



Progettare la "cucina perfetta"

PROGETTAZIONE E MESSA A NORMA DI LABORATORI, CUCINE PROFESSIONALI E RISTORANTI

Sia in fase di apertura di nuovi locali e centri cottura, sia nell'adeguamento a livello normativo, tecnologico e di mercato, degli spazi e dei processi operativi, è essenziale studiare il **lay-out personalizzato** per l'attività.

Il lay-out deve essere sviluppato in ottemperanza ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla legislazione vigente, deve prevedere locazioni e percorsi che garantiscano la "**marcia in avanti**" (assenza di promiscuità e/o incroci temporanei di alimenti di natura diversa, crudi-cotti, alimentari-rifiuti) e che prevengano fenomeni di contaminazione anche accidentale degli alimenti sino alla fase di distribuzione e somministrazione.

Il lay-out evidenzia le **scelte progettuali adottate** per realizzare un impianto di ristorazione in grado di produrre in modo moderno e sicuro i pasti/prodotti richiesti dal cliente, attraverso un processo produttivo in grado di privilegiare i seguenti aspetti:

- l'ergonomia della produzione,
- la funzionalità del servizio,
- le condizioni microclimatiche,
- la salute dei lavoratori,
- la sicurezza degli utenti.

La dotazione di macchine e attrezzature è da considerarsi all'avanguardia sotto il profilo tecnologico, ottemperando alle leggi vigenti, sfruttando al meglio la disponibilità di spazi a disposizione e assicurando in ogni zona spazi di passaggio adeguati.

Le **formule** oggi proponibili e **innovative** (free-flow, self service, etc) devono sempre privilegiare la libertà di scelta e movimento di ogni utente all'interno di una area in cui sono disposte funzioni distributive che offrono un menù completo o parziale (primi, secondi, contorni, salad, dessert, beverage).

Per questo **G&A** garantisce all'Impresa **soluzioni su misura** con caratteristiche funzionali gradevoli nell'aspetto ed economicamente remunerative.

La progettazione di ambienti, impianti e infrastrutture per l'industria alimentare, la ristorazione collettiva e commerciale, costituisce nell'offerta di **G&A**, un insieme variegato di servizi:

- ✚ progettazione di nuovi locali e impianti certificabili con i più severi standard igienico - sanitari e di sicurezza
- ✚ messa a norma e ammodernamento di strutture esistenti
- ✚ analisi dei processi produttivi
- ✚ scelta di soluzioni informatiche gestionali su misura
- ✚ controllo di conformità del sistema
- ✚ addestramento degli addetti

L'analisi relazionale dei dati di un processo migliora il rendimento delle nuove tecnologie, riduce i tempi di lavorazione e garantisce un elevato standard di qualità dei servizi erogati.