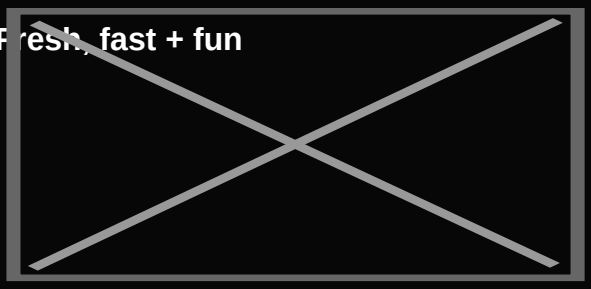
La formula dei Quick & Easy Restaurants

mixerplanet-img-wagamama-nicosia-83642082

Semplificare la routine quotidiana, guadagnare in velocità senza perdere la qualità del cibo, in un locale informale e gradevole dove offrire al cliente un'esperienza piacevole. È la formula che sta guidando la ristorazione nel mondo. Ecco qualche caso di successo.

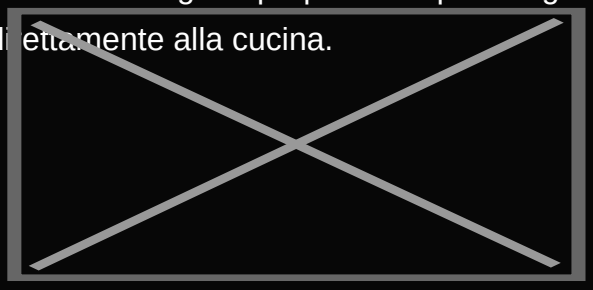
Velocità e facilità di fruizione non sono sempre visti come sinonimi di qualità; spesso i cosiddetti Quick & Easy restaurant vengono identificati con un servizio medio basso, soprattutto in Italia dove la qualità del cibo viene associata ad una preparazione tradizionale, quindi lenta.
Purtroppo, infatti, si pensa spesso che un ristorante facile e veloce sia poco curato nei dettagli e con un design dal taglio fortemente commerciale. Non è però sempre vero…
Velocità di esecuzione e qualità del cibo in un ambiente piacevole sono esigenze fondamentali soprattutto nelle grandi metropoli dove frenesia e tempi ridotti sono in aumento. Format di questo tipo danno una risposta di qualità con un modello integrato composto di design, flussi, localizzazione, grafica e offerta gastronomica. In questa categoria esistono locali di successo internazionale curati nell'interior design e nell'offerta gastronomica.

Fresh, fast + fun



Queste caratteristiche trovano ottima espressione, dal mio personale punto di vista, dal format Wagamama, nato nel quartiere londinese di Bloomsbury nel 1992 (http://www.wagamama.com), e ispirato ai tradizionali ramen bar giapponesi e più in generale alla cucina dell'estremo oriente.
Oggi è presente in 17 paesi con circa 120 ristoranti che propongono piatti ricchi dal ricercato sapore orientale. Il format è stato progettato per garantire un'esperienza culinaria di qualità con prodotti sempre freschi in un ambiente minimalista ma "friendly" e caldo, caratterizzato da materiali naturali

quali il legno e la pietra.
Fresco, veloce e divertimento è il motto della proposta food di questo ormai famoso format nato in Inghilterra. I piatti principali sono le zuppe di noodles ispirate alla cucina giapponese. Tutte le pietanze vengono preparate espresse grazie ad un sistema di ordinazione elettronico collegato direttamente alla cucina.



I ristoranti si caratterizzano tutti da un'impostazione che ricorda quella degli originali ramen bar con cucina a vista e conviviali tavoloni dove poter mangiare insieme. Il materiale prevalente è il legno e la pulizia del design e la coerenza spaziale rendono facile e istintivi i flussi all'interno del locale.
Non c'è tovagliato ma tovagliette all'americana in carta su cui è stampato il menù. L'immagine coordinata è rispettata in ogni sua parte e il brand viene citato su ogni elemento ed accessorio, come ad esempio nel kit TakeAway composto dai classici contenitori di cartone dei noodles da asporto.
Wagamama sta ovviamente al passo della "app revolution" e propone una App per cellulari e tablet da cui poter accedere a tutti i servizi. Ha inoltre pubblicato un bellissimo libro con le ricette originali del menu.

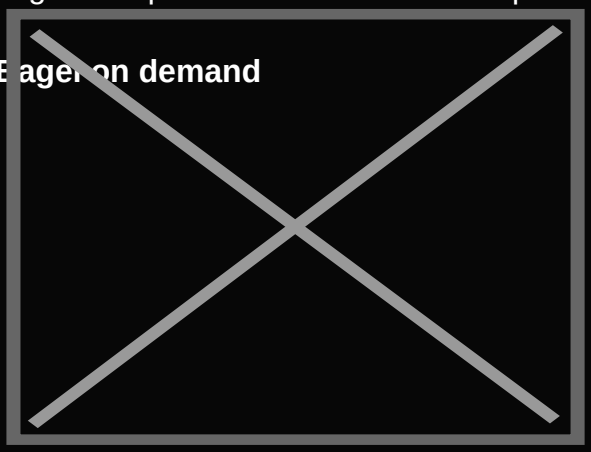
Cucina italiana a vista



Obikà – mozzarella bar (http://obika.com/) è un altro esempio interessante, che si ispira ad un prodotto molto tradizionale quale la Mozzarella di Bufala Campana DOP; un progetto di ristorazione italiana che su questi due elementi propone un nuovo format giovane e fresco.
Obikà è un ristorante pizzeria con un servizio di alta qualità esportato in Inghilterra, U.S.A., Canada,

Turchia e Giappone. Obikà vuol dire”Eccolo qua!”
Il primo Obikà Mozzarella Bar nasce a Roma nel maggio del 2004, da un’idea del suo fondatore, Silvio Ursini, tuttora Presidente del Gruppo. Oggi
Il New York Times ha definito Obikà come “il primo mozzarella Bar di Roma e probabilmente il primo della storia”
Questo format propone al centro del concept la preparazione a vista delle pietanze di gastronomia tipiche della tradizione italiana, con una cura e una modalità che richiama la preparazione del sushi. I prodotti freschi sono a vista in contenitori di plexiglass posizionati sul banco di preparazione che ospita i clienti da una parte e dall’altra gli chef al lavoro, uno di fronte all’altro.
Le mozzarelle, elemento portante del format, sono inserite in grandi cubi di vetro nella loro acqua di mantenimento rimanendo freschissime, anche loro a vista posizionate vicino al bancone di preparazione. Elemento centrale nel design di Obikà è la preparazione del cibo, grazie a un grande bancone che circonda l’isola di preparazione. Quest’ultimo è solitamente in acciaio e corian-legno o cristallo temperato retro verniciato; tutto intorno una mensolona con sgabelli su cui poter mangiare. I colori sono il nero il bianco e l’essenza del legno, banconi alti o tavoli da 4 compongono l’area del servizio. Anche in questo caso non viene utilizzato il tovagliato ma tovagliette di carta paglia. I piatti sono molto curati sia nella ricetta che nella composizione. L’offerta è facile, fresca e semplice, prodotti di grande qualità offerti in modo semplice ma raffinato in un ambiente informale.

Bagel on demand



Se andate a visitare il sito della The Bagel Factory (http://www.thebagelfactory.it/) si aprirà un video dal titolo “Noi facciamo i bagel così”, una breve introduzione di quello che si può scoprire visitando il locale.
I bagel vengono preparati freschi tutti i giorni e farciti con ingredienti naturali. L’offerta è quella della tradizione americana: Bagel arricchiti con prodotti diversi (pollo, salmone, formaggio, uova, e verdure). Durante l’ordinazione si possono inoltre scegliere tra i diversi bagel arricchiti sul top da semini differenti. Oltre alle ciambelle salate è possibile assaggiare dolci tipici americani come i Muffins, i

Brownies, e diversi tipi di Ice Cream. A completare l’offerta in stile c’è anche il tipico caffè americano. L’elemento di intrattenimento è la preparazione a vista dei Bagel che viene esposta grazie ad una parete vetrata. Il design richiama i diners americani, piastrelle diamantate ferro e acciaio i materiali, il logo con una grafica retrò racconta lo spirito del locale. Essendo un format di ristorazione veloce prevede sgabelli alti con mensolone in cui sono posizionati i classici accessori per il caffè e per mangiare sul posto. Il pack è pratico anche per l’asporto e il sistema veloce della preparazione dei panini permette di accedere ad un lunch quick & easy! L’immagine del locale è coerente con l’offerta del prodotto a tal punto da poter immaginare di essere altrove e la qualità generale del locale è decisamente percepibile.

Sushi rapido

Torniamo a Londra a mangiare giapponese da Wasabi sushi & bento (http://www.wasabi.uk.com/) che apre nel 2003 come prima azienda in Inghilterra a proporre pezzi di sushi confezionati singolarmente. La filosofia di Wasabi, è rimasta immutata dall’inizio: “lavorare sodo per fornire cibo giapponese di qualità a prezzi accessibili con un servizio rapido ed efficiente”.



Il sushi non è più un prodotto di lusso costoso e accessibile a pochi

ma si trasforma, come da tradizione giapponese, in un prodotto per tutti e il format rispecchia questa filosofia. I locali sono molto luminosi e le tinte percepite sono tra i bianchi e i verdi che richiamano la freschezza del prodotto. L’acciaio dei frigoriferi a libero servizio dove sono ordinatamente posizionate le confezioni comunicano pulizia e ordine. Le location in cui sono inseriti i ristoranti sono prettamente commerciali: nelle stazioni ferroviarie, nelle metropolitane e nei maggiori nodi della città, anche esternamente su strada con chioschi temporanei,oltre che nelle food court dei grandi mall commerciali. Il target di riferimento si apre a ventaglio: dai businessman in cerca di qualcosa di leggero e buono per il pranzo agli studenti in cerca di qualcosa di veloce e a buon mercato. I Wasabi

offrono sia la possibilità di consumare il pasto al loro interno sia quella di accedere al KitTakeAway. La cura del progetto grafico e della scelta dei pack è studiata molto bene, come solo sanno fare gli inglesi, che in comunicazione sono maestri.

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. toolskit.it