Inaugurata la flagship station Q8, food ed ecosostenibilità procedono insieme

dji-0478-0104b512

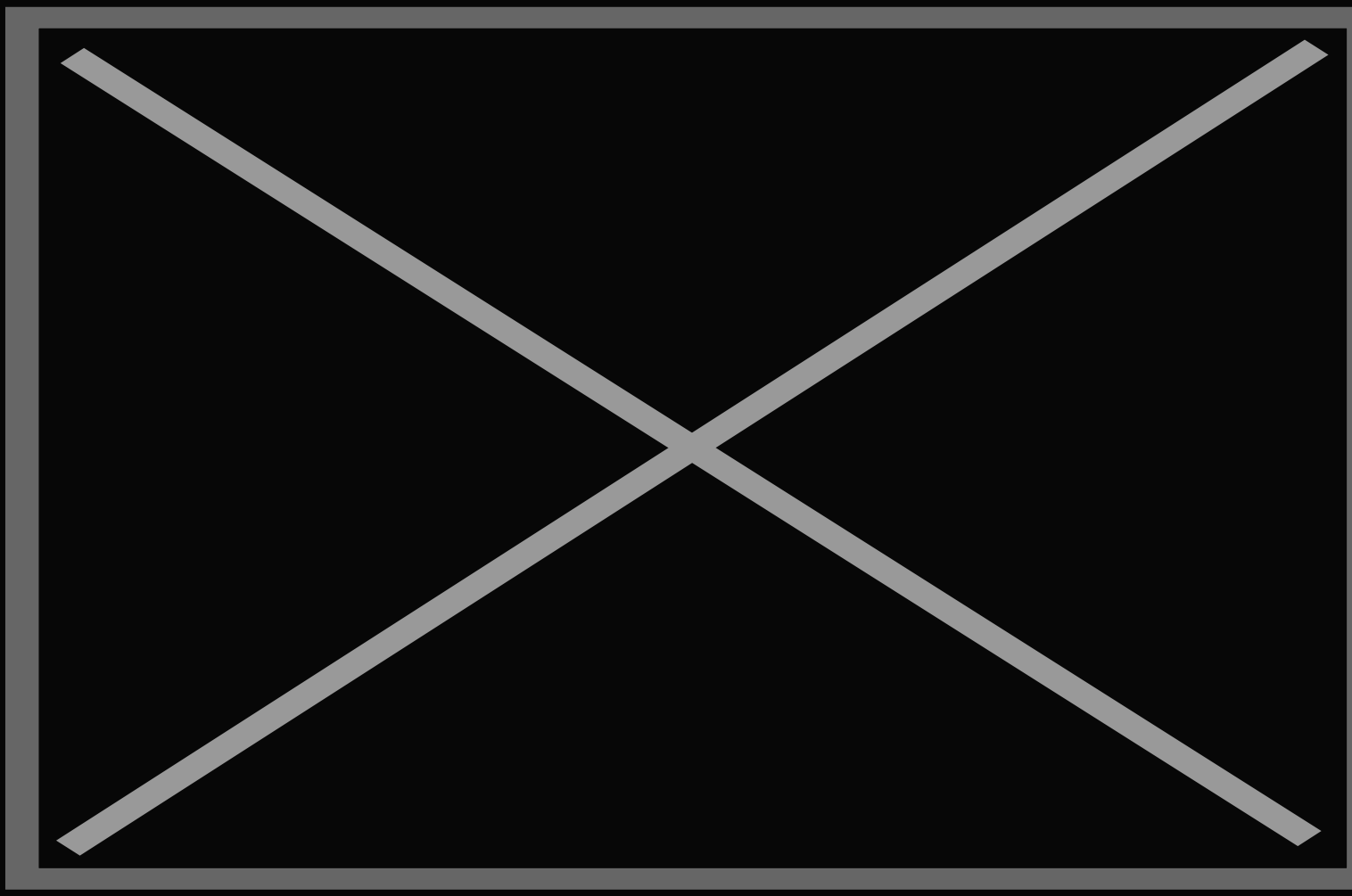
Avevamo già parlato un paio di mesi fa del connubio che si sta creando tra le colonnine di ricarica per i veicoli elettrici e l'offerta food, ipotizzando un nuovo business sotto il segno della sostenibilità ambientale. La recentissima inaugurazione della flagship station Q8 lungo la superstrada "Milano-Meda" avvalora ulteriormente questo scenario.

Sviluppato su un piazzale di 8.000 mq, l'impianto garantisce numerose postazioni di rifornimento sia per veicoli con motorizzazione tradizionale endotermica (benzina, gasolio, gpl e a breve metano) che per quelli elettrici con ben 6 postazioni di ricarica di cui 2 ultrafast 300 kW. Parte dell'investimento relativamente a metano ed elettrico è stato finanziato con il contributo di fondi europei "Connecting Europe Facility" a supporto del progetto Q8 "Cre8 - Creating the Station of the Future" volto a realizzare infrastrutture dotate di metano e ricariche elettriche. Il progetto architettonico è ispirato alle vele della "Dhow", la tipica imbarcazione del Kuwait, lo Stato dell'azionista di riferimento. Le stesse vele costituiscono le icone distintive del marchio Q8, simbolo di tradizione ed innovazione, presente sul mercato italiano da 35 anni.



Un albero maestro centrale di 25 metri d'altezza collega due pensiline a forma di vela triangolare per realizzare una copertura di complessivi 2.000 mq. La prima "pensivela" copre le isole di erogazione dei carburanti tradizionali e, rappresentando la transizione energetica, si collega attraverso l'albero maestro, alla seconda "pensivela" posta a copertura degli erogatori di prodotti alternativi (gpl e metano) e degli stalli per la ricarica elettrica. Richiami alle forme e alle soluzioni architettoniche degli edifici della tradizione medio orientale si ritrovano nella progettazione dell'innovativo fabbricato di 1.200 mq a basso impatto ambientale che consente ai clienti di scegliere

tra una gamma diversificata di servizi in base alle differenti necessità di sosta, facilitata dalla presenza di circa 60 stalli di parcheggio: dal nuovo format di shop "Svolta", fino alle offerte di Food & Beverage assicurate dal partner Chef Express leader italiano della ristorazione, presente con la caffetteria Panella Bakery ed il ristorante Roadhouse.



Elevata digitalizzazione nella comunicazione con il cliente, soluzioni innovative di efficientamento energetico, illuminazione a led con sensori di movimento, impiego di materiali riciclabili, utilizzo di energie rinnovabili, recupero delle acque piovane, compressore metano a zero emissioni, fabbricato con filtraggio della luce e termoregolazione a zone, pensiline con materiali ad elevata riflettenza solare a favore dell'impianto fotovoltaico da 70 kW posto sulla loro superficie.

I nuovi spazi per la mobilità, immersi in un contesto di transizione energetica, saranno quindi le culle di un nuovo modo di intendere il food, sotto l'ombrello della sostenibilità ambientale?