offerta veloce come pizza, panini ecc. Alle spalle di quest'ultima si trova una zona cottura a vista dove vengono realizzate le diverse specialità.

«È un ambiente accogliente in cui gli ospiti si fermano volentieri – dichiara il direttore della mensa, Leonida Zetti – colorato, climatizzato e piacevole. È stata posta molta attenzione alla comunicazione. Il progetto comprende il format video per la trasmissione attraverso schermi LCD 42 pollici di informazioni in tempo reale e immagini relativi agli accessi alla mensa, gestione dei menu e notizie dal mondo universitario e collegamento con il podcast della radio degli studenti e il portale informativo www.camstcampus.it». (Courtesy Ristorazione Collettiva)

