C'è tanta voglia di "uscire allo scoperto"

uiscire-60277ed7

Tutti fuori. L’estate è la stagione in cui si ama trascorrere del tempo all’aperto per le più svariate attività tra cui, anche, quella di mangiare. E infatti secondo i dati Fipe i fatturati del trimestre estivo nella ristorazione negli ultimi dieci anni sono sempre tra i più alti dell’anno. È questo il momento giusto per farsi nuovi clienti. Un’ottima soluzione è quella di predisporre dei tavoli all’aperto. Secondo uno studio della Cornell University School of Hotel Administration infatti, si può ottenere un aumento del fatturato fino al 30%. D’estate dunque, ma anche in questi ultimi autunni miti, vale la pena sfruttare la voglia di stare fuori. I costi (tra progettazione, arredi, occupazione di suolo pubblico) sono facilmente recuperabili. Perché il dehor diventa una vetrina del ristorante, un tableau vivant di clienti che è una pubblicità al cibo e all’atmosfera del locale. *“Avere dei tavoli all’aperto è fondamentale a Roma: per sei mesi il lavoro praticamente raddoppia* – dice **Tiziana Mambrini**, contitolare della trattoria da Teo a Trastevere, 65 coperti più una ventina di posti sulla pedonale, pittoresca piazza dei Ponziani. *I problemi? Il “tavolino selvaggio”, con l’anarchia che è regnata per anni a Roma, e che ha portato negli ultimi tempi a un eccessivo irrigidimento: residenti che si lamentano per il rumore, e con i quali non sempre è possibile dialogare”*. È una sorta di acquisto d’impulso, con i tavoli esterni che invogliano i passanti a entrare e chiedere un posto. Molti clienti poi hanno dichiarato che mangiando fuori in un ambiente piacevole e rilassante, il cibo sembra più buono.

ATTENZIONE A...

Più coperti e una maggiore visibilità sono senz’altro aspetti positivi, ma attenzione: non sono tutte rose e fiori. Anche l’organizzazione del ristorante va testata, assicurandosi che l’aggiunta di tavoli possa essere sostenuta dal personale in cucina e in sala, e sarà necessario probabilmente coinvolgere altre persone. *“Noi preferiamo evitare gli stagionali e avere sempre un cameriere in più, poi essendo un’azienda famigliare ci gestiamo, prendendoci pause nei periodi invernali quando c’è meno lavoro”* – dice Mambrini. Una ricerca britannica mostra come la preoccupazione maggiore nella scelta del posto dove mangiare all’aperto riguarda l’igiene prima, e poi il servizio. Due fattori da monitorare costantemente. Essere abbandonati a un tavolo sotto le stelle da camerieri che sembrano essersi dimenticati di voi, magari a un passo dalla strada, in un ambiente sporco e con la sensazione che

l’igiene sia lasciata al caso. Inoltre, consegnare i piatti all’esterno ancora caldi e velocemente può non essere così semplice come sembra. Una soluzione potrebbe essere quella di coprirli, anche per evitare la contaminazione da parte di insetti o foglie secche cadute dagli alberi.

CONSIGLI PERGLI SPAZI ESTERNI

“Per prima cosa è bene consultare un tecnico, geometra o architetto, per una verifica normativa e dei regolamenti locali – spiega **Claudia Baldi**, architetto e docente di Retail Design e Interior Design al Politecnico di Milano –. I regolamenti per l’occupazione dello spazio pubblico sono comunali, ma anche nel caso si intenda allestire una struttura in un’area privata, potrebbe essere necessario chiedere dei permessi”. Un dehor può essere semplicemente delimitato con delle fioriere, oppure chiuso con sistemi sofisticati, che permettano di adeguarsi alle condizioni climatiche mutevoli e possono essere riscaldati, condizionati o profumati tramite diffusori, da utilizzare tutto l’anno. *“Va considerato il rapporto tra esterno e interno* – continua Baldi –. *Non solo ci deve essere continuità d’immagine (non necessariamente identità) tra gli arredi interni ed esterni, ma anche una sintonia con l’ambiente circostante”.* Non si può utilizzare gli stessi materiali e lo stesso stile, insomma, su una spiaggia o in montagna. Le opportunità oggi nel mondo degli arredi contract sono molteplici, e permettono di creare ambienti accoglienti e di design. *“Il concetto di dehor è radicalmente mutato nel corso degli ultimi anni* – spiega l’architetto **Luisa Battaglia** di Scab Design –; *si è passati dal concepire lo spazio esterno come una zona secondaria e quasi di servizio, al traslare il living all’aperto”*. *“In questo periodo è in forte tendenza il prodotto per vivere all’aria aperta, qualunque sia lo spazio disponibile e non solo durante le stagioni più calde* – conferma **Floriana Nardi**, Ceo e Responsabile Marketing e Comunicazione Nardi -. *Si cercano prodotti di design ma anche solidi, resistenti, facili da pulire e leggeri”.*

PUNTARE SUL VERDE

Piante verdi e fiori sono un elemento portante, da usare per la separazione dello spazio esterno e non solo. Il verde può anzi essere usato come elemento caratterizzante, giocando su piante aromatiche e addirittura ortaggi che richiamano a una cucina che punta molto sui vegetali. Si possono sfruttare piante meno banali del solito pitosforo, ma che richiamano la cucina tipica del ristorante: una limonaia per un siciliano o ciliegi e aceri rossi pe run giapponese. *“A volte con poco sforzo si possono sfruttare deliziosi cortili interni, terrazze e tetti abitabili”* dice Baldi. Una tendenza che sta andando per la maggiore a Londra e NewYork, dove sempre più spesso si vedono orti urbani e pareti verdi, che sottolineano una filosofia vegetariana o comunque attenta alla sostenibilità.

Occupazione spazi, ogni comune ha le sue regole

L’occupazione di spazio pubblico è regolata dalla legge 287/91. L’autorizzazione può essere richiesta

dagli esercizi e definisce “i limiti e le regole delle occupazioni temporanee di suolo pubblico per spazi di ristoro all’aperto, ovvero l’insieme degli elementi mobili posti temporaneamente sullo spazio pubblico, o privato gravato da servitù d’uso pubblico, che costituisce, delimita ed arreda lo spazio per il ristoro all’aperto annesso alle attività”. L’apposita domanda andrà rivolta alla Direzione Comunale Attività produttive o ad ufficio appositamente predisposto che provvederà, sentito il parere della commissione apposita, al rilascio della relativa concessione. I costi e la durata della stessa sono regolati dal comune e sono molto variabili, perché dipendono dalle dimensioni, dal tipo di attività (bar, ristorante, e gelateria), e naturalmente dalla zona in cui sorge il locale.

5 punti da tenere in considerazione I consigli della NRA, National Restaurant Association americana

• Create un rifugio in un cortile interno, se possibile con un pergolato. Non è necessario offrire viste panoramiche, si può anche dare un riparo dalla vita frenetica di città.
• Organizzate un happy hour all’esterno specialmente nei giorni molto caldi, quando i clienti tendono a scegliere gli interni con aria condizionata.
• Se non avete un cortile o spazi esterni, pensate al marciapiede davanti all’entrata. I tavoli sul marciapiede sono l’ideale nei centri storici con grande movimento di pedoni.
• Testate la reazione dei vostri clienti senza partire subito con una ristrutturazione completa. Assicuratevi che la vostra cucina riesca a gestire l’aumento di richieste e che i camerieri riescano a seguire i tavoli in più.
• Proprio come gli interni di sala, gli esterni andrebbero rinnovati ogni cinque/sette anni per mantenere un aspetto contemporaneo. Se siete in una zona particolarmente calda potreste utilizzare un sistema di raffreddamento esterno (come nebulizzatori ad acqua) o grandi ombrelloni per aumentare l’ombra.

(Anna Muzio)