

## **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 le seguenti attrezzature:

- n. 2 forni a convezione digitale misti, destinati alle cotture delle pietanze;
- n. 3 cuocipasta manuali ed elementi neutri, del tipo su vano tecnico a sbalzo;
- n. 2 piani di lavoro a sbalzo con alzatine, destinati, uno alle operazioni accessorie alle riattivazioni, l'altro alle preparazioni di gastronomia del bar e, pertanto, corredato di lavello e lavamani;
- vani armadiati, cassettiere, tavoli refrigerati e frigoriferi;
- brasiera elettrica con vasca 70 lt. a ribaltamento manuale;
- cucina elettrica a 6 piastre.

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 preconfezionate)

## **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.

Tutte le vetrine della linea di distribuzione, sono del tipo “ Drop-In “, per l’installazione su banchi di servizio da realizzare su misura, come da elaborati tecnici di progetto.

Una veletta in cartongesso, che ricalca il disegno dei banconi, ed i relativi controsoffitti, sono stati realizzati al fine di creare differenti microclimi nelle aree di servizio e nell’area free flow.

Gli utenti al termine del percorso self service, troveranno, prima dell’accesso alla sala consumazione, due casse per il pagamento.

## SALA PRANZO

La sala pranzo offre la possibilità di 184 posti a sedere. È pure presente una piccola saletta da 12 posti da utilizzare previa autorizzazione dell’Amministrazione.

## 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;
- zona cassa.

Nell’area di fronte al bancone sono posizionati 4 tavoli che hanno la funzione di supporto al banco bar, con lo scopo di liberare lo stesso dall’affollamento.

Presso l’area congressuale, sempre al piano terra, vicino l’auditorium è posizionato il secondo bar, costituito da un bancone e da un retro banco attrezzato.

## 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.

Il trattamento dell’aria, anche in questo ambiente è assicurato da soffitto aspirante che verrà realizzato dal gestore.