

C'è tanta voglia di "uscire allo scoperto"

uscire-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 dehors 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 familiare 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 per un 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)