

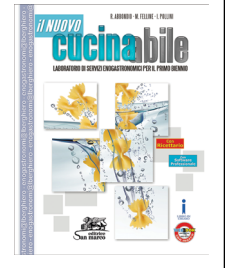


La progettazione dell'ambiente cucina

La corretta **progettazione** della zona produzione, grazie alla consulenza di tecnici specializzati, è il primo passo verso la funzionalità, l'efficienza e la sicurezza del reparto ristorazione.

Partendo dalla **planimetria**, cioè dalla rappresentazione in scala del locale destinato ad accogliere la cucina e le aree annesse, gli aspetti che vanno attentamente esaminati sono molteplici.

- ✓ La **superficie**: la suddivisione degli spazi deve risultare adeguata alla destinazione d'uso e al tipo di ristorazione.
- ✓ Gli **impianti**: gli attacchi del gas, le prese di corrente a diverso voltaggio devono essere pianificati correttamente:
 - l'**illuminazione elettrica** va ben distribuita, con lampade di sicurezza a basso sviluppo di calore e copri neon in materiale plastico ignifugo, per evitare scoppi o incendi. La maggior parte delle aziende installa anche un impianto di emergenza che si attiva in caso di black out elettrico;
 - i **posti acqua potabile** sono indispensabili in tutti i settori e in prossimità dei posti di lavoro; devono essere costituiti da lavandini con erogazione di acqua calda e fredda, collocati distanti dalle fonti elettriche e dotati di comando a pedale o a fotocellula. Vanno inoltre previsti attacchi per le lavastoviglie e scarichi a pavimento dotati di griglie per lo smaltimento di acque e liquami.
- ✓ La **ventilazione**: è indispensabile l'uso della cappa per il riciclo dell'aria, che deve essere posta sopra le fonti di calore; essa consente l'aspirazione di fumi, odori e vapori grassi (assorbiti in parte dai filtri e canalizzati in un condotto d'uscita). Secondo la normativa vigente in materia di sicurezza, la cappa può essere inserita a soffitto oppure essere esterna, ma sempre munita di climatizzatori d'aria.
- ✓ Il **locale per lo smaltimento rifiuti**: deve poter contenere i vari sacchi e contenitori della raccolta differenziata e degli oli esausti, meglio se climatizzato.
- ✓ I **pavimenti**: devono essere privi di fessure e ricoperti da materiale resistente, antiscivolo e impermeabile, di colore chiaro, facilmente lavabile e posato con una leggera inclinazione, per favorire l'uscita dell'acqua di scolo nelle griglie di scarico.
- ✓ Le **pareti**: devono essere rivestite con piastrelle lavabili e disinfettabili fino all'altezza di 2,5 m e devono essere dotate di angoli arrotondati. La congiunzione al pavimento va realizzata con piastrelle curve, per evitare interstizi dove facilmente si annidano la sporcizia e i batteri.
- ✓ Le **finestre**: devono essere dotate di zanzariere per impedire l'ingresso agli insetti.
- ✓ Il **soffitto**: deve essere trattato con una pittura di colore chiaro, idrorepellente e antimuffa.
- ✓ Le **porte**: in prossimità delle uscite di sicurezza devono essere antipanico, mentre quelle che dividono i compartimenti devono essere antincendio **tagliafuoco** (REI).



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

antimuffa – antiscivolo – cappa – esterna – finestre – fotocellula – impianti – lampade di sicurezza – lavandini – oli esausti – pareti – porte – tipo di ristorante.

