

Breve Storia del Caffè



Scoperto per caso in Etiopia

Secondo la leggenda, il Caffè fu scoperto da un pastore di nome Kaldi. Un giorno egli notò che le capre saltellavano qua e là dopo aver mangiato i frutti di un arbusto sconosciuto. Il giorno dopo, provò lui quei frutti e fu così che fu scoperta la pianta del caffè.



Esportato in Medio Oriente

Col tempo mercanti e schiavi portarono il caffè fuori dall'Etiopia: in primo luogo a Est fino allo Yemen dove per la prima volta venne ricavata una bevanda dai frutti del caffè. In seguito venne esportato nel mondo arabo, in Turchia e in Africa.



Esportato in Europa

In Europa il caffè giunse attraverso la via delle spezie e in tale contesto il porto di Venezia giocò un ruolo cruciale. Non a caso Venezia vanta il caffè più antico d'Europa: il Caffè Florian fondato nel 1720. Da lì in poi il caffè si estese in tutta Europa.



Esportato oltreoceano dalle politiche coloniali

Nel XVIII secolo il caffè approdò nel Nuovo Mondo per mano dei coloni Olandesi, Portoghesi e Francesi. In un primo momento vennero avviate coltivazioni nell'America Centrale e successivamente in tutta l'America Meridionale dove il clima per coltivarlo era ideale.

La Produzione



Selezione e raccolta delle drupe



Essiccazione delle drupe



Torrefazione



Macinatura

Il Concetto



Ospitalità

A metà strada tra il design degli spazi privati e l'architettura dei grandi spazi pubblici, il progetto dell'ospitalità è cresciuto con estrema vivacità e ha assunto di recente un ruolo primario nel riflettere, condizionare e talvolta anche precedere nuovi comportamenti sociali e nuovi stili di vita.



Globalità

Inoltre sappiamo che la miscela culturale ed etnica delle nostre società, la facilità degli spostamenti e dello scambio di conoscenza tra una parte e l'altra del globo si riflettono in progetti per certi versi molto dissimili tra loro ma accomunati dalla ricerca di nuove soluzioni e dalla libertà di attingere alle fonti di ispirazione più disparate.



Spazio come protagonista

In tal senso lo spazio fisico, assume il ruolo di protagonista. Il design di un ristorante o di un bar risponde sempre e più spesso all'esigenza di suscitare nell'utente un'esperienza sensoriale complessa, che va oltre la semplice degustazione ed è affidata a spazi, luci, colori, materiali.



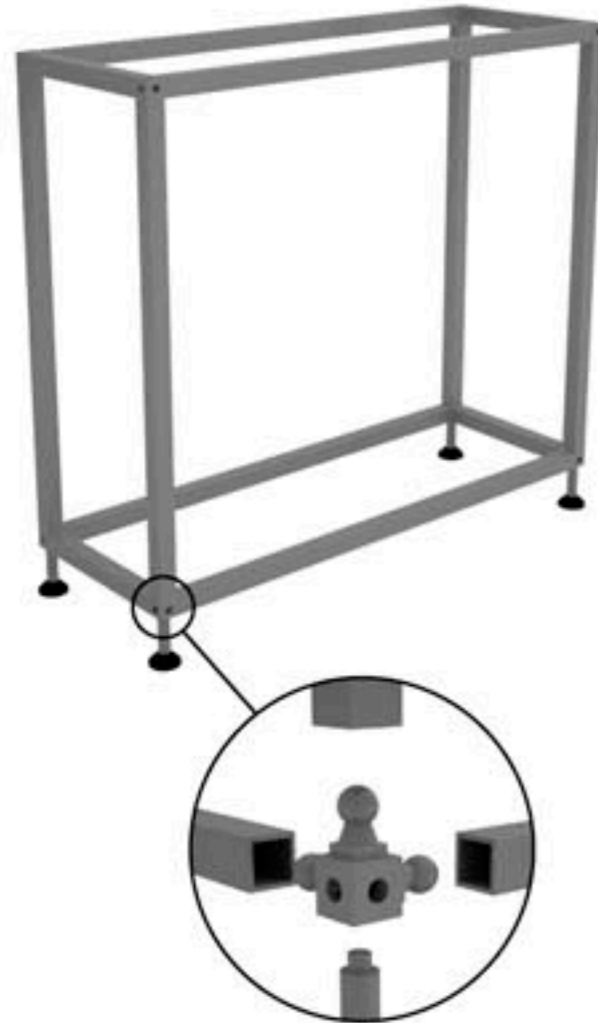
Identificazione

La fruizione e la scelta dei nuovi locali da parte del pubblico infatti appare oggi dettata dalla possibilità di riconoscere nella loro frequentazione non tanto un elemento di distinzione sociale quanto il proprio stile di vita e i propri valori, di identificarsi cioè attraverso un senso di appartenenza.

Progetto di partenza

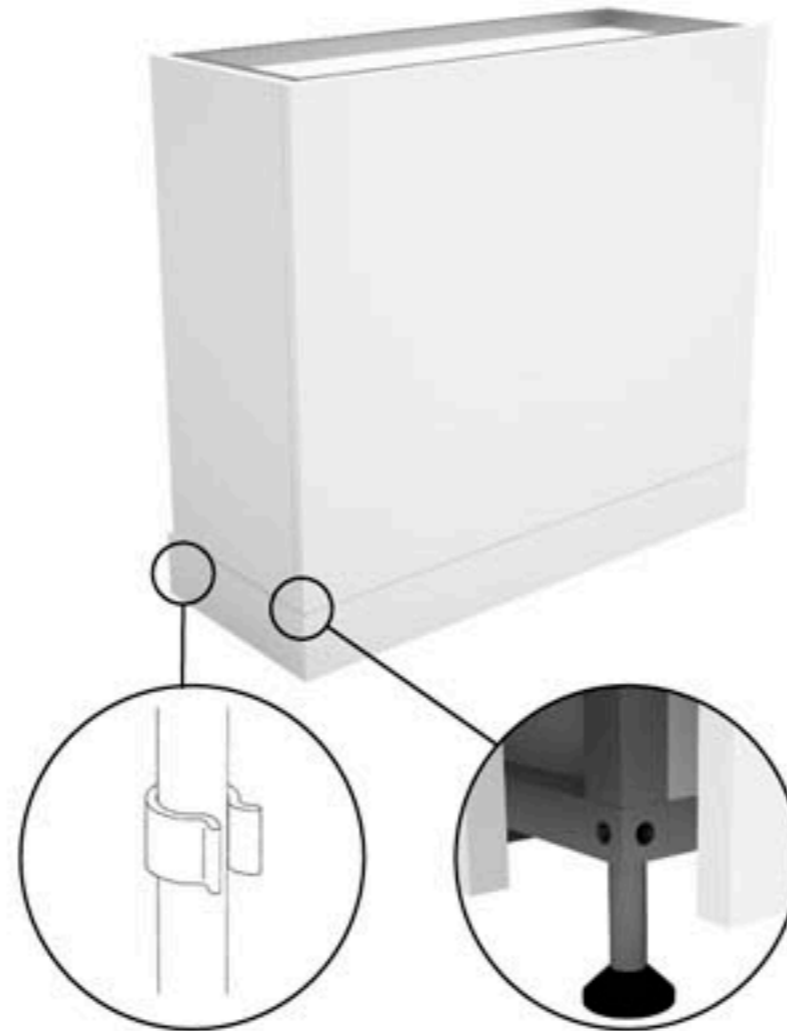


Fase 1



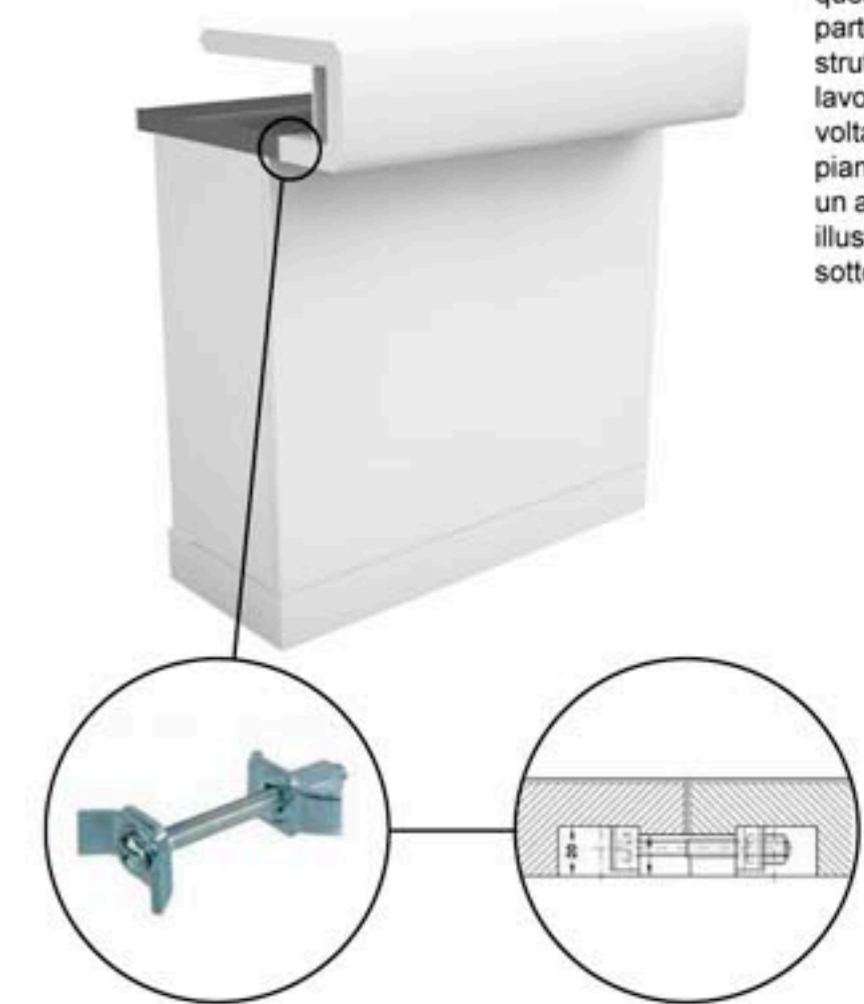
La prima parte da assemblare è la struttura portante che è composta da dei profilati in acciaio di sezione quadrata con lato di 30 mm e spessore di 3 mm. Tali profili sono uniti l'uno all'altro tramite dei giunti a tre vie di forma cubica. Sulle facce utili di questi giunti sono state saldate delle sfere allo scopo di fare in modo che l'incastro meccanico che si viene a creare sia il più resistente possibile. L'incastro tra giunto e profilati avviene a secco mediante l'ausilio di un martello di gomma. Nelle facce libere restanti del cubo sono state eseguite delle filettature per far sì che il giunto possa risultare funzionale in tutte le direzioni per potervi applicare dei pannelli o i piedini mediante delle semplici viti.

Fase 2



Nella fase successiva si procede con l'aggancio del battiscopa al perno cilindrico dei piedini tramite un semplice incastro in plastica molto usato per questo tipo di applicazioni. Come già accennato, si procederà poi all'installazione dei pannelli laterali e del pannello frontale retroilluminato mediante fissaggio eseguito con viti, sfruttando le filettature ricavate dai giunti.

Fase 3



Il passo seguente è quello di applicare alla parte superiore della struttura il piano di lavoro, che sarà a sua volta assemblato al piano di miscita tramite un apposito giunto, come illustrato nel particolare sottostante.

Fase 4



A questo punto si applicano frontalmente i supporti per i pannelli curvi anteriori. Tali guide sono anche esse dei profilati in acciaio con profilo a "L" dello spessore di 3 mm. Su un lato di tali guide sono stati eseguiti una serie di fori equidistanti allo scopo di potervi incastrare una delle due parti dell'aggancio che servirà ad applicare i pannelli curvi frontali.

Fase 5



Grazie all'ausilio delle apposite guide, è ora possibile applicare i pannelli curvi frontali tramite l'apposito aggancio che è composto da due parti: una che andrà fissata ai supporti montati in precedenza, e l'altra che andrà applicata sulla parte posteriore dei pannelli frontali, come rappresentato schematicamente sotto.

Fase 6



Infine si assembla il mobile del retrobancone e lo si incassa nella parte posteriore della struttura. Le dimensioni e la forma di questo mobile sono state concepite proprio in funzione del poterlo andare ad infilare all'interno della struttura portante del bancone.

Maniglia sportello

Materiale: Alluminio
Lavorazione: Estrusione

Sportello

Materiale: Pannello sandwich composto da un'anima in Policarbonato alveolare e rivestito esternamente da una lamiera in alluminio dello spessore di 1 mm. Nell'ipotesi di un'applicazione frigorifera il Policarbonato verrà sostituito col Poliuretano.

Retrobancone

Materiale: PC (Policarbonato)
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Nell'ipotesi di un'applicazione frigorifera il Policarbonato verrà sostituito da un pannello sandwich con Poliuretano interno usato come coibente

Pannello laterale

Materiale: PC (Policarbonato)
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Battiscopa

Materiale: PC (Policarbonato)
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Piano di Mescita

Materiale: Fiberglass
Lavorazione: Laminazione a forma mediante l'uso di appositi stampi

Piano di Lavoro

Materiale: Pannello sandwich composto da un'anima in Policarbonato alveolare e rivestito esternamente da una lamiera in alluminio dello spessore di 1 mm

Struttura portante

Materiale: Acciaio
Lavorazione: Estrusione

Lamiera di sostegno per Pannelli Curvi

Materiale: Acciaio
Lavorazione: Laminazione, Piegatura e Punzonatura

Pannelli Curvi

Materiale: Fiberglass
Lavorazione: Laminazione a forma mediante l'uso di appositi stampi

Supporti Pannelli Curvi

Materiale: Acciaio
Lavorazione: Estrusione e Punzonatura

Pannello luminoso

Materiale: Scocca esterna in Policarbonato con luce neon interna
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Cassetttoni

Materiale: Pannello sandwich con lamina in acciaio esterna da 1 mm e anima in Poliuretano usato come coibente; Vetro temprato
Lavorazione: Stampaggio a pressione e tempra per il vetro

Piano scorrevole

Materiale: PMMA (Polimetilmetacrilato)
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Illuminazione Led

Una serie di led sono applicati lungo tutta la superficie interna della struttura portante allo scopo di illuminare al meglio il prodotto esposto.

Guide cassettoni

Materiale: Acciaio
Lavorazione: Estrusione

Vetri

Materiale: Vetro temprato
Lavorazione: Stampaggio a pressione e tempra

Vano motore

Materiale: Acciaio
Lavorazione: Lamierazione e Piegatura

Pannello frontale

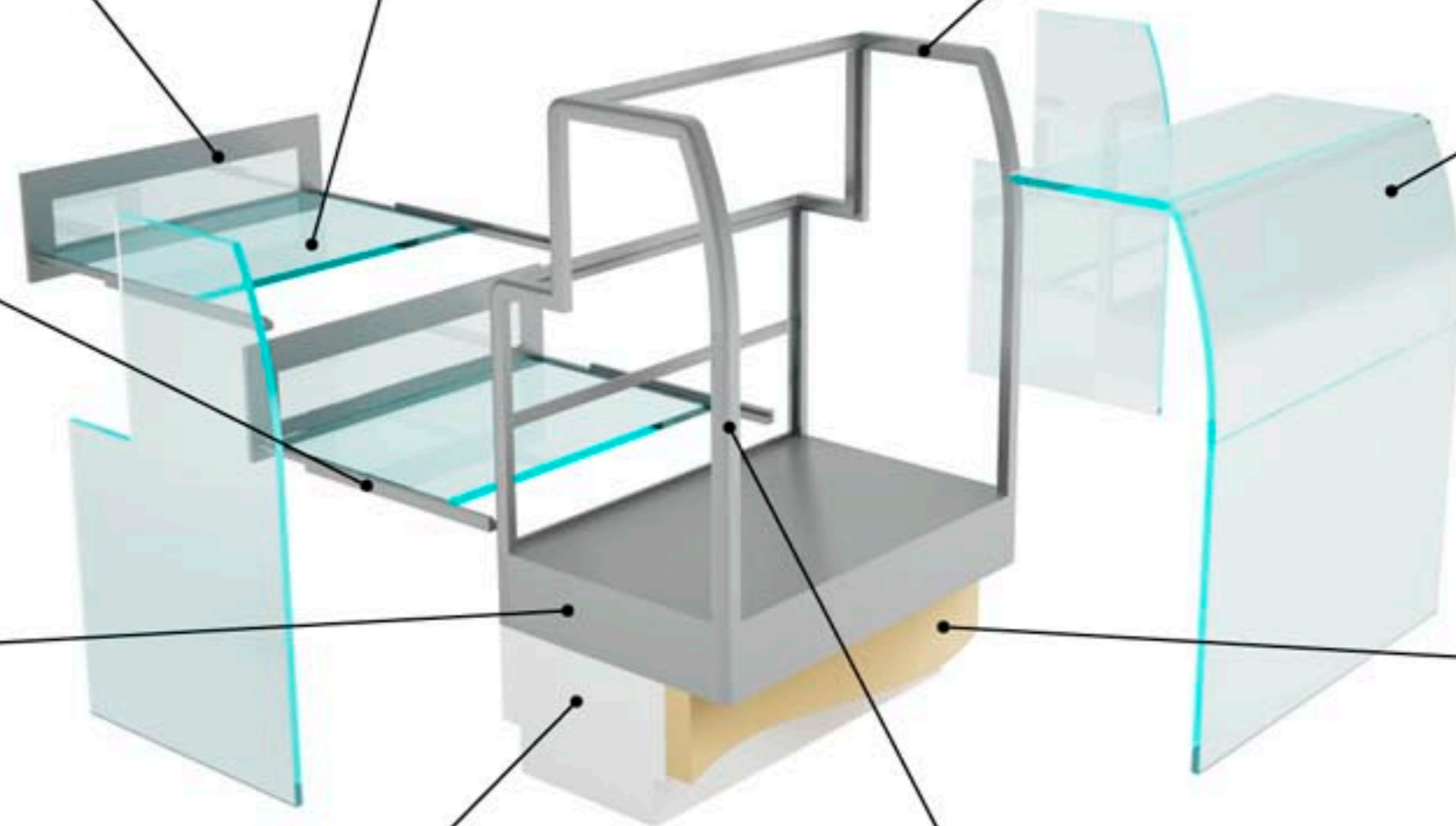
Materiale: Fiberglass
Lavorazione: Laminazione a forma mediante l'uso di appositi stampi

Basamento

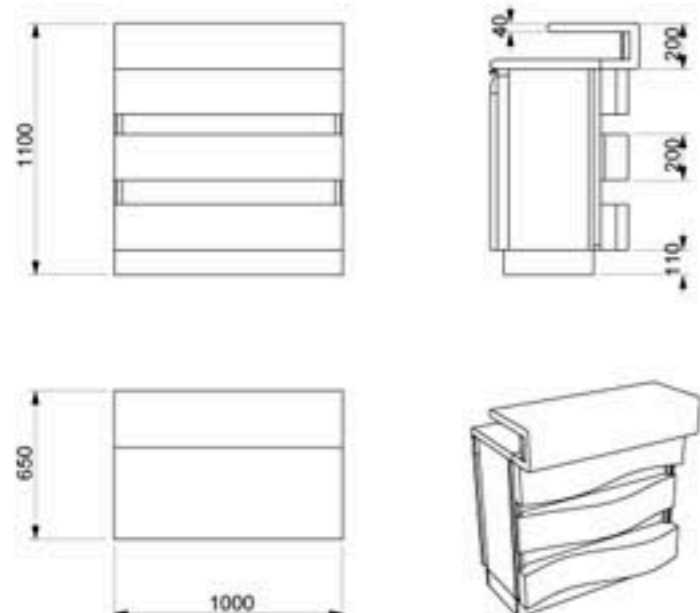
Materiale: PC (Policarbonato)
Lavorazione: Stampaggio a iniezione

Struttura portante

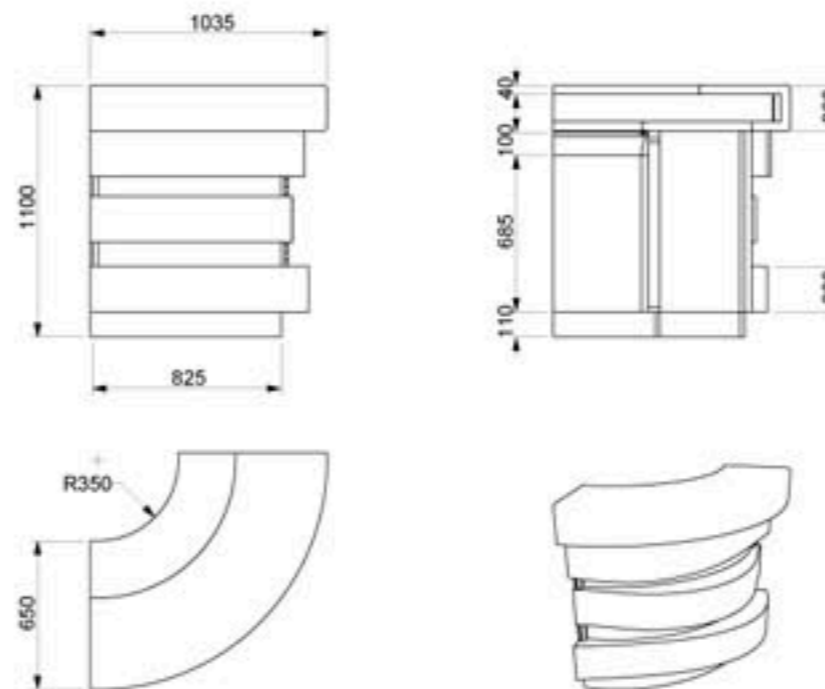
Materiale: Acciaio
Lavorazione: Estrusione, piegatura e punzonatura



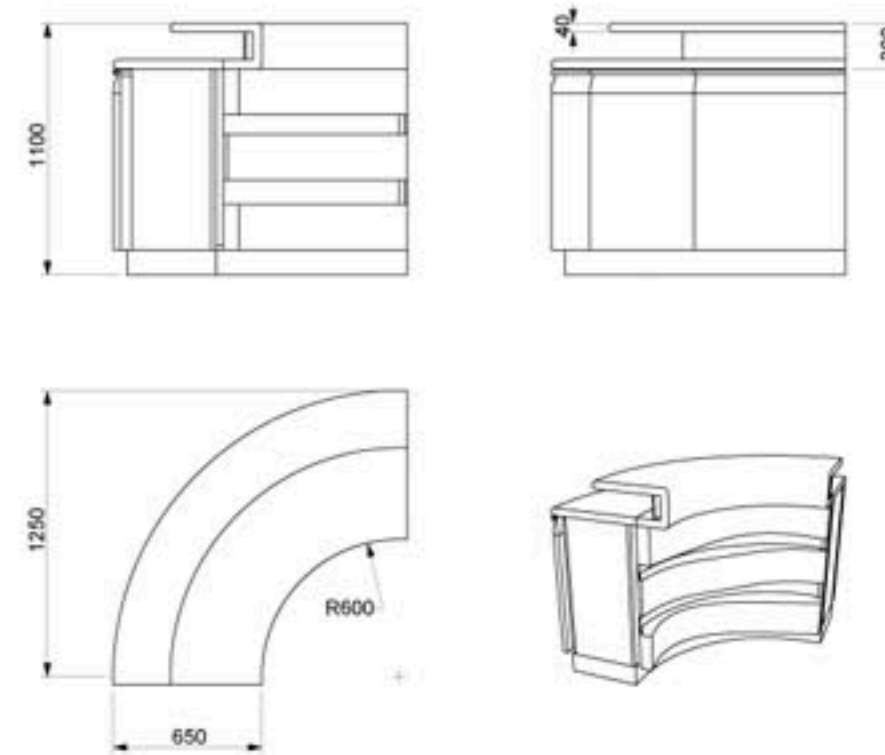
Modulo Bancone dritto



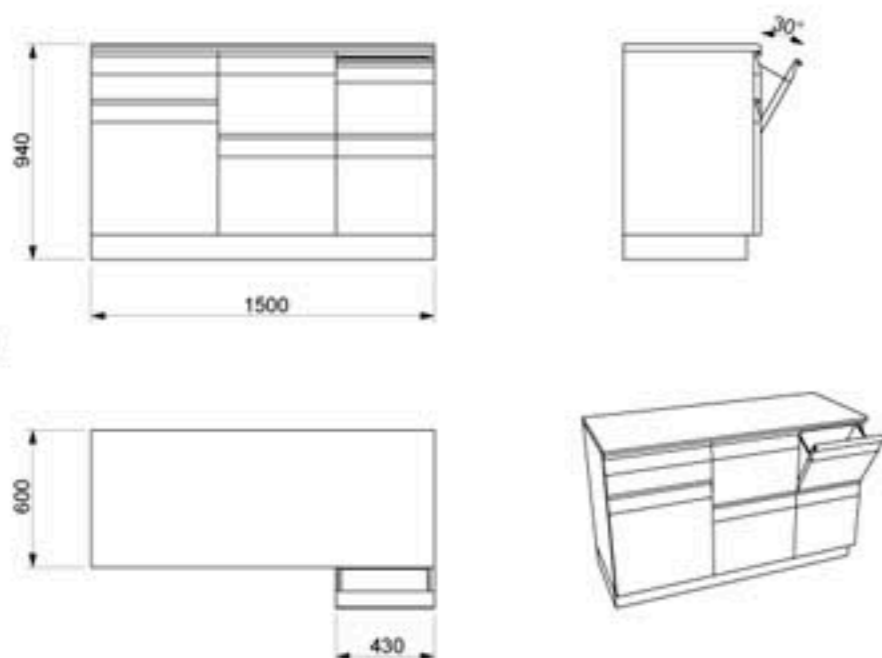
Modulo Bancone curvo esterno



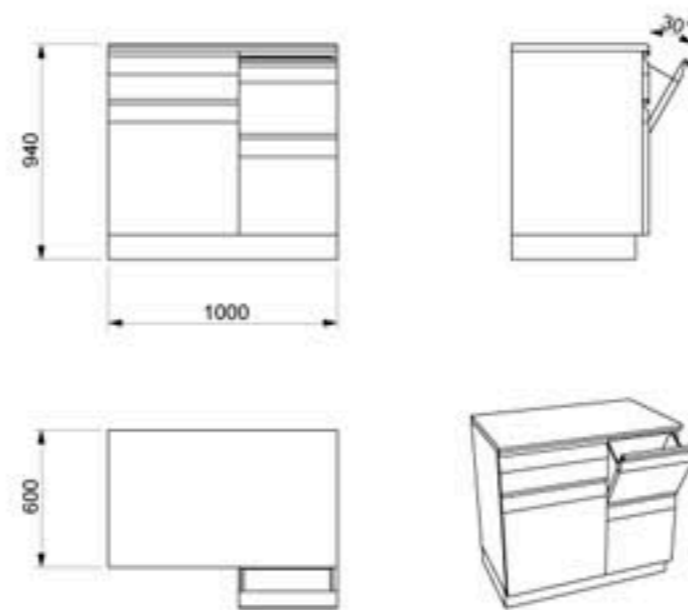
Modulo Bancone curvo interno



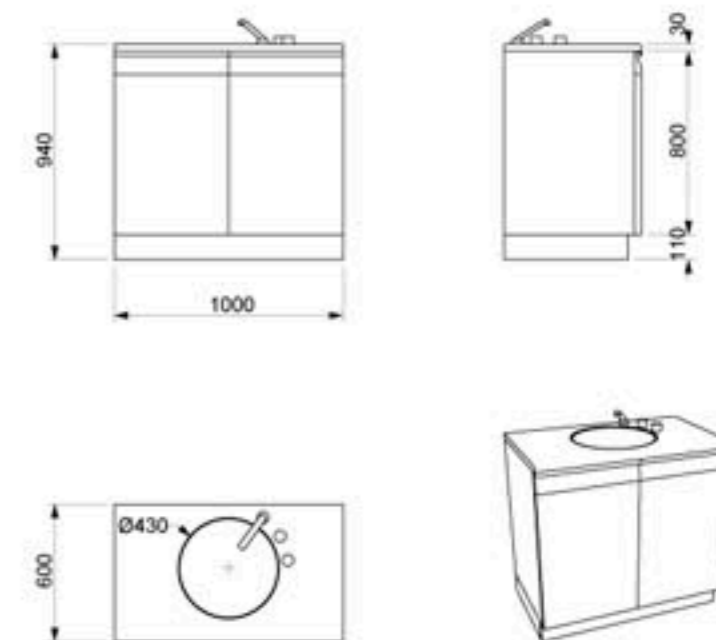
Modulo Espresso 1,5 m



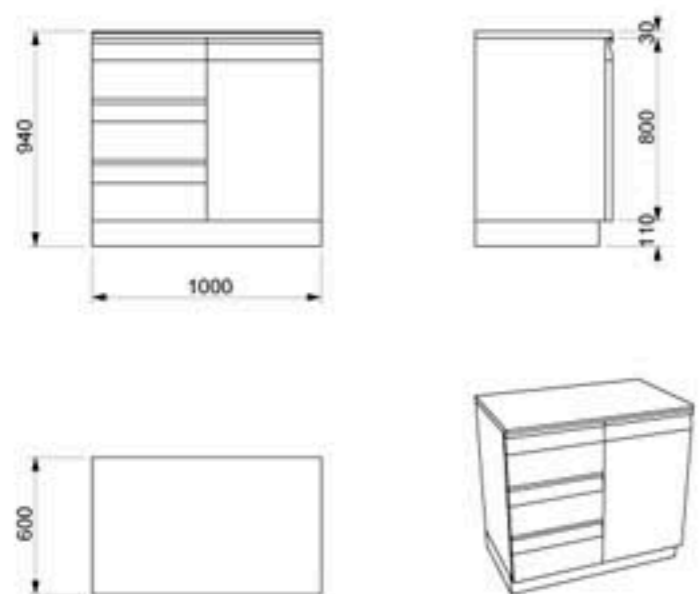
Modulo Espresso 1 m



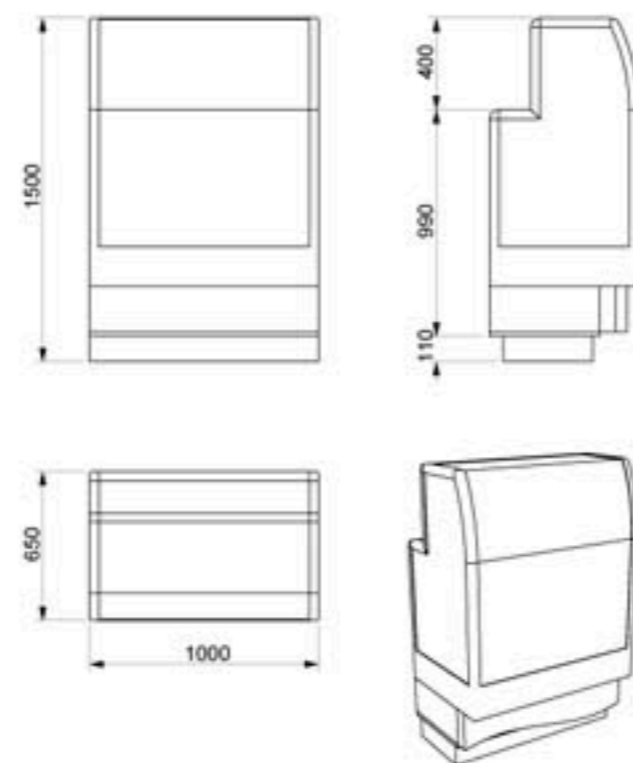
Modulo Lavandino



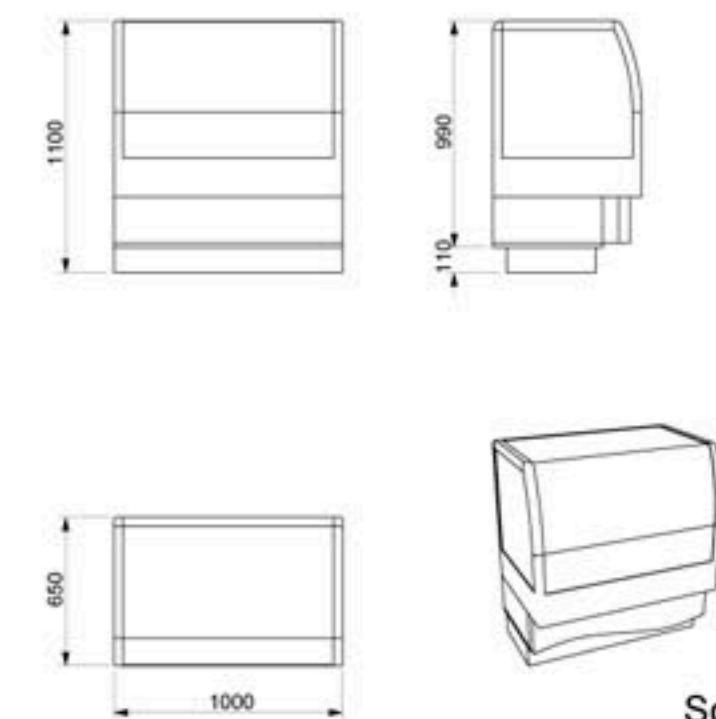
Modulo Multifunzione



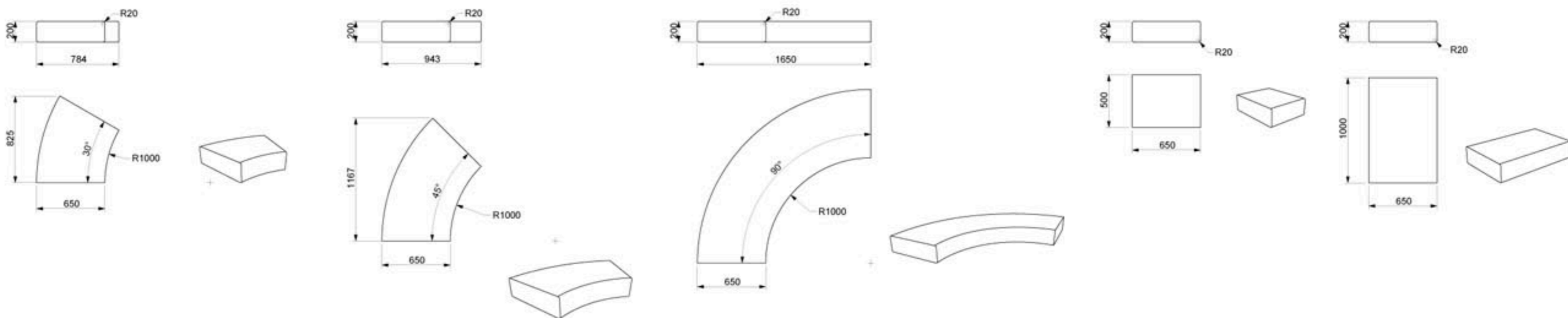
Modulo Vetrina Alta



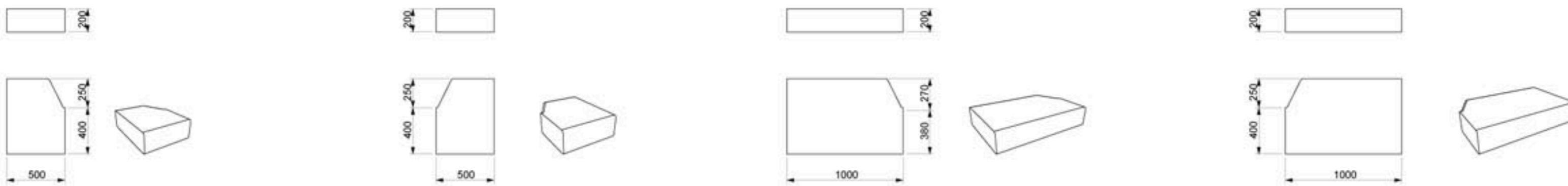
Modulo Vetrina Bassa



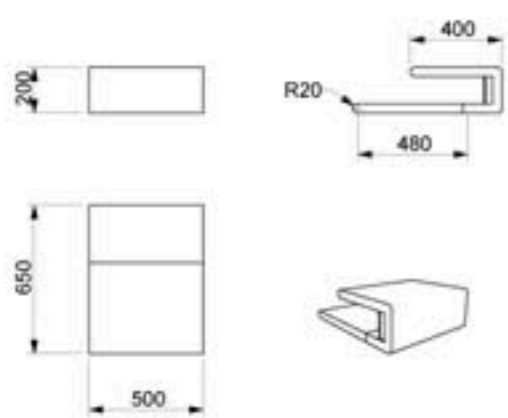
Moduli Piani di Mescita



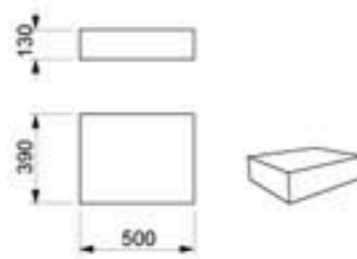
Raccordi Piani di Mescita



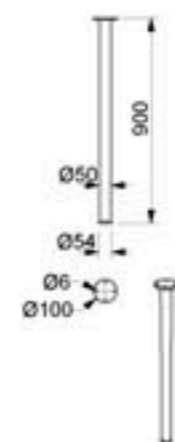
Modulo Bancone aperto



Prolunga per Basamento



Gamba per Piani di Mescita



Telaio per Piani di Mescita



Allestimento No Limits

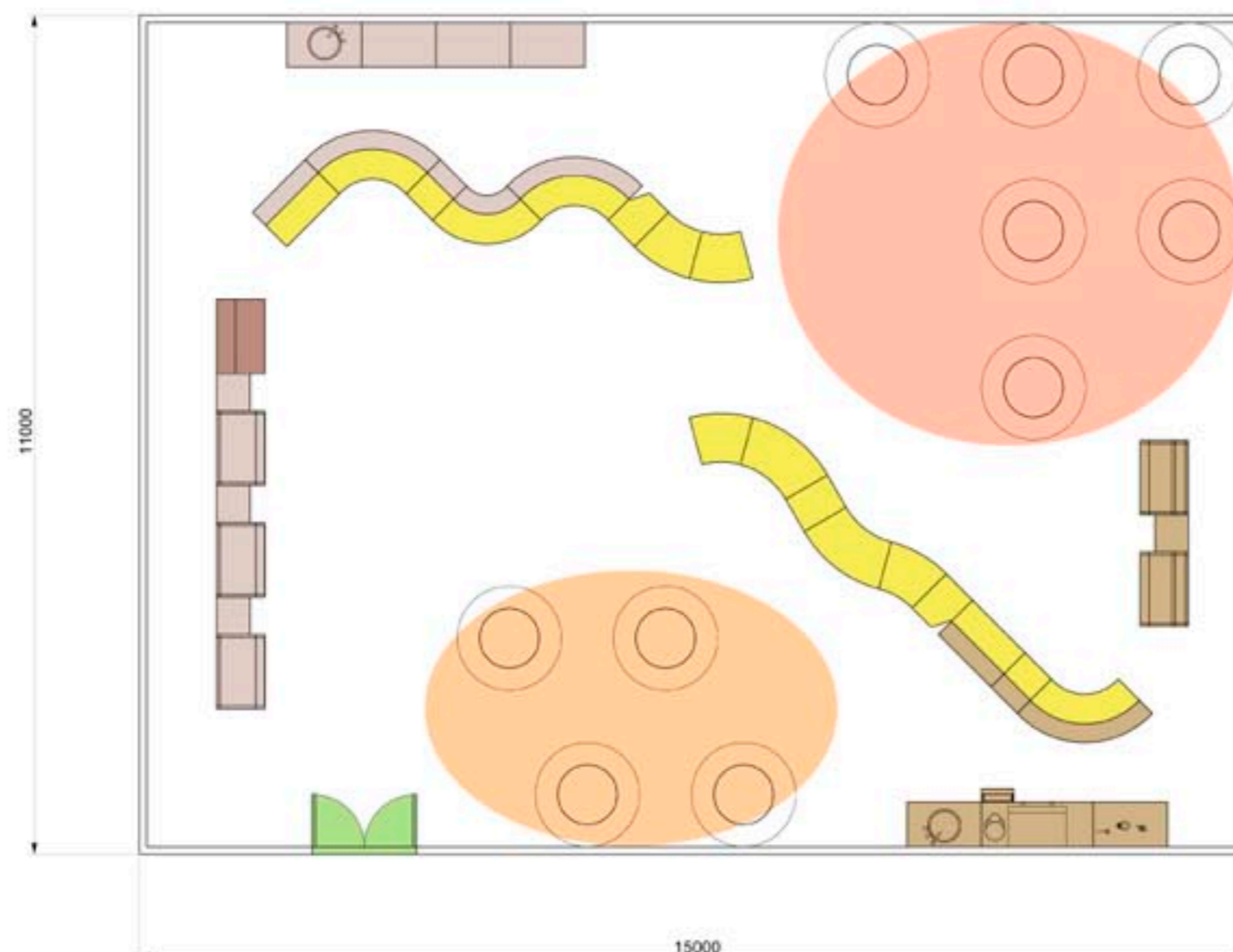


Capacità clienti:

- **Bassa densità** (0,4 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 33 persone con 75 cm di posto caduna
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 40 persone
Totale: **73 posti**
- **Media densità** (0,7 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 41 persone con 60 cm di posto caduna
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 40 persone
Totale: **81 posti**
- **Alta densità** (1,5 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 122 persone disposte in 2-3 file
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 40 persone
Totale: **162 posti**

Capacità operatori:

Essendo l'allestimento concepito come due isole di lavoro separate (una destinata alla preparazione di bevande e cibi e l'altra destinata alla esclusiva preparazione del caffè), con l'aggiunta di una piccola terza isola destinata alla funzione fiscale, il numero minimo necessario di operatori dietro al bancone è 3. Con l'aggiunta di eventuali camerieri per il servizio al tavolo si potrebbe arrivare ad un totale di almeno 4 - 5 operatori.



Moduli impiegati:

- 3 x Modulo Bancone dritto
- 1 x Modulo Bancone curvo esterno
- 3 x Modulo Bancone curvo interno
- 2 x Modulo Bancone aperto
- 2 x Modulo Vetrina alta
- 3 x Modulo Vetrina bassa
- 1 x Modulo Piano di lavoro Espresso 1,5 m
- 2 x Modulo Piano di lavoro Lavandino
- 4 x Modulo Piano di lavoro Multifunzione
- 4 x Prolunga basamento
- 1 x Modulo Piano di Mescita dritto 50 cm
- 4 x Modulo Piano di Mescita curvo 30°
- 2 x Modulo Piano di Mescita curvo 45°
- 9 x Gamba Piano di Mescita
- 10 x Tavoli

Scala 1:50

Allestimento a Parete

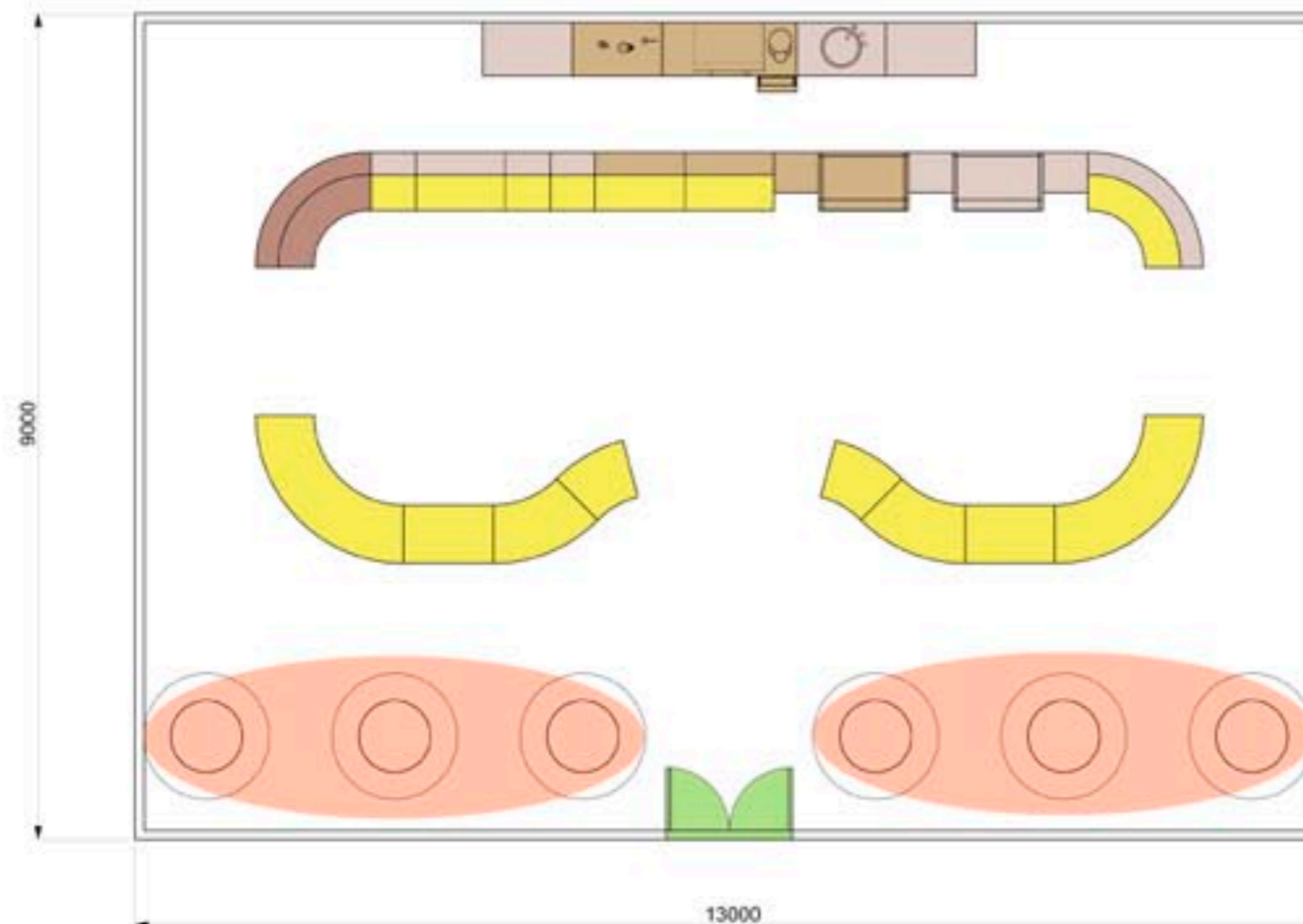


Capacità clienti:

- **Bassa densità** (0,4 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 42 persone con 75 cm di posto caduna
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 24 persone
Totale: **66 posti**
- **Media densità** (0,7 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 52 persone con 60 cm di posto caduna
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 24 persone
Totale: **76 posti**
- **Alta densità** (1,5 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine basse): 156 persone disposte in 2-3 file
Ai tavoli (10 tavoli con 4 sedie caduno): 24 persone
Totale: **180 posti**

Capacità operatori:

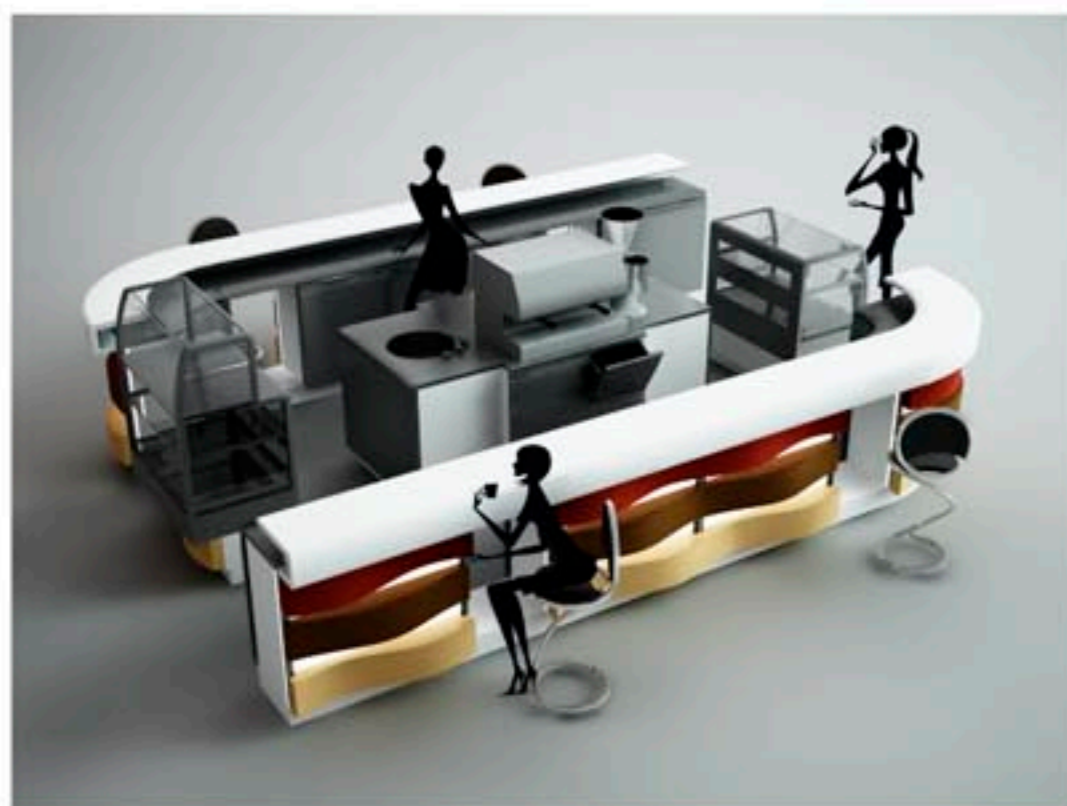
Essendo l'allestimento concepito un'unica isola di lavoro che si estende lungo una parete, nella quale la zona destinata alla preparazione del caffè si compenetra con quella destinata alla preparazione di bevande e cibi, e con l'aggiunta di una piccola zona destinata alla funzione fiscale, il numero minimo necessario di operatori dietro al bancone è 2. Con l'aggiunta di eventuali camerieri per il servizio al tavolo si potrebbe arrivare ad un totale di almeno 3 - 4 operatori.



Moduli impiegati:

- 3 x Modulo Bancone dritto
- 2 x Modulo Bancone curvo interno
- 3 x Modulo Bancone aperto
- 2 x Modulo Vetrina bassa
- 1 x Modulo Piano di lavoro Espresso 1,5 m
- 1 x Modulo Piano di lavoro Lavandino
- 2 x Modulo Piano di lavoro Multifunzione
- 3 x Prolunga basamento
- 2 x Modulo Piano di Mescita dritto 100 cm
- 2 x Modulo Piano di Mescita curvo 30°
- 2 x Modulo Piano di Mescita curvo 45°
- 2 x Modulo Piano di Mescita curvo 90°
- 10 x Telaio Piano di Mescita
- 6 x Tavoli

Allestimento Temporaneo

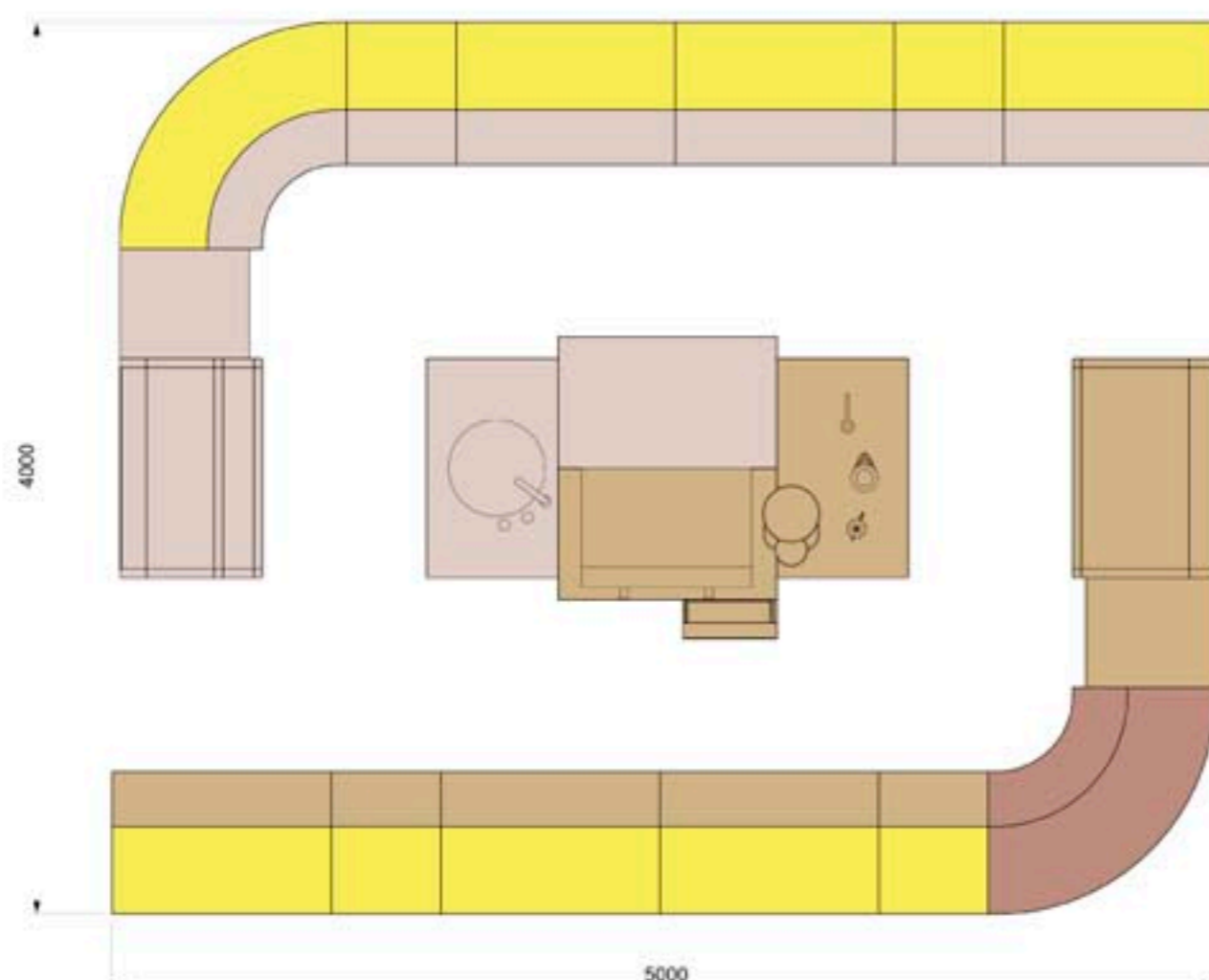


Capacità clienti:

- **Bassa densità** (0,4 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine): 19 persone con 75 cm di posto caduna
Totale: **19 posti**
- **Media densità** (0,7 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine) 23 persone con 60 cm di posto caduna
Totale: **23 posti**
- **Alta densità** (1,5 clienti ogni 30 cm di sviluppo del bancone)
Piani di mescita (incluse le vetrine): 70 persone disposte in 2-3 file
Totale: **70 posti**

Capacità operatori:

Essendo l'allestimento concepito un'unica isola di lavoro chiusa su se stessa, nella quale la zona destinata alla preparazione del caffè si compenetra con quella destinata alla preparazione di bevande e cibi, e con l'aggiunta di una piccola zona destinata alla funzione fiscale, il numero minimo necessario di operatori dietro al bancone è 3.

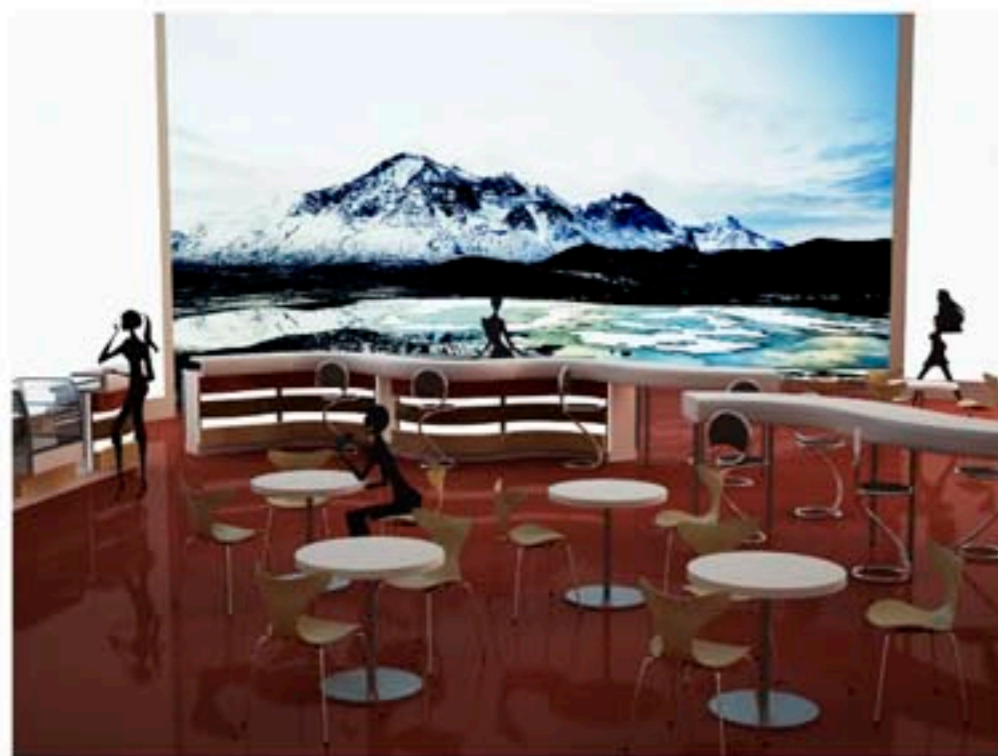


Moduli impiegati:

- 6 x Modulo Bancone dritto
- 2 x Modulo Bancone curvo esterno
- 4 x Modulo Bancone aperto
- 1 x Modulo Vetrina alta
- 1 x Modulo Vetrina bassa
- 1 x Modulo Piano di lavoro Espresso 1 m
- 1 x Modulo Piano di lavoro Lavandino
- 2 x Modulo Piano di lavoro Multifunzione
- 2 x Prolunga basamento

Scala 1:20

Allestimento
No Limits



Allestimento
a Parete



Allestimento
Temporaneo

