

Villa Olona S.p.a.

Sede legale: Via Ugo Mara, n.8 - 21052 Busto Arsizio (VA)

P. IVA e C.F. 12977910152 - Tel. 0331 329260 - Fax. 0331 620887

COMUNE DI SOLBIATE OLONA

**AUTORIZZAZIONE PAESAGGISTICA**  
**NUOVO CAMPO PRATICA - AMPLIAMENTO CLUB HOUSE E**  
**STRUTTURE DEL GOLF CLUB LE ROBINIE**

ELABORATO	<b>PC 42</b>	REVISIONE	
TITOLO	Relazione Tecnica Descrizione Nuova Cucina	SCALA	
PROPRIETA'	VILLA OLONA S.p.a.		
PROGETTISTA	ING. EMILIO CREMONA		
DATA	09.2016	FILE	
REVISIONE 01		FILE	
REVISIONE 02		FILE	



architecture design and development srl

via dezza 32  
20144 milano  
italia  
tel +39 02 48193922  
fax +39 02 48016628

via per busto 9  
21058 solbiate olona (va)  
italia  
tel +39 0331 677959  
fax +39 0331 329306

## **Relazione generale di progetto**

**Descrizione dell'attività -**

**Locali e destinazione d'uso -**

**Ciclo di lavorazione -**

**Attrezzature in uso -**

**Caratteristiche generali degli impianti -**

**Impianto di distribuzione acqua e scarichi -**

**Smaltimento rifiuti –**

*Allegati:*

*A1 - DEFINIZIONE DELLE PRINCIPALI DESTINAZIONI D'USO*

*A2 – DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA*

## Descrizione dell'Attività

La presente Relazione cerca di illustrare le fasi lavorative che verranno svolte all'interno della zona dedicata alla preparazione degli alimenti, del nuovo progetto di ampliamento della struttura denominata "CLUB HOUSE" del Golf Club Le robinie, sito nel comune di Solbiate Olona. Le attività che verranno svolte, possono essere così elencate:

- Approvvigionamento e stoccaggio delle Materie Prime e dei Prodotti Ausiliari;
- Preparazione e Cottura di Cibi e Vivande nella Zona Cucina;
- Somministrazione di Cibi e vivande al pubblico da fronte Cucina e dal Buffet Freddi"
- Sgombero di Residui dalla Sala Ristoro
- Lavaggio Stoviglie, Pulizia e Smaltimento rifiuti dalla Sala Ristoro, e della Cucina.

Per l'effettuazione di tali attività verranno utilizzati i Macchinari e le attrezzature di seguito specificati, rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza con riferimento a DPR 547/55, DPR 459/96 e D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni; verrà stipulato al termine del periodo di garanzia un Contratto di Manutenzione per i Macchinari e le Attrezzature in oggetto. Tutti i Macchinari e le Attrezzature funzioneranno ad energia elettrica.

## Locali e destinazione d'uso

Si evidenziano nella seguente tabella i locali o "zone" di pertinenza del ristorante, con la relativa destinazione d'uso.

## Ciclo di lavorazione

Il ciclo di lavorazione delle materie prime è comprensivo delle fasi di ricezione materie prime, stoccaggio, lavorazione e somministrazione.

**ACCESSO DEL PERSONALE:** l'ingresso del personale avverrà da ingresso riservato, e indipendente dalla zona ricezione; gli operatori dopo il cambio abiti nei rispetti spogliatoi suddivisi per sesso, accederà secondo competenza e ruolo nelle aree di lavorazione.

**ACCESSO MERCI:** l'ingresso delle merci avverrà da una zona esterna dedicata alla "ricezione merci" posta ad ovest del fabbricato, le merci arriveranno nei pressi di un pergolato dove verranno trasferite attraverso un montacarichi dedicato dal piano terra al piano primo dove stazioneranno temporaneamente per la verifica qualitativa (HACCP) e quantitativa della stessa, dopodiché il personale addetto provvederà allo smistamento della merce, in base alla tipologia, nei locali di stoccaggio: cella frigo, riserva alimentare, riserva non alimentare, riserva.

Nella cucina, le attrezzature sono disposte in modo organico e nel rispetto della sequenza del ciclo di lavorazione; gli operatori provvedono alla lavorazione delle materie prime nelle varie postazioni, identificate in base alla tipologia di prodotto.

La zona "preparazione carni" è destinata alla preparazione e somministrazione di contorni caldi. Nella zona rappresentata dalla linea di lavorazione carni, gli operatori provvedono alla preparazione, cottura, abbattimento, refrigerazione e taglio delle carni che verranno consumate fredde; tali piatti pronti saranno esposti refrigerati, in zona "buffet freddi". La zona risulta

separata fisicamente dalla zona in cui gli operatori provvedono a sbustare le verdure di 4<sup>a</sup> gamma, disporle negli appositi contenitori per essere successivamente esposte al cliente in zona “buffet freddi”. Tali separazioni si rendono necessarie per ridurre al minimo i pericoli di contaminazione crociata durante la produzione.

La cucina è organizzata per aree di lavorazione, con una zona destinata alla preparazione, finitura e somministrazione di primi piatti caldi sulla base di ricette giornaliere; una zona destinata alla preparazione, finitura e somministrazione di secondi piatti caldi, sulla base di ricette giornaliere e alla preparazione di piatti semplici (bistecche) preparati su ordinazione del cliente.

Nella zona preparazione frutta e verdura gli operatori provvedono alla mondatura, lavaggio e taglio di frutta fresca.

Durante il servizio nella zona ristoro gli addetti alla sala provvedono allo sbarazzo dei vassoi dai tavoli ed a una pulizia di mantenimento degli stessi. I vassoi e le stoviglie raccolte saranno portate in zona lavaggio, dove troviamo una entrata per lo sporco (*Apertura Pass Sporco – Vedi foto in allegato*) in cui gli addetti suddividono le stoviglie e i rifiuti in base alla tipologia e una uscita per il pulito che accede sia alla cucina che alla zona ristoro. Le stoviglie pulite saranno stoccate in idonei armadi chiusi e carrelli per essere successivamente smistate nelle zone di lavorazione.

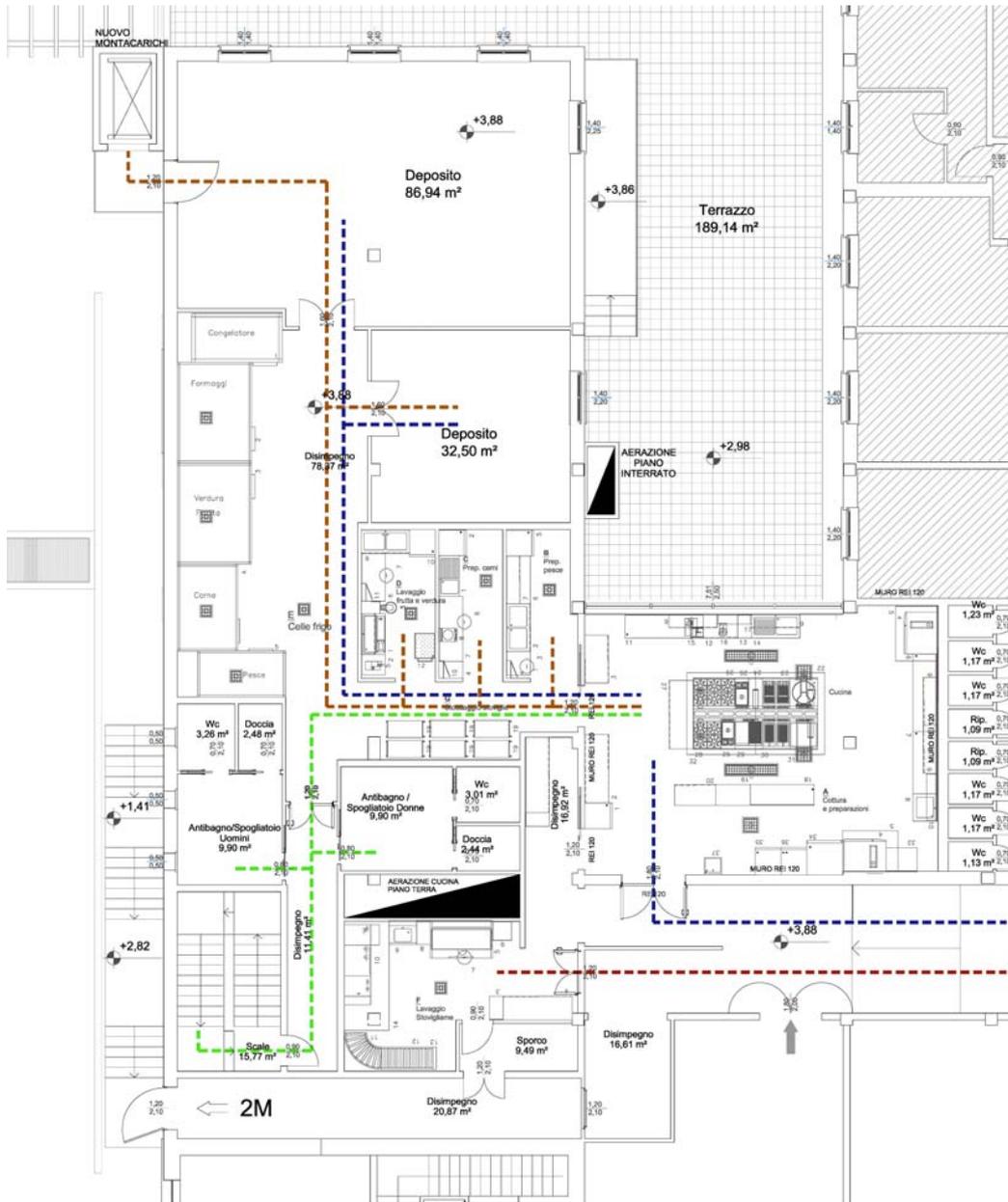
Il lavaggio dei tegami, , è principalmente costituito da apposita macchina lavapentole; il materiale pulito viene sistemato in opportuni armadi chiusi;

### **Attrezzature in uso**

In allegato al layout degli spazi di ristorazione (vedi elaborati 12.5-12.6) si elencano le attrezzature o apparecchiature essenziali che saranno verosimilmente necessarie per il ciclo produttivo, specificandone la zona di ubicazione ed il codice di identificazione relativo al layout allegato e rappresentazione grafica dei flussi relativi a:

- *Ingresso personale addetto*
- *Percorso pulito*
- *Percorso Sporco*





### Caratteristiche generali degli impianti

**NB.:** Con riferimento al regolamento d’igiene della Regione ai punti:

- 3.4.44 – a) l’aria di rinnovo introdotta nei locali serviti dall’impianto di cui alla presente relazione è costante e non inferiore a 20 mc/h per persona.
- 3.4.44 – b) la temperatura ambientale è controllata automaticamente, sia in inverno, sia in estate, ed in quest’ultimo periodo la regolazione mantiene una differenza di temperatura tra interno ed esterno non superiore ai sette gradi *Celsius* (D.M. 23.10.1957).
- 3.4.44 – c) è installato un sistema di filtrazione dell’aria.
- 3.4.45) le prese di aria esterna sono alla copertura; non vi sono interferenze e/o miscele tra l’aria espulsa e quella di rinnovo.

I servizi sanitari e gli spogliatoi del personale, dotati di estrazione forzata, sono costantemente mantenuti in depressione relativa a quella regnante in sala ristoro.

### **Impianto di distribuzione acqua e scarichi**

La rete di distribuzione dell'acqua sarà composta da quattro linee: calda e fredda filtrata per gli usi alimentari e per gli usi igienico - sanitari, calda e fredda addolcita per alimentare le macchine lavastoviglie e i forni per gli usi non alimentari. L'adduzione dell'acqua potabile per gli usi alimentari è derivata direttamente dall'acquedotto comunale.

I dispositivi di scarico dei WC sono del tipo a flussometro mentre gli erogatori dei lavabi sono del tipo a infrarosso.

I sistemi di scarico, ispezionabili, sono realizzati in materiale plastico con giunzione a bicchiere dotata di guarnizione; gli scarichi sono collegati al sistema fognario comunale.

I rifiuti verranno smaltiti attraverso cassonetti e/o compattatori, gestiti secondo le modalità che verranno impartite, in termini di differenziazione e quant'altro attraverso:

Nell'area lavaggio è localizzato un *dissipatore ad uso continuo*) per l'umido.

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura preferibilmente a pedale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra saranno tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente (o più volte al giorno, qualora necessario) i rifiuti saranno allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati, e stoccati nella "*Piazzola rifiuti*" per la raccolta comunale.