

CONDICIONES A TENER EN CUENTA PARA LA BÚSQUEDA DE UN LOCAL DE COMERCIO AL DETALLE DE VENTA DE PAN CON DEGUSTACIÓN ANEXA A LA CIUDAD DE BARCELONA.

SUPERFICIES Y ALTURAS

La zona de venta de pan, debe tener una superficie mínima de 30 metros cuadrados pudiendo computarse dentro de esta área la parte situada detrás del mostrador de atención al público y al menos 15 metros cuadrados de la zona de venta han estar libres.

En el caso de añadir la especialidad de venta de productos de pastelería la superficie neta de venta se debe aumentar hasta 45 metros cuadrados.

La zona de degustación anexa debe tener una superficie máxima de 20 metros cuadrados.

Se dispondrá de un recinto cerrado destinado a almacén en una superficie mínima de 6 metros cuadrados y otro recinto cerrado y ventilado destinado a cuarto de residuos con una superficie de aproximada de 2,50 metros cuadrados.

En el caso de disponer de obrador, este espacio, debe tener una superficie mínima de 7 metros cuadrados para dar alojamiento al horno eléctrico de convección. Recordar que si la potencia del horno eléctrico de convección es superior a 7,50 kW debe disponer de un conducto para la extracción de vahos hasta sobrepasar la planta cubierta del edificio.

Finalmente los servicios higiénicos propios del establecimiento con recintos diferenciados por sexos que ocuparán aproximadamente una superficie aproximada de unos 4,50 metros cuadrados, ya que deben cumplir unas condiciones de accesibilidad específicas para personas con movilidad reducida.

Por lo tanto la superficie útil total es tener el local como mínimo es de 70 metros cuadrados por el caso de venta de pan con degustación anexa y de 85 metros cuadrados por el caso de venta de pan, pastelería con sala de degustación anexa.

La altura libre de las zonas ocupadas permanentemente por personas, venta, degustación y obrador debe ser como mínimo 2,50 metros en el resto de espacios, almacén, cuarto de residuos y servicios higiénicos se puede reducir hasta 2,10 metros.

ACCESIBILIDAD

Se deben evitar los locales con escalones y desniveles respecto a la calle el acceso, ya que estos elementos deberán eliminarse mediante rampa con pendiente máxima del 10% (Es decir que si el local tiene en la acceso un escalón de 20 cm de altura se ha eliminar con una rampa de 2,00 metros de longitud).

INSTALACIONES

El local debe disponer de ventilación forzada en la zona de venta, sala de degustación anexa y obrador, también se debe prever el espacio para la unidad exterior de climatización y dotar de aislamiento acústico en la zona de degustación, con un valor de aislamiento al ruido aéreo de 61 dBA.

INCENDIOS

También habrá que evitar aquellos locales que tengan elementos estructurales metálicos o de madera como pilares, jácenas o vigas de madera, ya que tendrán que proteger hasta alcanzar un grado de resistencia al fuego o capacidad portante del elemento estructural.

CONDICIONES DE EMPLAZAMIENTO

Se debe tener presente que los diferentes distritos de la ciudad de Barcelona, hay planes de usos para las actividades que limitan la nueva apertura de este tipo de establecimientos de venta de especialidades alimentarias de pan y pastelería con sala de degustación anexa.