

Soluzione 1

Soluzione 2

Soluzione 3

Soluzione 4

Soluzione 5

Copertura in PVC opalina ancorata alla struttura lignea.

Copertura in PVC opalina ancorata alla struttura lignea.

Struttura lignea montanti 10cm\*10cm.

Cassa

Cistema acque bianche

Lavandino

Cistema acque nere sotto top

Struttura lignea montanti 10cm\*10cm.

Mensola in legno ancorata alla struttura con corde. Rivestimento in listelli di legno a schermatura di forni.

Mensola con forni micro-onde

Grill

Friggitrice

Frighi

Blocchi cucina basi standard e top in legno.

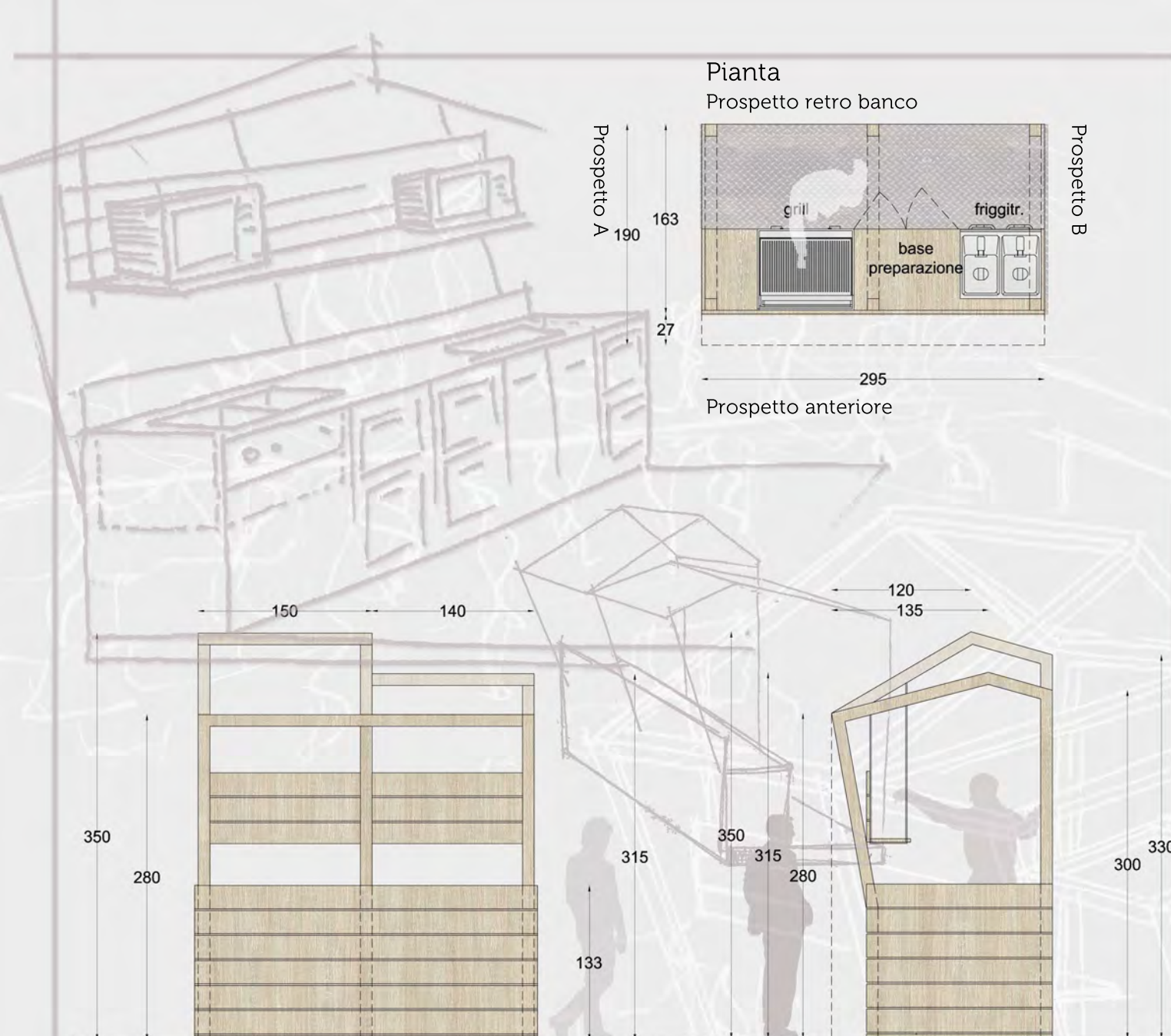
Blocchi cucina basi standard e top in legno.

Bancale in legno, chiamato pallet. Destinato ad essere movimentati con attrezzature specifiche (carrelli elevatori e transpallet) e trasportati con vari mezzi di trasporto.

Listelli in legno a rivestimento. Ancorati alla struttura con listelli e fissati alla struttura lignea.

## BLOCCO PREPARAZIONE

## BLOCCO SOMMINISTRAZIONE

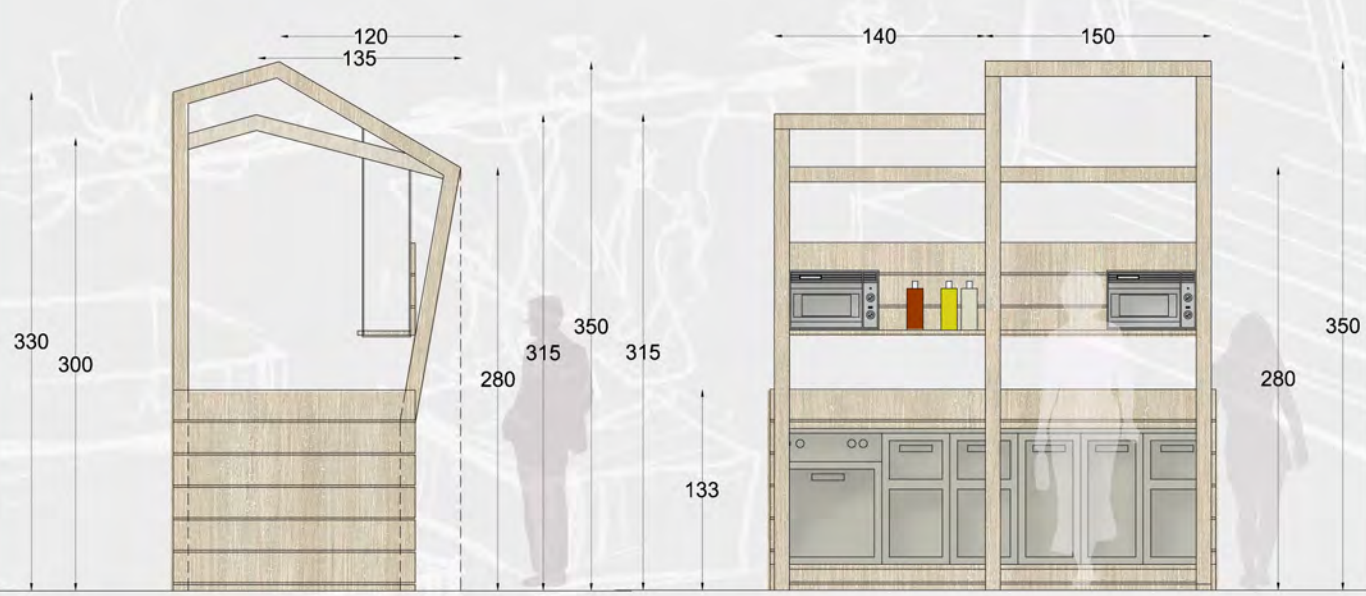


Pianta  
Prospetto retro banco



Prospetto anteriore

Prospetto A



Prospetto B

Prospetto retro banco

BLOCCO  
PREPARAZIONE



BLOCCO  
SOMMINISTRAZIONE

Prospetto A

Prospetto anteriore



Prospetto B

Prospetto retro banco

## Food Joint

Il nostro progetto è nato ispirandoci al logo della Cava degli Umori, con il quale abbiamo dato forma alla copertura del nostro food point.

La nostra idea di progettazione è partita dalla considerazione che sarebbe stato utile, viste le ridotte dimensioni, limitare la mobilità del personale a lavoro. Abbiamo quindi pensato ad un menù che richiedesse una preparazione a catena di montaggio, come avviene, ad esempio, nei fast food, dove ogni addetto non ha bisogno di muoversi all'interno della struttura, ma staziona nella sua postazione ed una volta finita la propria lavorazione degli alimenti, li passa all'addetto successivo, fino al completamento della preparazione ed al passaggio alla somministrazione al cliente.

Siamo quindi arrivate ad immaginare degli spazi stretti e lunghi, individuando nella forma ad L la conformazione ideale, dove il lato lungo, corrisponde all'area preparazione, mentre il lato corto all'area di somministrazione. Abbiamo poi pensato, vista la richiesta di mobilità, di costruire due strutture distinte da poter rimodulare secondo le esigenze del momento, conferendo al nostro food point dinamicità e flessibilità, anche grazie all'uso dei pallet, resistenti e facili da trasportare. Da qui il nome del progetto "Food Join" che, oltre a risultare una simpatica assonanza al tema del concorso, richiama la modularità del nostro progetto.

Come materiali da costruzione, abbiamo selezionato: pallet per le basi; travetti in legno di abete impregnati per resistere all'umidità; pannelli in OSB 3 fenolico per la pavimentazione delle pedane, da rivestire con un pavimento modulare vinilico ad alta resistenza; perline in abete impregnate per i rivestimenti esterni; plexiglass traslucido per le coperture.

Riguardo l'offerta culinaria, abbiamo pensato di creare una rete di fornitura volta a coinvolgere gli artigiani locali, come panettieri, pescatori, agricoltori e allevatori, studiando insieme a loro dei prodotti personalizzati.

## Food Joint

Il nostro progetto è nato, ispirandoci al logo della Cava degli Umori. Per limitare la mobilità del personale a lavoro, abbiamo pensato ad un menù che, come nei fast food, richiedesse una preparazione a 'catena di montaggio'. Abbiamo pensato di creare ambienti stretti e lunghi, a forma di L, individuando nel lato lungo l'area preparazione e nel lato corto l'area somministrazione. Abbiamo, quindi, progettato due strutture distinte da poter modulare e ricombinare secondo le esigenze del contesto e degli eventi, intitolando il progetto "Food Joint", simpatica assonanza col tema concorsuale e richiamo alla modularità della nostra idea. Per la proposta culinaria, ci siamo ispirate allo street food tradizionale siciliano, volto a coinvolgere gli artigiani locali, richiedendo una fornitura personalizzata, unica nel suo genere.

## Food Joint Menù

Per il menù ci siamo ispirate al tradizionale street food siciliano, alle ricette tipiche del territorio ed alle contaminazioni orientali, rivisitando il tutto in chiave moderna. Abbiamo selezionato i prodotti locali adatti ad un menù

Wrap (piadina artigianale di farro perciasacchi arrotolata) farcita a scelta con: gamberi, salsa alla menta e verdure a scelta; salsiccia, formaggio vastedda e verdure; vegetariana.

Hamburger artigianale di pesce (panino artigianale vastedda) farcito a scelta con: salsa agli agrumi, insalata, aggiunte a scelta; hamburger artigianale di salsiccia; formaggio vastedda, pomodoro siccagno, insalata, cipolle di giarratana stufate; hamburger vegetariano di lenticchie villalba, salsa alla menta, insalata, pomodoro siccagno.

Dolce: Budino di cous cous dolce con salsa ai frutti di bosco, al caramello o al cioccolato.

Fritti: Patatine; Pannelle Chips; Falafel di lenticchia villalba.

Bibite: Analcoliche; Birre artigianali locali; caffè.