

I Focus di



Progetto di un ristorante



Come progettare un ristorante

AMBIENTI



Il **ristorante** può essere suddiviso in 4 **zone** principali:

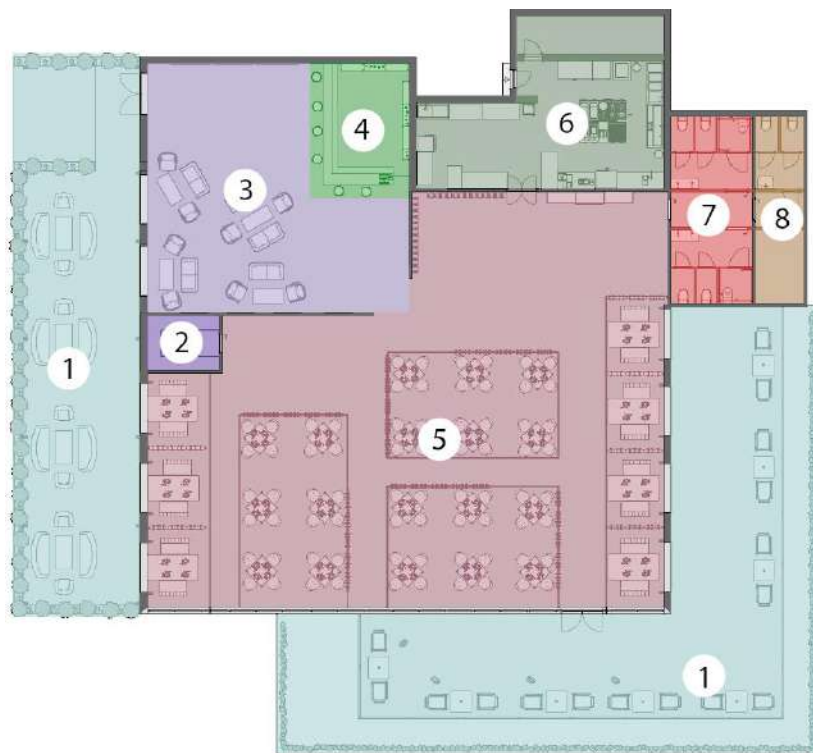
- Cucina
- Sala da pranzo
- Servizi igienici
- Servizi accessori



Queste **zone** possono essere ulteriormente suddivise; infatti notiamo come, per esempio, la zona dei servizi igienici e dei servizi accessori racchiudano diverse aree funzionali

Come progettare un ristorante

SCHEMA DISTRIBUTIVO E FUNZIONALE



Qui viene raffigurato un esempio di **schema distributivo e funzionale** di un ristorante con l'indicazione delle diverse aree:

1. Aree accessorie esterne
2. Guardaroba
3. Area d'attesa
4. Angolo bar
5. Sala da pranzo
6. Cucina
7. Wc clienti
8. Wc e spogliatoio dipendenti

34.00

32.00

18.00

17.80

18.20

4.50

17.70

4.80

11.00

19.00

5.50

1.50

1.50

9.70

10.70

5.00

18.50

* Regolamento Regionale Lombardia
 ** In caso di non sufficiente illuminazione naturale diretta
 regolamentare, è richiesto un impianto di illuminazione artificiale
 *** In caso di non sufficiente aerazione naturale diretta
 regolamentare, è richiesto un impianto di trattamento dell'aria

Come progettare un ristorante

RENDER



Area d'attesa - render realizzato con [Edificius](#)



Area esterna lato sud- render realizzato con [Edificius](#)



Vista generale - render realizzato con [Edificius](#)



Area esterna lato ovest- render realizzato con [Edificius](#)



Sala da pranzo - render realizzato con [Edificius](#)

Come progettare un ristorante

RIFERIMENTI NORMATIVI

dpr n. 327/80 - installazione degli impianti all'interno degli edifici

dm 12/4/1996 - dpr n. 151/2011 - prevenzione incendi

dm n.37/08 - installazione degli impianti all'interno degli edifici

legge n.13/89 - dm n.236/89 - superamento barriere architettoniche

regolamento edilizio e regolamento d'igiene del comune dove viene realizzata l'opera

direttive delle ASL locali

direttive del comando dei Vigili del Fuoco

Come progettare un ristorante

Esempio di Progetto di un ristorante

realizzato con **Edificius**, il software di progettazione architettonica
BIM

(versione trial completa, scaricabile gratuitamente su www.acca.it)

Scarica Edificius

Le 4 cose da ricordare

1. **Individuare il target** (tipologia di cliente)
2. **Individuare le funzioni** che caratterizzeranno il ristorante
3. **Definire e dimensionare le aree** attenendosi alle disposizioni della normativa
4. **Assicurarsi** che gli **standard di confort** siano soddisfatti