



VADO LIGURE (SV) | ITALIA

CORSICA & SARDINIA FERRIES

TRASPORTO MARITTIMO PASSEGGERI

www.corsica-ferries.it

SET UP: CUTTING SERVICE SRL, GENOVA

VIAGGIARE IN MARE CON GUSTO E COMFORT

Sapete quando il blu del mare si tinge di giallo? Quando la flotta di Corsica & Sardinia Ferries è pronta a salpare. In una calda mattina di maggio, sul Ponte 7 della nave Mega Andrea, Vincenzo Esposito, Coordinatore Tecnico Alberghiero di Forship S.p.A., racconta le novità **a bordo delle 13 "Navi Gialle" e il rapporto con Comenda, lungo oltre 15 anni.**

Viaggiare in mare è un'esperienza unica, che permette di scoprire luoghi meravigliosi, godere di panorami mozzafiato e respirare l'aria salmastra. **Ma viaggiare in mare significa anche comodità, comfort e... gusto!**

Tutte parole chiave del successo di Corsica Sardinia Ferries. La Compagnia dispone di una flotta di traghetti moderni e veloci, che collegano l'Italia e la Francia con le isole del Mediterraneo. Tra questi, spicca il Mega Andrea, una nave caratterizzata da una grande capacità di trasporto: 2000 passeggeri e circa 550 auto.

Non sono solo navi veloci e capienti, ma offrono anche un servizio di ristorazione di qualità, pensato per soddisfare ogni palato e ogni esigenza durante il viaggio. A bordo, infatti, si può scegliere tra diverse opzioni di ristorazione: il ristorante à la carte "Dolce Vita", dove si possono gustare piatti tipici della tradizione italiana e delle regioni toccate dalla tratta; il self-service "YELLOW'S", dove si può optare per una soluzione più rapida e informale, ma sempre gustosa; il Buffet VERANDA "All you can eat", le Caffetterie SWEET CAFE, fino ai LIDO BEACH Bar dei ponti esterni.

"Nulla è lasciato al caso, il servizio di ristorazione è curato nei minimi dettagli" spiega Esposito, "dalla scelta degli ingredienti alla presentazione dei piatti, dal personale qualificato all'ambiente elegante, tutto è studiato e pensato per garantire un'esperienza di viaggio unica a tutti i passeggeri".

Non ci si deve preoccupare di nulla una volta saliti a bordo, pensano a tutto le Navi Gialle e il suo personale, che, come partner di lavaggio, scelgono Comenda.

"Puntiamo a fidelizzare i nostri clienti, i nostri passeggeri. Conoscere la compagnia con cui si è soliti viaggiare, i servizi offerti e tutti i comfort permette loro di sentirsi come a casa, o meglio, come se fossero già in vacanza" continua Esposito, "vogliamo instaurare un **rapporto di fiducia**, trasmettendo **affidabilità e sicurezza**. Questo rapporto, basato sui medesimi valori, lo abbiamo impostato anche con i nostri fornitori".



Fabio Ferrante
Responsabile reparto cablaggio elettrico , Comenda





Le lavastoviglie Comenda salgono a bordo di Corsica & Sardinia Ferries per la prima volta nel 2009. Quante miglia abbiano percorso non possiamo calcolarlo con precisione, ma con una media di 3.800.000 passeggeri l'anno, assicuriamo un lavaggio ottimale di un grandissimo numero di stoviglie.

Giacomo, il Commissario di Bordo del Mega Andrea, o come ci viene presentato "San Pietro della Nave", ci apre le cucine di bordo dove il set up delle aree di lavaggio prevede: **lavastoviglie a traino per la sanificazione di piatti, bicchieri e posate, oltre a lavaoggetti serie GE per combattere anche le incrostazioni più difficili su pentole, teglie e utensili da cucina.**

"La flotta oggi vanta 13 traghetti, 11 dei quali ospitano Comenda" spiega Giorgio Annovazzi, Southern Europe Sales Director Washing Systems & key Account, al tempo del progetto e punto di riferimento per Esposito quando si tratta di rinnovare le aree di lavaggio delle navi. **"Queste configurazioni permettono un flusso ottimale durante le operazioni, di lavaggio, garantendo una rapida sanificazione di tutti gli oggetti in breve tempo per un servizio ristorazione che non si ferma mai durante una tratta".**

Non solo macchine robuste e affidabili, non solo pronte a lavare e viaggiare per miglia e miglia, ma anche equipaggiate con tecnologie per supportare, aiutare e semplificare il lavoro di tutti gli operatori. È il caso dell' **EOR - Emergency Override, un sistema di controllo elettromeccanico con attivazione a chiave, che permette di bypassare l'elettronica in caso di necessità.**

"Ormai conosco bene la configurazione delle macchine per le Navi Gialle" mostra Fabio Ferrante, Responsabile del reparto di cablaggio elettrico di Comenda "quando le vedo arrivare al termine della fase di montaggio, so cosa mi aspetta. Il duro lavoro tocca a noi, ma per l'operatore è davvero intuitivo e pratico: in **caso di un malfunzionamento elettronico**, basta inserire e attivare la chiave e proseguire con le operazioni in modalità elettromeccanica. Le **prestazioni di lavaggio sono sempre salvaguardate, così come gli obiettivi minimi di consumo, anche in caso di emergenza, offrendo la possibilità di organizzare l'assistenza una volta attraccati in porto. Semplice no?"**



Vincenzo Esposito
Coordinatore Tecnico
Alberghiero di Forship S.p.A.



Su tutta la gamma di macchine a catalogo è possibile adattare il voltaggio secondo le specifiche necessità del settore navale.



Francesco D'Acqui (a sinistra), Responsabile installazione e manutenzione Cutting Service Srl, **Vincenzo Esposito** (al centro), Coordinatore Tecnico Alberghiero per Forship S.p.A., **Giorgio Annovazzi** (a destra) Southern Europe Sales Director Washing Systems & key Account di Comenda, al tempo del progetto.

Conferma anche Francesco D'Acqui, di Cutting Service Srl di Genova, responsabile dell'installazione e della manutenzione di tutti i macchinari presenti all'interno delle cucine delle navi Corsica & Sardinia Ferries.

"L'assistenza tecnica ricopre un ruolo fondamentale nel panorama della ristorazione di bordo" spiega D'Acqui, "non solo l'allestimento della cucine deve essere progettato per **semplificare il lavoro degli operatori** tenendo conto dello spazio a disposizione, **ma ogni macchinario deve poter essere un alleato**: in questo caso **Comenda garantisce, oltre all'affidabilità riscontrata in questi anni, anche un paracadute - il sistema EOR - che permette di portare sempre a termine ogni servizio".**

Noi, non possiamo fare altro che augurare Buon viaggio a tutte le Navi Gialle!

**L'ASSISTENZA
TECNICA RICOPRE
UN RUOLO
FONDAMENTALE
NEL PANORAMA
DELLA RISTORAZIONE
DI BORDO**