

LA CARROZZA RISTO-BAR FS

Un segnale significativo del rinnovamento del parco mezzi delle Ferrovie dello Stato viene dalla ristrutturazione delle vecchie carrozze Self Service e la loro trasformazione in un vagone misto snack bar - ristorante, che riprende e sotto certi aspetti migliora esperienze simili sviluppate all'estero



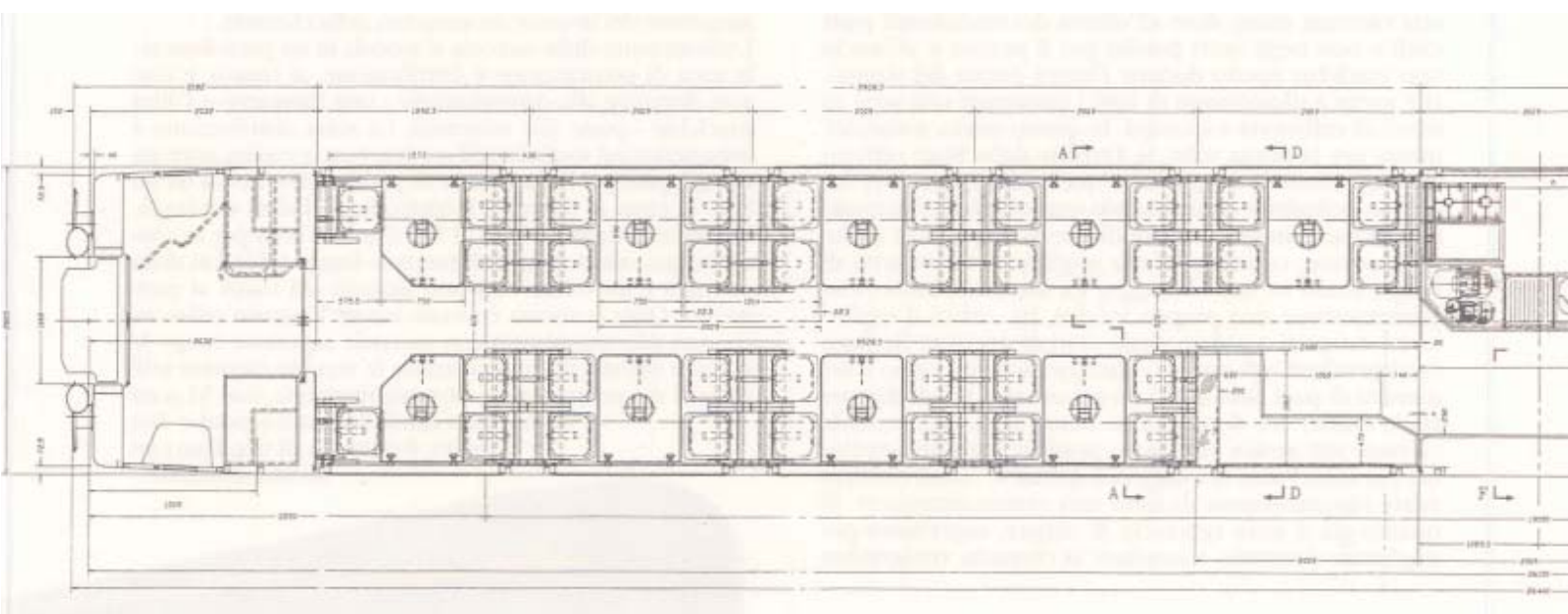
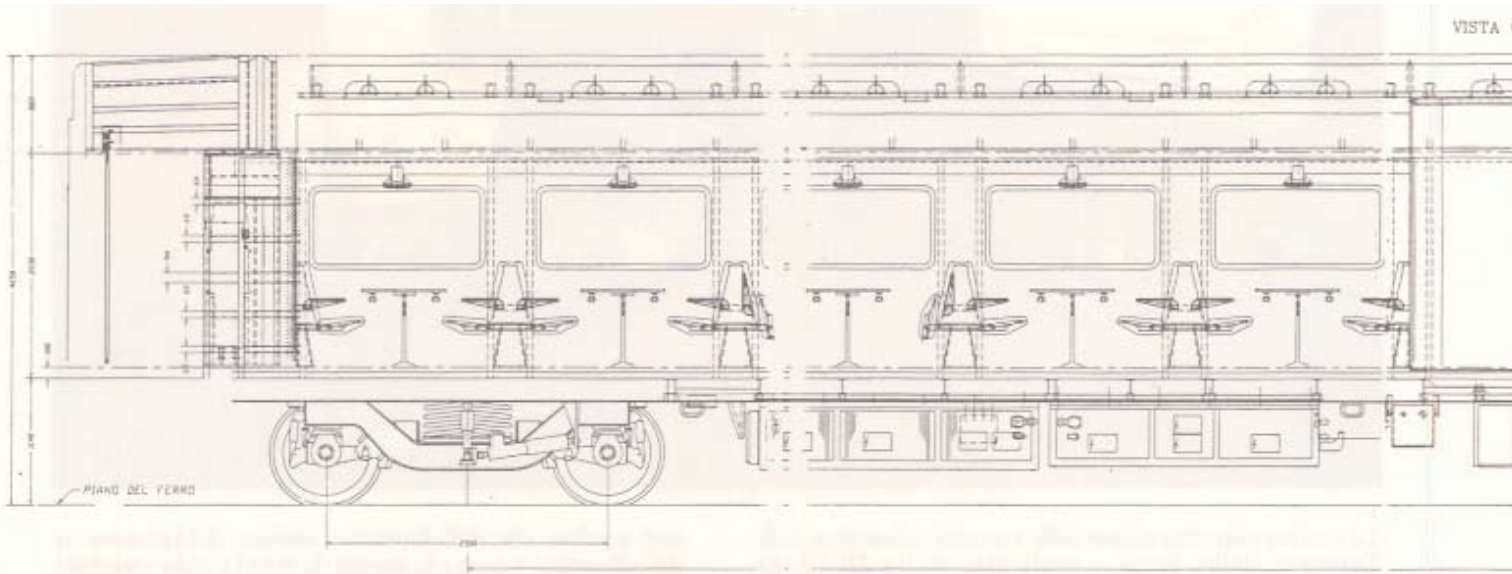
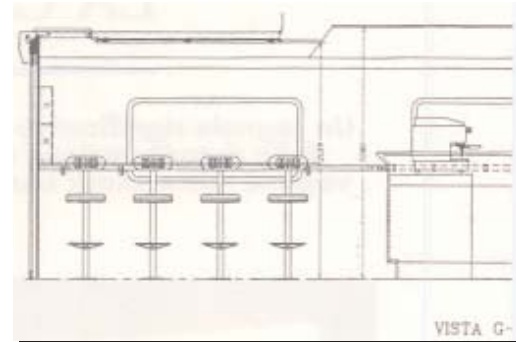
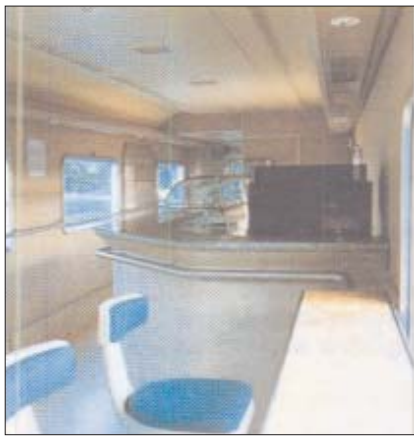
La recente ristrutturazione delle carrozze self-service delle Ferrovie dello Stato - realizzata dalla Divisione Manutenzione Rotabili, Servizio Grandi manutenzioni, e dalla Firema - ha avuto come obiettivo la creazione di una carrozza mista, dove all'offerta dei tradizionali pasti caldi e non negli orari previsti per il pranzo si affianchi uno snack-bar aperto durante l'intera durata del viaggio, che metta a disposizione di tutti i passeggeri una serie di servizi di caffetteria e spuntini. In questo modo, sostanzialmente per la prima volta, le Ferrovie dello Stato offrono alla loro clientela (soprattutto quella degli Intercity) un servizio polivalente, riprendendo quanto già sperimentato in altri paesi, in grado di soddisfare le esigenze di molte più persone, con una offerta migliore e in un arco di tempo esteso su tutto il viaggio. La sola ristorazione, che pure mantiene una propria validità, ha infatti il triplice limite dei posti a sedere, degli orari di apertura (le fasce corrispondenti agli orari di colazione, pranzo e cena) e del numero di pasti serviti (in genere non più di due per fascia oraria). Va detto che da alcuni anni, sulle vecchie carrozze self service era spesso possibile avere un servizio bar per tutto l'arco del viaggio, e quindi le nuove carrozze miste rappresentano di fatto una razionalizzazione di quanto già si stava cercando di attuare, soprattutto per migliorare il servizio e ampliare la clientela, rivolgendosi

cioè a coloro che difficilmente si servono del ristorante o del self-service e sono più attratti da veloci e più economici spuntini. Cosa del resto confermata nei fatti e ribadita dal personale di servizio, che segnala una più razionale organizzazione del lavoro e un aumento della clientela.

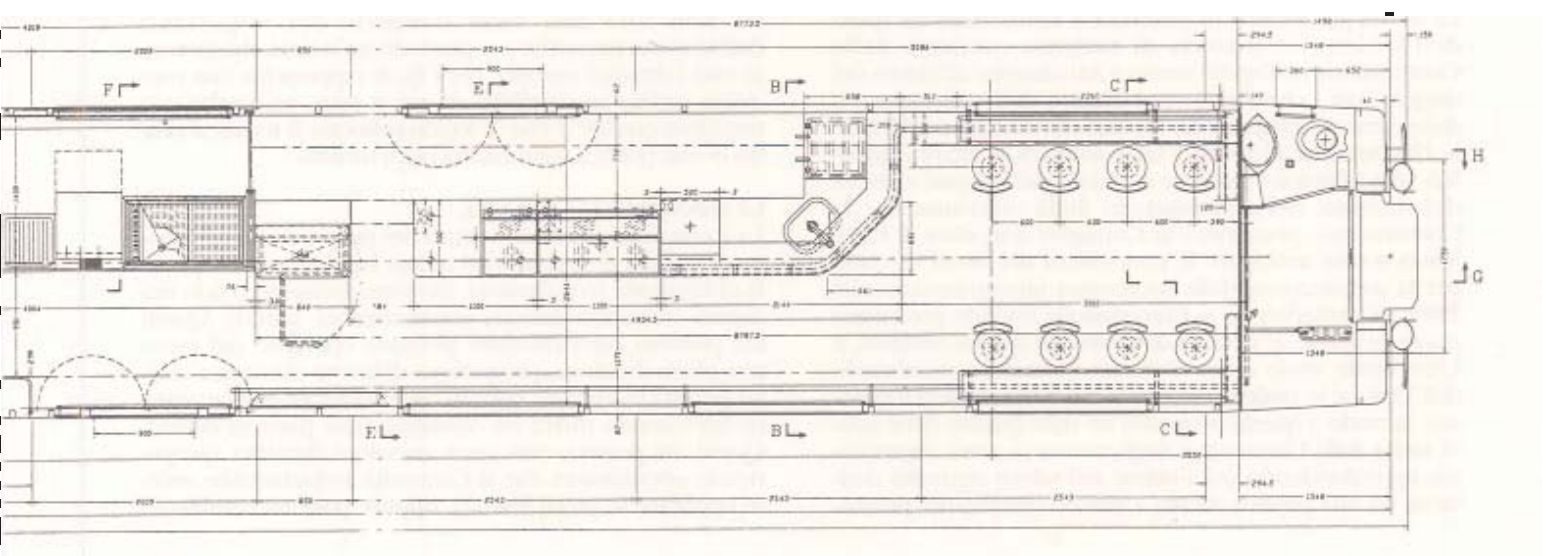
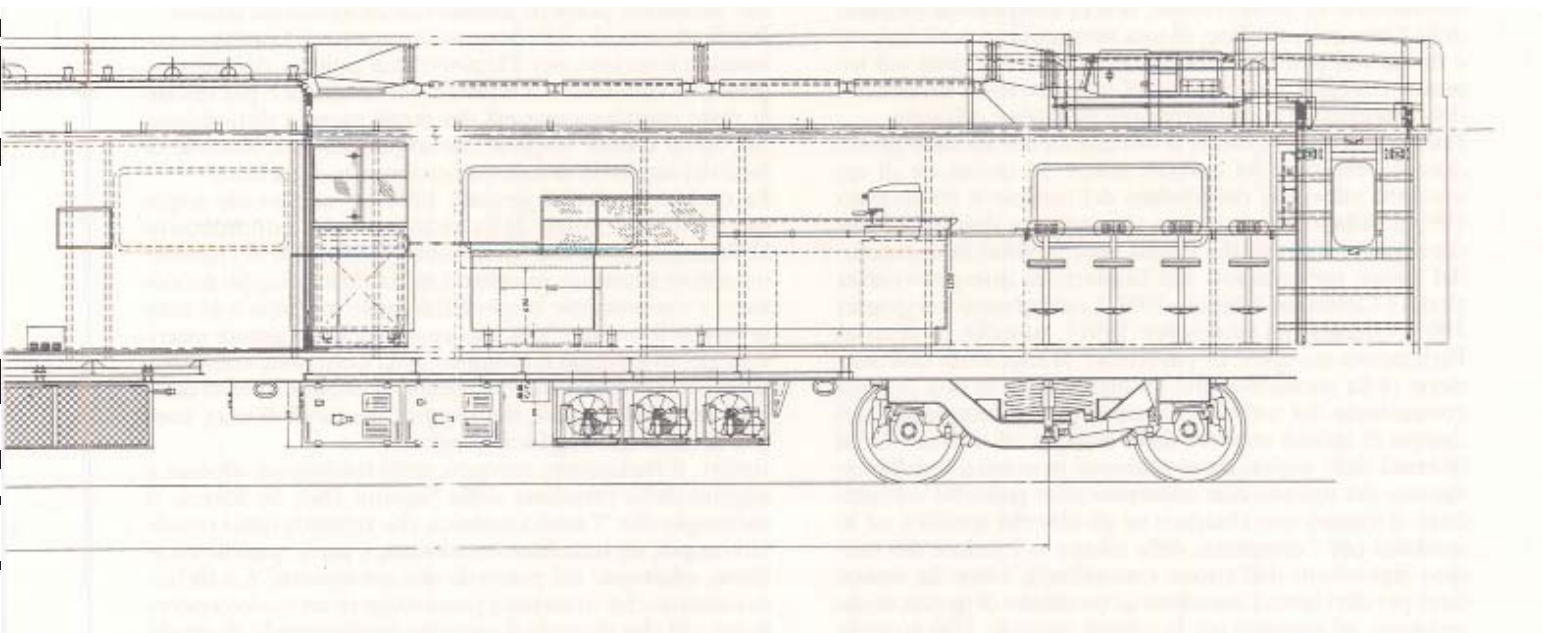
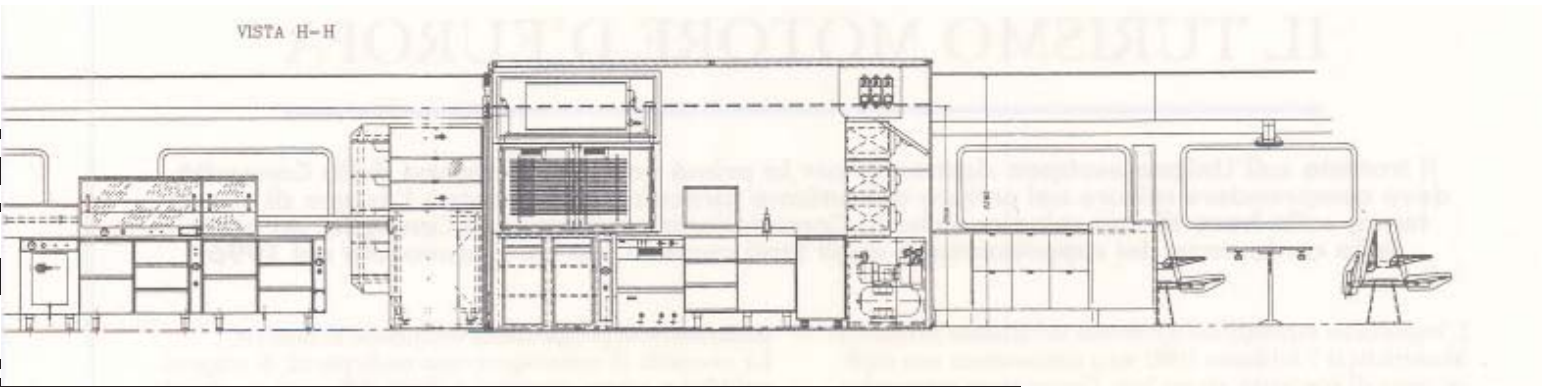
L'allestimento della carrozza si articola in tre parti distinte: la zona di preparazione e distribuzione, al centro, e due aree destinate alla consumazione - una ristorante e l'altra snack-bar - poste alle estremità. La zona distribuzione è organizzata sul modello self-service, con la cucina attrezzata e gli spazi per l'esposizione di piatti caldi e freddi da un lato, la cassa al centro e il banco bar all'altra estremità. Immediatamente accanto al bar si trova l'area per le consumazioni veloci, dotata di mensole lungo i due lati della carrozza e attrezzata con otto sgabelli alti fissati al pavimento. Oltre la cucina è situato invece lo spazio self-service, non più organizzato con mensole sagomate lungo le pareti e sgabelli alti (come erano le vecchie carrozze self-service) ma pensato come una sala ristorante, con 34 posti a

► **Veduta esterna e, in alto, particolare della zona bar della nuova carrozza snack bar ristorante delle FS spa.**





▲ In alto, particolare del banco bar e vista della zona ristorante.



▲ Pianta della carrozza e sezione/prospetto sul corridoio. In alto, sezione prospetto della cucine e del banco bar.