

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

fruffi®

be inspired by fruit

Evoluzione Naturale

L'elevato contenuto di frutta (fino al 90%)
e la perfetta tenuta in cottura e
congelamento garantiscono ottime
prestazioni e risultati eccellenti
in un'ampia varietà di applicazioni.



**ETICHETTA
PULITA**

SENZA

- ✓ Coloranti Artificiali
- ✓ Aromi Artificiali



SCOPRI DI PIÙ



CSM Ingredients Italia S.p.a.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

| www.csmingredients.com | www.braims.it



giugno - luglio - agosto 2023 | n° 347 | Anno 46

IL PROGETTO OUTDOOR

Se la progettazione di un locale commerciale e di un laboratorio rappresenta un momento cruciale per determinarne il successo, non è da meno quella degli spazi esterni, considerando funzioni, ergonomia, logiche commerciali e di marketing. Ecco i consigli degli esperti per creare lo spazio outdoor ideale

Se un tempo i consulenti d'arredo e i progettisti lavoravano a mano su tavole da disegno, aiutati da carta millimetrata, negli ultimi decenni la tecnologia ha fatto passi da gigante grazie ai **programmi CAD** (Computer-Aided Design), tecnologia che consente di progettare e creare documentazione tecnica, sostituendo il disegno a mano con un processo automatizzato. Dispongono infatti di librerie specifiche, messe a disposizione dai fornitori di attrezzature, arredi e complementi, o da aziende di servizio specializzate nella fornitura di software di configurazione e visualizzazione, e anche di programmi di prevenzione. Il risultato si chiama **rendering**, **processo di generazione dell'immagine fotorealistica**: la progettazione è diventata così più precisa e veloce, con risultati non più soltanto immaginabili da una pianta con relativi alzati, ma visualizzabili fin nei dettagli e con la possibilità di scegliere colori, finiture e accostamenti, fino alla soluzione ottimale.

Ma non solo: oggi, con la **realtà aumentata e virtuale**, si possono inserire in tempo reale oggetti digitali in spazi reali e, tramite occhiali semitrasparenti o schermi di smartphone, si può inquadrare uno spazio vuoto e vederlo arredato. Con la realtà virtuale possiamo dunque visionare gli spazi interni o esterni della pasticceria, o il laboratorio, ancora prima che vengano costruiti, cogliendo fin da subito eventuali criticità ed evitando sorprese sul risultato finale.

COME PROGETTARE LO SPAZIO ESTERNO

La disponibilità di uno spazio outdoor rappresenta una grande opportunità di business aggiuntivo per il pasticcere. Ecco i consigli dei nostri esperti di progettazione e arredo. Innanzitutto, il risultato dev'essere gradevole e bello, ben organizzato e confortevole. Per raggiungere questi obiettivi, la progettazione richiede **pianificazione, creatività e attenzione ai dettagli**. Il design dev'essere

coerente con l'ambiente circostante e la struttura principale del locale, nel rispetto della filosofia e dell'identità del locale. L'organizzazione deve tener conto di più fattori:

distribuzione ottimale degli spazi

percorsi

zone di servizio

zone da valorizzare

I layout devono essere funzionali ed ergonomici. In generale, ogni area deve avere una precisa destinazione, senza sprechi. Nello sviluppo del progetto, l'esperto dev'essere focalizzato sull'attività che si svolgerà all'interno dell'area: ad esempio, zona aperitivi, colazioni... Questo consente di creare spazi ottimizzati, scegliendo e **dimensionando anche le attrezzature** in modo corretto ed efficiente.

Cercate di rendere questo spazio fruibile e accogliente **per il periodo più lungo possibile** durante l'anno, garantendo sempre il comfort del cliente, sia per comodità che per temperatura. Sono disponibili a questo scopo **impianti di climatizzazione**, di condizionamento per i mesi caldi e di riscaldamento per quelli freddi, posizionabili anche a parete; nel caso di pergole autoportanti e separate dalla struttura del locale, o di gazebo, ombrelloni e così via, si possono utilizzare lampade riscaldanti, funghi e nebulizzatori. Pareti divisorie possono essere considerate per delimitare gli spazi e per assorbire i rumori ambientali.

Il **pavimento** va curato con attenzione, in modo da evitare o correggere i dislivelli, che rendono instabili tavoli e sedute. La pedana può tornare utile: è personalizzabile, assicura **isolamento termico e protezione da freddo e umidità**.

Gli **arredi** devono creare un'atmosfera accogliente e confortevole. In quanto a stile, sono molte le proposte di design. Il consiglio è quello di abbinare con cura colori, finiture e materiali: questi ultimi devono essere idonei per utilizzo esterno, quindi resistenti a umidità, sole e salsedine. Gli arredi che valorizzano gli elementi naturali offrono una piacevole sensazione di benessere: piante, cespugli, erbe aromatiche, giardini verticali, piccoli giardini o fioriere. Attenzione però: richiedono cure regolari.

Una buona **visibilità dell'insegna** esterna del locale è molto importante. Fortemente consigliati, purché in linea con lo stile, gli elementi **ledwall, videowall, totem ledwall e display captive**, in grado di attirare l'attenzione di oltre il 90% dei passanti, il doppio rispetto ai cartelloni statici. Possono comunicare un prodotto specifico, un'informazione sulla vostra attività o anche di pubblica utilità, come news sul meteo o sul traffico, oppure essere utilizzati per intrattenere più a lungo gli ospiti in occasione di spettacoli o partite.

A cura di **Mauro Bocedi**
e **Luigi Dellasantina di Gifar Di Ghionno**
Consorzio Assogi
Consulenti CAST Alimenti per il Food Service Equipment



Archivio Corradi



Archivio Antonangeli



Archivio Corradi