

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO  
FACOLTA' DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA  
IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE

Riassunto

**PROGETTAZIONE DI UN PICCOLO SISTEMA  
DI RISTORAZIONE**

Relatore: Prof. Giuseppe Zeppa

Correlatore: Ing. Giovanni Emilio Buzzelli

Candidato: Gualtiero Vota

Anno Accademico 2007/2008

Il cambiamento degli stili di vita che è avvenuto in Italia, in modo significativo, a partire dalla seconda metà del XX secolo, ha incoraggiato l'evolversi di un nuovo tipo di ristorazione, la "ristorazione commerciale moderna" con un aumento progressivo dei pasti consumati fuori casa, che dagli anni sessanta ad oggi risultano ancora in espansione.

Se nel 1990 i pasti fuori casa rappresentavano infatti oltre un quarto del totale dei pasti (25,4%) nel 2000 il loro numero è salito addirittura al 29,5% e questo andamento fa prevedere che nel 2020 la quota di pasti consumati fuori casa arriverà al 40-45%. I principali fattori che sono alla base di tale *trend* sono i mutamenti negli stili di vita della popolazione e le diverse esigenze di lavoro e studio. Con l'aumento dei pasti è anche aumentato il numero delle strutture in grado di offrirli ascrivibili sia alla ristorazione collettiva che a quella commerciale.

La prima si rivolge solo all'utenza che è autorizzata ad usufruire del servizio, la quale generalmente non paga o paga parzialmente il corrispettivo dei pasti consumati e corrisponde in genere con le mense di aziende, scuole, ospedali, caserme ecc.

La seconda invece è aperta al pubblico senza limitazioni d'accesso, i clienti pagano interamente i pasti che consumano e l'impresa deve prevedere la domanda giornaliera.

In quest'ultima tipologia vi è quindi la possibilità di una diversificazione dell'offerta che tende a far comparire attività anche molto diversificate ed atte a soddisfare i vari fabbisogni dei clienti. Così sulla base del prodotto che si vuole consumare, della propria capacità di spesa e della disponibilità di tempo si potrà scegliere il ristorante o la pizzeria, il bar od una tavola calda o ancora un *fast food* od una pizzeria al taglio.

L'apertura di una di queste attività nel settore della ristorazione commerciale è però soggetta ad una ampia serie di vincoli normativi che interessano tutti gli aspetti produttivi, dalla definizione della struttura agli impianti, alla gestione strutturale ed alla gestione del personale. Altrettanto numerosi sono i vincoli che interessano la produzione vera e propria al fine di garantire la salubrità della stessa produzione.

Lo scopo del lavoro è stato quindi l'esame della vasta ed articolata normativa del settore valutandone la rispondenza in un piccolo locale di ristorazione commerciale sito a Torino in Via Pigafetta, il Diamir.

L'analisi oltre a confermare ovviamente la piena rispondenza fra i requisiti di legge e le soluzioni costruttive adottate nel locale ha evidenziato alcune interessanti soluzioni tecniche che tenendo conto della tipologia di struttura ottimizzano gli spazi a disposizione e ne consentono una maggiore fruibilità.

Queste soluzioni ottimizzano anche le attività degli operatori portando ad una maggiore qualità sia nel servizio che nei prodotti nonché ad una maggiore efficienza del lavoro stesso.