

Gianandrea Mazzola



L'eccellenza della cucina in acciaio inox dal mare all'alta montagna

TALENTO, EXPERTISE E FANTASIA DI UNO CHEF SONO ELEMENTI ESSENZIALI PER DECRETARE IL SUCCESSO DI UN RISTORANTE. ALTRETTANTO DETERMINANTI LO SONO ANCHE GLI SPAZI, GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE DELLA CUCINA. SIA ESSA A BORDO DI UNA NAVE DA CROCIERA, DI UNO YACHT, PIUTTOSTO CHE IN UN'ABITAZIONE PRIVATA O IN VETTA A UNA MONTAGNA SU UN GATTO DELLE NEVI. DIVERSE ESIGENZE CHE PRISMA È IN GRADO DI SODDISFARE, REALIZZANDO CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA E IN ACCIAIO INOX, DOVE QUALITÀ, FUNZIONALITÀ E GUSTO ESTETICO SI FONDONO IN UN PRODOTTO UNICO ED ESCLUSIVO.

Nata nel 1983 dall'esperienza imprenditoriale di Silvano Ongaro, Prisma realizza cucine, elementi di arredo e attrezzature interamente su misura, pensate per integrarsi negli ambienti della ristorazione collettiva. Una produzione personalizzata ottenuta lavorando, in modo impeccabile, l'acciaio inossidabile (AISI 304 e AISI 316), indiscusso protagonista sia per le sue ottime caratteristiche funzionali, di resistenza, di sicurezza e di riciclabilità, che per il suo indubbio fascino estetico. Prerogative che si trasformano in un prodotto esclusivo per ristoranti, hotel, navi da crociera oltre che abitazioni private per clienti nazionali e internazionali; impianti

per servire da pochi coperti, per bar, sino a 5-8.000 pasti per mense aziendali, zone catering.

«*Da qualche anno a questa parte – conferma il general manager, Tiziano Fenos – con la creazione del nostro brand Abimis, abbiamo voluto trasferire l'esperienza della ristorazione professionale anche all'ambiente domestico, con cucine di alta gamma».*

Stiamo parlando di un nuovo concept di cucine di elevato pregio, anch'esse frutto di un'interazione fra tre figure professionali: il designer, l'artigiano e il cuoco.

Ed è proprio l'artigiano, o meglio, lo staff di Prisma, a plasmare

CUCINE STELLATE PRONTE PER IL VARO

Prisma vanta una profonda esperienza nella progettazione e nella realizzazione di cucine destinate alle grandi navi da crociera dei principali brand internazionali. Sono quasi 130 i progetti ad oggi ultimati, che tuttavia richiedono un impegno e un'attenzione ancora più meticolosa visti i lunghi tempi che intercorrono tra l'approvazione e la validazione e l'installazione a bordo.

«Progettare cucine destinate a una moderna nave da crociera - spiega Tiziano Fenos, general manager di Prisma - richiede tempi tecnici di processo ben più complessi, con un supporto diverso rispetto alle altre aree di business solitamente servite. In questo caso infatti operiamo in associazione d'impresa con chi poi si occupa dell'installazione a bordo. Ciò comporta esposizione finanziaria e un'organizzazione ancora più accurata che deve soddisfare la preparazione degli impianti in base a tempistiche contrattuali molto rigide».

Oggi, per esempio, Prisma ha già pianificato consegne che si articolano nel biennio 2020-2021, tenuto conto che il progetto di una nave viene approvato 3-4 anni prima che lo stesso venga ultimato.

«Le navi da crociera - sottolinea Fenos - vengono consegnate per ponti, non meno di una quindicina,



per imbarcazioni da 160/180 mila tonnellate. Ponti sui quali ci possono essere più impianti da noi realizzati, per una media di 600 tonnellate di acciaio lavorato per nave. Impianti "chiavi in mano" che riguardano anche pavimenti e rivestimenti delle zone catering». La stessa Prisma è attiva sempre sulle navi da crociera anche con attività di refitting, oggi necessarie in tempi più brevi rispetto al pas-

sato, e che si attestano sull'ordine dei 5-6 anni.

«In un mondo del food che cambia sempre più velocemente - osserva Fenos - mutano anche le esigenze in termini di attrezzature richieste per la cucina. E l'ambito navale, soprattutto nei ristoranti stellati, è quello più al passo con le tendenze e dunque che richiede adeguamenti più repentinii».

Non è raro poi per l'azienda tre-

vigiana, dover soddisfare, magari a un mese dal varo o dalla partenza della nave, le desiderate del nuovo chef stellato.

«Anche in questo caso - conclude Fenos - la nostra forza è quella di riuscire ad agire in modo molto rapido per rifare, talvolta letteralmente da zero, la parte di cucina deputata alla preparazione e al mantenimento di cibi in base alle nuove richieste».

l'acciaio, dando forma alle idee del designer, a sua volta guidato dal cuoco affinché la decostruzione funzionale delle 5 fasi del cucinare (conservazione, preparazione, cottura, impiattamento e lavaggio) risulti articolata in modo consequenziale e ottimale. «Il nostro principale obiettivo - prosegue Fenos - è quello di offrire soluzioni professionali sartoriali e non convenzionali, in modo da garantire il massimo dello spazio al talento di chi userà i nostri prodotti». Prodotti progettati e realizzati da circa 150 dipendenti impiegati in 3 stabilimenti siti a S. Polo di Piave e a Ormelle (TV), su 15 mila mq totali di superficie produttiva, dove annualmente vengono lavorati non meno di 1.200/1.400 tonnellate di acciaio.

Funzionalità e gusto estetico in sinergia

Come già sottolineato, la produzione di Prisma è su misura, una criticità che ha spinto nel tempo l'azienda a strutturarsi e a organizzare i propri flussi di lavoro per rendere minimi i

tempi di processo: dall'acquisizione dell'ordine alla consegna al cliente. Il tutto, proprio per l'unicità del prodotto finale, riuscendo a unire abilità artigianale e automazione.

Definito il progetto e acquisito l'ordine dal cliente, lo stesso viene gestito dall'ufficio tecnico in modo personalizzato per lo sviluppo e la messa in produzione.

«Un passo necessario - spiega il general manager, Tiziano Fenos - in quanto ogni impianto è uguale solo a se stesso e presenta una codifica speciale e unica, per una produzione quotidiana che coinvolge circa 3.000 diversi codici».

Anche per questo motivo, per semplificare la gestione, abbiamo creato un bar-code parlante che permette, in ogni momento e da qualunque operatore, di sapere a quale impianto e a quale ordine appartiene quel determinato componente».

L'ufficio tecnico vanta competenze sia di lavorazione effettuata internamente (taglio, piegatura, saldatura e assemblaggio), sia di tutta la componentistica esterna.

L'AZIENDA IN PILOLE

Con sede principale a S. Polo di Piave (TV), Prisma nasce nel 1983 concentrando sin da subito il proprio business e la propria specializzazione nell'ambito della ristorazione collettiva. Già nel 1987 prende piede l'attività di esportazione di prodotti neutri, con un catalogo di soluzioni che negli anni successivi si amplia anche con i sistemi di mantenimento e di esposizione del cibo che consentono la realizzazione di numerosi e prestigiosi self-service. Fino al 1993, quando l'azienda inizia le prime opere per le grandi navi passeggeri, un segmento di mercato che segna da quel momento un'evoluzione continua, sia nella proposta di prodotto, sia nelle realizzazioni, con impianti di rilevanza internazionale dove vengono confermate capacità tecniche e abilità produttiva. Know-how e profonde competenze che dal 2013 sono a disposizione anche all'ambito domestico, grazie alla creazione del proprio brand Abimis, con due linee di cucine di design: Ego e Atelier. Entrambe le soluzioni riflettono perfettamente il concept originario per il quale sono state concepite, ovvero un prodotto di origine professionale pensato per gli spazi domestici, funzionale e di design. Il cuore delle due proposte è identico, si parla sempre di cucine di design in acciaio inox, ciò che cambia sono le tipologie costruttive e l'estetica. Alle due linee si affianca la produzione di cucine per yacht, la cui qualità è garantita dall'esperienza maturata nel settore delle cucine professionali per il navale. Certificata Uni EN Iso 9002 e Uni EN Iso 9001 Prisma, dopo essere stata parte di un Gruppo industriale, a fine 2015 viene rilevata da Paola e Anna, figlie del fondatore Silvano Ongaro, oggi alla guida congiunta dell'azienda.

«*Su alcune nostre strutture – aggiunge Fenos – forniamo non solo la parte tecnica di acciaio, ma anche tutta la parte di arredamento e di rivestimento con materiali che possono essere graniti, marmi, vetri, fibre di carbonio ecc. Ovvero impianti chiavi in mano di qualunque tipologia».*

Competenze trasversali che permettono la progettazione e la realizzazione anche di tutti gli impianti deputati ad assolvere le funzioni per la parte di refrigerazione, neutra di mantenimento e per la parte di cottura dei cibi. Sono 15 le persone impegnate in ufficio tecnico (una decina normalmente coinvolte in progetti legati all'ambito navale e le restanti per il terrestre), chiamate a soddisfare progetti unici e irripetibili, che i designers, anche appartenenti a importanti brand internazionali, creano per essere riconoscibili in ogni parte del mondo.

«*Le nostre competenze – aggiunge Fenos – risiedono proprio nell'abilità di riuscire a unire tradizione artigianale ed efficienza industriale, per porre la massima attenzione al dettaglio che si concretizza in una lavorazione di alta precisione. Il risultato finale è la creazione di soluzioni eleganti, realizzate a regola d'arte, che riescano a coniugare design, innovazione e avanguardia tecnologica».* In sintesi, il risultato è un prodotto di eccellenza che sintetizza la filosofia dell'azienda dove si incontrano funzionalità e gusto estetico.

Livello di servizio e qualità rappresentano da sempre i punti di forza dell'azienda.

«*La nostra struttura e i nostri processi – continua Fenos – sono organizzati per gestire progetti altamente customizzati. E quindi riuscire a fornire dall'approvazione dei disegni, qualunque tipologia d'impianto in non più di 3-4 settimane. Con la possibilità di poter eseguire modifiche finanche il giorno precedente alla prevista consegna».*

Prima di essere consegnata, ogni cucina viene montata e totalmente collaudata da Prisma nei propri stabilimenti, in modo da garantire un prodotto di elevata qualità e perfettamente funzionale; con la possibilità di ricostruire lo stesso layout dove sarà installata la cucina stessa.

Alta cucina... anche in alta quota e sull'alta velocità

La capacità di rispondere a qualunque tipo di esigenza progettuale ed esecutiva ha permesso alla stessa azienda di poter entrare in aree di business, solo fino a qualche anno fa inaccessibili.

«*Come nel caso del progetto – dichiara Fenos – che ci ha visti coinvolti nella progettazione e nella realizzazione di cucine professionali per essere installate nella parte posteriore all'interno di un gatto delle nevi».*

Il progetto è nato dalla collaborazione tra lo chef Andrea Campi, artefice di questa idea, e con un costruttore altoatesino di mezzi su cingolati, Prinoth.





Realizzare una cucina da installare su un gatto delle nevi comporta una notevole sfida progettuale. Oltre alle dimensioni contenute è necessario che tutti i componenti siano in grado di funzionare a temperature fino a -50°C.

«Una cucina su misura – rileva lo stesso Fenos – che da un punto di vista tecnico deve rispondere a specifici requisiti ancora più stringenti. Per esempio, deve possedere una componentistica per poter funzionare a -50°C, ovvero non congelarsi. Deve essere studiata per rispettare norme igienico-sanitarie che vietano lo scarico di acque reflue e così via. Una cucina ovviamente customizzata, disegnata per uno spazio contenuto e specializzata sulla base delle esigenze culinarie che vuole proporre. Le attrezzature e le necessità sono infatti anche molto diverse se si prevedono ricette a base di tortillas destinate a un pubblico americano, piuttosto che specialità al barbecue».

Ed è ancora lo chef, con la sua filosofia di food di alta gastronomia ad aiutare i designer a tracciare il progetto per definire al meglio gli spazi. È invece onore degli “artigiani” di Prisma trasformare l’idea in un prodotto tanto personalizzato quanto funzionale, tanto in alta quota, quanto per l’alta velocità. «Un’ulteriore area di sviluppo che ci vede oggi sempre più coinvolti – spiega Fenos – riguarda anche la realizzazione per cucine e bar installate su treni ad alta velocità. Anche in questo caso necessità differenti che presuppongono alla base una grande flessibilità e supporto progettuale e produttivo che siamo in grado di fornire».

Competenze artigianali ed efficienza tecnologica

La predisposizione all'estrema personalizzazione non impedisce all'azienda trevigiana di sfruttare l'innovazione tecnologica e di cercare di industrializzare una produzione non standard.

«È chiaro – sottolinea e ribadisce Fenos – come l'importanza dell'abilità artigianale giochi al nostro interno un ruolo determinante, comunque supportata da macchine di lavorazione allo stato dell'arte. Mi riferisco alla parte di taglio laser, alla presso-piegatura robotizzata senza presidio, tutte collegate in rete e interconnesse».



Sui suoi 15mila mq totali di superficie produttiva l'azienda lavora ogni anno non meno di 1.200-1.400 tonnellate di acciaio inox AISI 304 e AISI 316.

STORIE DI SUCCESSO



Prisma è specializzata nella creazione di cucine freeflow e banchi bar per hotel, bar ristoranti, luoghi pubblici come aeroporti o mense aziendali, yacht e navi da crociera.



Nonostante le dimensioni impressionanti Prisma non ha mai perso il proprio tocco di artigianalità. Sebbene il parco macchine comprenda macchine tecnologicamente avanzate come tagli laser e piegatrici robotizzate, una gran parte del lavoro viene svolto manualmente.

Macchine, alcune delle quali, sviluppate di concerto coi costruttori su nostra specifica, oltre alla meticolosa gestione tramite bar-code di cui dispone ogni addetto. Fondamentale, quest'ultima, per avere la tracciabilità totale di commessa e di ogni singolo pezzo, poter garantire i rapidi tempi di consegna citati». In Prisma ogni micro-fase di lavorazione viene registrata e costantemente monitorata per garantire un ineccepibile livello qualitativo per minimizzare le tempistiche. Tutto ciò con una pianificazione quotidiana per commessa e per operatore in base alle esigenze di priorità di consegna. Altrettanto strategica è la parte di assemblaggio dove è presente personale qualificato, con montatori meccanici, frigoristi,

elettricisti e idraulici. «Trattandosi di prototipi – ribadisce Fenos – questo approccio 4.0 diventa imprescindibile per poter rispettare consegne di poche settimane. Ma, aspetto ancora più importante, poter gestire eventuali modifiche e correttivi in corso d'opera, per assicurare il più elevato livello di qualità, con marcatura CE, e di competitività nel mercato globale da noi servito».

Competitività e forza commerciale che per Prisma hanno subito un'ulteriore accelerazione dopo la creazione del proprio brand Abimis e che hanno permesso di incrementare il fatturato da 15 milioni di euro ai 25 milioni dello scorso anno. Con prospettive di crescita per il futuro altrettanto significative.