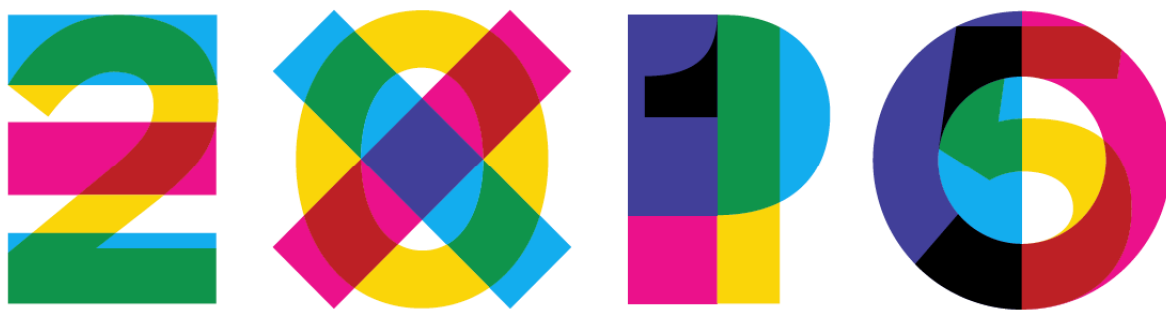




MILANO 2015

PADIGLIONE SLOVENIA

LOTTO S.32

COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' EDILIZIA LIBERA

ELABORATO H

**INDICAZIONI E VERIFICHE SUL RISPETTO DELLA NORMATIVA
IGIENICO SANITARIA NEI LOCALI CHE PREVEDONO LA
PREPARAZIONE, LA SOMMINISTRAZIONE E LA VENDITA DI
ALIMENTI**

PROGETTISTA INCARICATO:

arch. ALEŠ PLESNICAR

H1: ASL (Azienda Sanitaria Locale) relazione tecnica

- Progetto del padiglione (in scala 1:200) che mostra l'ubicazione dell'area per il servizio ristorazione nel padiglione; vedi disegno foglio 1

vedi disegno foglio 1

- Descrizione delle attività alimentazioni di movimentazione/lavorazione e vani utilizzati per tale scopo.

Nel padiglione Slovenia Expo 2015 è previsto un locale di ristorazione del tipo “snack-bar” con un’offerta aggiuntiva di piatti caldi che saranno preparati secondo il sistema di rigenerazione “re-heated” e la formula “show-cooking”.

L'intero locale e l'opera si basano sul fatto che tutto il cibo sarà preparato secondo il sistema moderno del Cook & Chill che consente di preparare i cibi in un luogo diverso e di trasportare poi il cibo raffreddato all'EXPO 2015, indipendentemente dalla durata del trasporto. Grazie all'utilizzo di tale tecnologia sono di gran lunga minori anche i requisiti richiesti per il locale della cucina del padiglione EXPO 2015.

Le parti principali della cucina sono tre:

Livello 0

Deposito per i piatti raffreddati e le bevande (indicazione dello spazio B)

Spazio per lo show cooking e la divisione e vendita dei piatti (indicazione dello spazio D)

Spazio per il lavaggio delle stoviglie (indicazione dello spazio C)

Servizi per i dipendenti e spogliatoi (indicazione E)

Spazio per la conservazione giornaliera dei rifiuti (indicazione dello spazio A)

Livello 1

Spazio per i dipendenti e deposito per le bevande, il materiale di marketing

La consegna tra il livello 1 e il livello 0 può essere effettuata con un montacarichi o tramite le scale.

La consegna del cibo e delle bevande avverrà tramite il livello 0. La progettazione del padiglione prevede un ingresso separato e assolutamente indipendente per la consegna degli alimenti e delle bevande. L'accesso all'ingresso della cucina del padiglione è possibile anche con un mezzo. Dal momento che tutto il cibo sarà preparato nella cucina centrale a circa 20 km di distanza e quest'ultimo, grazie alla tecnologia Cook & Chill, sarà trasportato all'EXPO 2015 in appositi recipienti termici (Thermoport), il padiglione non necessita di un'area per la preparazione del cibo e degli alimenti.

Nel deposito sono ubicati solo i frigoriferi per la conservazione del cibo nei contenitori GN e le mensole per la conservazione delle bevande.

Da questo spazio è possibile l'accesso diretto all'area per lo show cooking e la divisione e vendita del cibo. L'intera area è realizzata in modo aperto, con adeguate barriere sanitarie in modo da impedire un contatto diretto con il cibo non confezionato, allo stesso tempo però il procedimento di trattamento termico, ovvero di rigenerazione ("re-heated") degli alimenti, è visibile per gli ospiti consentendo così un'interazione tra il cuoco e il cliente.

Come è stato descritto, l'offerta di cibo e bevande si basa sul concetto di "street food" e i piatti vengono serviti nel relativo recipiente monouso ecologicamente sostenibile.

Nello spazio previsto per il lavaggio dei piatti si effettuerà solo il lavaggio di quelle stoviglie (wok, vassoi) che servono al personale della cucina per la rigenerazione dei cibi.

Nel piano è previsto uno spazio per il personale del padiglione e un deposito per le bevande e il materiale di marketing. Le consegne saranno effettuate con un piccolo montacarichi (portata circa 300 kg). Il personale utilizzerà le scale.

Nel padiglione Slovenia Expo 2015 (al livello 0) è previsto un apposito spazio per i rifiuti in cui sono collocati i container per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Lo spazio per i rifiuti ha il suo accesso e la porta ed è assolutamente indipendente dagli altri accessi al padiglione. È possibile accedere alla porta dello spazio anche con un mezzo.

H2: Piani e sezioni longitudinali e trasversali dei locali di ristorazione

- Piani quotati, tra cui le sezioni, dei locali di ristorazione, compresi i servizi annessi (cucina, servizi igienici pubblici, spogliatoi e bagni per il personale della cucina, ripostigli, deposito di stoccaggio dei rifiuti).

Vedi disegno 2

H3: Schema della zona di preparazione alimentare

- Illustrazione dei percorsi per i cibi e le bevande, le stoviglie, le posate e i rifiuti per dimostrare le misure attuate per garantire che gli alimenti non siano contaminati. Verifica dello spazio minimo necessario per la manipolazione alimentare in modo da evitare interferenze con altre attività.

Vedi disegni 3 e 4