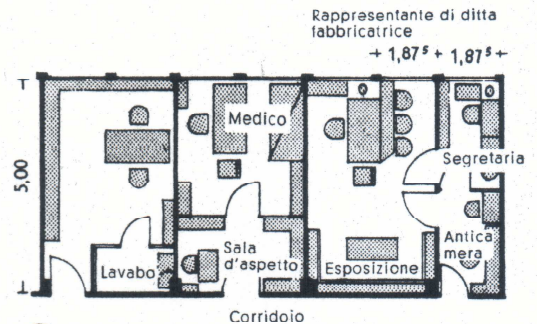
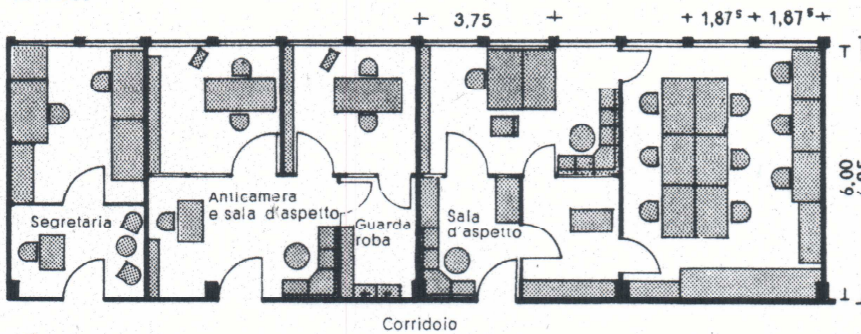


①-④ Divisione degli ambienti con uguale interesse di finestre di 1,30 m ma con profondità diverse.

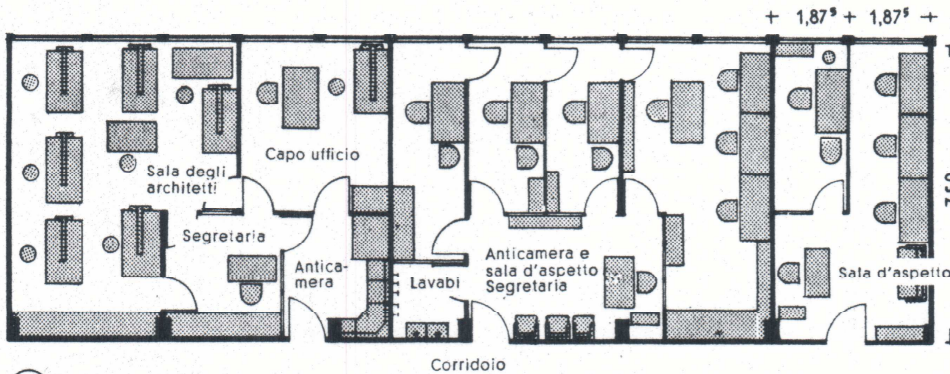
③ Ufficio per dirigente 10,82 m²; 35 m²

④ Ufficio per dirigente 11,9 m²; 39,2 m²



⑤ Profondità normale degli ambienti per uffici su strade di larghezza da 12 a 16 m.

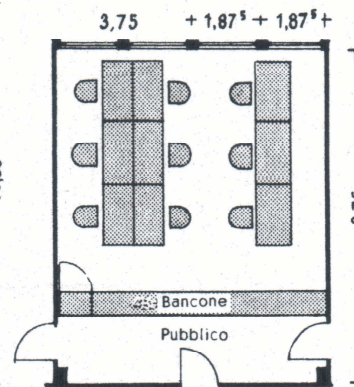
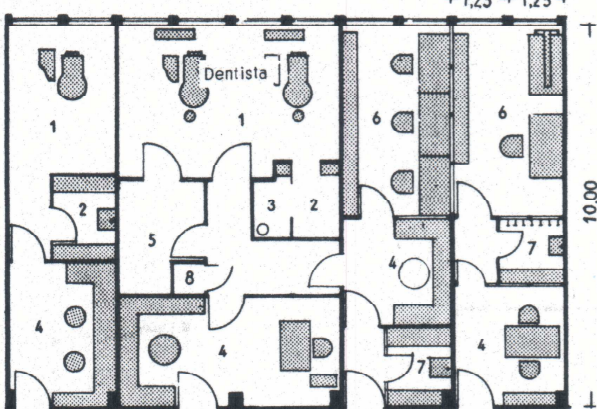
⑥ Massima profondità degli ambienti per uffici che guardano su cortili interni o su strade strette.



⑦ Profondità normale degli ambienti per uffici su piazze e strade larghe con buona illuminazione.

Leggenda per la ⑧

1 Gabinetto 2 Laboratorio 3 Camera oscura 4 Sala d'aspetto 5 Ambiente accessorio 6 Ufficio 7 Guardaroba 8 Cabina telefonica



⑧ Massima profondità degli ambienti per uffici in palazzi-uffici americani con all'interno piccoli ambienti ad illuminazione artificiale.

⑨ Grande ambiente con spazio interno per il pubblico agli sportelli.

L'ufficio più piccolo è in genere quello della dattilografa → ①, arredato con tavolo-scrivania per macchina da scrivere con sedia, tavolo ribaltabile e sedia per chi detta, cestino per carta e armadio per cancelleria.

L'ufficio normale → ② è invece quello con scrittoio e poltrona, classificatori o scaffali per libri ed una sedia per visitatori.

L'ufficio per un dirigente → ③-④ sarà arredato con angolo per sedere alle spalle della scrivania, con piccolo tavolo da fumo e in uno degli angoli interni tavolo basso con sedili (divano) per riunioni di 5-6 persone.

Gli ambienti con 5 m di profondità → ⑥ risultano adatti per uffici isolati od ev. con piccole anticamere per ricevimento.

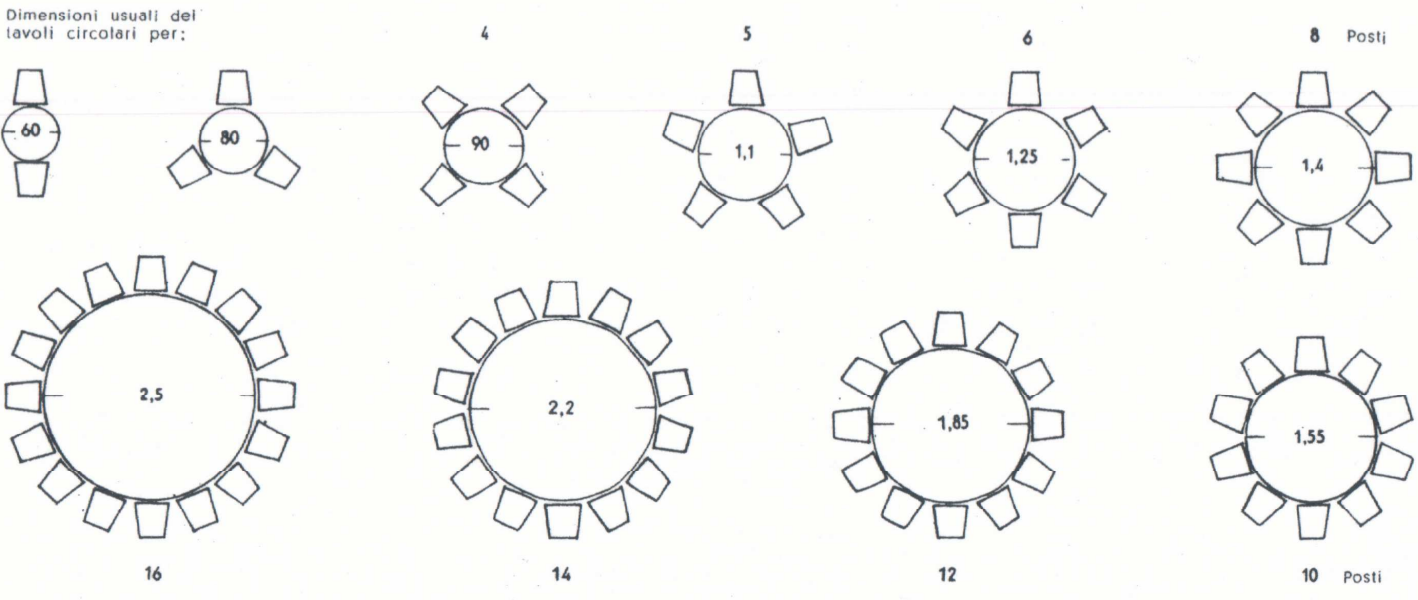
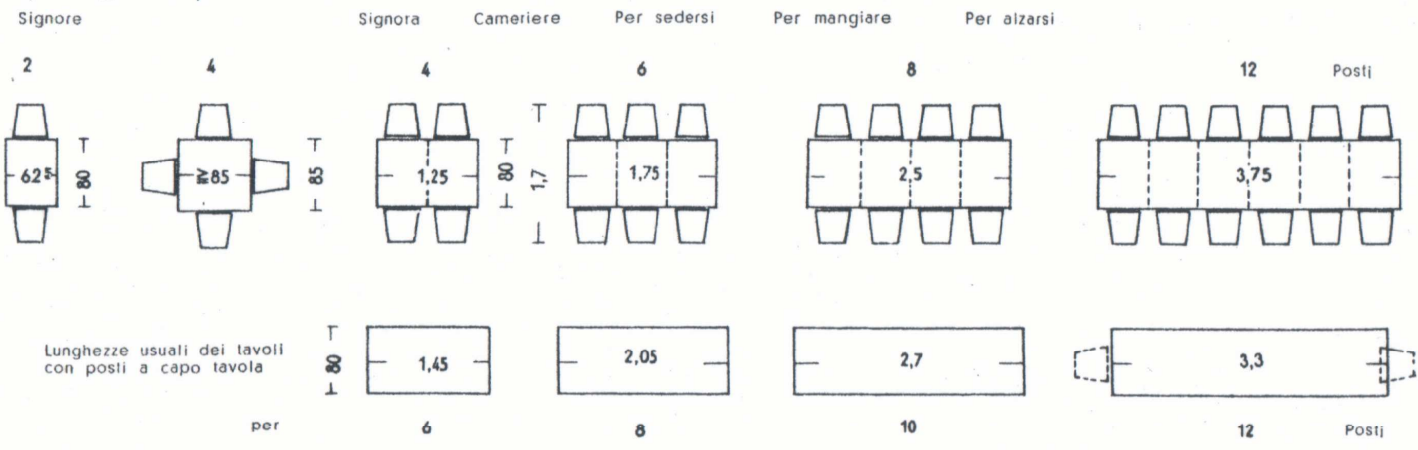
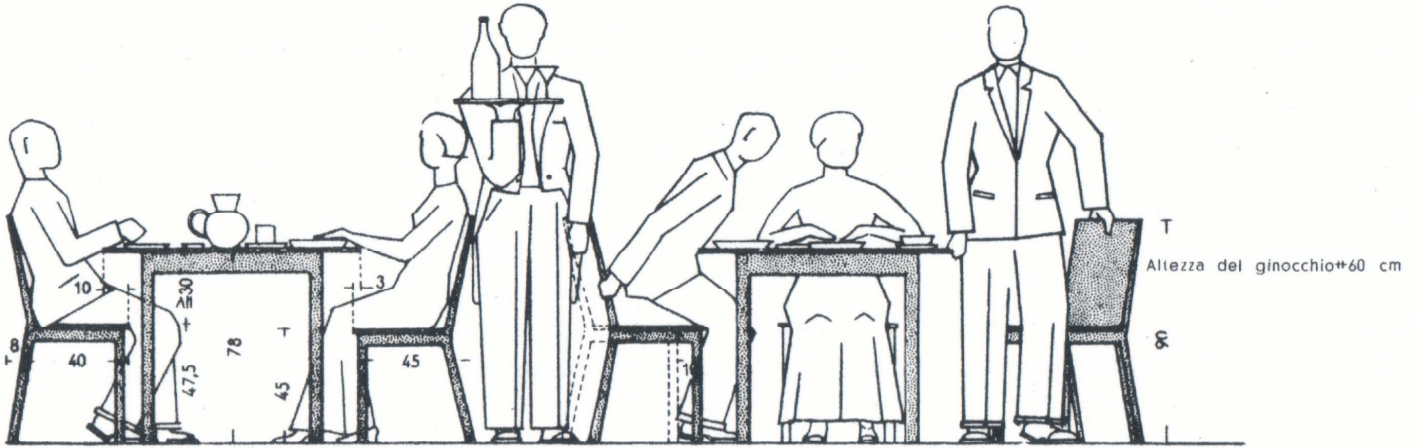
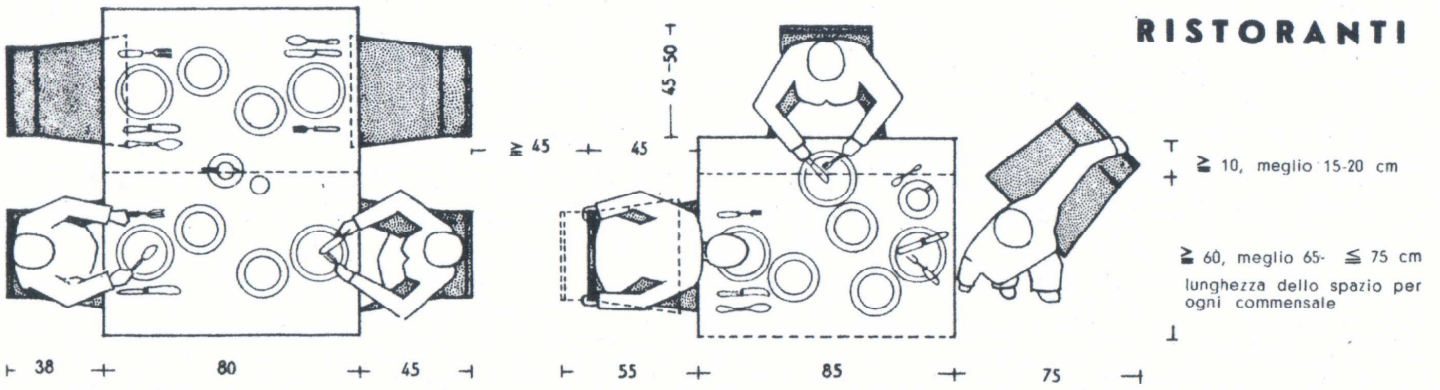
Quelli con 6 m di profondità → ⑤ risultano adatti per uffici più ampi riuniti in gruppi.

Quelli con 7 m di profondità → ⑦ per grandi sale da lavoro con grande anticamera interna.

Quelli con 8 m di profondità → ⑨, sono in genere adatti per uffici aperti alla clientela che è contenuta davanti al banco su cui si trattano gli affari. E' il caso delle banche e, in genere, degli uffici aperti al traffico dei clienti.

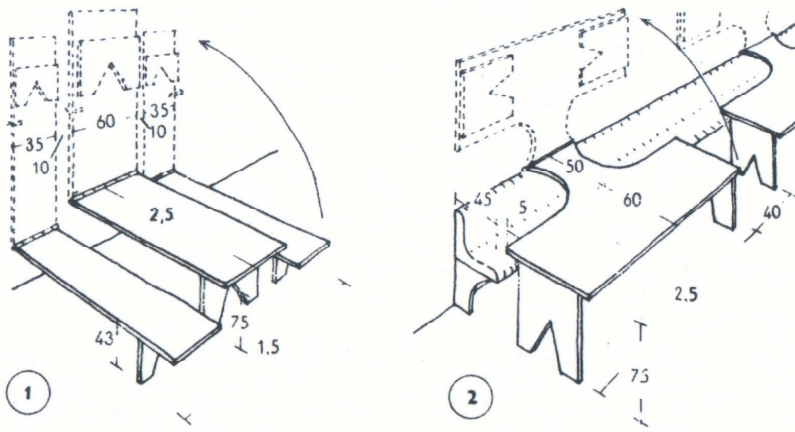
Quelli con 9 m di profondità → ⑧ sono comuni nei grattacieli americani, tripartiti in profondità e sempre con illuminazione artificiale dei locali interni.

# RISTORANTI

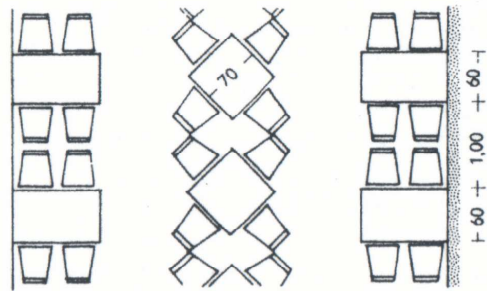




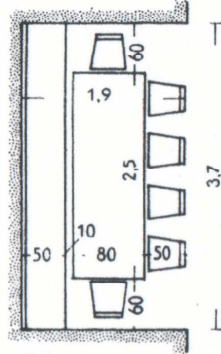
# RISTORANTI-CAFFÈ



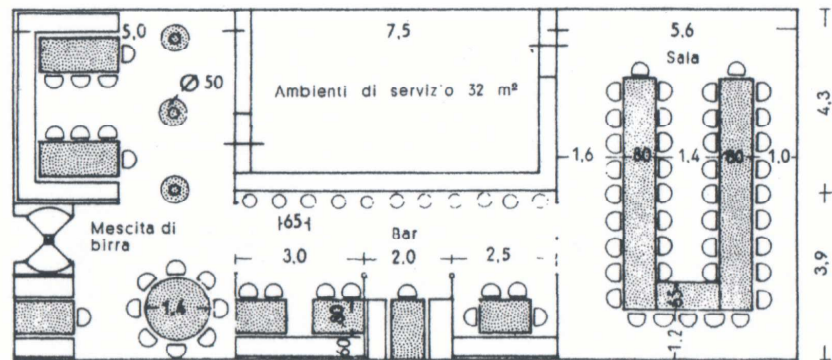
1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0 + 1.0



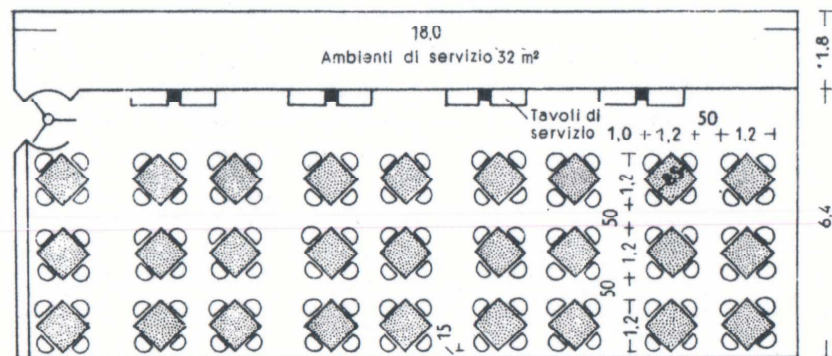
3 R. 1:100



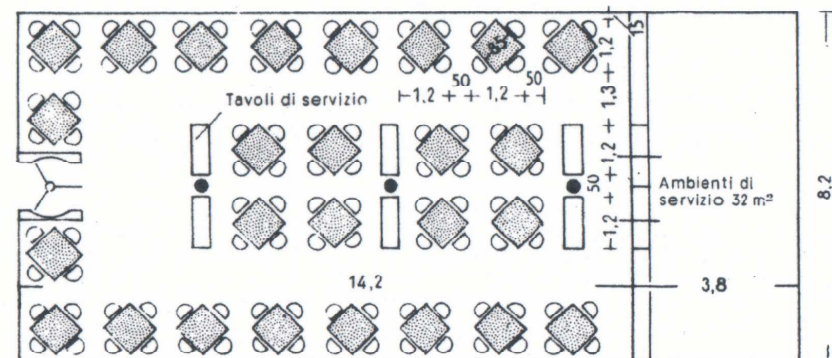
4 R. 1:100



5 R. 1:200



6 R. 1:200



7

Tavolini ribaltabili con banchi dello stesso tipo → ① molto in uso nella Bassa Baviera, sono molto semplici, economici e consentono il facile sgombero dell'ambiente occupando poco spazio. Distanza netta fra i bordi dei tavoli  $\geq 1,3$  m. Il banco alto 43 cm è a distanza dal tavolo  $\geq 10$  cm, così che sia facile scavalcarlo → ① La gamba del tavolo sarà a 55 cm in ritiro dallo spigolo esterno così che ev. qualcheduno possa sedersi a capotavola. Nei paesi scandinavi è molto in uso un altro tipo di tavolo ribaltabile ad andamento parallelo alla parete → ②.

Ristoranti o caffè in luoghi mète di gite od escursioni hanno generalmente posti di dimensioni minime → ③. Il commensale verso la parete può, in questo caso, sedersi soltanto se il vicino che siede verso il passaggio si alza. I tavoli della fila centrale sono a ridosso l'uno degli altri; ciò è consentito soltanto perchè hanno passaggi più larghi dalle due parti

Le nicchie consentono un ottimo sfruttamento perchè non è allora più necessario il distacco fra i posti di testa.

Le dimensioni correnti sono:

- per 10-12 posti → ④ . . . . . 3,75-3,60 m
- per 10 posti → ⑤ . . . . . 3,00 m
- per 8 posti → ⑤ . . . . . 2,85-3,00 m
- per 6 posti → ⑤ . . . . . 2,50-2,40 m
- per 5 posti . . . . . 1,70-2,00 m

Nelle sale per sedute e riunioni con tavoli lunghi, la distanza dei tavoli dalle pareti → ⑤ si calcola in . . . . . 1,0-1,2 m  
la distanza dei tavoli fra loro . . . . . 1,4 m  
il passaggio laterale sarà . . . . . 1,6 m

Nelle birrerie e salette per prime colazioni si usano generalmente banchi fissi e tavoli per gruppi di commensali → ⑤.

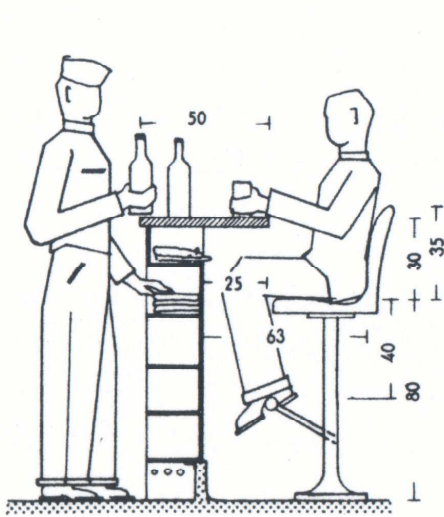
La posizione migliore per la distribuzione viveri è nei mezzo della sala in diretta comunicazione con gli ambienti di servizio, → ⑤; più di rado verso il cortile interno come ⑦, spesso invece (specialmente in America e in Inghilterra) di lato con forma stretta ed allungata → ⑥.

Anche in questo caso, se la luce penetra soltanto attraverso le due pareti minori, tutto l'ambiente può arrivare, con 4-5 m di altezza di soffitto a 15-20 m di profondità. I tavoli in questo caso saranno disposti, secondo la larghezza dell'ambiente, in gruppi di due file → ⑥ o lungo le pareti con altre due file al centro → ⑦. L'utilizzazione dello spazio non è molto diversa (→ tabella seguente).

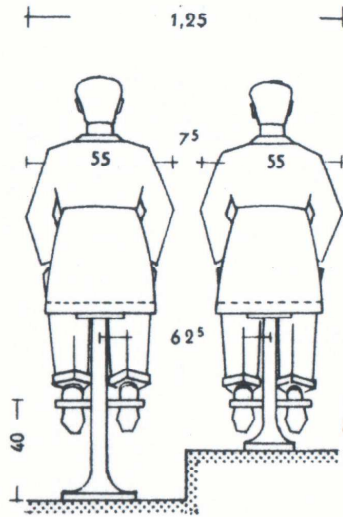
L'area per le cucine e quella complessiva è sempre la stessa nelle → ⑤, ⑥, e ⑦.

Area complessiva necessaria per posto comprensiva dei passaggi, nella:

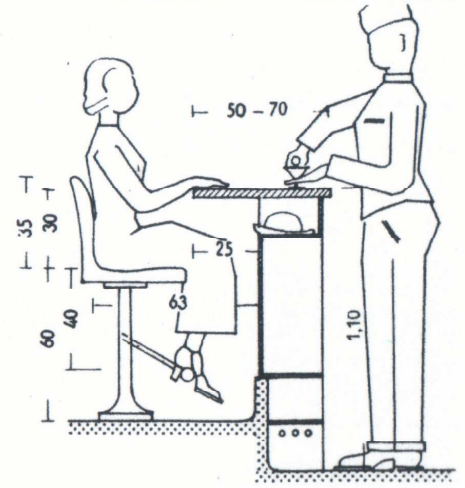
- ① con quota parte di passaggio di  $\frac{1}{2}$  m per tavolo 0,62 m<sup>2</sup>
- ② con quota parte di passaggio di  $\frac{1}{2}$  m dietro la spalliera della seggiola, per tavolo . . . . . 0,74 m<sup>2</sup>
- ③ con quota parte di passaggio di  $\frac{1}{2}$  m dietro la spalliera della seggiola, per tavolo . . . . . 1,00 m<sup>2</sup>
- ④ con quota parte di passaggio di  $\frac{1}{2}$  m dietro la spalliera della seggiola, per tavolo . . . . . 0,72 m<sup>2</sup>
- ⑤ sala con 41 posti, per posto . . . . . 1,12 m<sup>2</sup>
- ⑥ bar con 30 posti, per posto . . . . . 1,02 m<sup>2</sup>
- ⑤ mescita di birra con 41 posti, per posto . . . . . 1,03 m<sup>2</sup>
- ⑥ mescita di birra con 104 posti, per posto . . . . . 1,11 m<sup>2</sup>
- ⑦ mescita di birra con 108 posti, per posto . . . . . 1,07 m<sup>2</sup>



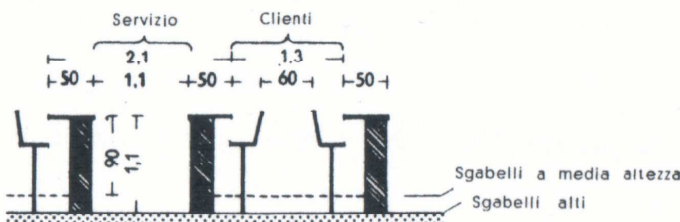
1 Sedile alto. R. 1:33 1/3



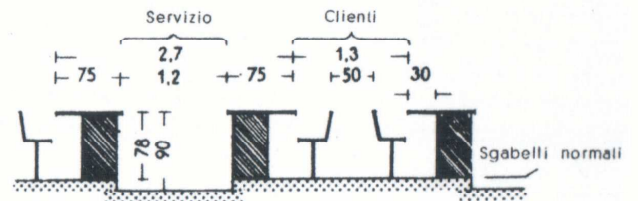
2 Interspazi correnti.



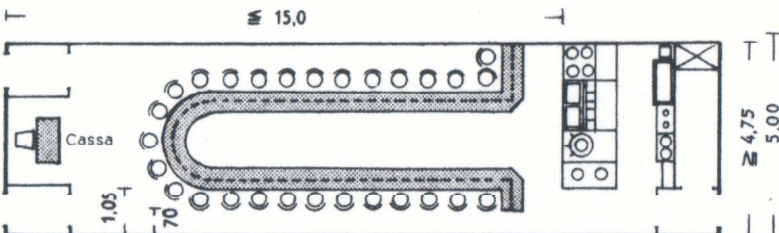
3 Sedile di media altezza



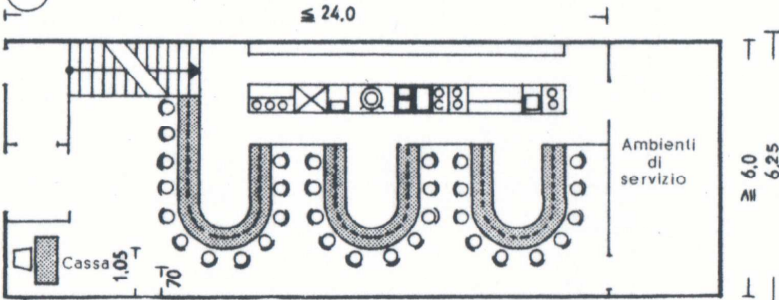
4 Max utilizzazione dello spazio con tavoli stretti.



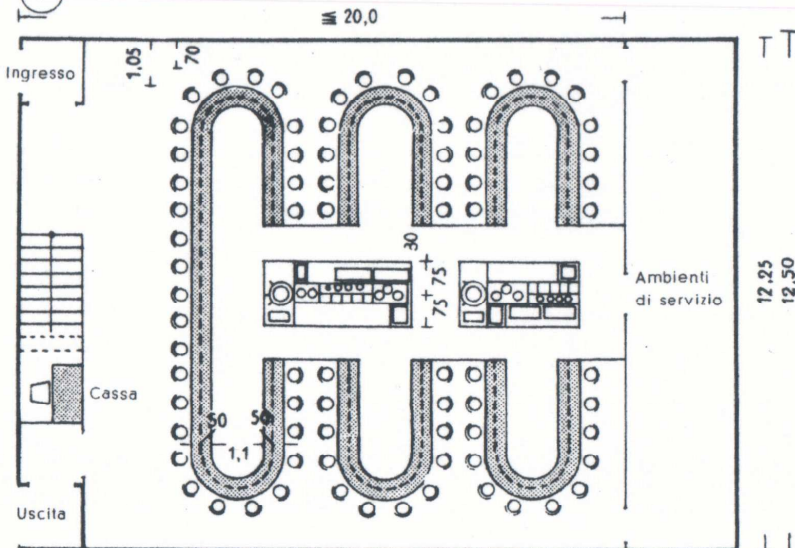
5 Tavoli larghi spaziosi.



6 Disposizione ad U. R. 1:200.



7 Disposizione a ferro di cavallo.



8 Disposizione a doppio ferro di cavallo.

**Posizione**

Al centro di grandi città, su aree di costo molto elevato: quindi massimo sfruttamento dell'area. Pur essendo necessaria un'area maggiore di quella dei comuni ristoranti, lo sfruttamento dello spazio è triplo data la più breve durata della consumazione.

Lunghezza di un tavolo (a ferro di cavallo) → ⓐ ≤ 12 posti;  
con intervalli di 60 cm = 7,2 m  
con intervalli di 62<sup>5</sup> cm = 7,5 m

Per questa lunghezza basta un cameriere se i pasti sono già pronti. Per la preparazione dei cibi e delle bevande ev. ancora 1-2 camerieri. Durata della consumazione in media 20 minuti. In 1 ora, durata normale del pasto in ristoranti di tipo normale, il posto può quindi esser utilizzato 3 volte.

Area necessaria secondo rilievi di impianti americani di K. Just →   
per posto . . . . . 1,48-2,15 m<sup>2</sup>  
superf. per servizi rif. alla sup. totale . . . . . 25-50 %  
superficie per la cucina vera e propria . . . . . 15-25 %

**Cucina ed acquaio:** si dispongono generalmente allo stesso livello della sala da pranzo. L'area della cucina è divisa in varie sezioni:

1. preparazione (office)
2. cucina vera e propria: minestre, arrostiti, verdure
3. cucina fredda: carni fredde, insalate, frutta, pesci, bevande
4. pasticceria, gelateria, confetterie.
5. acquaio (lavastoviglie).

Gli **ambienti accessori** (gabinetti, soggiorno personale, guardaroba impiegati, impianti di riscaldamento e ventilazione) sono in genere nel seminterrato. Nel ristorante non occorrono guardaroba per i clienti, bastano attaccapanni alle pareti libere o nel mezzo della sala. Per cappelli ed involti prevedere piani di posa sotto i tavoli. Le stoviglie sono disposte in parte sotto i tavoli di distribuzione; i tavoli con oggetti di dimensioni maggiori invece davanti la cucina → ⑥, lungo la parete maggiore → ⑦ o nello spazio centrale compreso fra i tavoli a ferro di cavallo → ⑧. Per grandi locali dividere il traffico d'ingresso da quello d'uscita.

La **cassa** vicino all'uscita.