

# TRIFOGLIO: LA RESIDENZA SOCIOASSISTENZIALE PIÙ MODERNA D'ITALIA

*A Torino nasce una delle prime strutture in Italia di nuova generazione, dove la qualità dell'ambiente e del vivere sono gli elementi cardine nell'organizzazione degli spazi, studiati nel rispetto dell'intimità, dell'autonomia e, per chi lo desidera, della socialità. Per i servizi di cucina e lavanderia, strettamente connessi alla salute e al benessere degli ospiti, la residenza ha scelto le soluzioni di Electrolux Professional*

☀ La Residenza ha una ricettività di 200 posti letto suddivisi in 3 blocchi, da cui il nome Trifoglio. Una struttura nuovissima che si basa sui seguenti principi cardine: tecnologia, comfort, sicurezza e benessere dell'ospite. Una realtà originale che punta molto sui colori e sugli spazi comuni, caratterizzati da numerosi richiami a pellicole di Alberto Sordi, Audrey

Hepburn e degli anni '70 in generale, con l'obiettivo di stimolare i ricordi degli ospiti e rendere il più possibile gli ambienti confortevoli e familiari.

**Con la consulenza dell'agenzia ufficiale Electrolux per la provincia di Torino, Progetto Cucina srl, sono stati progettati, realizzati e installati gli impianti di cucina e lavanderia.**

La preparazione dei pasti assume un valore centrale nella vita della Residenza, che va ben oltre l'aspetto puramente nutrizionale: rappresenta uno degli elementi di maggiore soddisfazione per l'Ospite. Per questo motivo la struttura ha deciso di svolgere questo servizio internamente, per essere certa di assicurare i sapori della cucina 'di casa' e la più ampia varietà di menù.



**ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA**  
[www.electrolux.it/professional](http://www.electrolux.it/professional)  
 Tel. 0434 38085  
 Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (PN)  
 Follow us on Twitter @ElectroluxProfIT

Dal punto di vista delle apparecchiature, il layout segue i dettami della marcia in avanti delle derrate adeguandosi agli spazi circostanti:

- Dispensa materiali deperibili e non;
- Area lavorazione verdure, piatti freddi e carni;
- Area cottura, stazionamento carrelli;
- Lavaggio utensili e stoviglie.

Ogni area è stata attrezzata con soluzioni dedicate che tengono conto delle esigenze della struttura, dei suoi ospiti e anche di chi poi le apparecchiature le deve utilizzare. L'area cottura, per esempio, è stata progettata seguendo da una parte le richieste dello Chef, dall'altra i vincoli strutturali che non prevedono l'utilizzo del gas. Il risultato



è un'installazione caratterizzata da apparecchiature altamente efficienti e performanti, in un'ottica di eco-sostenibilità e massima efficienza energetica.

Passando alla lavanderia, la struttura ha scelto di strutturarsi con un servizio di lavanderia interna dedicata al lavaggio degli indumenti personali degli ospiti. Sono installate 3 lavatrici, di cui una riservata esclusivamente al lavaggio dei mop, 2 essiccatoi e un sistema di stiratura.

Questa scelta ha permesso di avere il pieno controllo della qualità dell'intero processo di lavaggio, dalla cernita fino alla riconsegna del capo lavato, assicurando un alto livello di igiene e permettendo di far fronte in maniera efficace ad emergenze o particolari esigenze.

