

CARATTERISTICHE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

Il layout è stato concepito in modo tale da garantire gli spazi necessari a tutte le operazioni previste all'interno dell'impianto. L'accesso avviene direttamente dal piano carrabile.

Dal disimpegno si accede al locale ove trovano posto parte delle attrezzature indicate nell'allegato 2 al capitolato

Da tale zona si accede al corridoio di supporto a tutta la linea self service.

In tal modo il personale di servizio può muoversi liberamente, senza interferire con la clientela.

Per evidenti ragioni di natura igienica, ed in linea con le attuali tendenze e disposizioni in materia igienico sanitaria, nel self-service a "free-flow", non è prevista la possibilità per il cliente, di servirsi da solo (con l'esclusione delle bevande e delle pietanze confezionate).

CARATTERISTICHE DEL SELF SERVICE

Al fine di rendere gradevole l'ambiente e consentire un'ampia possibilità di scelta, nella composizione del pasto, la zona è stata concepita come un'unica sala, in cui il commensale si muove liberamente, spostandosi di volta in volta in funzione delle scelte effettuate. Da una prima zona, in cui preleva e compone il vassoio con tovaglioli, posate, ecc. l'utente, incontra due aree di esposizione variamente attrezzate:

La prima zona è attrezzata con:

- una vetrina per l'esposizione di piatti freddi;
- due espositori refrigerati (uno per la carne rossa e uno per la carne bianca);
- un espositore bagnomaria.

Alle spalle di tale zona, è posizionato il Grill, costituito da:

- una serie di fry-top , su base refrigerata, per la cottura a vista a richiesta;
- una cappa a flusso bilanciato che garantirà una corretta estrazione del calore e dei fumi.

La seconda zona, è destinata ad accogliere, in successione:

- vetrine bagnomaria.
- vetrine refrigerate
- pensili refrigerati.

Vicino alla seconda zona è situata la zona pizzeria, per la guarnitura e la cottura delle pizze a richiesta del commensale. La pizzeria è attrezzata, infatti con:

- piano di lavoro a sbalzo (dotato di lavello e lavamani)
- tavolo pizza con base refrigerata e supporto porta-bacinelle refrigerato
- forno a tre camere, del tipo con caricamento dal lato condimento, e fuoriuscita dal lato servizio.

La zona bevande è attrezzata con frigoriferi a vetri, dai quali è possibile prelevare le bevande confezionate. Due vetrine refrigerate per mantenimento di multi razione.

SERVIZI BAR Un'area adiacente alla zona self-service è destinata al servizio bar. Tale servizio verrà svolto con l'utilizzo di un bancone, ad andamento lineare, dotato di retrobanchi attrezzati. Si individuano infatti, lungo il suo sviluppo:

- zona caffetteria, dotata di due macchine per il caffè;
- zona bevande e frullati;
- zona gastronomia, dotata di vetrine di esposizione ed un retrobanco attrezzato con piastre per riscaldamento ed una tostiera;

SPOGLIATOI

Spogliatoi e servizi igienici per il personale di servizio mensa e bar, sono realizzati allo stesso piano, distinti per sesso, in posizione tale da essere facilmente raggiunti al momento dell'arrivo del personale presso l'impianto.

MAGAZZINO

Al piano inferiore, verrà messo a disposizione del gestore un locale da destinare a magazzino di supporto per lo stoccaggio di materiali e generi di riserva vari.

LAVAGGIO STOVIGLIE

Per il lavaggio delle stoviglie è stato realizzato un corridoio (percorso sporco) per il transito dei carrelli portavassoi, che dà accesso alla zona lavaggio stoviglie, dotata delle seguenti attrezzature:

- tavolo di prelavaggio manuale;
- lavastoviglie a cesto trainato, con tunnel di asciugatura e rulliere;
- carrelli portapiatti puliti, per il ritorno degli stessi (attraverso disimpegno e zona riattivazione) all'area del self service.