

<u>RELAZIONE DESCRITTIVA</u> DELLE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. DESCRIZIONE GENERALE

L'attività descritta nella presente relazione, con nuova insegna Bistrot® va a sostituirsi a quella precedentemente esercitata ed autorizzata a marchio Ciao® ed in sintesi comporta la completa revisione delle modalità di approvvigionamento e preparazione degli alimenti somministrati.

L'attività prevista si pone l'obiettivo di offrire alla clientela, un concetto di ristorazione differente a quello comunemente adottato dalla scrivente in altri pubblici esercizi della catena, ovvero orientato all'utilizzo prevalente di alimenti provenienti da fornitori e distributori locali (tale da consentire una riduzione dei percorsi di trasporto) e alla promozione di cucina e prodotti rientranti nella tradizione alimentare e gastronomica locale e nazionale, in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN).

Il personale in servizio è multifunzione ovvero a turno ricopre le varie mansioni che si svolgono per la conduzione dell'esercizio, tranne n. 2/3 unità che svolgono l'attività di panificazione e che saranno dedicate esclusivamente a ciò; vengono osservate le corrette procedure di normale prassi igienica disposte dalla normativa vigente, sotto l'addestramento, controllo e monitoraggio delle figure aziendali professionalmente preposte.

Gli addetti a turno dedicati alla lavorazione degli alimenti si avvalgono degli spogliatoi posti all'interno del locale di ristoro.

All'interno dell'esercizio permane il locale di lavaggio stoviglie come già presente nell'attività precedente.

È prevista l'adozione delle procedure prescritte in materia di autocontrollo ai sensi del Reg. C.E. 852/2004, e la verifica periodica delle attrezzature e degli ambienti di lavoro, con la compilazione di apposite schede che saranno detenute in apposito raccoglitore all'interno dell'esercizio.

Il rifornimento del pubblico esercizio proviene in parte da fornitori locali (che vengono sottoposti al preliminare vaglio e controllo dalla Direzione Qualità aziendale) ed in parte da magazzino centrale, per mezzo di idonei automezzi dotati anche di scomparti a temperatura controllata.

La preparazione e lo stoccaggio giornaliero degli alimenti viene svolto avendo cura di separare i percorsi di "puliti" e "sporchi" ed evitare la contaminazione degli alimenti medesimi. Per eventuali situazioni di rischio vengono adottati carrelli chiusi in acciaio inox per il trasporto in sicurezza.

2. RELAZIONE ATTIVITÀ

La somministrazione e vendita al pubblico è del tipo assistito; per il consumo degli alimenti il cliente ha a sua disposizione vassoi sui quali depone i piatti serviti ed una zona tavoli ove consumare alimenti e bevande; alcuni addetti effettuano lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli ed attraverso appositi carrelli confluiscono piatti ed utensili al locale lavaggio. In questo ambiente l'operatore separa l'utensileria dagli scarti di consumo e

conferisce questi ultimi nell'attiguo locale immondizia dotato di contenitori distinti per tipologia di rifiuto.

2.1. PANETTERIA (PRESTINERIA)

Prodotti preparati:

- Pane in tre tagli o pezzature: grossa (prevalentemente per la vendita al dettaglio), media (per la preparazione snack e vendita) e piccola (per ristorante)
- Focacce semplici e farcite
- Pizze monoporzione e in teglia

Descrizione:

Si tratta di produzione di pane e derivati seguendo i processi di lavorazione dalla farina al prodotto finito in ambiente espressamente dedicato. La produzione avviene con l'ausilio di macchinari tali da ridurre la manipolazione dei prodotti lavorati.

La farina viene rifornita da produttore autorizzato e stoccata in deposito dedicato posto nell'area distaccata ed avente le caratteristiche di igienicità e sicurezza previste dalla normativa vigente, per poi essere portata direttamente nell'area per le lavorazioni di giornata.

Ciclo di lavorazione:

1. Generazione di lievito madre naturale liquido (prodotto fermentato in apposita macchina) a base di farina e acqua;
2. Impasto con impastatrice a spirale (farina, lievito madre naturale, acqua, lievito compresso, sale);
3. Puntatura (breve riposo della pasta in apposite marne coperte con carta alimentare);
4. Stoccaggio in apposito armadio "*fermalievitazione*" a temperatura controllata;
5. Porzionatura della pasta con apposita macchina porzionatrice;
6. Formatura, decorazione, farcitura (caratterizzazione dei prodotti nelle forme desiderate);
7. Cottura in forno elettrico con piano in refrattario.

Dal generatore di lievito si estrae una porzione di lievito madre in forma liquida che viene assemblata con farina, acqua e sale nella macchina impastatrice.

L'impasto che ne deriva viene deposto in una marna (contenitore in plastica per alimenti) lasciato puntare per circa 30 min. e poi stoccato in armadio a temperatura controllata per un periodo che varia dalle 8 alle 48 ore; in seguito la marna di pasta lievitata viene sottoposta a velatura di farina con apposito sfarinatore e introdotta in un macchinario porzionatore che la suddivide in pezzi di pari peso.

L'operatore deposita manualmente il pezzo di pasta precedentemente porzionato su apposito telaio di infornamento, realizza la decorazione o la farcitura, inforna, cuoce.

Il prodotto cotto viene sfornato, lasciato raffreddare, esposto in vendita diretta o nel locale posto presso l'entrata dell'esercizio prospiciente la galleria commerciale della stazione.

2.2. LABORATORIO PASTA

La pasta fresca viene prodotta nell'apposito laboratorio posto nel retro dell'area di somministrazione, ed attraverso un processo completo di lavorazione; nella macchina impastatrice vengono introdotti gli ingredienti per la produzione della pasta ovvero farina, composto d'uovo pastorizzato, sale ed acqua; al termine del processo, attraverso un processo automatizzato, ottenuto l'impasto pronto, la macchina grazie a una trafilatrice (viene applicata una trafila diversa a seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere)

espelle il tipo di pasta desiderato; il prodotto che ne deriva viene adagiato su una teglia forata per alimenti ed inserito in frigo ventilato per l'asciugatura finale; la pasta fresca viene poi portata in zona di somministrazione per la preparazione o la vendita alla clientela.

2.3. GASTRONOMIA FREDDA

Prodotti preparati:

- Panini assemblati e farciti

Descrizione:

In questa zona, ubicata presso l'area di somministrazione di piatti freddi (Salsamenteria), vengono preparati i panini farciti; il pane da assemblare proviene dal laboratorio adiacente ed alcune operazioni di taglio e lavaggio (processo che riguarda principalmente gli ortaggi utilizzati) avvengono nella vicina zona di preparazione verdure; i panini assemblati vengono poi portati nel chiosco esterno, per poi essere collocati nelle vetrine refrigerate espositive; alcuni panini vengono serviti al cliente dopo un processo di riscaldamento su piastra calda.

2.4. PIATTI FREDDI (SALSAMENTERIA)

Prodotti preparati:

- Piatti a base di formaggi e salumi affettati
- Insalate miste monoporzione
- Insalate di riso

Descrizione:

Questa zona è collegata con il laboratorio gastronomia sopra indicato dove si predispongono i piatti da somministrare; la preparazione di insalate miste monoporzione e quelle di riso, nonché la preparazione di frutta e verdura da frullare/centrifugare, avviene in apposito laboratorio separato ubicato nelle immediate vicinanze e sempre all'interno dell'esercizio, ove le verdure subiscono un processo preliminare di taglio e lavaggio attraverso attrezzature e piani di lavoro dedicati; sempre nel medesimo laboratorio avviene la lavorazione delle patate che attraverso un macchinario automatizzato, vengono pulite e tagliate prima di essere adagiate nella friggitrice.

Gli altri prodotti da sottoporre a frittura, provengono già pronti da fornitori locali qualificati e non sono soggetti a particolari manipolazioni preliminari.

2.5. PIATTI CALDI (CUCINE DI STRADA)

Prodotti caldi sottoposti a processo di frittura:

- Patate
- Pesce azzurro
- Polenta
- Ortaggi di stagione

Prodotti caldi gratinati sottoposti a rinvenimento in forno:

- Lasagne
- Pasta al sugo
- Riso pronto
- Carni, salicce e pollo al sugo

Descrizione:

Nell'area di somministrazione vengono preparate, assemblate e servite le paste prodotte nel laboratorio Pasta ed alcuni gratinati che vengono riforniti surgelati pronti da laboratorio esterno autorizzato e che subiscono solo un processo di cottura in forno.

Vengono anche cotti e somministrate carni al sugo in teglia e prodotti sottoposti ad un processo di frittura, taluni lavorati preliminarmente negli altri laboratori come descritti ed altri riforniti surgelati pronti da laboratorio esterno autorizzato.

La pasta fresca viene prodotta nell'apposito laboratorio posto nel retro dell'area di somministrazione, ed attraverso un processo completo di lavorazione; in tale laboratorio, vengono inseriti i vari ingredienti per la pasta (farina, uova pastorizzate liquide, sale, acqua) in apposita macchina impastatrice; al termine del processo, ottenuto l'impasto pronto, la macchina grazie a una trafilatrice (viene applicata una trafila diversa a seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere) espelle il tipo di pasta desiderato; il prodotto che ne deriva viene adagiato su una teglia forata per alimenti ed inserito in frigo ventilato per l'asciugatura finale; la pasta fresca viene poi portata in zona di somministrazione per la preparazione o la vendita alla clientela.

Milano, 20-09-2017

IL TECNICO

Ing. Mauro Parolini
