

Progettare il ristorante aziendale

Concepito come centro della vita dell'azienda e strutturato per essere utilizzato durante tutto l'arco della giornata, il ristorante aziendale amplia le funzioni d'uso attraverso spazi articolati e flessibili che trasmettono la cultura dell'organizzazione e creano engagement

di **Alessia Cipolla**

La tavola rappresenta, oggi, uno spazio importante della vita di tutti i giorni dove si riflettono il piacere, i gusti e le tendenze contemporanei come anche i cambiamenti culturali e sociali. Non si mangia più solo per nutrirsi, per soddisfare un bisogno fisiologico, ma per vivere un'esperienza sensoriale, percettiva, estetica e soprattutto di condivisione dove possano essere favoriti lo scambio e il confronto. Molti business vengono iniziati, definiti, o conclusi durante pranzi di lavoro.

Il tempo del consumo del pasto si è notevolmente ridotto: viene preferita un'unica portata e si è sempre più attenti a un tipo di alimentazione salutare, leggera e di qualità. La "pausa pranzo" nei luoghi di lavoro rispecchia appieno

i cambiamenti in atto: da semplice momento di consumo a orari definiti e in anonime mense, necessita, oggi, di un'offerta flessibile di spazi calibrata secondo le esigenze dei lavoratori, le loro abitudini, i loro gusti e l'orario della giornata, intrecciando convivialità e occasioni di lavoro, gastronomia e modalità di servizio.

Il ristorante aziendale si trasforma quindi in uno spazio multifunzionale strettamente legato al lavoro in ufficio, all'interno del quale, oltre al consumo del pasto, si possono organizzare riunioni con il proprio team o tra colleghi, invitare a pranzo un cliente o programmare eventi. Diventa così un facilitatore che crea engagement, favorisce la collaborazione e l'innovazione, valorizzando la cultura



Headquarter Coca-Cola HBC, Sesto San Giovanni, Milano

Il Physical Branding applicato agli spazi di lavoro lo si ritrova anche nel ristorante aziendale dove il mood "Coke and Food" arricchisce e personalizza gli ambienti. Si tratta di uno spazio studiato nei flussi (divisione dei percorsi, velocizzazione delle code, carrelli e distributori bibite separati e nascosti), nelle funzioni e nei dettagli, un'accogliente caffetteria, aperta a usi flessibili per tutto l'arco della giornata, che si proietta all'esterno unendosi al patio.

Progetto DEGW - Lombardini 22

dell'organizzazione, come spiega *Alexis Larouge, responsabile marketing di Sodexo*: "Il pranzo non è più vissuto come un momento che divide in due la giornata, ma lavoro e ristorazione convivono sempre di più, tanto che le occasioni dedicate ai pasti sono associate molto spesso a momenti di lavoro. Di conseguenza cambiano le logiche progettuali del ristorante aziendale con la riduzione dello spazio occupato per la produzione in loco dei pasti e la valorizzazione della sala ristorante, che si trasforma in un'area multifunzionale sfruttata durante tutto l'arco della giornata. Il ristorante si configura dunque come ambiente centrale della vita dell'organizzazione che, accogliendo nuove funzioni di incontro e riunione, consente di ridurre la superficie totale degli uffici con un conseguente risparmio sui costi di manutenzione e gestione senza rinunciare alla disponibilità e alla qualità dei servizi.

Il primo passo nella fase progettuale consiste nell'analisi dei bisogni e delle aspettative aziendali, ma soprattutto dei dipendenti perché porre l'attenzione sulle persone permette di creare soluzioni efficaci e in grado di favorire le performance lavorative. La tendenza è quella di creare un ambiente dall'atmosfera accogliente dove poter mangiare, lavorare, rilassarsi e socializzare e allo stesso tempo usufruire di una proposta alimentare di qualità. Nelle aziende si fanno strada programmi di welfare che migliorano e valorizzano l'esperienza di consumo del pasto, trasformando così la percezione del servizio da dovere dell'azienda a benefit".

Sala ristorante, area di distribuzione degli alimenti e cucina sono gli spazi funzionali in cui si articola il ristorante aziendale, che richiede una maggiore attenzione nella progettazione degli ambienti in cui si preparano e consumano i pasti, oltre a una strutturazione delle aree e dei servizi calibrata sulle esigenze dell'azienda e finalizzata all'ottimizzazione dei flussi e dei tempi di accesso.

La sala ristorante

Tre sono le variabili che determinano la tipologia di spazi e l'offerta di ristoro: la *location dell'azienda*, il *numero dei dipendenti* e l'*organizzazione del lavoro*.

"La localizzazione è un'importante discriminante del progetto – afferma l'architetto *Alessandro Adamo, direttore di DEGW Italia* – nel caso di uffici situati in un centro urbano, dove è disponibile una ricca offerta di bar, negozi e locali, viene meno la necessità di un ristorante interno mentre in aree periferiche diventa strategico provvedere a una ricca offerta di spazi per la pausa pranzo.

Il dimensionamento dei locali e la tipologia dei servizi offerti sono strettamente legati al numero dei dipendenti. In aziende con meno di 100 dipendenti, al ristorante aziendale si preferiscono aree break che vanno oltre la classica vending machine posta in un angolo anonimo, perché concepite con una particolare attenzione all'immagine e strutturate con un'area attrezzata dotata di frigo e forno a microonde dove vi è la possibilità di sedersi comodamente per consumare un pasto portato da casa



The Creative Campus, Milano

Negli 11.000 mq del nuovo Polo creativo di via Jenner, trovano sede le tre agenzie Leo Burnett, Saatchi & Saatchi e Publicis e altre società per un totale di circa 10 brand. Il lounge-bar-ristorante creato al piano terra si apre sulla grande corte interna di 5.000 mq trasformata in giardino con orto e arricchita da punti di sosta e tavolini. Insieme rappresentano lo spazio di socializzazione e interazione delle oltre 700 persone che quotidianamente frequentano il Campus. L'utilizzo del legno e il gioco di colori creano un'atmosfera giocosa e informale nel ristorante, suddiviso in due aree: l'area distribuzione, organizzata con banconi self service e frigo bevande distribuiti lungo le pareti perimetrali e un'isola di servizio al centro e la sala ristorante sulla quale si apre il bar caffetteria. *Progetto D2U*

o fornito da un servizio esterno. Oltre i 100 dipendenti, la tendenza è quella di rendere disponibile un'offerta articolata di spazi ristoro che include aree break, caffetterie e ristorazione. Sempre più frequentemente la caffetteria è adiacente al ristorante come termine del flusso della pausa pranzo, condivide con esso l'uso cucina, e rappresenta un'alternativa sia all'area break che al ristorante per un intervallo durante l'attività lavorativa o per un pasto semplice e veloce.

L'analisi dei flussi nelle ore di punta, come la colazione e il pranzo, risulta fondamentale per la progettazione: in caso di numeri particolarmente elevati si può optare

per un frazionamento dell'area ristoro in diversi punti dell'azienda con un'offerta molteplice.

Il progetto della sala ristorante mira a dare una corretta interpretazione del messaggio che l'azienda vuole trasmettere a dipendenti e clienti, comunicando la propria immagine e creando la giusta atmosfera, data dalla coerenza tra layout, arredi, colori e materiali, senza tralasciare il comfort acustico e illuminotecnico. C'è una grande attenzione per l'interior design della sala con concept sempre più raffinati che spaziano dallo stile industriale all'atmosfera domestica.

La tendenza attuale è creare grandi aree con zone che of-

L'acustica nel ristorante aziendale

a cura di Lorenzo Rizzi * rizzi@suonoevita.it

La concentrazione di persone che parlano contemporaneamente, l'una vicino all'altra, pone il tema dell'acustica al centro del progetto del ristorante aziendale. Quando lo spazio non è stato pensato acusticamente si riscontra un fenomeno noto come 'effetto cocktail'. Cioè tempi di riverbero lunghi che causano bassa intellegibilità della parola, rendendo difficoltoso capire cosa dice chi ci è seduto di fronte. Si è così portati ad alzare la voce peggiorando ancor più la situazione.

La correzione acustica degli interni utilizza i materiali fonoassorbenti nelle finiture a vista e permette di attenuare il cosiddetto 'campo sonoro riflesso': questo è generato dalle riflessioni sonore causate da materiali rigidi, lisci e duri (per esempio vetro, legno, muri intonacati, cartongesso liscio, piastrelle, metallo, etc.) presenti sulle pareti, soffitto, pavimento e sul mobilio.

Per essere efficaci si deve partire da una misura acustica dello stato di fatto, o eseguire delle simulazioni molto accurate quando si parte con un progetto da zero. In questo modo il tecnico acustico può assistere il progettista degli interni quantificando la giusta quantità di materiali in base alla frequenza prevista e alle esigenze del design.

La UNI 11352 aiuta a definire dei target progettuali in base alla destinazione d'uso dei locali: nel caso dei ristoranti aziendali un tempo di riverbero inferiore a $TR=0,9$ sec a media frequenza può essere considerato già accettabile. La norma cita anche un valore svedese che indica un più severo target di 0,6 secondi per volumi superiori a 100 m³, questo può essere considerato un target di alta qualità.

Ricordo che esistono altri approfondimenti tecnici che permettono di ottimizzare il risultato finale sulla base del volume dello spazio e il numero delle persone che lo utilizzano. Come sempre ogni progetto è a sé stante e va studiato con attenzione da un esperto.

Sappiamo che oggi esistono centinaia di prodotti fonoassorbenti: ricordiamo che nessuno di questi è perfetto in tutte le frequenze utili per il parlato (da 125 Hz a 4000 Hz con maggiore importanza a 500 Hz e 1000 Hz). Quindi l'utilizzo di un solo materiale, così come l'applicazione esclusiva su una sola superficie della sala, sono sempre soluzioni di compromesso e certamente sub-ottimali.

Il miglioramento acustico quando si parte da una stanza non trattata è percepibile già con quantità piccole rispetto alla superficie disponibile, ma l'ottimo tecnico si ottiene sempre introducendo almeno due prodotti diversi, pensando al soffitto, alle pareti ma anche a dei divisori fonoassorbenti posti nella sala, quindi calcolando con attenzione la loro quantità e disposizione. Con i divisori si lavorerà anche sul campo sonoro diretto (il suono delle voci che viaggia direttamente dalle bocche alle orecchie dei vicini) e si avrà così un vero comfort acustico interno. Così si otterrà maggiore comprensione delle persone fra loro, meno confusione nella sala e potenzialmente anche una riduzione del livello sonoro interno (compresa solitamente tra 1 e 5 dB a seconda della bravura del progettista acustico e delle condizioni di partenza).

Per sviluppare una sensibilità ai problemi dell'acustica sono disponibili specifiche applicazioni, come APM Tool che permette di valutare il riverbero di qualsiasi spazio. La versione per iOS è stata potenziata di recente e permette di fare in pochi minuti delle prime valutazioni sui materiali e le quantità minime da utilizzare, permette di spedire un report pdf con la foto come promemoria.

(*) Titolare dello studio di progettazione "Suono e Vita" e docente di Acustica Applicata per l'Agenzia Casaclima e la formazione permanente del Politecnico di Milano.

frano differenti scenari e modalità di consumo: dal bancone con sgabello per la persona che sceglie di consumare il pasto leggendo un libro, al tavolo circolare per il team-building, sino all'area riservata per incontri vis-à-vis in nicchie acusticamente protette che garantiscono privacy. Viene meno la divisione di aree con tipologia di arredi e servizi differenti in base allo status: se è prevista una zona con servizio alla carta e al tavolo, questa rappresenta un'offerta aperta a tutti, per accogliere un cliente o per specifiche attività”.

Dimensionamento e allestimento della sala

In funzione del flusso di massima affluenza e del tempo stimato per il consumo del pasto vengono quantificati i posti a sedere. Tendenzialmente, si calcolano circa 20 minuti a pasto: per esempio in un ristorante per 600 dipendenti suddivisi in 2/3 turni tra le 12.30 e le 14, si dovranno prevedere circa 250 posti. Il dimensionamento degli spazi viene invece effettuato attribuendo 1,20 mq a persona e tenendo conto dei percorsi di circolazione che devono avere larghezze variabili tra i 70 e 120 cm per permettere la fruibilità del ristorante anche da persone diversamente abili.

A livello di layout, archiviate le disposizioni di tavoli uguali in parallelo e in diagonale, si preferisce una disposizione degli arredi più articolata con zone riservate

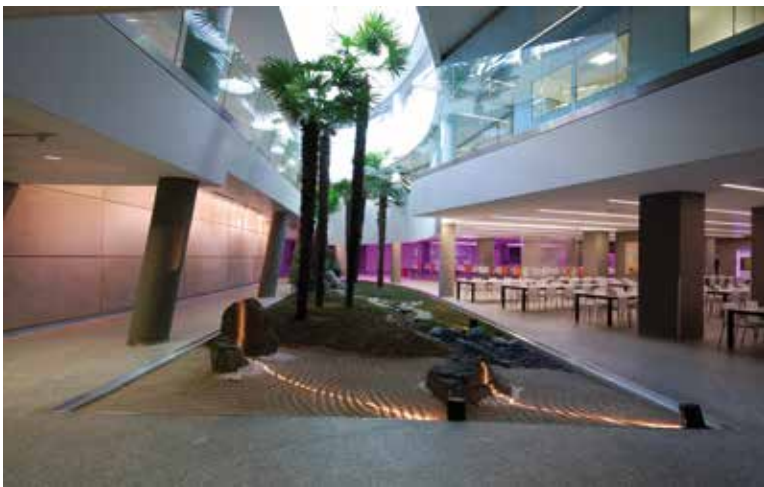


Il sistema di rilevazione presenze touchscreen **B-Web 97 00** di **Dorma+Kaba** è dotato di display a colori touch attraverso cui è possibile gestire diverse funzioni all'interno dell'area di ristoro aziendale. Il lettore collegato a una stampante, consente di scegliere il pasto dal menù, di inoltrare al sistema ERP centrale il costo da addebitare al dipendente e di stampare localmente uno scontrino da consegnare al gestore della mensa. L'incrocio delle informazioni consente un chiaro processo di addebito dei pasti erogati ottimizzando il processo di mensa. Può essere equipaggiato di telecamera, altoparlanti integrati e microfono, per applicazioni multimediali che interagiscono con gli utenti



Campus Nestlé, Assago, Milano

Un Campus di oltre 22.000 mq progettato per supportare innovativi modelli di smart working e promuovere efficienza, sostenibilità, e benessere delle persone. In quest'ottica il ristorante aziendale, il bar e le aree break, sono concepiti per favorire l'incontro e lo scambio di idee fra colleghi e attrezzate per lavorarvi in gruppo o da soli. Lo spazio è organizzato con area di distribuzione free-flow, aree collettive e spazi privati e una caffetteria. *Progetto DEGW - Lombardini 22*



Torre Abdi Ibrahim, Istanbul

Sono le opere d'arte a rendere gli ambienti del ristorante unici. Pittura, scultura, bassorilievi e video, fortemente voluti dalla committenza, sono fonte di ispirazione per i fruitori del ristorante.

L'ambiente, reso permeabile dall'assenza di vincoli strutturali, si articola in spazi di incontro e lounge che gravitano attorno alla grande sala ristorante, uniformemente arredata proprio per lasciare all'arte e all'architettura della torre il ruolo di protagonista. *Progetto Dante O. Benini & Partners Architects*

nelle quali il tempo della consumazione si può prolungare per incontri, eventi o pranzi d'affari.

Tavoli e sedie, luci, divisori, mobili e complementi d'arredo del ristorante aziendale contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente, rispondendo alle diverse esigenze di utilizzo e manutenzione.

Nella scelta dei tavoli si deve tener conto che ogni forma ha una destinazione d'uso privilegiata. Il tavolo circolare esprime una situazione "tra pari" ed è, quindi, democratico: offre la possibilità ai presenti di disporsi con la medesima distanza rispetto agli altri e al centro, omologa le differenze di conoscenza o di confidenza reciproche, stabilisce un'armonia condivisa e un maggiore livello comunicativo. È quindi indicato in tutte quelle situazioni dove si vuole creare un'atmosfera di convivialità, stimolando relazioni o conoscenze e agevolando il livello comunicativo del "gruppo". La circolarità, in quanto posizione ancestrale attorno a un fuoco, presuppone, inoltre, un passaggio più spontaneo e complice del cibo da un commensale all'altro. Il diametro può essere da 80-90 cm per i tavoli più piccoli (uno o due posti) a 170 cm per i più grandi (nove o dieci posti).

Il tavolo quadrato definisce, invece, una postazione esclusiva e stabile assegnando a ciascun commensale la "proprietà" di un lato, ossia una definita e personale identità spaziale pur appartenendo a un "gruppo". La misura del lato, solitamente compresa tra i 75 e gli 85 cm, permette di configurare aggregazioni multiple.

I tavoli rettangolari consentono di ottimizzare lo sfruttamento degli spazi, soprattutto lungo le pareti. Le misure minime variano da 75x80 cm (due posti), a 75x140 cm (tre o quattro posti), a 75x180 cm (sei posti), fino a 75 x 240 cm (tavoli per otto persone).

Nei ristoranti aziendali contemporanei, archiviate le sedute su barra presenti nelle mense, le sedie costituiscono un elemento fortemente caratterizzante l'ambiente: comode, stabili, facilmente pulibili, impilabili e resistenti possono anche essere giocose con colori accesi, di design, materiche o eleganti poltroncine, seguendo coerentemente lo stile del locale.

Le panche, utilizzate per rendere la condivisione del pasto più conviviale, possono essere in legno come anche rivestite da comode imbottiture rifinite da materiali e colori vivaci che creano uno spazio più giovane e informale.

Oltre al comfort complessivo dato dell'ergonomia degli arredi e alle soluzioni architettoniche di insieme, particolare attenzione deve essere dedicata alla qualità dell'aria interna, all'acustica (vedi box a pagina 30) e al progetto illuminotecnico.

Sono lontani i tempi in cui si utilizzavano ritmati e fastidiosi neon che appiattivano l'ambiente: la tendenza, oggi, è quella di rendere l'atmosfera calda e accogliente, utilizzando diverse componenti di illuminazione per differenziare le varie aree; come una luce puntuale sul tavolo che evidenzia le pietanze o una luce d'ambiente che ne sottolinea l'architettura.



Ristorante Aziendale Fantoni, Osoppo (UD)

La ristrutturazione di uno dei padiglioni progettati da Gino Valle ha riguardato il rifacimento e messa a norma delle cucine, la predisposizione di un self service e la riconfigurazione della zona pranzo divisa in sottoaree che possono essere alternativamente usate per ristorante aziendale, ricevimenti e altre funzioni pubbliche. Il grande spazio è stato unificato dal controsoffitto con pannelli acustici di quattro colori (grigio chiaro, grigio scuro, azzurro e blu) sospesi a due altezze che si stagliano sullo sfondo degli originari copponi prefabbricati i quali sono stati dipinti di nero antracite. Questo "cielo artificiale" è segnato anche dalla presenza di lampade sferiche sospese tra i pannelli del controsoffitto. *Progetto Studio Valle Architetti Associati*

Area distribuzione degli alimenti: self-service e free flow a confronto

Le abitudini, i gusti e gli stili alimentari diversi che coesistono in uno stesso ambiente di lavoro sono i fattori dei quali tener conto per il progetto dell'area distributiva, come anche la qualità dell'offerta gastronomica e la modalità di distribuzione del cibo.

Le tipologie di somministrazione maggiormente utilizzate sono il self-service (in linea) e il free flow (flusso libero) o un sapiente mix di entrambi.

Nel self-service ogni persona compone il proprio vassoio secondo il menu del giorno: le pietanze, disposte in linea, possono essere servite dal personale o precedentemente predisposte nei piatti appoggiati su mensole. È adatto per situazioni con tempo di consumazione limitato e con menu dall'offerta contenuta. Il banco in linea dovrebbe avere una lunghezza massima di circa 12 metri per non rendere il percorso del cliente lungo e noioso ed essere dotato di una o due mensole a seconda del numero di persone da servire e della conseguente quantità di piatti già preparati da distribuire al momento. Infatti, i tempi standard della distribuzione in linea sono di circa 4/8 vassoi al minuto, ma possono essere ulteriormente ottimizzati incrementando il nu-

mero di piatti già pronti. Al termine della distribuzione, per evitare lunghi tempi d'attesa, viene inserito un ulteriore banco per la distribuzione delle bevande e più casse.

Nella distribuzione free flow i banchi vengono disposti in modo da formare delle isole "gastronomiche": suddivise per tipologia di pietanza (antipasti e formaggi, primi piatti, secondi e contorni, insalate e bevande) con un'ampia offerta tra piatti caldi, freddi e degustazione. Non vi sono percorsi obbligati ed è possibile scegliere il punto food nel quale rifornirsi secondo il proprio gusto. In alcuni casi la preparazione del cibo può avvenire al momento e "a vista" facendo vivere l'esperienza della preparazione al commensale che può chiedere delucidazioni e farsi consigliare sulla scelta. Questo modello di distribuzione richiede spazi di maggiori dimensioni ed è indicato dove sono previsti flussi elevati.

La cucina si apre verso la sala

Nelle nuove realizzazioni la cucina non è più chiusa in uno spazio separato, ma si apre verso la sala, rimanendo a vista: si ottiene così un maggiore coinvolgimento del cliente che può verificare la provenienza e la qualità delle materie prime utilizzate, nonché i sistemi di preparazione e cottura dei pasti.

Il sistema cucina

Doc. Electrolux

Per una progettazione ideale dal punto di vista igienico sanitario è indispensabile una corretta suddivisione e dislocazione delle aree di lavorazione.

L'accettazione derrate

Costituisce il punto di partenza del flusso di lavorazione dei prodotti e deve quindi essere dotata di un accesso specifico, facilmente raggiungibile dai mezzi di trasporto e che non interferisca con le aree e i flussi "puliti" della cucina.

Per tale area si deve quindi prevedere una zona separata con vetri che consentano il presidio dell'area del personale, un bilico a pavimento la cui portata massima dipende dalle dimensioni dell'impianto e dalle dimensioni degli ordinativi; e carrelli per lo scarico delle derrate dai camion oltre a un'area destinata alla rimozione degli imballi, fonte di possibile inquinamento batterico.

L'area stoccaggio

In quest'area sono inseriti il ricevimento delle derrate, i magazzini e le celle frigorifere.

Vi è una differenza tra lo spazio dispensa e deposito: la prima deve essere attigua alla cucina perché contiene le materie prime alimentari di pronto uso, mentre il secondo può essere posto in qualunque zona dell'esercizio.

Entrambi devono essere accessibili dall'esterno e senza obbligo di passaggio attraverso la cucina.

Le derrate non deperibili (bevande, tuberi, pasta, riso, sale, olio, scatolame) devono essere conservate all'interno di un deposito con un'area a loro dedicata.

Negli impianti più piccoli, si può ricorrere ad armadi frigoriferi, eventualmente dotati di vani separati per il deposito differenziato del pesce, dei salumi e dei latticini ed eventualmente dei prodotti surgelati.

La collocazione idonea dei frigoriferi è la dispensa o il deposito, ma possono essere ammessi anche nella cucina soprattutto per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili (es. salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività. Nel complesso dell'esercizio (cucina, dispensa, deposito), la dotazione ideale di frigoriferi (o di celle frigorifere) per la conservazione degli alimenti, senza quindi calcolare le attrezzature destinate alla conservazione di bevande fresche a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° o +8°, è rappresentata da 4 attrezzature: un frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e

semilavorati, uno per le carni, uno per le verdure, uno per altri alimenti quali salumi, latte e latticini. Soprattutto in caso di dotazione minore (mai comunque inferiore a 2) deve essere prestata particolare attenzione alla separazione dei generi alimentari per evitarne la contaminazione incrociata. Per la conservazione degli alimenti surgelati e congelati è sufficiente un unico freezer.

L'area preparazione

Si distingue in 3 aree: la prima per la preparazione della carne, del pesce, delle verdure e di piatti freddi, la seconda per la cottura e la terza per il lavaggio di pentole e stoviglie. Il settore carni e il settore verdure devono disporre ognuno di proprio livello (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva) e di piano di lavoro oltre a utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio.

Deve essere presente, inoltre, una zona per la preparazione dei piatti da consumarsi freddi e di un'altra destinata alla finitura, alla guarnizione e al porzionamento finale dei piatti, con apposito piano di lavoro. Le posate, le tovaglie e tovaglioli, le vetrerie, le bevande e, se necessario, la frutta e i dessert i quali, se contenenti ingredienti deperibili, vanno conservati nel locale "office" in mobili o vetrinette in grado di assicurare la necessaria temperatura.

L'area di cottura, il cuore di una cucina, è da prevedere sempre compresa tra le aree di preparazione e quella di distribuzione. Può essere disposta a blocco a muro o a isola e organizzata "all'europea" (con suddivisione tra i primi e secondi, zona forni a parete e blocco perpendicolare al blocco di cottura) o "all'americana" con cottura parallela alla distribuzione e suddivisione tra cotture lente e veloci. In prossimità del blocco cottura vanno posti i forni.

L'area lavaggio stoviglie

Deve essere posta in modo da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza dover attraversare la cucina: al suo interno non è ammesso alcun tipo di lavorazione. In casi particolari l'area lavaggio stoviglie può essere collocata all'interno della cucina, inserendo un passaggio che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione.



Il locale cucina deve essere provvisto di spazi distinti e ben separati, quali il ricevimento delle merci, un deposito e una dispensa, la zona di produzione e di preparazione, l'area lavaggio, i servizi dedicati esclusivamente al personale e gli spogliatoi.

Il progetto di questo ambiente è una questione particolarmente complessa perché vengono messi in campo normative, metodi di produzione e soprattutto una corretta prassi igienica, come l'applicazione del criterio di "marcia in avanti", ossia la progressione nelle diverse fasi lavorative di un alimento lungo un percorso possibilmente rettilineo in modo da non tornare indietro durante la preparazione evitando incroci e contaminazioni nelle diverse fasi di pulizia, lavorazione, cottura, assemblaggio e servizio. Il criterio della "marcia in avanti" distingue due zone: una cosiddetta grigia ad alto rischio di contaminazione, costituita da magazzino, stoviglie, area per i rifiuti e servizi igienici, e una bianca a basso rischio di contaminazione costituita da ricevimento delle merci e preparazioni degli alimenti.

Le attrezzature sono disposte in modo da ridurre le distanze tra un'operazione e l'altra, mentre i settori di attività devono essere correttamente organizzati con postazioni separate o con eventuali pannelli divisorii in materiale liscio, lavabile e duraturo nel tempo.

L'altezza media minima dei locali cucina deve essere di 2,70 metri con pareti piastrellate almeno fino a 2 metri di altezza e, nella parte sovrastante, intonacate e imbiancate e con pavimento in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile, disinfettabile e privo di pedane. I percorsi e i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi.

Le controsoffittature devono essere prive di aperture o fessure che consentano l'annidamento di agenti infestanti o di muffa mentre le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico come i piani di lavoro continui che evitano l'accumulo di sporco e residui nelle fessure tra un piano e l'altro. Tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto. ■



Bracco Restaurant, Milano

Ricavato all'interno di uno spazio di 700 mq, il ristorante consente di gestire fino a 400 pasti su due turni. Una vetrata divide la cucina a vista dallo spazio di distribuzione caratterizzato da arredi total white. Nella sala pranzo le tonalità calde del moka e rovere di pavimenti, pareti e boiserie creano un'atmosfera accogliente, mentre i tavoli e le sedie, senza distinzione di forma e tipologia, annullano ogni gerarchia. Il controsoffitto è una macchina acustica/illuminotecnica, con travi tecnologiche che distribuiscono uniformemente l'aria e fonti di illuminazione che creano un equilibrio di componenti di luce diretta e indiretta. Tra le travi un materiale fonoassorbente funziona da trappola acustica, riducendo al minimo i tempi di riverbero.

Progetto Dante O. Benini & Partners Architects

Designing a corporate restaurant

Conceived as the center of the life of the company and organized for use throughout the day, the corporate restaurant expands its functions through variegated and flexible spaces that convey a sense of the firm's character and create opportunities for engagement

Designing a corporate restaurant

Conceived as the center of the life of the company and organized for use throughout the day, the corporate restaurant expands its functions through variegated and flexible spaces that convey a sense of the firm's character and create opportunities for engagement

The table today represents an important space in everyday life, involving contemporary pleasures, tastes and trends, as well as cultural and social evolutions. We do not eat only for nourishment, to satisfy a biological need, but also to have a sensory, perceptive, aesthetic experience, above all in a situation of sharing, exchange and discussion. Many business deals begin, develop and are closed during working lunches. The time for consumption of meals has been significantly reduced: people prefer a single course, and pay closer attention to healthy, light, high-quality food. The "lunch break" in places of work fully reflects the changes in progress: from a simple moment of consumption on a set schedule in anonymous dining halls, the facility moves towards a flexible offering of spaces gauged to meet the needs of the workers, their habits, tastes and schedules, intertwining socializing with work opportunities, gastronomy with different service modes. The corporate restaurant is thus transformed into a multifunctional space closely connected with work in the office, inside which besides eating meals, employees can organize meetings of teams and colleagues, invite clients to lunch, or program events. The space facilitates engagement, cooperation and innovation, bringing out the corporate culture. The dining room, the area of food distribution and the kitchen are the

functional spaces of the corporate restaurant, which requires greater care in the design of the spaces where meals are prepared and consumed, as well as better structuring of the areas and services, gauged to meet the needs of the company, and to optimize flow and access time.

The restaurant dining room

There are three variables that determine the type of spaces offered: the location of the company, the number of employees and the organization of the work. Location is an important factor for design, in the case of buildings located in an urban center, where there are many cafes, shops and venues, reducing the necessity for an in-house restaurant. In suburban areas, on the other hand, it becomes strategic to provide a wide range of offerings of spaces for the lunch break: the sizing of the rooms and the type of services offered are closely related to the number of employees. In companies with less than 100 employees, instead of corporate restaurants the choice goes to break areas that go beyond the classic vending machines inserted in an anonymous corner, because the areas are conceived with a particular focus on image and organized with an accessorized zone featuring a refrigerator and a microwave oven, with comfortable seating to eat a meal brought from home or provided by an external catering service. When there are more than 100 employees, the trend is to make a variegated system of spaces available, including break areas, cafes and restaurants. The cafe is often placed adjacent to the restaurant as the conclusive part of the flow of the lunch break, sharing the same kitchen, and offering an alternative to the break area and the restaurant for a break in working activities or a simple, quick meal. Flow analysis at peak periods like breakfast

and lunch is fundamental for the design: when the numbers are very high, there is the option of breaking up the refreshment area in different parts of the company, with a multiple offering of different facilities. The design of the restaurant dining hall tries to correctly interpret the message the company wants to send to employees and clients, communicating its image and creating the right atmosphere, through a coherent layout, furnishings, colors and materials, without overlooking questions of acoustic comfort and lighting. Great care goes into the interior design of the room, with increasingly refined concepts ranging from industrial style to a domestic atmosphere. The current trend is to create large areas with zones providing different settings and modes of consumption: from the counter with stools for people who like to eat while reading a book, to circular tables for teamwork, all the way to areas set aside for face-to-face meetings in acoustically protected niches that ensure privacy. The division of areas with different types of furnishings and services on the basis of status seems to be vanishing: if a zone with table service is included, it represents an option open to all, to welcome clients or to conduct specific activities.

Food distribution areas: self-service and free-flow compared

The habits, tastes and different dining styles in a single working environment are the factors to consider in the design of the distribution area, along with the quality of the food and the ways it is distributed. The most often used types of distribution are self-service (in line) and free-flow, or a suitable mixture of the two. In the self-service facility each person prepares his own tray from the menu