



MARA DEI BOSCHI

GUIDA AI SERVIZI

PIAZZA CARLO EMANUELE II, 21 – 10123, TORINO
Tel. 011.02.66.159
e-mail: info@maradeiboschi.it

In questa Guida ai servizi viene presentato il nostro Bar Gelateria che, sulla base del progetto regionale "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria bar", intende fornire le informazioni utili sulle caratteristiche, sull'identità e sulle peculiarità, sia materiali sia immateriali, che lo connotano distinguendolo dagli altri esercizi.

Il nostro esercizio è impegnato nel rispetto di determinati requisiti volti a fornire alla nostra clientela informazioni utili sul locale, sul personale, sull'offerta gastronomica e sull'accoglienza. Valorizza inoltre la tipicità dei prodotti locali regionali, tentando al contempo di diminuire il carico ambientale dell'attività, in un contesto attento alla tradizione e alla sicurezza alimentare.

INFORMAZIONI GENERALI

<u>orari di apertura</u>	dal lunedì alla domenica // dalle ore 8.00 alle ore 24.00 // no giorno chiusura
<u>accesso ai diversamente abili</u>	il locale dispone di pedana all'entrata per permettere l'accesso alle persone diversamente abili
<u>capienza</u>	la capienza del locale permette di accogliere fino ad un massimo di 25 persone, disposte in 8 tavoli quadrati, situati in un'unica sala
<u>déhor</u>	a seconda della stagione, è disponibile un accogliente déhor
<u>prezzo medio</u>	cappuccino e brioche € 3,8; caffè più brioche € 3,30; caffè e brioche più spremuta € 6,80
<u>carte di credito</u>	accettate le principali carte di credito
<u>lingue straniere</u>	inglese, francese, spagnolo e portoghese
<u>attenzione a patologie alimentari</u>	il locale partecipa al "Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa" per la parte gelateria che risulta idoneo e sicuro per le persone affette da celiachia
<u>servizio connettività wi-fi</u>	gratuito
<u>servizio baby friendly</u>	disponibile
<u>pagamento con moneta elettronica</u>	disponibile

CONCEPT DEL LOCALE



La nostra azienda è un Bar gelateria, rivolto in particolare al seguente target di clienti (giovani, famiglie, turisti stranieri, ecc.).

Maradeiboschi è un gruppo di lavoro multidisciplinare che fa ricerca continua e sperimentazione, collaborando con chiunque lo faccia nei campi più disparati. Da qui nascono le collaborazioni con produttori, chef, artisti e inventori con cui si scambiano idee e conoscenze.

Maradeiboschi è un'officina sperimentale del gusto, delle forme e delle idee. L'obiettivo attraverso l'esplorazione ed il laboratorio è quello di arrivare a trasferire i gusti della natura ricercando lo stesso equilibrio senza dover aggiungere nulla più' del necessario.

Mara dei Boschi è un luogo dove fare un'esperienza. Facciamo una ricerca continua per trovare materie prime eccellenti e interessanti inseguendo un ricordo, un sapore o un aroma. Dalla materia prima cerchiamo quindi di conservare **i gusti in tutta la loro naturalezza aggiungendo il minimo di zuccheri e grassi necessari affinché il prodotto possa essere lavorato**. Impieghiamo mesi e a volte anni a inseguire un ricordo e un'emozione così come a volte invece sperimentiamo abbinamenti innovativi e inconsueti. Quando il nostro lavoro è fatto bene riusciamo a trasmettere queste cose a VOI.

OFFERTA DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Uno degli obiettivi di Mara dei Boschi è quello di valorizzare le specificità gastronomiche legate alla tradizione del nostro territorio: per tale motivo abbiamo inserito tale tipicità all'interno di tutte le nostre produzioni.

La nostra offerta gastronomica, costituita da panini, torte, biscotti, gelati e produzioni di cioccolato prevede sempre l'utilizzo di almeno un ingrediente legato al territorio, come ad esempio il prosciutto cotto e crudo di Agrisalumeria Luiset nei nostri panini o le nocciole IGP Piemonte nei nostri gusti del gelato, oppure i Ramassin coltivata a Cuneo per i gusti di gelato base frutta, la menta di Pancalieri, oppure l'utilizzo del cioccolato Domori di None per le produzioni di cioccolatini, prodotti Agrimontana di Cuneo e latte delle valli di Cuneo.

I dolci somministrati sono prodotti da noi e sono legati alla tradizione piemontese, come ad esempio, la gianduia o la nostra rivisitazione dei gianduiotti senza latte chiamati dai noi Marotti prodotti solo con 65 % nocciole IGP Piemonte e pasta di cacao Domori oppure il nostro caffè tostato direttamente da noi con il nostro marchio lalty Coffee nelle Langhe a Barolo.

Nella nostra dispensa sono presenti ingredienti caratterizzanti che seguono l'avvicinarsi delle stagioni e che denotano un legame con il territorio, tra questi: la menta di Pancalieri, l'insalata e le verdure da contadini di Porta Palazzo e delle colline del Monferrato, vari formaggi DOP tra cui Castelmagno, Gorgonzola, Taleggio per la preparazione di panini e tramezzini; formaggi come la robiola di Roccaverano Dop, crudo e cotto di Cuneo DOP, salamini italiani alla cacciatora DOP, per la preparazione di panini e tramezzini.

Inoltre, si persegue l'impegno a ridurre l'impatto che l'attività provoca sul territorio, scegliendo prodotti a filiera corta, a chilometri zero o provenienti da agricoltura biologica. Siamo completamente plastic free.

I prodotti ortofrutticoli del periodo primaverile ed estivo, quali fragole, pesche, piccoli frutti e verdure in genere provengono direttamente da contadini del territorio. I prosciutti Piemonte e i salamini italiani alla cacciatora DOP sono forniti da un salumificio artigianale della provincia di Asti (Agrisalumeria Luiset), i succhi e le marmellate vengono comprati dall'azienda agricola The Runch di Tornetti di Viù.

Le carote, le mele e lo yogurt sono prodotti alimentari certificati secondo le disposizioni previste dal regolamento CE n. 834/2007 relativo al metodo di produzione biologico.

Con riferimento alle informazioni relative all'approvvigionamento di materie prime e di prodotti destinati alla somministrazione, nella tabella che segue sono riportate le indicazioni dei fornitori

che conferiscono prodotti tipici, regionali, a chilometri zero, da filiera corta e da agricoltura biologica.

FORNITORE	COMUNE	PRODOTTO
Domori	None (TO)	cioccolato
Torrefazione "Ialty Coffee"	Barolo (CN)	caffè
Salumificio "Agrisalumeria Luiset"	Ferrere (AT)	salame Piemonte cacciatore DOP, prosciutto cotto e crudo DOP
Prodotti per gelateria "Agrimontana"	Borgo San Dalmazzo (CN)	canditi frutti a guscio
...

OFFERTA DI BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE

Sono inoltre disponibili bevande analcoliche e alcoliche piemontesi tra le quali spiccano alcune birre di eccellenza prodotte da maestri birrai piemontesi(Soralama) e i vini più espressivi del nostro territorio.

Le miscele relative ai prodotti della torrefazione sono forniti invece dalla Torrefazione "Ialty Coffee" di Barolo, nostro progetto in divenire.

CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI

All'interno del locale, viene rispettata la normativa cogente per quanto riguarda il possesso delle autorizzazioni sanitarie, il piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points), le buone prassi igieniche.

Tutte le aree di lavorazione, la sala ed i servizi igienici sono puliti seguendo un piano che ne prescrive le modalità, in termini di tempi e responsabilità. In particolare, la corretta applicazione delle pratiche relative alle operazioni di pulizia, unita ad una buona manutenzione di tutte le attrezzature che concorrono all'attività di impresa, contribuisce al conseguimento degli obiettivi di sicurezza delle trasformazioni e delle elaborazioni delle materie prime.

Per l'attuazione del sistema HACCP l'azienda si avvale della consulenza di "Spazio 88 srl."

Esempio di tabella con indicazioni dei controlli dei processi

<i>Tipologia</i>	<i>Responsabile</i>	<i>Frequenza</i>	<i>Documenti (eventuali)</i>
Igiene e sicurezza alimentare	Titolare e Spazio 88 s.r.l.	giornaliera	Manuale HACCP
Pulizia locali	Personale addetto	giornaliera	Piano pulizie
Pulizia servizi igienici	Personale addetto."	12 volte al giorno (1 ogni passaggio del cliente). Norme Covid-19.	Piano pulizie
Soddisfazione del cliente	Titolare- Bar Manager	continua	Questionario
Gestione magazzino materie prime/ prodotti	Bar Manager	giornaliera	Database

TUTELA DELL'AMBIENTE

Nell'ottica di migliorare la tutela ambientale, sono state individuate delle buone prassi attuate per limitare il consumo di risorse e ridurre le conseguenze negative che l'attività nel suo complesso può provocare sul territorio.

Il nostro locale presta attenzione al buon funzionamento di rubinetti e scarichi, al fine di intervenire in caso di perdite ed evitare sprechi; inoltre, per quanto non sia ancora previsto a livello capillare dal Comune, i rifiuti sono differenziati e smaltiti nei contenitori appositi.

Il nostro locale è dotato di un impianto di illuminazione a basso consumo energetico e di elettrodomestici appartenenti alla classe A+.

I nostri servizi igienici sono dotati di carta riciclata.



ACCOGLIENZA, TRASPARENZA E COMUNICAZIONE

Il locale prevede la possibilità di consultare il menu esposto all'interno e all'esterno e la presente Guida ai servizi.

Il personale addetto alla sala si occupa di accogliere la clientela e di accompagnarla al proprio tavolo; è a disposizione per informazioni sui prodotti e sul servizio offerti, sul locale e sulle diverse attrazioni del territorio. Il personale inoltre è a conoscenza sia degli ingredienti sia delle fasi per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche proposte.

ALTRE INFORMAZIONI

Il locale è stato ristrutturato nel 2018, con la partecipazione di artisti di arte contemporanea, tra cui Gabriele De Santis, coordinati dal socio Riccardo Ronchi, rispettando i parametri architettonici secondo il regolamento tecnico comunale.

Attraverso l'arredamento e molte opere d'arte e mobili di design, è stato ricreato un ambiente confortevole e raccolto; tutti gli arredi sono tenuti in buono stato e periodicamente sottoposti a manutenzione.



CUSTOMER SATISFACTION (SODDISFAZIONE DEL CLIENTE)

Invitiamo tutti i clienti a consultare il nostro sito web:

<http://www.maradeiboschi.it>

nel quale è possibile, oltre ad apprezzare il nostro locale e la nostra offerta, esprimere un giudizio sul servizio offerto e fornire suggerimenti per poter migliorare la qualità della nostra proposta.