

Estetica e funzionalità, i due pilastri delle catene

CHECK LIST

Ambienti

- **Menu board.** Mostrare l'offerta aiuta a vendere meglio e più velocemente: si possono usare pannelli, lavagne o altro da illustrare con scritte, foto, disegni o addirittura video.
- **Sala.** Gli ambienti grandi vanno suddivisi, per evitare l'effetto mensa: si possono usare sedute di tipo diverso, pareti separatorie, elementi d'arredo (camini, piante, mensole ecc.).

Laboratori

- **Macchinari.** Occorrono spazi adeguati, che permettano di lavorare bene minimizzando gli spostamenti.
- **Punti di appoggio.** Attenzione agli spazi che servono sia per la preparazione dei piatti sia per lo sbarazzo.
- **Percorsi.** Minimizzare le distanze da percorrere e le file/gli ingorghi.

DI ANDREA MONGILARDI

I format di ristorazione veloce più riusciti sono quelli capaci di creare ambienti gradevoli e di velocizzare sia il processo di acquisto sia quello di produzione

Creare dei luoghi che siano al tempo stesso accattivanti e funzionali: sono queste le due caratteristiche cruciali attorno a cui ruotano i progetti dei ristoranti di catena. Ad affermarlo è Roberto Giaccherini, general manager di Aba Arredamenti, azienda aretina che vanta al suo attivo diverse

realizzazioni di format di ristorazione veloce. «La sfida - afferma - è fare luoghi esteticamente gradevoli, dove il cliente venga volentieri, e molto funzionali dal punto di vista di chi ci lavora». Sul primo fronte, due sono gli aspetti fondamentali: la comunicazione visuale e la suddivisione degli spazi: «Mostrare l'offerta -

Al tavolo

«Si ordina al banco e si viene serviti al tavolo: così riusciamo ad aumentare la rotazione dei tavoli».

Alfiero Fucelli
amministratore unico
Dispensa Emilia



Freschezza

«Produciamo tutto quello che serviamo internamente, con tre laboratori: cucina, focacceria e pasticceria».

Fabio Bucciantini
amministratore unico
Lupo

spiega Giaccherini - permette di vendere di più e più velocemente. Quanto agli spazi, occorre studiare soluzioni - dalle sedute diversificate agli elementi di separazione - che creino ambienti diversi evitando l'effetto mensa».

Sul piano funzionale, diventa lo studio e la progettazione di spazi adeguati per i macchinari, di percorsi che minimizzino le distanze, di punti d'appoggio sufficienti per il numero di coperti da servire. «L'obiettivo - afferma

Giaccherini - è essere in grado di produrre velocemente grandi quantità di piatti con processi studiati in modo da massimizzare la velocità di esecuzione e minimizzare la necessità di intervento dell'operatore».

L'ESPERTO



ROBERTO GIACCHERINI
Aretino, 47 anni, interior designer, è general manager e designer director di Aba Arredamenti, azienda di famiglia con 60 anni di storia e più di 5mila locali realizzati.



DATURA OUTDOOR SYSTEMS
www.daturaoutdoor.com
info@daturaoutdoor.com
Tel. 0371 753610

Le nostre strutture, forti ed eleganti, sono progettate in infinite forme e colori, per potersi inserire armonicamente in ogni contesto, urbano o rurale, contribuendo ad estendere e qualificare ogni attività commerciale. Il nostro Dehors può diventare il migliore ambiente in cui accogliere il Vostro Cliente, in qualsiasi orario, in ogni stagione. Vi offriamo una grande opportunità per ampliare la Vostra Clientela, incrementare i profitti ed il valore della Vostra Impresa.

Make your choice!