

GLI SPAZI E I PERCORSI DI VISITA.

Nella nuova struttura produttiva, Erika Eis dedica alcuni degli spazi rinnovati all'accoglienza in azienda. Oltre al comparto strettamente produttivo, infatti, il progetto prevede la definizione di un'area aperta al pubblico, che si articola in tre ambienti, connessi e complementari: **il Museo esperienziale, l'Academy e il Bistrot&Bottega.**

Dall'ingresso principale, cui si accede tramite il percorso che affaccia sui terrazzamenti esterni, si potrà scegliere se esplorare la parte museale (apertura prevista - primavera 2020), articolata in quattro sezioni, o se accettare l'invito del Bistrot, che può accogliere oltre cinquanta persone a sedere. Collegata ad entrambe, ma fruibile anche in esclusiva grazie ad un ingresso dedicato, è l' Academy (apertura prevista - autunno 2019), sala polifunzionale che può contenere fino a cento persone sedute, articolandosi in spazio didattico o in sala per eventi e meeting.

A. INGRESSO OSPITI
B. INGRESSO PRODUZIONE

1. INGRESSO
2. MUSEO
3. BISTROT & BOTTEGA
4. CUCINA
5. ACADEMY
6. DEPOSITO
7. IMPIANTO PILOTA
8. SERVIZI



MUSEO ESPERIENZIALE

La prima stanza dell'Erika Eis Experience Museum è dedicata alla storia del gelato (A) e a quella marchio Erika (B). La narrazione si svolge in modo articolato sulle due pareti principali, alternando testo e immagini ad oggetti interattivi.

La seconda sala rappresenta visivamente e idealmente la dualità del gelato, macroscopicamente diviso in gusti creme e frutta. La scelta di dividere lo spazio dal punto di vista cromatico è funzionale anche a dare lo spunto per organizzare i relativi contenuti su metodi, strumenti e tecniche di produzione di gelati e sorbetti (C/D), che verranno illustrati sulle due pareti gemelle di fronte all'ingresso. Il bancone centrale (E), che mantiene l'articolazione colori creme/colori frutta, diventa spazio espositivo per una selezione di oggetti tecnici, professionali, curiosi, iconografici ecc, che fanno riferimento al mondo del gelato. La parete che accompagna verso la terza stanza (F) è strutturata come spazio espositivo per una collezione di stampe delle più divertenti pubblicità internazionali a tema gelato.

La terza sala è il luogo delle curiosità sul gelato: tre pareti con le più strane domande a cui trovare risposta, scoprendole sul retro dei finti ghiaccioli appesi al muro (G). Un gioco ad indovinelli, perfetto per coinvolgere tutta la famiglia. In una parte di quest'ultimo ambiente è posizionata una cabina fotografica (H), in cui chiunque può scattarsi e stampare una foto ricordo analogica brandizzata Erika.

Proseguendo il percorso, si accede all'ultima sala, deputata al tasting, una wunderkammer del gelato e dei topping, in cui ognuno potrà sbizzarrirsi e comporre il proprio gelato su misura (I) o provare il gelato-test (L). In attesa del proprio turno per tuffarsi a sperimentare la combinazione di gusti, colori e decorazioni, ci si può immergere nello spazio infinito della camera degli specchi (M), che grazie ad un sistema di pareti riflettenti, fa viaggiare il visitatore nella quarta dimensione del krapfen, introducendo così un altro tema dolciario appartenente all'identità di Erika.



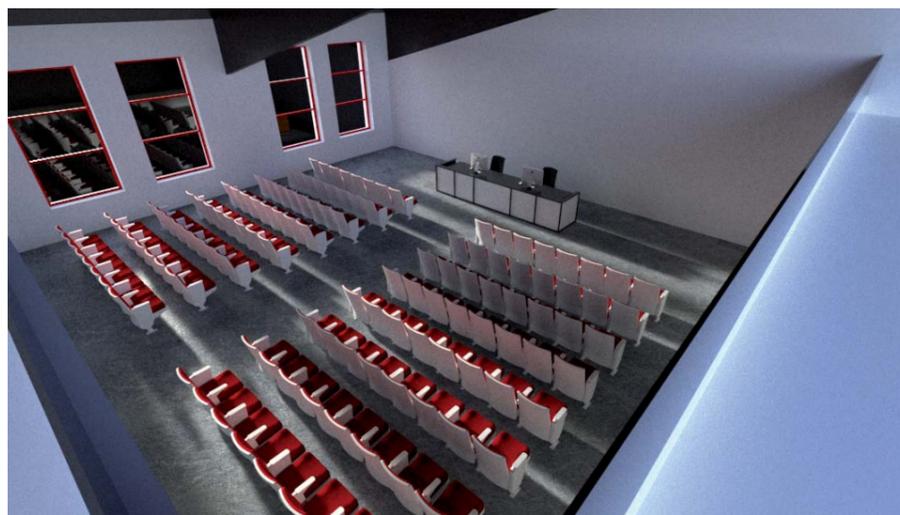
ACADEMY

L'area Academy, parte integrante dell' articolata offerta per formazione di Erika Eis, si configura come uno spazio adattabile alle diverse necessità, potendo essere declinato alle esigenze di un incontro formativo così come anche a quelle di una proposta più esperienziale o di incentive aziendale.

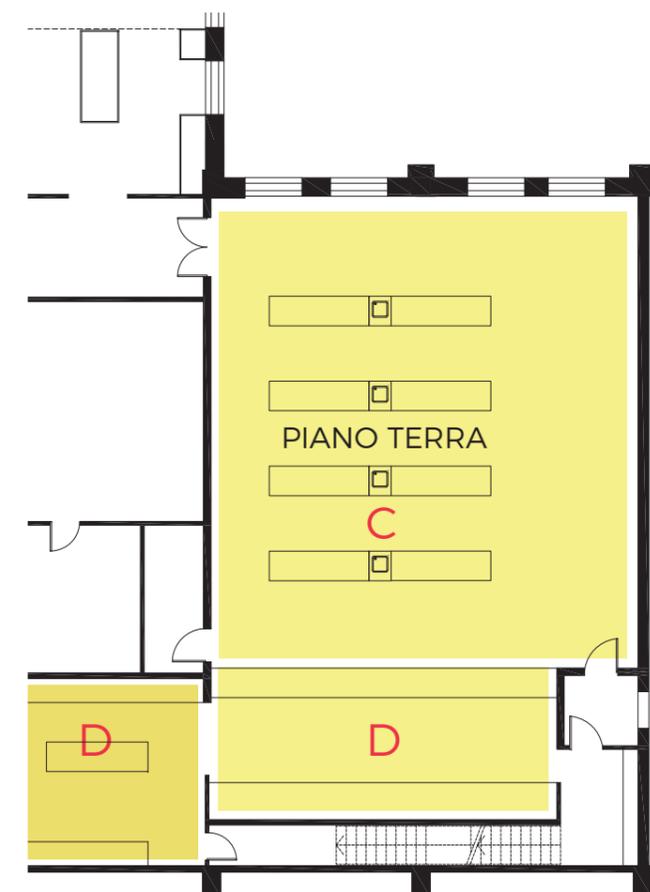
Con i suoi 200mq e 100 posti a sedere, dotata di impianto audio video e di singole workstation, l'area Academy è perfetta sia come auditorium per convegni e presentazioni, sia come location per appuntamenti aziendali, sala per feste o spazio laboratoriale per classi o gruppi. Inoltre, grazie alla contiguità con il Bistrot è possibile abbinare la fase formativa ad uno o più momenti conviviali, per rendere la giornata o la serata completa sotto ogni aspetto.

Ma non è tutto: l'area Academy può trasformarsi anche in una perfetta aula corsi, dove i partecipanti possono letteralmente mettere le mani in pasta e imparare a realizzare le più gustose torte e i migliori gelati. Su di un lato della sala si apre infatti l'impianto pilota di Erika Eis, l'area di sperimentazione dedicata alla ricerca ed innovazione dell'azienda. Ed è da questa postazione che i migliori chef e i più esperti maestri del gelato guidano gli ospiti alla scoperta dei segreti delle loro preparazioni, rendendo assolutamente uniche e memorabili le nostre cooking class.

SOLUZIONE 1:
SALA CONFERENZE (A)
+ GALLERIA A PIANO PRIMO (B)



SOLUZIONE 2:
SALA CORSI (C)
+ IMPIANTO PILOTA (D)



BISTROT&BOTTEGA

Lo spazio, arredato con richiami alla tradizione locale, è stato concepito come luogo di relax e degustazione, nel quale poter assaggiare i prodotti dolciari a marchio Erika Eis sia abbinamenti semplici ma sfiziosi realizzati con ingredienti di prima qualità del nostro territorio. I 60 posti a sedere all'interno e altrettanti sulla terrazza assolata si prestano perfettamente per una sosta piacevole e gustosa per piccoli gruppi ma anche per comitive organizzate.

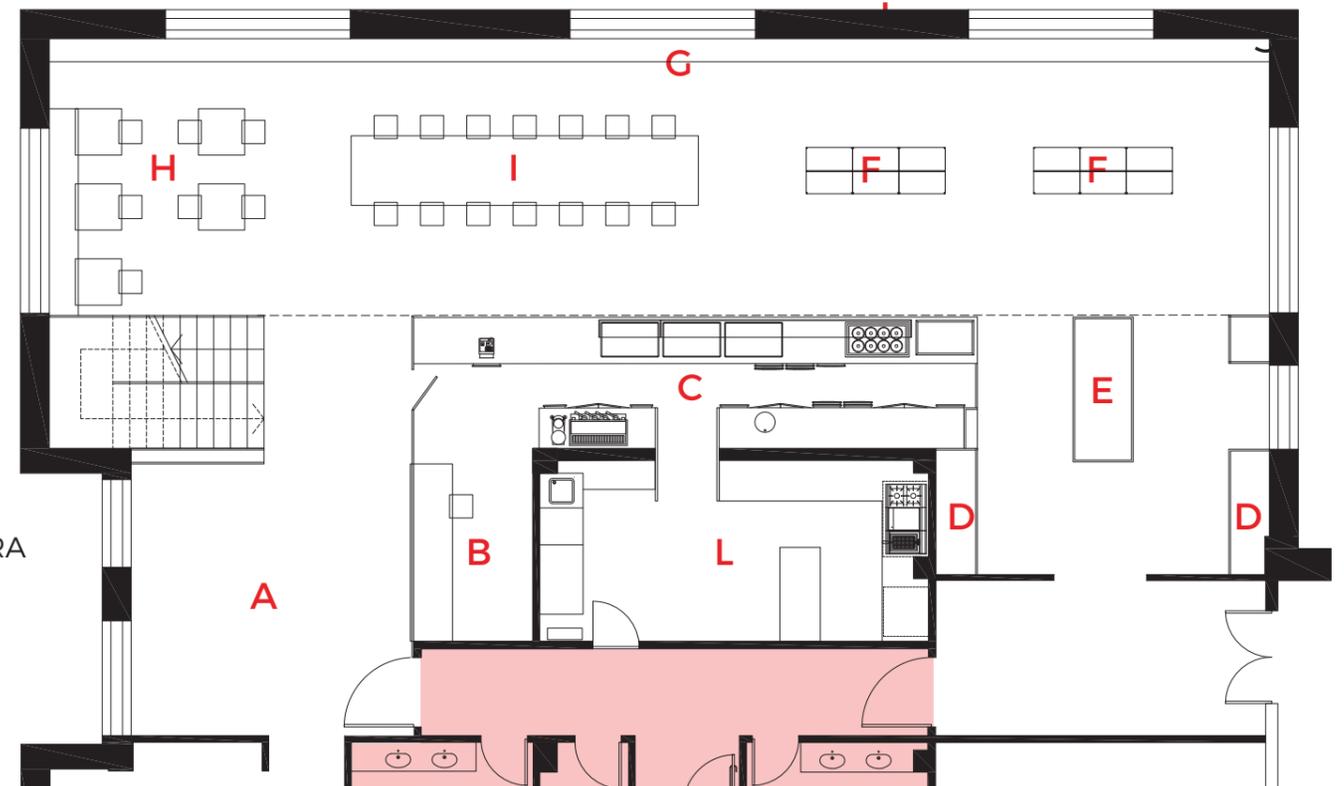
Ma non solo degustazione, una parte di questo spazio è infatti adibita a Bottega, nella quale è possibile acquistare prodotti di alta qualità selezionati tra le aziende che costituiscono il meglio dell'enogastronomia locale. Ispirandosi a parole chiave come SOSTENIBILITÀ, RESPONSABILITÀ e CONDIVISIONE, Erika Eis vuole creare un legame virtuoso con le aziende del territorio, nella volontà di valorizzare le eccellenze e favorire un proficuo scambio.



SOPPALCO



PIANO TERRA



A. INGRESSO
B. RECEPTION
C. BANCO BAR

D. FRIGORIFERI
E. ISOLA SURGELATI
F. ESPOSITORI BOTTEGA

G. TAVOLINI BAR
H. TAVOLO COMUNITARIO
L. CUCINA