

# COME APRIRE UN BAR

## *Progetto Architettonico*

### **Disegno del concept**

In piena coerenza con l'immagine e l'obiettivo che si prefigge l'attività, il progetto architettonico dell'ambiente, in cui verranno integrati gli arredamenti, dovrà rispecchiare dal punto di vista estetico il messaggio che si vuole dare ed essere innovativo e moderno.

Il disegno del concept è essenziale per creare un ambiente espressivo, coinvolgente e caratterizzante, modellato sulle esigenze di comunicazione del brand.

Nel progettare il bar, si devono tenere presenti i comportamenti e le reazioni emotive dei clienti. Interpretare i gusti e i bisogni emotivi del mercato è essenziale per poter soddisfare a pieno le esigenze di un determinato target di utilizzatori del servizio. Il concept non è solo un'idea, ma un progetto vero e proprio fatto di precise analisi quantitative, di ricerca di gusto e di tendenza, di analisi cromatiche, olfattive, acustiche.

Il concept diventa l'elemento che fornisce identità al bar sia dal punto di vista architettonico che grafico e comunicativo.

### **Arredi e finiture**

Come organizzare al meglio, che tipo di strutture e quali materiali scegliere per arredare il proprio bar e rendere agevole lo svolgimento del servizio.

L'arredamento dei locali per la somministrazione di alimenti e di bevande deve essere distribuito in modo da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio.

La dimensione, forma e sviluppo del banco è proporzionata alla superficie che si ha a disposizione, una buona zona di lavoro è comunque sempre composta dal banco, per la distribuzione e il consumo di cibi, e dal retro banco.

Il banco è costituito da una struttura in nobilitato (materiale di tipo commerciale) o in listellare con rivestimento in laminato (materiale più costoso ma più resistente) che può essere, a seconda delle esigenze, neutro, cioè con ante e vani attrezzati per il ricovero dei prodotti, oppure refrigerato, cioè con inserito, nella struttura, celle frigo a due o più vani, con ante o cassette, a seconda delle esigenze degli operatori.

Il lato banco, rivolto verso il cliente, potrà essere rivestito in materiali diversi quali legno, pietra, marmo, ecc.; anche il piano di miscita potrà essere in marmo, polvere di marmo o granito, vetro trasparente o verniciato e persino in acciaio, in funzione del risultato estetico che si vuole ottenere.

Solitamente al banco viene affiancata la tavola fredda refrigerata, disponibile in varie dimensioni, che permette di rendere visibile al cliente tutte le pietanze preparate, proteggendo il cibo da insetti e altri animali.

Alle spalle del banco viene organizzato il retro.

Tra il banco e il retrobanco, a pavimento, viene realizzata una pedana rialzata di 15 cm. circa, con struttura in abete e pannelli rimovibili in MDF con rivestimento in gomma.

Sotto la pedana, che sarà quindi ispezionabile, passeranno tutti i collegamenti idraulici dei macchinari refrigeranti, dei lavelli, ecc.

Il retro banco, alto di solito un metro, è anch'esso composto da una struttura come già illustrata per il banco, e quindi attrezzata con ante o destinata ad accogliere attrezzature quali lavatazze, fabbricatore ghiaccio, tramoggia rifiuti, ecc, oppure celle refrigerate. La parte alta invece sarà attrezzata con mensole di legno, mensole luminose, scaffali e ripiani fissi o spostabili, a seconda delle richieste.

Tra la base e l'alzata, nel retro banco trovano sistemazione le attrezzature quali macchina caffè, macinino, piastra panini, affettatrice, lavelli.

### **Vincoli strutturali**

Un Bar per essere a norma deve essere progettato tenendo conto dei regolamenti che riguardano igiene e sicurezza.

L'attività di esercizi pubblici in cui si preparano e si somministrano cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, è regolata dalle norme previste all'interno del Regolamento Locale di Igiene tipo.



# COME APRIRE UN BAR

## *Progetto Architettonico*

I bar e le tavole fredde devono avere:

- un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività; lo spazio per la preparazione di generi non di caffetteria, non deve essere inferiore a 4,00 mq.;
- un locale o vano deposito nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- uno o più servizi igienici adeguati e dimensionati al numero del personale che lavora, dotati di annessi armadi a due scomparti per la custodia degli indumenti personali.

### **Mettratura , impianto elettrico e di aereazione, illuminazione**

Per i locali commerciali l'altezza deve essere non inferiore a m. 3. I locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt. 2,70;

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni dell'Azienda A.S.L..

La superficie utile minima dei locali commerciali deve essere 9 mq con larghezza minima di m. 2 .

Per superficie utile del locale si intende la superficie al netto delle murature.

I locali devono essere illuminati con luce naturale diretta, omogeneamente diffusa.

Ogni locale deve essere dotato di impianto di illuminazione artificiale.

Tutti i locali devono essere dotati di superfici apribili su spazi esterni.

L'impianto di aerazione artificiale non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.

L'impianto elettrico del locale dovrà essere certificato e dovrà preferibilmente essere dotato di alimentazioni monofase e trifase (220/380volt).

### **Il bancone**

Il bancone del bar deve essere dotato di superfici, scomparti e ripiani idonei al contatto con gli alimenti, perfettamente lavabili e disinfettabili. La bancalina deve essere rivestita con materiale facilmente lavabile con ottime prestazioni di comportamento al fuoco, buone proprietà meccaniche ed altamente resistente all'acqua ed al vapore. All'interno del banco dal lato operatore deve essere presente un contenitore per i rifiuti azionato da un'apertura a pedale e dotato di coperchio fisso. Presso il bancone si deve trovare anche un apposito sistema di lavaggio delle stoviglie. Le vetrine espositive in vetro temperato, devono essere dotate di termostato. Nel caso di alimenti deperibili, la vetrina deve essere munita di un sistema di refrigerazione dotato di termometro. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto.

### **Servizi Igienici, spogliatoi, depositi**

I servizi igienici per la clientela devono essere accessibili anche ai portatori di handicap. L'altezza minima è pari a 2.70 metri, mentre l'aerazione deve essere garantita in modo naturale o artificiale; in quest'ultimo caso si realizza tramite una ventola elettrica che sia in grado di garantire un ricambio pari ad almeno sei volte la cubatura totale della stanza. Distinti per sesso, questi esercizi igienici devono essere preceduti da un antibagno di almeno mq 1,20. In esso deve essere collocato un lavello, corredato di erogatori automatici di sapone liquido e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso o carta assorbente, con relativo contenitore di raccolta con apertura a pedale. La superficie utile del bagno vero e proprio deve essere di almeno 1,20 mq con lato minimo di almeno 1 m; ogni posto wc deve essere completamente separato dagli altri e dall'antibagno. Inoltre il pavimento, le pareti e la porta del WC e dell'anti bagno devono essere rifiniti con materiale resistente, impermeabile, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile (preferibilmente mattonelle per pareti e pavimenti). Le superfici lavabili delle pareti devono avere altezza di almeno 2 m.

I servizi igienici ad uso del personale devono presentare un'altezza minima di 2.70 metri, ed essere dotati di lavelli in acciaio inox o ceramica dotati di rubinetteria



# COME APRIRE UN BAR

## *Progetto Architettonico*

a comando non manuale (tipicamente, a fotocellula o a pedale). Accanto al lavello deve essere presente un dispenser di sapone liquido e un erogatore di salviette asciugamano a perdere oppure un asciugatore elettrico. I servizi utilizzati dal personale del bar non devono trovarsi direttamente in comunicazione con cucine, dispense o altri locali.

Il vano spogliatoio deve avere una superficie non inferiore a mq 2 in caso di un solo addetto e essere dotato di armadietti a due scomparti per abiti civili e da lavoro; gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti è superiore alle 5 unità. Qualora il locale destinato ad antibagno dipendenti sia di ampiezza adeguata potrà essere consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio;

I locali di deposito degli alimenti devono essere preferibilmente separati dal resto del locale, devono essere in ogni caso ben aerati e asciutti e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione. Gli scaffali devono avere i ripiani ad una altezza minima di 30cm da terra. Pareti lavabili e pavimentazione lavabile ed antiscivolo.

### **Locali per fumatori**

I locali riservati ai fumatori di cui all'art. 51 comma 1 lettera b) della legge 16/1/2003 n. 3 devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo tale da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, nei quali è vietato fumare. I requisiti strutturali sono definiti dal D.P.C.M. 23/12/2003.

### **Le cucine**

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazione di alimenti sono configurabili come attività di ristorazione tradizionale per cui i locali Cucina devono essere dotati di tre reparti: preparazione, cottura, lavaggio.

L'area di preparazione degli alimenti deve avere un preventivo studio dei percorsi in modo da evitare possibili contaminazioni tra le varie tipologie di alimenti e fra alimenti e scarti di lavorazione. Requisiti principali sono pavimento in materiale lavabile ed impermeabile, con angoli e spigoli arrotondati di colore chiaro e con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini. Pareti lisce, lavabili e disinfettabili in colore chiaro con angoli e spigoli arrotondati.

Cappa di aspirazione vapori di cucina, con estrazione verso l'esterno e/o con filtro a carboni attivi costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente.

Tale area deve essere dotata di scaffalature, superfici e piani di lavoro preferibilmente in acciaio inox, lavabili e disinfettabili. Anche i lavelli devono essere in acciaio inox ed erogare acqua potabile sia calda che fredda. Tutti gli utensili e le stoviglie devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con gli alimenti come, ad esempio, ceramica, vetro, acciaio inox, alluminio, teflon e materiale plastico (es. PET, PVC, PP, PE...).

La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a mq 20 esclusa la zona lavaggio, per i primi 50 posti tavola, con un aumento proporzionale pari a 0,25 mq per ogni ulteriore posto tavola. Le pareti raccordate con sagoma curva al pavimento vanno rivestite per una altezza di 2,00 metri con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile. La cucina deve essere costruita in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

La zona lavaggio stoviglie va posta di norma in un locale distinto o in uno spazio possibilmente delimitato in prossimità della sala di somministrazione. Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani a comando non manuale, in particolare nella zona di passaggio fra settore di preparazione materie prime e gli ulteriori settori. Per le preparazioni destinate alla congelazione o al sottovuoto, sono necessarie attrezzature adeguate ed è necessario attenersi alle procedure specifiche. I ristoranti che effettuano preparazioni anticipate di cibi cotti devono dotarsi di apparecchiature per la refrigerazione rapida tramite abbattitore di temperatura per una corretta conservazione dei prodotti.

