Spazi piccolissimi? Se il business funziona la dimensione non conta

spazi-nuova-intro-kessalao-take-away-by-masquespacio-bonn-germany-10-d4943a40

Spazi piccolissimi con cucina ad incastro e arredi salva spazio, con un investimento iniziale a basso rischio, assicurano un'ottimizzazione di turnazione e aumentano il numero di scontrini erogati. Perché quando un modello di business funziona la dimensione del locale diventa secondaria. Quando il format è nuovo e incuriosisce l'utente con menù iper specializzati la possibilità di ricavarsi una nicchia di mercato è garantita. Anche a Milano alcuni "mini ristoranti" stanno avendo molto successo: si mangia gomito a gomito senza avere la possibilità di prenotare. L'offerta è monotematica con pochi piatti, turni veloci, con una modalità quasi da strada. Il tutto al chiuso, nel comfort di un ristorante, ma con un valore in più: quello di conoscere chi ti mangia seduto di fianco.

Griglie multicolori e flessibili

[caption id="attachment_31529" align="alignleft" width="374"]Kessalao Kessalao[/caption]

Progettato dallo studio Masquespacio, il Kessalao di Bonn è un ristorante medio piccolo che modula i suoi arredi in base alle esigenze spaziali del momento. Gli arredi si ispirano al letto di Munari "Abitacolo" prodotto dalla Robots nel 1971. In quegli anni il design tendeva a risolvere il concetto di funzione rispetto a quello puramente estetico. Con questo approccio i designer ripensano ad uno spazio flessibile che si relazioni con le funzioni e le esigenze degli utenti costituendo un linguaggio a "montaggio". Gli arredi e i complementi, grazie a griglie metalliche colorate appese alle pareti, si agganciano tramite fasce colorate. Questo sistema permette di ridurre lo spazio per la consumazione utilizzando mensole oppure allargandoli come tavoli. Il numero di posti a sedere varia semplicemente spostando i piani dei tavoli e degli sgabelli da una posizione verticale a una orizzontale. Il ristorante nasce come Take Away con la possibilità di consumare all'interno, è aperto tutto il giorno fino a sera con differenti picchi di affluenza. L'idea è quella di dare maggior flessibilità al numero di sedute in uno spazio medio-piccolo.

Il gioco delle reti e delle fasce colorate restituisce al locale un mood ludico e pop. Anche il menù board è concepito a lastre attaccate con le fasce colorate a tondini, utilizzando il medesimo approccio di ancoraggio flessibile. Il locale è composto in buona parte di legno: alle pareti troviamo un impiallacciato di betulla, per l'arredo invece è utilizzato il pino per dare un'immagine naturale al locale. Con la stesso concetto sono stati rivestiti i sedili e i vasi con la rafia intrecciata.

Street food da interni

Maido è il nuovo format Giapponese che propone alcune specialità dello street food di Osaka. (okonomi-yaki). Grazie a Maido si rompe la classica visione del sushi tradizionale portando a Milano un nuovo modo di mangiare Giapponese. Questi pochi piatti tipici sono serviti su piccoli vassoi di cartone monouso con un foglio di carta da forno, una soluzione semplice ed economica.

[caption id="attachment_31526" align="alignright" width="363"]Maido Maido[/caption]

Il locale è davvero piccolo, un'unica lunga mensola alta per sgabelli che corre lungo i 4 lati accessibili all'utente è stata pensata per ottimizzare lo spazio delle sedute. Al centro dello spazio invece c'è l'unico tavolo che ospita quattro persone. In totale i posti a sedere sono circa 16-18. Sul fronte, da un vecchio infisso in ferro, si vedono lavorare due cuochi sulle piastre a induzione della cucina. Su questa parete trova spazio anche una superficie in lavagna per raccontare il menù, disegnato a fumetti e icone come di moda in Giappone. Il sapore generale del locale è vagamente francese, i mattoncini rossi a vista delle pareti e il soffitto a cassettoni di legno naturale rendono lo spazio molto accogliente. A soffitto si alternano gruppi di nidi verdi di piante come muschio ed edera, e gruppi di lampade retrò. Il fronte cassa è una vetrina frigo, anche in questo caso una soluzione salva spazio: il progettista unisce due funzioni necessarie, la cassa e il frigo per le bibite. Una soluzione divertente che evita di utilizzare i frigo murali classici esteticamente poco gradevoli e ingombranti. Il tavolo e gli sgabelli sono in legno e ferro; anche questi come le lampade sono in stile retrò. Il colore predominante è il colore naturale del legno e il verde salvia che non chiude percettivamente lo spazio, essendo tonalità chiare lo allarga. Gli infissi sia interni che dividono la cucina che quelli esterni in vetrina sono verniciate di verde come gli elementi in ferro delle lampade e le piante a soffitto.

Corridoio minimal

[caption id="attachment_31525" align="alignleft" width="307"]Casa Ramen Casa Ramen[/caption]

A Casa Ramen lo spazio è ridottissimo ed è dedicato ai tavoli: chi arriva si siede dove trova un posto libero. L'ingresso con vetrina centrale disegna il corridoio per la cucina e l'accesso alla piccola stanza

in cui i tavoli sono appoggiati alle pareti laterali. Tavoli e sedute sono in quadrangolari di ferro micaceo con le saldature a vista e piani di legno. Il locale è molto semplice e minimale. La cucina è in fondo al corridoio, separata dalla sala e chiusa da una porta. Anche in questo format, il tema è chiaro e ben declinato: i Ramen tipici, i tagliolini in brodo, sono i protagonisti del menù. Nel menù trovate un divertente suggerimento in cui è spiegato come mangiare i ramen alla giapponese. La volontà del titolare è proprio quella di ricreare la tradizionale bottega giapponese, nella stessa modalità di condivisione dei tavoli.

Curiosità: il ristorante più piccolo del mondo

Volete sapere qual è? È il Kuappi aperto solo in estate nel porto di Iisalmi (Finlandia). Otto metri quadrati a disposizione, di cui 3,6 per la sala da pranzo. Il ristorante può ospitare due persone alla volta, oltre al cameriere. Se il tempo lo permette, si possono accogliere altri due ospiti sulla terrazza.

Questi esempi dimostrano come il tema dimensionale di un bar o ristorante da affrontare con un'idea di progetto è la razionalizzazione degli spazi e non solo la loro ottimizzazione, in particolare in relazione a spazi di piccole e medie dimensioni, dove all'interno ci si trova obbligati a muoversi troppo per poter svolgere le attività stabilite. La percezione della dimensione si accentua nel momento in cui lo spazio è affollato e gli utenti bloccano i flussi.spazi kuappi

I due macro mondi che coesistono all'interno del ristorante devono avere flussi indipendenti ed essere in questo modo autosufficienti. Le aree per la consumazione dedicate al cliente e quelle della preparazione devono essere ben strutturate. Ogni attore all'interno del proprio spazio deve potersi muovere in maniera funzionale all'esigenza. Questo significa che l'utente, ad esempio, dovrebbe avere tutto quel che serve a diposizione per poter consumare il proprio pasto senza doversi spostare, come dimostra il caso di Maido dove su ogni tavolo sono stati posizionate tutte le minuterie necessarie. Anche in cucina vale lo stesso concetto: utilizzare tutte le superfici a disposizione, agganciare a parete gli utensili o trasformare alcuni elementi di arredo in attrezzatura può facilitare i movimenti e quindi diminuire la percezione di densità di persone all'interno dello spazio. Oltre agli aspetti percettivi bisogna, ovviamente, rispettare le normative vigenti e i requisiti minimi di dimensionamento per i passaggi e le vie di uscita. Aiuta molto anche proporre un menù ristretto in modo da poter contenere dimensionalmente la cucina.

Se si sta comodi e il locale pur essendo pieno e piccolo è "ordinato" ci si può concentrare sul vero protagonista: il cibo!

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d'interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand, allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all'Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design.