

2

1

MALERBA LAB

RELAZIONE GENERALE TECNICO DESCRITTIVA

FEBBRAIO 2021



SOMMARIO

A) PROPOSTE RELATIVE ALL'ATTIVITA' CHE SI INTENDE EFFETTUARE

B) PIANO GESTIONALE DELLE ATTIVITA' CON SPECIFICO RIFERIMENTO AL PERSONALE ESPRESSO IN ORE/ANNO

C) QUADRO DEGLI INTERVENTI IN RELAZIONE ALLE ATTIVITA' PROPOSTE ED AL PROGETTO DI GESTIONE

D) DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI EDILIZI SUGLI EDIFICI, SULLE ALTRE OPERE E SULLE AREE PERTINENZIALI

E) RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DELLE OPERE IN PROGETTO

F) INDICAZIONI DI MATERIALI, CARATTERISTICHE, TECNOLOGIE COSTRUTTIVE, IMPIANTI, SUDDIVISA TRA:

- 1. INTERVENTI SUGLI EDIFICI;**
- 2. ALTRE OPERE ESISTENTI AREE PERTINENZIALI;**

G) CRONOPROGRAMMA

A) PROPOSTE RELATIVE ALL'ATTIVITA' CHE SI INTENDE EFFETTUARE

MALERBA LAB RISTORANTE – BAR – BISTROT – VENDITA PRODOTTI TIPICI LAGO D'ISEO, FRANCIACORTA E VALLE CAMONICA.

MALERBA LAB è un laboratorio di idee, un team che propone l'unione sinergica di esperienze provenienti da differenti vissuti professionali, molteplici provenienze geografiche e biodiversità sociale.

Lago d'Iseo, Franciacorta e Valle Camonica: sono una struttura in senso lato che dà spazio alla cultura, alla formazione, alla promozione gastronomica, alla promozione di eventi, alla valorizzazione della cultura ambientale, alla modernità e all'avanguardia culinaria e di accoglienza all'ospite, al visitatore, al turista, ai residenti. Il nome richiama numerosi concetti, quali "organizzazione", "domini virtuali", "cibo biologico – ovvero organico", nonché riassume in sé le iniziali dei componenti del team di MALERBA Lab.



I Soci di MALERBA Lab

FALANGA LUIGI

Pluriennale esperienza nella valorizzazione delle tipicità del territorio, sviluppata a seguito di un'intensa attività di ristorazione e bar.

FRANCESCHETTI ANDREA

Imprenditore Vice Presidente della ditta GEFran SPA ha maturato esperienze internazionali.

Partner

Progettazione e Direzione Lavori → Arch. Luciano Ragni (Iseo – BS)

Assistenza Finance → Dott. Massimiliano Guizzetti (Capriolo - BS)

Il nostro Target clientela e utenza:

Distinguiamo "clientela" e "utenza" intendendo con la prima coloro che usufruiranno della sezione commerciale dell'edificio (ristorazione, acquisti di prodotti, merchandising) e con la seconda coloro che usufruiranno dei servizi (serate culturali, eventi, etc.). Intendiamo pertanto rivolgerci alle seguenti categorie:

- Turisti italiani e internazionali con priorità iniziale per quelli provenienti dagli stati europei già storicamente "fruitori" del territorio lacustre-franciacortino, quali Germania, Svizzera, Paesi Bassi, Belgio e Francia e con sviluppo progressivo verso nuovi mercati legati allo sviluppo aeroportuale di Bergamo Orio al Serio, quali ad esempio la Russia. Da decenni ormai il nostro territorio rientra nella macroarea turistica conosciuta all'estero „Laghi del Nord Italia“, ambito territoriale che intendiamo continuare a sfruttare anche perchè tale macroarea è una zona di attrattiva che non ha mai dimostrato flessione, anzi al contrario dagli anni 60 ad oggi, da dati statistici, ha sempre registrato sul nostro lago un aumento di

presenze turistiche, nonostante le diverse crisi economiche avvenute. Di seguito a titolo esemplificativo riportiamo la copertina di una guida molto utilizzata e acquistata dal turista tedesco che viaggia autonomamente:

Tali sono esempi di rotte seguite dal turista che vanno tutt'oggi continuamente perseguite.

- Residenti in paese e nel raggio di 30 Km, interessati ad una esperienza di degustazione e o acquisto di prodotti tipici con il giusto rapporto qualità/prezzo e alla qualità ed origine delle materie prime utilizzate.
- Proprietari di seconde case sul Sebino
- Aziende, associazioni, gruppi di giovani e adulti, classi scolastiche che necessitano di svolgere, presentazioni, eventi, con un fine anche formativo oltre che di mero interesse culturale

Si tratta di persone eterogenee, di entrambe i sessi, perlopiù interessate a vivere esperienze di qualità, che il territorio del Lago d'Iseo, della Franciacorta e della Valle Camonica che potenzialmente possono offrire.

Driver di sviluppo:

Turismo ed escursionismo, enogastronomia, prodotti e cucina del territorio, formazione (anche lavorativa), mobilità sostenibile (stazione treno, ciclovia dell'Oglio, ciclabili della Franciacorta, ricariche motori elettrici per bici, ecc.), natura, sport e relax.

Format della struttura:

Il Format della struttura sarà coerente con i Driver di sviluppo dell'attività. Oltre alla città e alla zona in cui l'attività è posizionata, sono importanti altri fattori: l'esposizione e la visibilità. L'obiettivo quindi è creare un allestimento, un'ambientazione che attragga il cliente/utente attraverso la percezione sensoriale del gusto, olfatto e vista conservando e comunicando sempre i nostri elementi distintivi e fondamentali.

L'arredamento innovativo è costruito con materiale eco-compatibile, tecnologico, a basso impatto ambientale, con un design semplice e colorato.

Tutti i punti di contatto con i potenziali clienti (food, servizi, on-line, e-commerce, brands, comunicazione), per essere credibili ed efficaci, devono esprimere lo stesso "stile" di comunicazione e trasmettere i valori indicati.

Il tema del territorio, della mobilità sostenibile, del rispetto dell'ambiente e della natura circostante devono emergere sempre con forza. I clienti devono "portarsi a casa" un'esperienza autentica di qualità ed etica, tutti elementi di forte fidelizzazione.

Stiamo parlando di un Format multifunzionale con ampi spazi (anche verticali), interni nella sala comune dell'edificio ed esterni, che saranno utilizzati per comunicare ai clienti i nostri valori, servizi, prodotti.

Il Format è pensato in un'ottica di ottimizzazione dei costi delle risorse umane per il presidio delle attività e dei processi ma è anche modulare, affinché possa essere scalabile e implementabile con il crescere del business.

In tutte le aree faremo leva sulla credibilità e la trasparenza, per coinvolgere il più possibile i clienti/utenti con tutti i loro sensi.

AREA FOOD E PRODOTTI DEL TERRITORIO

In Italia mangiare fuori casa è vissuto in maniera fortemente esperienziale, anche se aumenta la necessità di occasioni di consumo funzionali.

Attenzione al mondo del biologico e all'origine e della provenienza della materia prima e del cibo selezionato.

Eco-sostenibilità.

In coerenza con il trend generalista che si fa strada lungo tutto il settore interessato al cibo, il minimo impatto ambientale è un criterio di scelta anche per i cibi da asporto, e che coinvolge sia il prodotto culinario in sé, sia l'imballo che lo contiene e lo caratterizza: vaschette, cartocci, bicchieri e posate, cestini vari.

L'**asporto** è un servizio molto importante e vi è una grande cura del **packaging**, soprattutto in termini di praticità (vaschette e posate monouso).

Verranno proposte è ricette tipiche del territorio.

Le occasioni di consumo vanno dal pranzo vero e proprio all'apericena, dalle colazioni alle merende e ai brunch, come luogo di ritrovo e di tendenza.

Il target dell'ospite

Considerata la struttura vista a seguito di sopralluogo, la sua posizione strategica sia nel mero ambito del paese che nel contesto lacustre-franciacortino, vi è la prospettiva di riferirsi ad un target medio/medio-alto, sia italiano che straniero, sia di ambito turistico che di business, sportivo.

Servizi generali

Pasti anche per vegani/celiaci/intolleranze varie... (colazione/cena/pranzo)

B) PIANO GESTIONALE DELLE ATTIVITA' CON SPECIFICO RIFERIMENTO AL PERSONALE ESPRESSO IN ORE/ANNO

In un mercato altamente competitivo e selettivo come quello odierno, la selezione accurata e la formazione puntuale del personale si rilevano come elementi determinanti per il successo di un'attività. Oltre alla formazione obbligatoria legata a sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e accoglienza e sistema valoriale dell'azienda, si prevede anche una formazione apposita adatta alla nuova attività intrapresa.

La prima scrematura avviene selezionando curriculum vitae; dando priorità ai residenti di Sulzano e ai giovani che si sono formati presso il CFP Istituto Alberghiero di Clusane e/o all'Istituto Alberghiero

Serafino Riva di Sarnico, l'Istituto Antonietti di Iseo, etc. con cui contiamo di instaurare una cooperazione continuativa per la gestione dei tirocinanti.

La seconda fase è il colloquio personale con gli Amministratori. Per comporre l'organico servono:

- Un responsabile, la persona di riferimento per lo staff; il suo compito è:
 - organizzare il lavoro quotidiano;
 - pianificare e condurre tutte le attività dell'organizzazione;
 - garantire la copertura dei turni di lavoro;
 - garantire l'ordine e il trasporto delle materie prime;
 - garantire la qualità del servizio;
 - garantire il corretto svolgimento dei processi di lavorazione;
 - verificare costantemente l'idoneità qualitativa dei prodotti;
 - garantire igiene e pulizia;
 - verificare che vengano rispettate da tutti le regole e le procedure in essere in materia di sicurezza sul lavoro e tutela del consumatore;
 - verificare che vengano rispettate da tutti le regole e le procedure in essere inerenti le normative contrattuali, il regolamento aziendale, la gestione della cassa.

- Requisiti richiesti:
 - perfetta conoscenza dell'inglese e preferibilmente di una seconda lingua straniera; capacità di leadership; capacità gestionali; massima disponibilità e flessibilità sugli orari; conoscenza di ogni fase del lavoro; essere in grado di sostituire o coprire qualunque addetto; essere in grado di risolvere qualunque conflitto personale tra gli addetti.

- 11 addetti alla vendita e preparazione, erogazione dei servizi (di cui 1 tirocinante).
- 5 addetti stagionali nel periodo estivo.

ORARI

Il locale sarà aperto tutti i giorni non viene previsto giorno di chiusura e gli orari garantiti sono apertura 6.30 chiusura 00.30.

C) QUADRO DEGLI INTERVENTI IN RELAZIONE ALLE ATTIVITA' PROPOSTE ED AL PROGETTO DI GESTIONE

Viene proposta la parziale chiusura del portico esistente, per poter ampliare il locale, l'ingresso del locale si trova sul lato nord dal quale si accede alla sala principale dove sono presenti sedute con tavoli di varie altezze e genere, nella sala si trova un bancone bar con retrostante cucina a Vista.

Sono presenti locali accessori quali bagni per il pubblico, zona lavaggio e dispensa. Al piano interrato si trovano il bagno e spogliatoio dipendenti.

D) DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI EDILIZI SUGLI EDIFICI, SULLE ALTRE OPERE E SULLE AREE PERTINENZIALI

La proposta prevede l'ampliamento e il rifacimento completo del bar esistente. Le opere edilizie previste sono:

- demolizione divisori e serramenti esistenti;
- Formazione di setti in cls e pareti perimetrali;
- Fornitura e posa di serramenti in alluminio;
- Realizzazione di impianto di climatizzazione con generatore pompa di calore aria aria, pannelli radianti, split idrogeni;
- Realizzazione di nuovo impianto idraulico per formazione bagni, cucina, banco bar, lavaggio;
- Realizzazione di nuovo impianto elettrico per alimentazione attrezzature, macchine, illuminazione. Impianto filodiffusione;
- Realizzazione di pareti divisorie interne in muratura o a secco per formazione locali accessori;
- Fornitura e posa di pavimentazione interna e rivestimento bagni, zona lavaggio ecc.;
- Fornitura arredi.

E) RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DELLE OPERE IN PROGETTO

Il progetto rispetta tutti i requisiti igienico sanitarie previsti dalle normative, in particolare le dimensioni della zona cucina sono superiori ai minimi previsti per ristoranti fino a n° 100 coperti, i ricambi d'aria sono garantiti dalla VMC, il locale è dotato di due servizi igienici di cui uno per Donne e disabili mentre il secondo per uomini.

Tutte le verifiche saranno elencate nel progetto di richiesta Permesso di Costruire.

F) INDICAZIONI DI MATERIALI, CARATTERISTICHE, TECNOLOGIE COSTRUTTIVE, IMPIANTI, SUDDIVISA TRA:

3. INTERVENTI SUGLI EDIFICI;

Oltre a quanto già descritto viene prevista la sistemazione dell'ingresso del municipio e le aiuole.

4. ALTRE OPERE ESISTENTI AREE PERTINENZIALI;

Viene prevista la sistemazione del verde con inserimento nuovi spazi verdi, l'arredamento previsto per il plateatico sarà composto anche da salottini esterni.

G) CRONOPROGRAMMA

1. Termine entro il quale l'aggiudicatario si impegna a presentare progetto definitivo.
Il concorrente si impegna a presentare il progetto definitivo entro 25 giorni dall'aggiudicazione definitiva.
2. Termine entro il quale l'aggiudicataria al collaudo dell'opera.

Il completamento dei lavori, una volta ottenuto il permesso di costruire, avverrà entro tre mesi.

H) VERIFICHE STRUTTURALI

Il concorrente si farà carico della verifica strutturale dell'edificio ed è disponibile ad eseguire opere nel limite di € 50.000,00 (Diconsi Euro Cinquantamila).

~ 4 mesi

8