



NON È SOLO QUESTIONE DI STILE

NELLO STUDIO DEI NUOVI FORMAT IL MODELLO VINCENTE È QUELLO CHE CONIUGA LA TIPOLOGIA DI BUSINESS CON IL DESIGN E I MATERIALI. MOLTO APPREZZATE LE FORMULE CHE FORNISCONO UN SERVIZIO COMPLETO, DAL PROGETTO ALLA REALIZZAZIONE, FINO ALLA MANUTENZIONE

di Antonio Iannone

«**L**a fantasia è come la marmellata, bisogna che sia spalmata su una solida fetta di pane». Volendo contestualizzare la famosa citazione di Italo Calvino nel campo del design per il fuori casa la conclusione è che il design, da solo, non basta. Avere un locale bello da vedere, alla moda, curato nei particolari, potrebbe non essere sufficiente per avere successo senza un'idea e un modello di business ben definito. Il Rapporto Ristoratore Top 2019 realizzato dall'Osservatorio Ristorazione, analizzando i dati provenienti da Fipe, Censis, Istat, Infocamere e Coldiretti, ha evidenziato che nel 2018, a fronte di 13.629 ristoranti aperti, ben 26.073 hanno chiuso, con un saldo negativo di 12.444, ben 34 al giorno, che rappresenta tristemente la peggior performance di sempre. Tra le molteplici cause da ascrivere a tale infausto risultato non va esclusa la **mancanza o la cattiva progettualità**. Il cliente medio, al giorno d'oggi, è sempre più esigente e attento in primis a cosa mangia, ma anche a come e dove lo mangia,

ragion per cui la **progettazione dell'attività e il design del locale non vanno assolutamente lasciati al caso**.

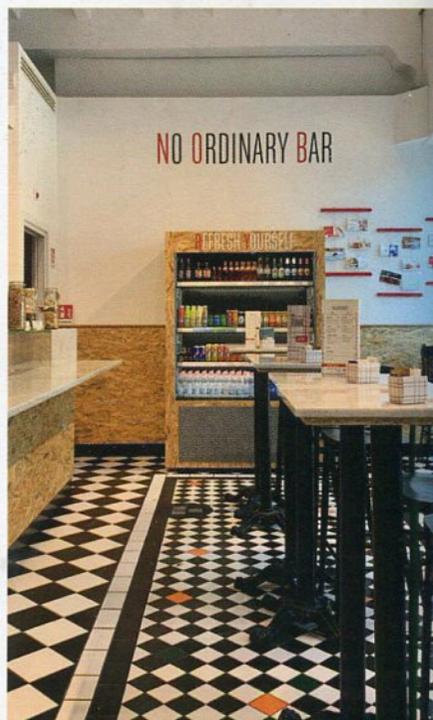
Tipo di cucina, scelta e posizionamento del locale, target di clientela, orari di apertura, concorrenti, sono solo alcune delle variabili da considerare in fase di progettazione, nella quale anche l'arredamento riveste un ruolo centrale; stile e materiali utilizzati devono essere in armonia con tutto il resto, e possono essere davvero l'ago della bilancia e decretare la vita o la morte di un locale.

A CHI AFFIDARSI?

L'offerta nel design per il fuori casa è davvero ampia. Studi storici con progetti cult e locali aperti in tutto il mondo, e altri studi di architettura per l'Horeca che si sono evoluti in vere e proprie società di contractor o di consulenza, capaci di accompagnare e consigliare il cliente dall'idea di business all'inaugurazione, e anche oltre. Abbiamo raggiunto alcune delle più famose realtà del settore per saperne di più sui trend e sulle sfide da affrontare nel campo del design e della progettazione nel fuori casa.

COSTA GROUP, IL FOOD ENTERTAINMENT ITALIANO FAMOSO NEL MONDO

Quando si parla di design e arredamento nel settore Horeca, in Italia e non solo, non si può non iniziare da **Costa Group**. L'azienda, nata in provincia di La Spezia nei primi anni Ottanta e tuttora gestita dai fratelli Franco e Sandro Costa, al ritmo di 25 locali al mese, ha raggiunto l'invidiabile primato di **oltre 5mila progetti realizzati**



a livello internazionale, con un fatturato 2018 di oltre 21 milioni di euro.

Quali le ragioni di tale successo? Ne abbiamo parlato con **Franco Costa, Presidente di Costa Group**: «Godiamo certamente di una visuale privilegiata sul settore, grazie a una media di un locale inaugurato ogni giorno in tutto il mondo e ci rendiamo conto di come ciò che ieri era innovativo, oggi sia già vetusto e domani assolutamente fuori mercato. La continua ricerca ed evoluzione nel campo del design, spinta ai massimi livelli, anche e soprattutto dall'avvento del digitale, non deve però esulare da un principio fondamentale, che rappresenta il pilastro sul quale basiamo la nostra attività: il rispetto degli oggetti del passato. In Costa Group, infatti, **ricerchiamo e recuperiamo costantemente beni antichi che riadattiamo in chiave moderna**, nel massimo rispetto del patrimonio culturale italiano, con una cura maniacale dei particolari e grandissima attenzione ai materiali. E proprio in ambito di materiali innovativi e sostenibilità, siamo particolarmente orgogliosi di aver collaborato con Autogrill e Politecnico di Milano al progetto WasCoffee, il materiale ottenuto dalla lavorazione del caffè». Tra le nuove aperture, il ristorante **Pane e Trita di Villasanta e Porto's, un locale di 3mila mq a Los**

Franco Costa, Presidente di Costa Group



Angeles, parte di una grande catena di panetterie/caffetterie, entrambi in stile ultramoderno, ma con evidenti richiami al passato, proprio secondo il nostro stile. Un mese fa, inoltre, è stata inaugurata la Gare du Sud a Nizza. Infine, Costa Group è sempre molto attivo con progetti su Roma, dove ha recentemente aperto il ristorante Cielo, e Milano, dove ha progettato gran parte dei ristoranti della zona centrale, per esempio, Sorbillo, Cioccolati Italiani, Gino's, Lavazza, Coco Loco, Pino... «A fine estate – conclude Costa – sarà inaugurato il Mercato Centrale di Ravenna, un importante progetto arricchito anche dal recupero di una selezione di mobili del 900 di grande rilievo culturale. Infine, **prosegue efficacemente la lunga collaborazione con Eataly** per cui, al momento, stiamo preparando l'apertura di Londra».

AUGUSTO CONTRACT E IL SERVIZIO CHIAVI IN MANO

Augusto Contract, società jesina nata nel 2013 sul retaggio di Augusto Bocchini, pioniere italiano nel design per attrezzature per l'Horeca, è stata la prima a introdurre il concetto di **"Foodservice General Contractor"** ed è attualmente il leader in tale settore, seguendo oltre 30 progetti all'anno realizzati fino a oggi in 60 città, otto nazioni e tre continenti. Il vero punto di forza dell'azienda è il servizio "chiavi in mano", che parte con l'analisi di fattibilità



Giacomo Racugno, CEO di Augusto Contract

dell'implementazione del format nella specifica location e continua per tutto il ciclo di vita del locale, con i servizi di manutenzione. Nel mezzo, oltre le attività di progettazione e costruzione degli arredi, vi è tutta la parte strettamente legata all'edilizia, come la messa in opera del cantiere e l'impiantistica. Un'attività del genere, oltre a richiedere competenze specifiche, presenta problematiche e sfide giornaliere, come ci racconta **Giacomo Racugno, CEO della società**: «Il nostro ruolo è sempre più ricercato da importanti catene per promuovere il loro sviluppo in Italia e all'estero. La nostra più grande sfida, che è anche uno dei maggiori punti di forza, è l'efficace coordinamento di tutte le forniture, le lavorazioni, le attività di cantiere e la logistica a supporto di tutto il processo. **Ogni realizzazione è seguita da un project manager**, un "direttore d'orchestra", dalle spiccate capacità relazionali e tecniche, che coordina e dirige

LE 9 REGOLE DI STUDIO RISTORANTE

Studio Ristorante è attivo nel settore delle consulenze a 360 gradi nel campo della progettazione e design per il settore ristorazione.

Michele, architetto, Fausto Maria e Carlo, ingegneri, sono tutti accomunati dalla passione per il cibo, quale combinazione migliore? Per offrire una panoramica sui problemi e le sfide da affrontare nell'aprire un ristorante, lo Studio ha elaborato una sorta di mini-guida, con 9 regole da seguire. Ovvio che una guida non è assolutamente sufficiente per avere successo, può però senz'altro aiutare a chiarire le idee e a dare qualche indicazione in più, soprattutto ai neofiti. **Studio Ristorante ha progettato e realizzato il bistro Binario Due a Salerno,** accompagnando i proprietari dallo sviluppo dell'idea alla consegna delle chiavi. Particolarmente originale in questo caso è stata la scelta dei materiali: legno e ferro a richiamare i binari dei treni, considerato che il ristorante si trova a ridosso della stazione ferroviaria.

tutti i lavori; figura centrale in un'attività come la nostra, dove si lotta contro il tempo con molteplici variabili e figure in gioco. Il nostro cliente è un imprenditore della ristorazione che ha superato la fase di messa a punto del format e che ha compreso l'importanza di delegare a professionisti del settore tutta la parte relativa alla progettazione degli spazi e realizzazione del locale, potendosi conseguentemente concentrare sul puro sviluppo del business. Per quanto riguarda materiali e finiture, il nostro know-how ci consente di suggerire soluzioni che garantiscano la resa estetica richiesta, mantenendo al tempo stesso le caratteristiche funzionali necessarie e ottimizzando i costi. Ciò di cui siamo soddisfatti è essere riusciti a fare passare il nostro messaggio anche a proprietari di format di medie dimensioni, e non solo ai responsabili delle grandi catene». Tra i clienti principali della

società ci sono Sirio Bar, Panini Durini, Burgez, Antica Focacceria San Francesco e O' Fiore Mio. Per Cioccolatitaliani, Panino Giusto e Combo, Augusto Contract opera da tempo come contractor nella realizzazione di arredi e attrezzature.

PETRUZZO, AL SERVIZIO DEL FUORI CASA

L'azienda Petruzzo è attiva a Cagliari dal 1966 e può annoverare nel proprio portfolio oltre 500 progetti, principalmente in Sardegna, ma anche in Grecia, Regno Unito, Stati Uniti e Brasile. «In Petruzzo ci occupiamo sia di nuove aperture che di rilancio di locali già aperti – spiega Fabio Petruzzo, CEO e Project Manager della società –. Nel caso di nuove aperture, la sfida più grande è realizzare un locale che non sia solo gradevole dal punto di vista estetico, ma che sia anche performante e durevole nel tempo. Tenendo questo come punto fermo, prima di parlare di design e arredamento è necessario pianificare con il cliente il business nella sua interezza, sviluppare l'idea imprenditoriale, studiare il concept e individuare il target di riferimento, decidere gli orari di apertura e la location e, infine, l'elaborazione del menu e della tipologia di servizio». Il passo successivo è sviluppare la massima redditività al metro quadro, cosa ancora più difficile quando si parla di aree con canoni di locazione elevati. «Il primo step è l'ottimizzazione degli spazi – spiega

Petruzzo –, che noi effettuiamo con una maniacalità estrema, andando ad analizzare per prima cosa l'offerta e successivamente design e arredamento. Per quanto riguarda la sala, fermo restando l'ottimizzazione in funzione della capienza e dei tavoli, progettiamo l'arredamento considerando gli spazi necessari al servizio, valutando anche l'inserimento di complementi d'arredo "emozionali". Tra i trend attuali, l'industrial è in fase calante e si sta mescolando con lo shabby, creando una sorta di stile "fusion", molto ricercato. Stiamo assistendo a un ritorno degli ottoni e dei marmi e a una sempre maggior richiesta di tinte pastello». Tra i vari progetti lanciati da Petruzzo, significativo è il Sushi Bar L&M, aperto sull'isola di Rodi, in Grecia da due italiani. «È un progetto che abbiamo seguito sin dallo sviluppo dell'idea – racconta Petruzzo –, che inizialmente era quella di aprire un ristorante italiano. Analizzando la concorrenza e altri fattori, abbiamo convenuto che optare per un sushi bar era la soluzione da preferire, precisamente un sushi bar a tema "rock". Il design, quindi, è stato progettato in tale direzione, con un'enorme geisha rock all'entrata, chitarre e pianoforti sui muri, scampoli di jeans, messi a disposizione da uno dei committenti. Con un budget contenuto abbiamo realizzato il format, che sta ottenendo un buon successo».

