

SUSTAINABLE CHALLENGE

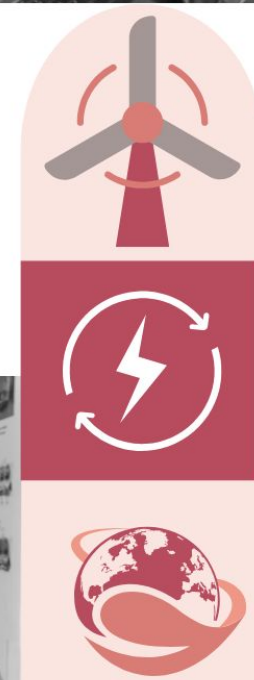
RISTORANTE

GRUPPO 7 – MESOLA 6

Carraro Andrea, Simonetto Giulio, Zaramella Elia, Hasani Albana, Graciani Daniele, Gobbi Filippo, Cavasin Gaia, Soresini Paolo, Rubinato Lorenzo, Giuliani Andrea.



SHED
ACADEMY





L'ode AL MARE

Its Red – Sustainable Challenge

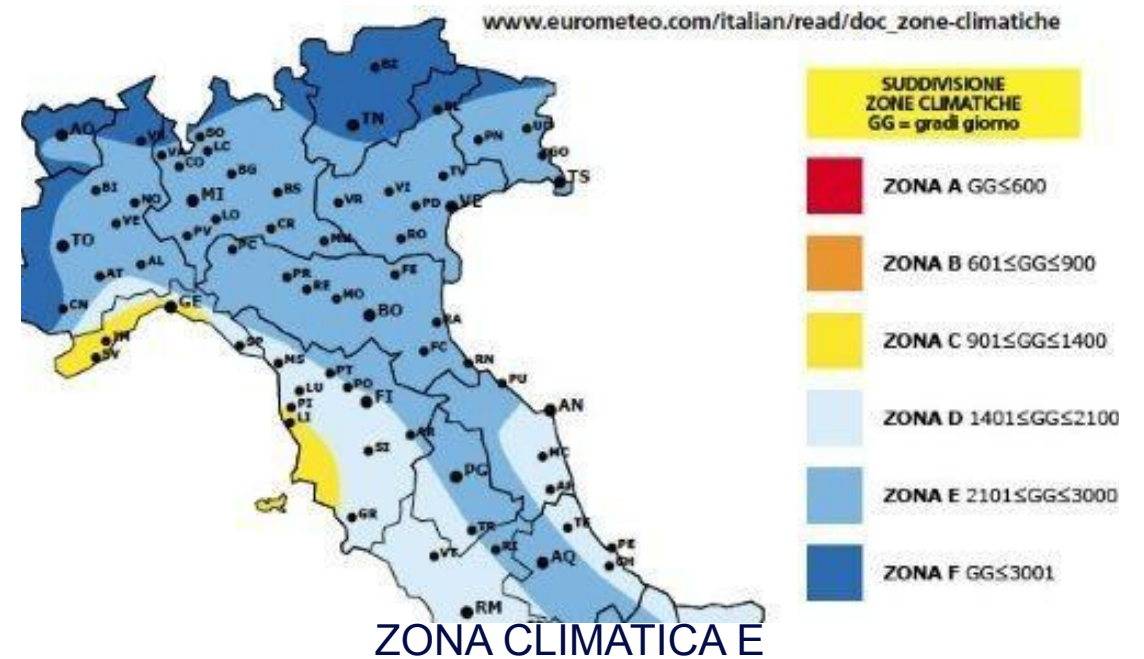
www.lodealmare.com



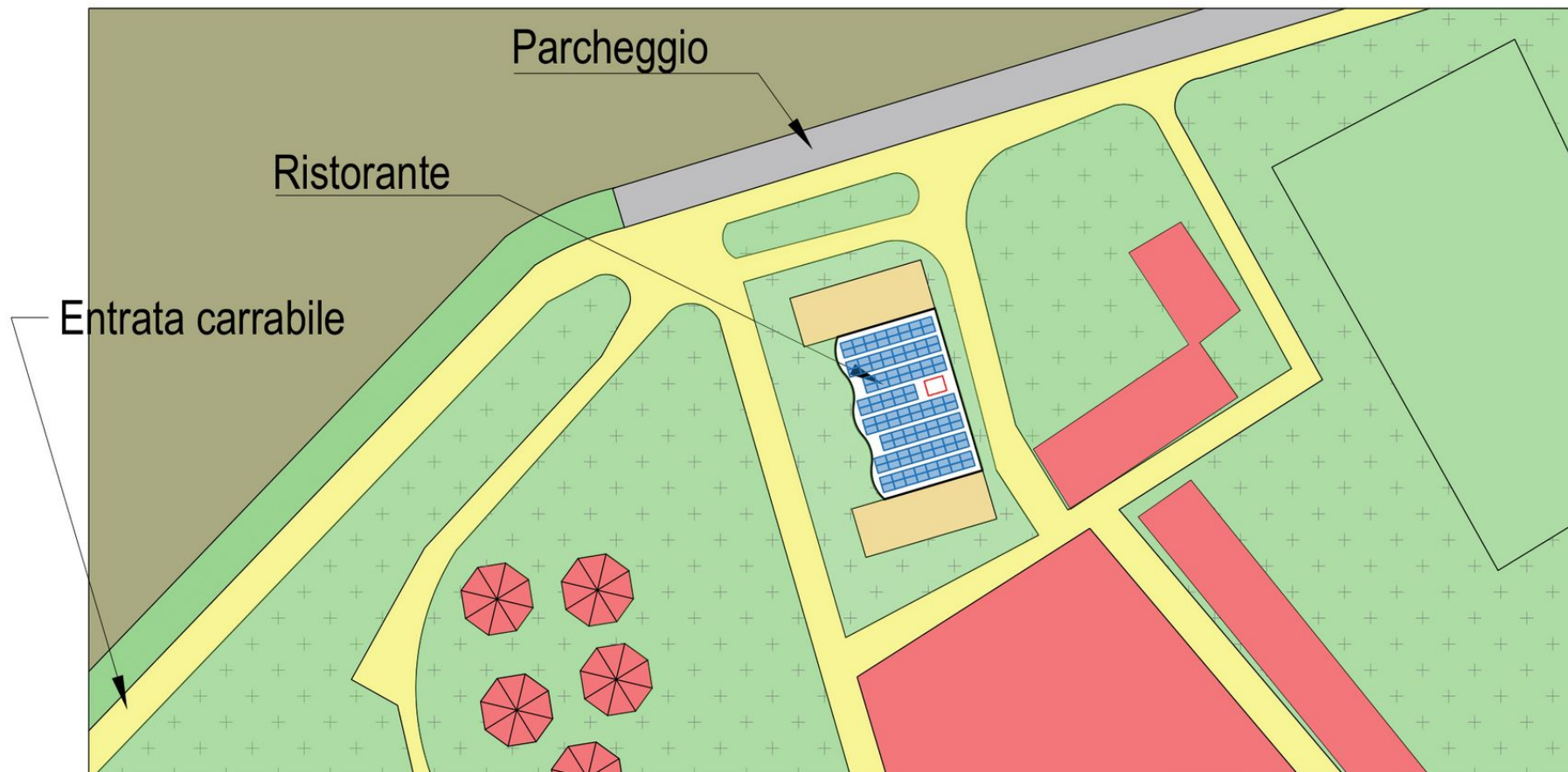
INQUADRAMENTO URBANISTICO



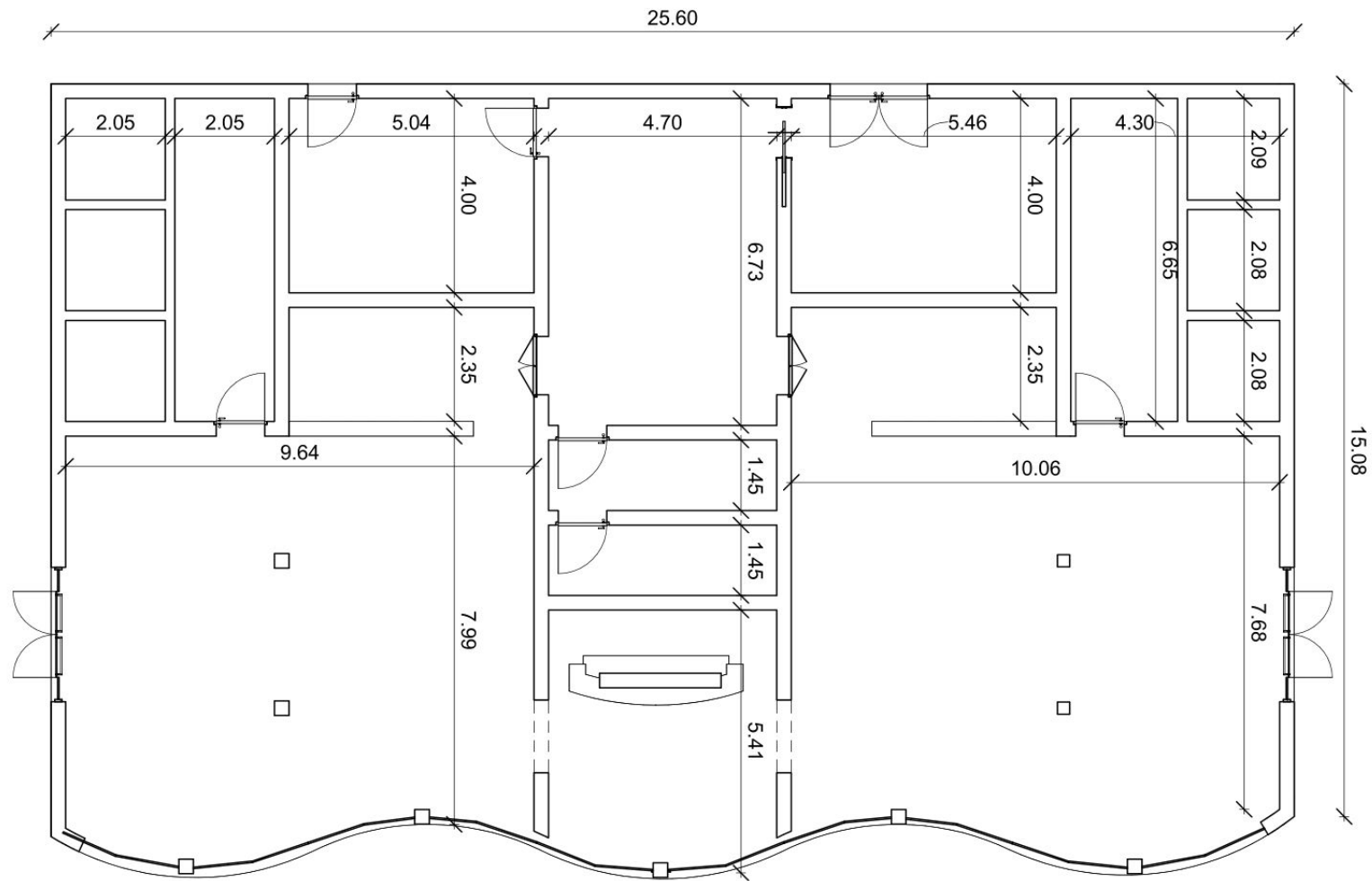
FOGLIO 21 PART. 291



PLANIMETRIA GENERALE



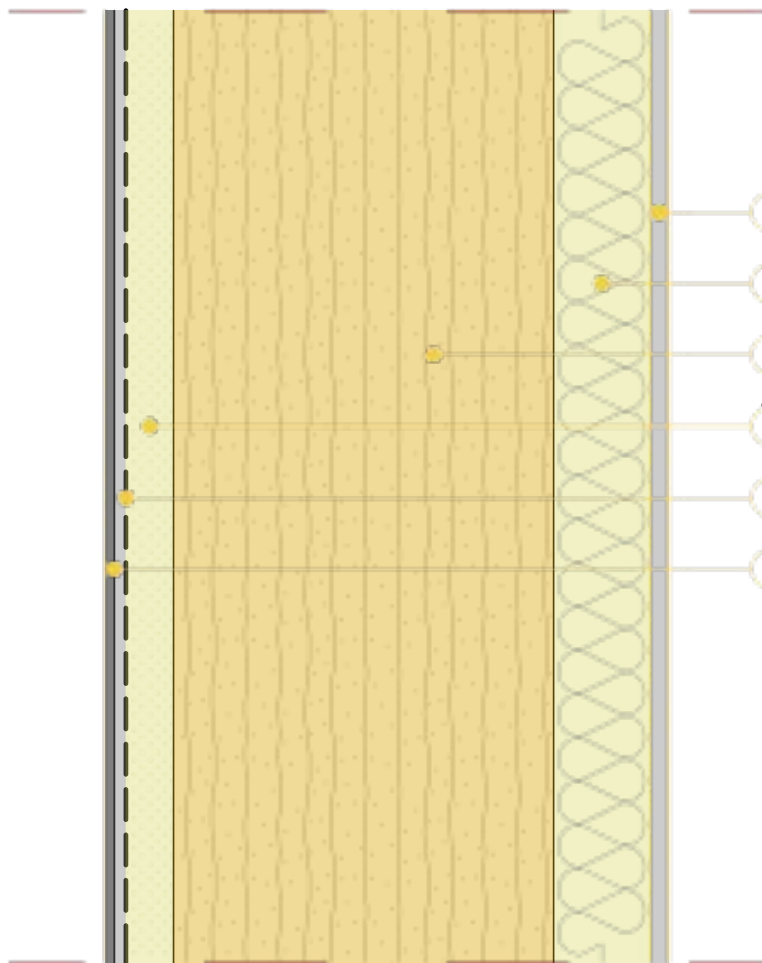
PIANTA QUOTATA



PARTICOLARE MURATURA

muratura perimetrale portante

scala 1:10



1 - Intonaco Canapulo 2 cm

2 - Isolamento in Fibra di canapa Sp. 10cm

3- Struttura portante in Xlam Sp. 40cm

4 - Intercapedine con telaio da 49mm riempita con Canapulo fine 0-6

5 - Barriera al vapore Riwega DS 1500

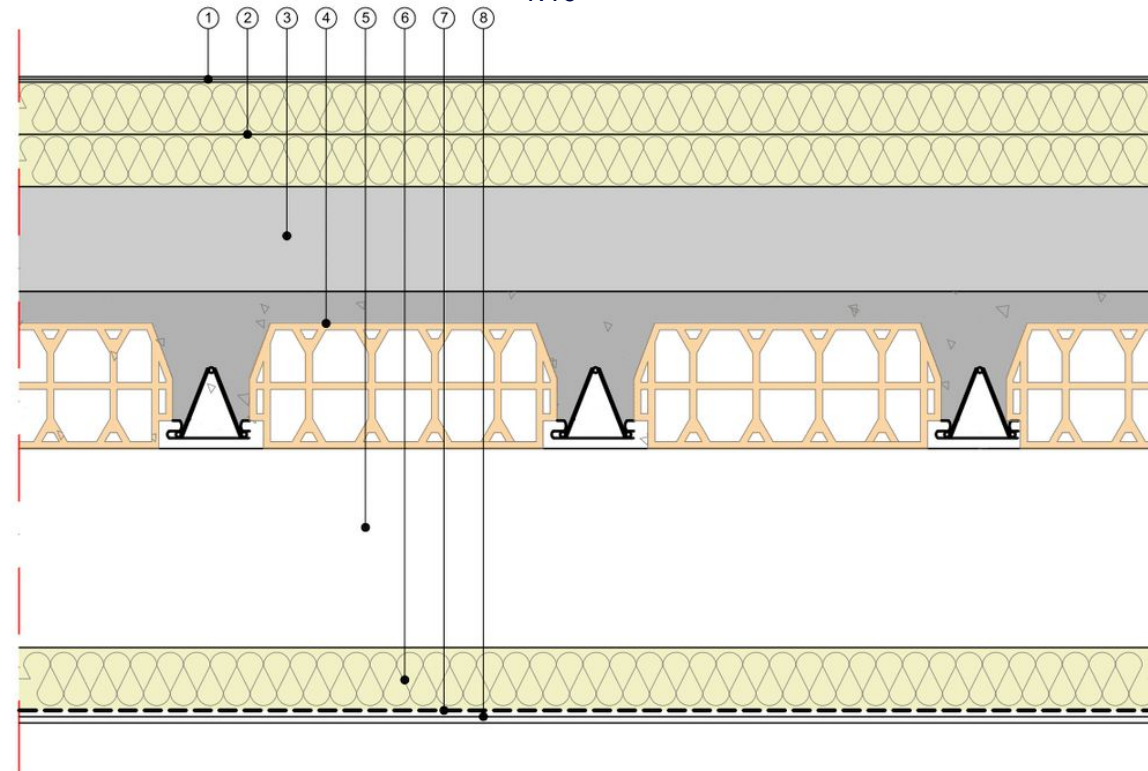
6 - Finitura con 1 lastra di cartongesso e intonaco Canapulo Sp. 2,20cm

PARTICOLARE COPERTURA

solaio di copertura

scala

1:10



- 1 - Doppia guaina bituminosa Riwega DS 1500 di colore bianco
- 2 - Isolamento in Fibra di legno ad alta densità Sp. 10+10cm
- 3 - Massetto per inclinazione 2% Sp. 20cm
- 4 - Struttura portante in Laterocemento 24+6
- 5 - Intercapedine del controsoffitto per impiantistica Sp.38cm
- 6 - Isolamento termoacustico in Fibra di canapa Sp.12cm
- 7 - Barriera al vapore Riwega DS 1500
- 8 - Finitura con 1 lastra di cartongesso e intonaco Canapulo Sp. 2 20cm

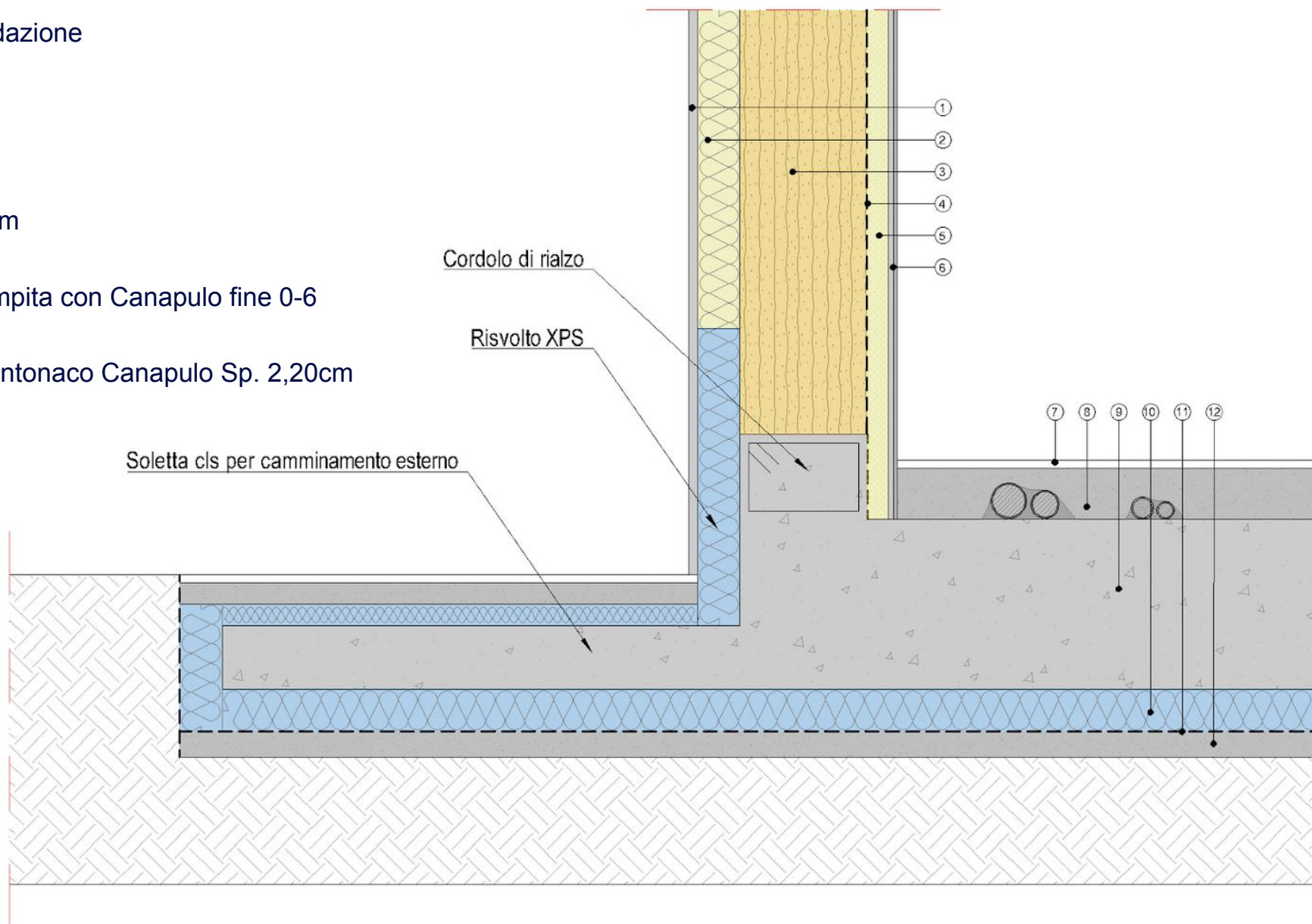
PARTICOLARE FONDAZIONE

nodo muro-fondazione

scala

1:10

- 1 - Intonaco Canapulo 2 cm
- 2 - Isolamento in Fibra di canapa Sp. 10cm
- 3 - Struttura portante in Xlam Sp. 40cm
- 4 - Intercapedine con telaio da 49mm riempita con Canapulo fine 0-6
- 5 - Barriera al vapore Riwega DS 1500
- 6 - Finitura con 1 lastra di cartongesso e intonaco Canapulo Sp. 2,20cm
- 7 - Pavimentazione in gres
- 8 - Massetto impiantistico Sp. 14 cm
- 9 - Soletta in cls Sp. 40 cm
- 10 - Isolamento in XPS Sp. 12 cm
- 11 - Guaina bituminosa Riwega DS 1500
- 12- Magrone Sp. 10 cm





ATTESTATO DI PRESTAZIONE
ENERGETICA DEGLI EDIFICI

CODICE IDENTIFICATIVO: VALIDO FINO AL: 18/09/2035



DATI GENERALI

Destinazione d'uso

☐ Residenziale

☒ Non residenziale

Oggetto dell'attestato

☒ Intero edificio

☐ Unità immobiliare

☐ Gruppo di unità immobiliari

☒ Nuova costruzione

☐ Passaggio di proprietà

☐ Locazione

☐ Ristrutturazione importante

☐ Riqualificazione energetica

☐ Altro:

Classificazione D.P.R. 412/93: E.4 (3)

Numero di unità immobiliari di cui è composto l'edificio: 1

Dati identificativi

FOTO EDIFICIO

Regione : VENETO

Comune : Cavallino-Treporti

Indirizzo : Via Carlo Alberto Ra...

Piano : Terra

Interno : -----

Coord. GIS : 0.000000 N 0.000000 E

Zona climatica : E

Anno di costruzione : 2025

Superficie utile riscaldata (m²) : 358,80

Superficie utile raffrescata (m²) : 358,80

Volume lordo riscaldato (m³) : 523,00

Volume lordo raffrescato (m³) : 523,00

Comune catastale	M308	Sezione		Foglio		Particella	
Subalterni	da	a	da	a	da	a	
Altri subalterni							

Servizi energetici presenti

☐ Climatizzazione invernale

☒ Ventilazione meccanica

☒ Illuminazione

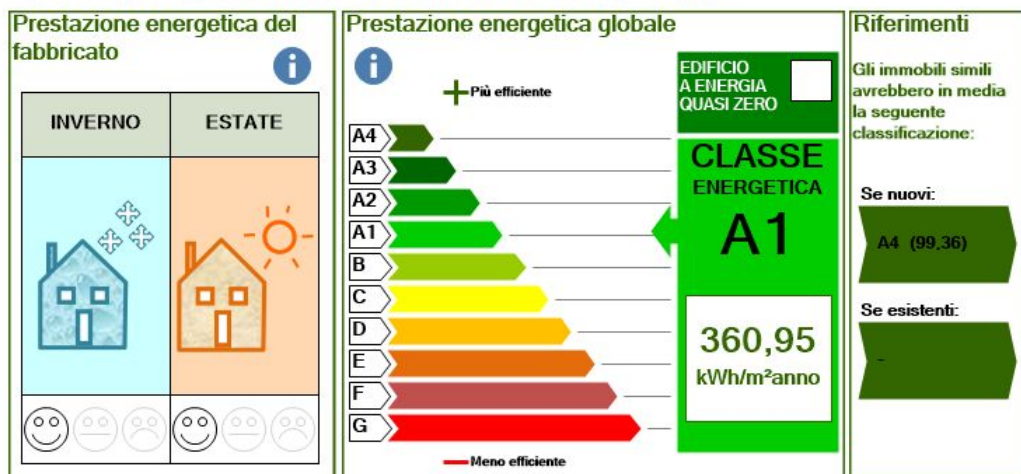
☐ Climatizzazione estiva

☐ Prod. acqua calda sanitaria

☐ Trasporto di persone o cose

PRESTAZIONE ENERGETICA GLOBALE E DEL FABBRICATO

La sezione riporta l'indice di prestazione energetica globale non rinnovabile in funzione del fabbricato e dei servizi energetici presenti, nonché la prestazione energetica del fabbricato, al netto del rendimento degli impianti presenti.



CLASSE ENERGETICA

IMPIANTO INDRAULICO E DI VMC

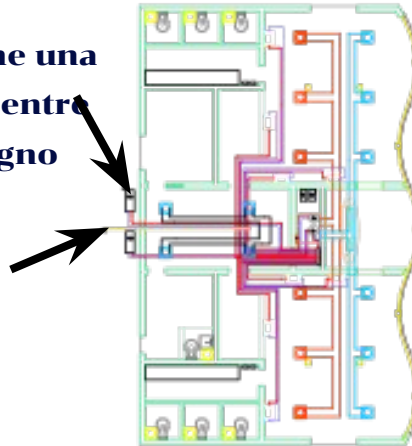


-Due pompe di calore da 16Kw (tot 32Kw)
Pompe di calore Samsung (Mono R290 con pompa integrata)

-Per la parte di rafrescamento e riscaldamento utilizziamo dei fancoil a incasso con una potenza di 2kw

-Tutte e due le pompe hanno un accumulo solo che una pompa è dedicata a fare solo il riscaldamento, mentre l'altra farà sia acs sia riscaldamento se c'è bisogno

-Tubo del gas per l'alimentazione di (fornelli,friggitrice,griglia e bollitore d'acqua da Ø42,5mm che può portare da i 70 a i 150kw



-Per quanta riguarda i ricambi d'aria andiamo ad utilizzare due tipologie di VMC

-La prima e una VMC dedicata solo alla cucina (CLIVETPACK2 FFA DA 40KW) questa macchina può essere configurata anche con la cappa così che da auto regolare la quantità d'aria da immettere in base all'aria estratta.

-La seconda e una VMC dedicata alle due sale (FRESH LARGE EVO DA 2500mc/h) questa macchina permetterà il ricircolo dell'aria.

-Bocchette VMC quelle Rosse sono le bocchette di estrazione Aspiratore Da Bagno 1900 DH W125 mentre quelle Blu sono quelle di immissione.

-Il ventilatore si attiva alla soglia di umidità impostata. Tempo di funzionamento da 3 a 30 minuti con funzionamento di ritardo di spegnimento regolabile
-Flusso d'aria 75,4 mc/h

-Sensore di umidità regolabile (40%-90%)
-Aspiratore da bagno silenzioso con un livello di rumore inferiore a 28 dB.

-Vantaggio va attaccato a una presa di corrente. Quindi predisporre prese ad altezza muro per



IMPIANTO FOTOVOLTAICO

-Il nostro impianto fotovoltaico è composto da 118 moduli da 600w cadauno per un totale di 70,8 Kw.

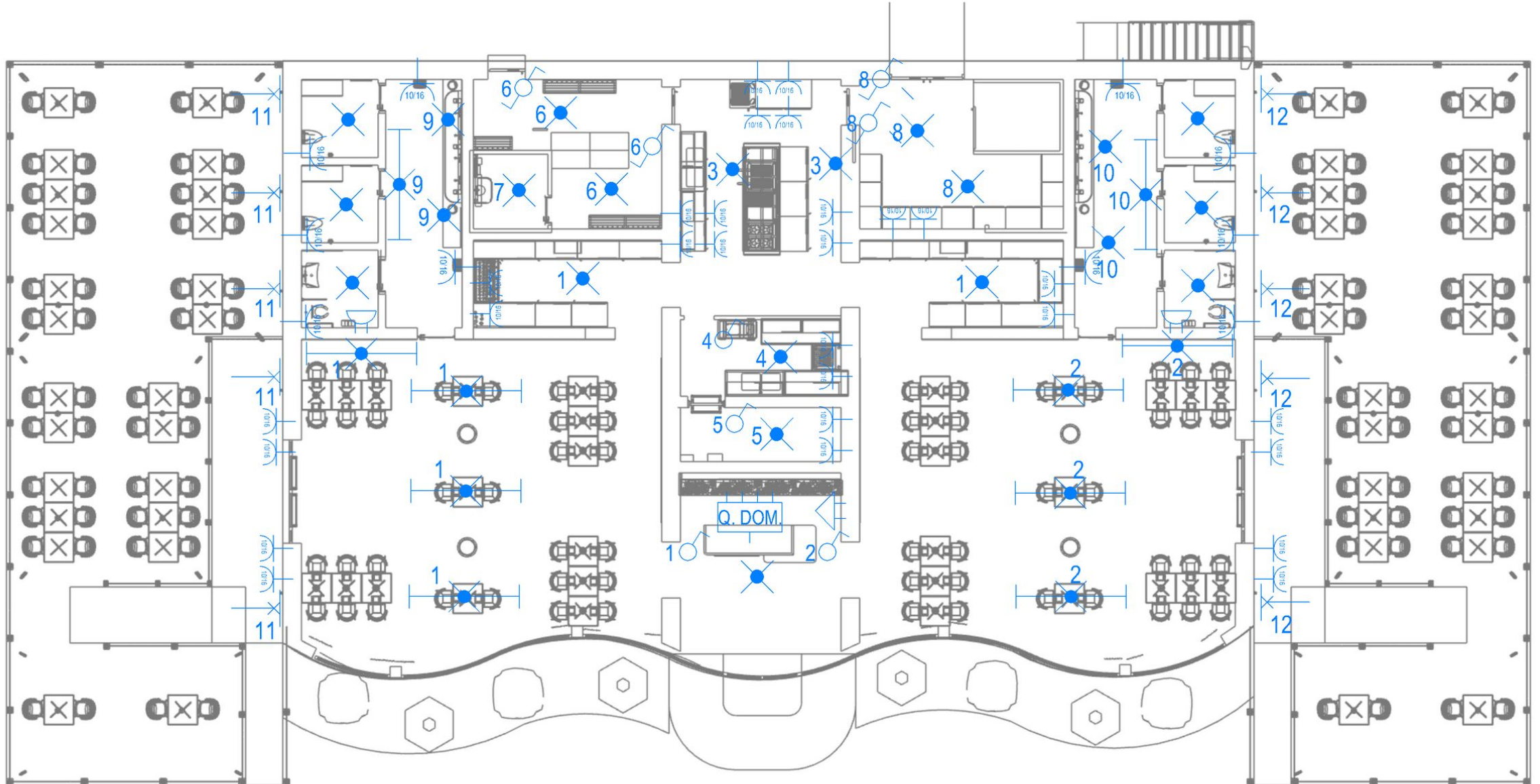
-Abbiamo deciso di usare tutta la superficie del nostro tetto perché come consumo di corrente ci viene un consumo di picco 120Kw medio 96Kw (contando le utenze come luci, led,antincendio, ma soprattutto la cucina che è quella che richiede maggiore potenza, le luci esterne, le vmc)

-Abbiamo anche fatto conto di montare un accumulo composto da 2 batterie da 40Kw cadauno

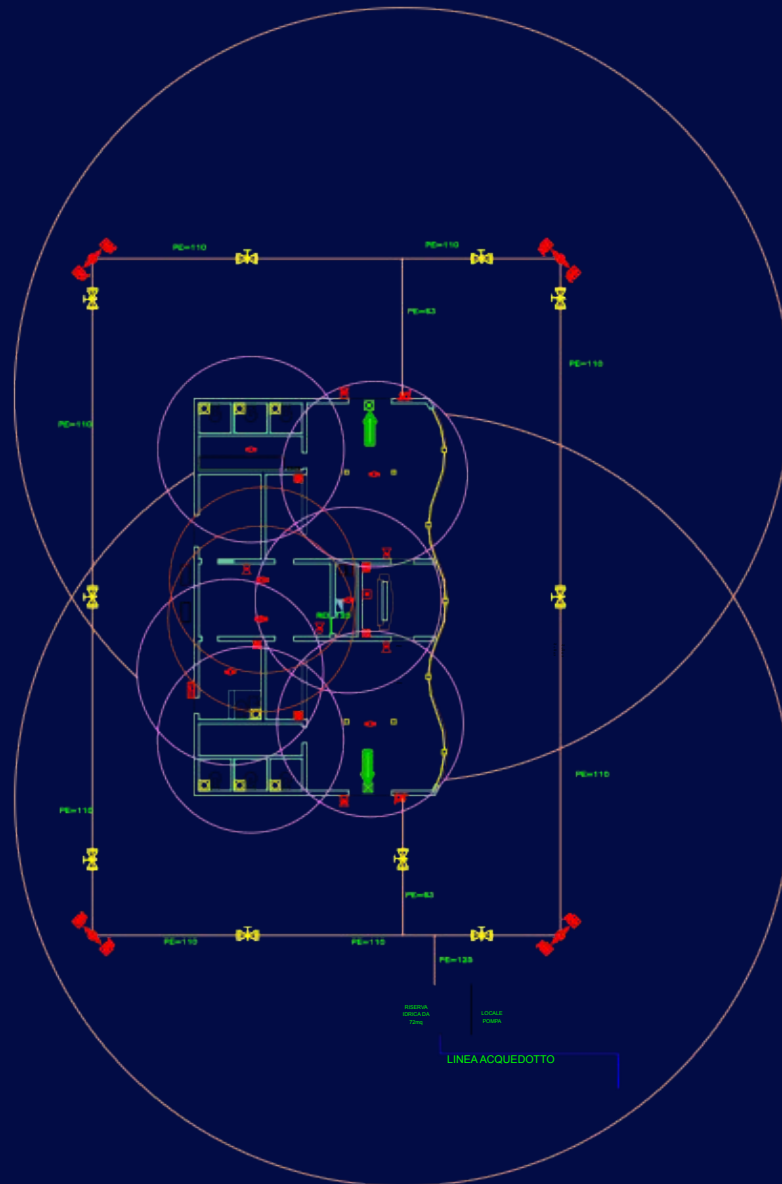
-Quindi montando questi pannelli riusciamo a coprire una buona parte dell'impianto e riusciamo a recuperare l'investimento in 7 anni



IMPIANTO ELETTRICO PLANIMETRICO



IMPIANTO ANTINCENDIO



-Come impianto antincendio andiamo a mettere una serie di sensori per fumi e temperatura con controllare tutto il ristorante.

-Per possibile spegnimento d'incendio sono andato a mettere degli estintori ovviamente

della

tipologia corretta per la zona cucina e per la zona tecnica.

-Per la parte fuori abbiamo messo due idranti di sicurezza in caso scoppi un incendio fuori.

Con un raggio di 25m

MANUTENZIONE IMPIANTI

IMPIANTI:

- PDC;
- VMC;
- FOTOVOLTAICO;
- COMFORT TERMICO.

Una manutenzione regolare non è un costo, ma un investimento per il
successo del tuo business.

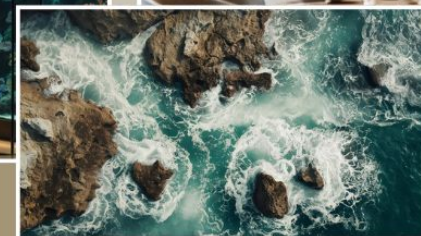
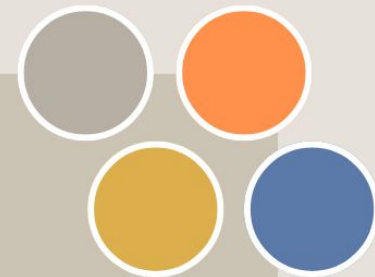


MOOD BOARD

Sala da pranzo e
reception

Tematiche:

- mare e oceano
- onde
- kinstugi

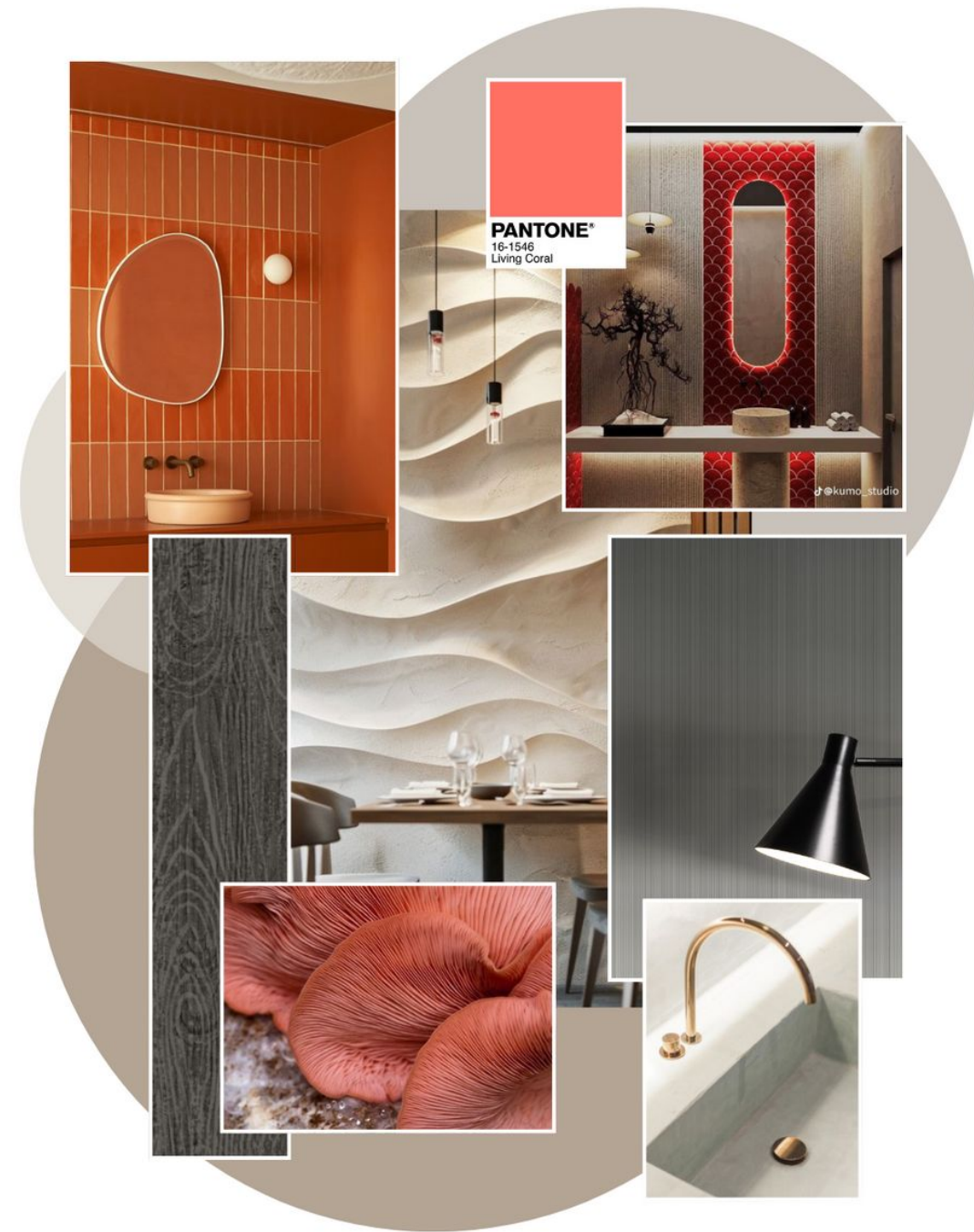


MOOD BOARD

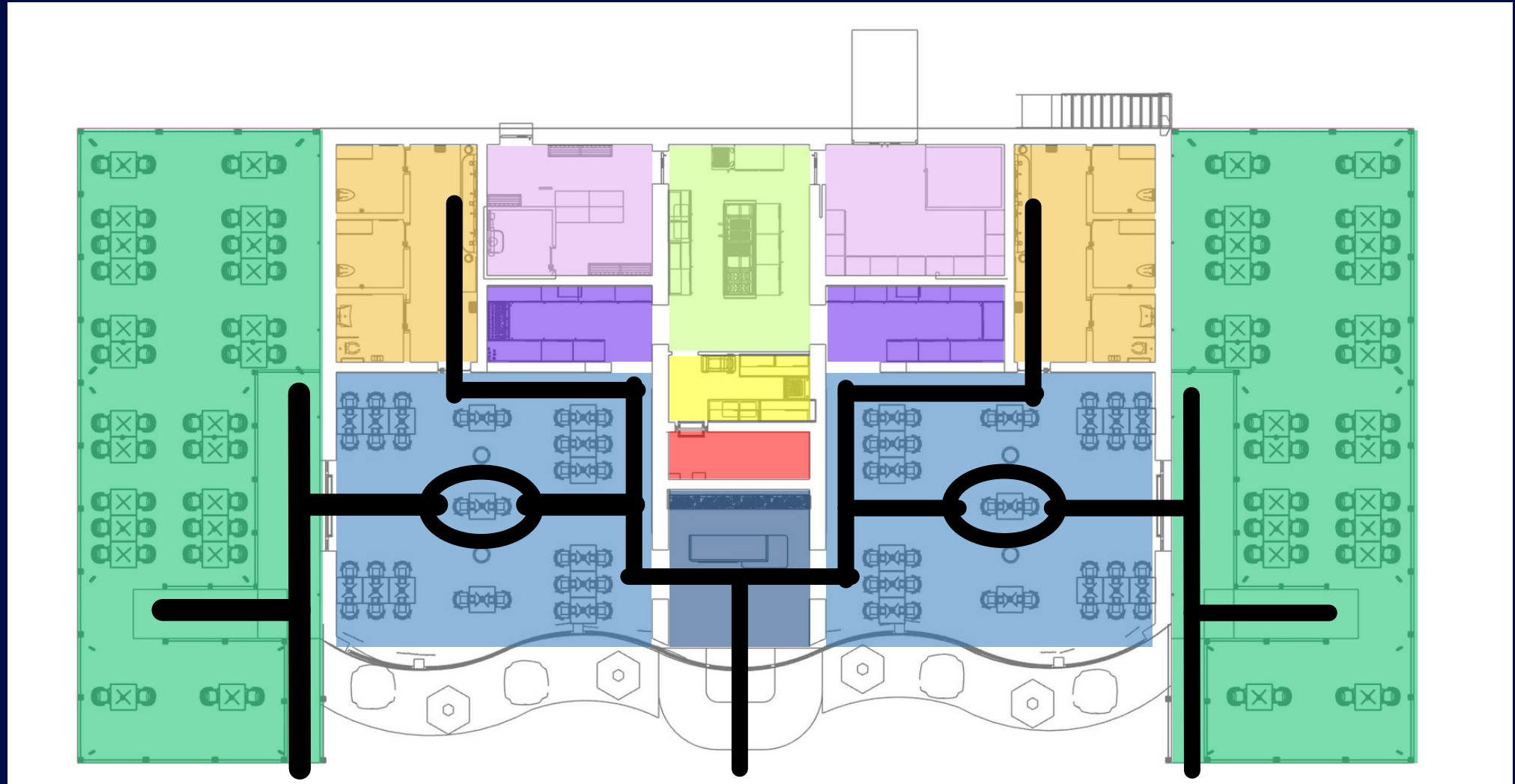
Bagno

Tematiche:

- onde e mare
- corallo



Layout distributivo



RECEPTION



www.lodealmare.com

SALA CLIENTI



SALA CLIENTI



www.lodealmare.com

BAGNI



AREA ESTERNA



AREA ESTERNA



www.lodealmare.com

CUCINA



SPOGLIATOIO E MAGAZZINO

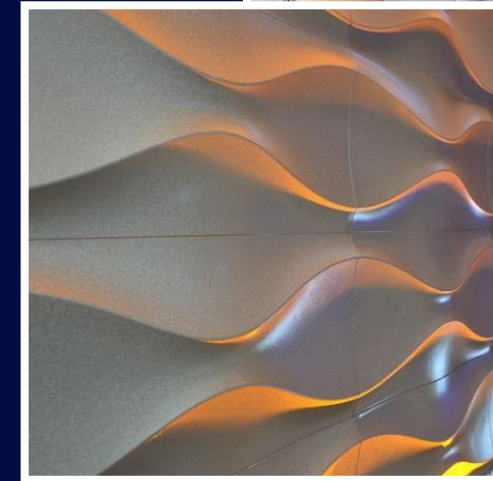


RENDERING VIDEO



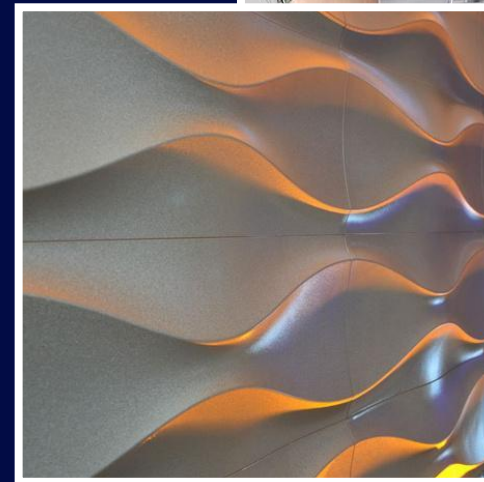
MATERIALI

- Pavimento: gres porcellanato con effetto marmo
- Colonne: calcestruzzo con rivestimento in gesso
- Pavimentazione esterna: gres porcellanato effetto legno



ACUSTICA

- pannelli fonoassorbenti a parete
- pannelli fonoassorbenti a soffitto
- tende in velluto
- muri esterni 65 dB



Mission & Vision

Mission:

Nel nostro ristorante ogni piatto è una piccola opera d'arte, servita in conchiglie, perle e scrigni che custodiscono i sapori del mare. Un'esperienza elegante e sorprendente, pensata per essere accessibile a tutti, perché la bellezza del gusto non deve avere barriere

Vision:

Essere il ristorante dove l'eleganza del mare e i piatti scenografici diventano un'esperienza aperta a tutti, senza barriere, perché il piacere della tavola deve essere davvero accessibile a chiunque.



Esperienza Cliente

Esperienza Cliente: Eleganza e Inclusività

- Accoglienza senza barriere: percorsi, tavoli e bagni accessibili a tutti
- Atmosfera raffinata: arredi eleganti, luci calde.
- Servizio personalizzato: I piatti vengono impiattati in modo meticoloso e particolare, nessuno nella zona può offrire questa esperienza.



EVENTI ESCLUSIVI

Serata "Inaugurazione"

19 SETTEMBRE 2025 ORE 19.00

*Offriamo a ogni tavolo un assaggio
gratuito*

di tre mini-portate:

- un antipasto*
- un piatto principale*
- un dessert*

***per far scoprire in anteprima le
specialità del nostro menu***

Serata "Chef Table"

3 NOVEMBRE 2025 DALLE ORE 19.00

- Post estetici con impiattamenti
scenografici*
- Stories con backstage e eventi*
- Reels dinamici per viralità*





LE 4 P

PRODOTTO

- Cucina di pesce con impiattamento scenografico
- Esperienza multisensoriale e fotografabile
- Tovaglioli in stoffa brandizzato

PUNTO DI VENDITA

- Location: Villaggio San Paolo, Cavallino
- Ambiente elegante e inclusivo
- Accessibilità garantita per tutti
- Adatto a famiglie

PREZZO

- Fascia medio - alta
- Menù alla carta e degustazione
- Prezzo giustificato dall'esperienza visiva e gastronomica

PROMOZIONE

- Strategia Social: contenuti visivi coinvolgenti
- Reel e storie per mostrare i piatti
- Eventi a tema
- Quiz



ANALISI SWOT

PUNTI DI FORZA (STRENGTHS)

- Impiattamento creativo e "instagrammabile"
- Ambiente elegante ma accessibile a tutti
- Posizione strategica nel Villaggio San Paolo (Cavallino)
- Attenzione all'inclusività (accesso disabili)

PUNTI DI DEBOLEZZA (WEAKNESSES)

- Crescita del turismo esperienziale e del food design
- Aumento della condivisione social (potenziale virale)
- Eventi a tema per attrarre nuovi clienti

OPPORTUNITÀ (OPPORTUNITIES)

- Rischio di stagionalità (zona turistica)
- Brand nuovo, ancora da far conoscere
- Richiede personale formato per standard estetici

MINACCE (THREATS)

- Concorrenza diretta con altri ristoranti di pesce
- Maltempo o calo turistico stagionale
- Difficoltà nel mantenere sempre alta la qualità visiva

Famiglie e
clientale locale

Turisti nazionli
e internazionali

Persone con
disabilità o
esigenze



TARGET

Canali di comunicazione

Instangram

- *Post estetici con impiattamenti scenografici*
- *Stories con backstage e eventi*
- *Reels dinamici per viralità*

Altri social

- *Facebook per eventi e prenotazioni*
- *TikTok per raggiungere un pubblico più ampio*
- *Google Business: recensioni e visibilità local*



INSTAGRAM



**GRAZIE A
TUTTI**



