



## IGIENE TOTALE

### **TRITACARNE TC-22 TRE SPADE**

Consente una produzione oraria di 300 kg il tritacarne elettrico TC-22 Inox Deluxe di Tre Spade. Tra le caratteristiche, una tramoggia capiente, potenza da 1.100 W, invertitore di marcia e ingombro minimo (29x58x35 cm). Tutto in acciaio inox, compreso il coltello autoaffilante.

**[www.trespade.it](http://www.trespade.it)**

# Possibili variazioni sul tema hamburger

L'hamburgeria è, oggi, una delle formule di ristorazione di maggior successo.  
Con la libertà di scegliere tra diverse forme di layout e di impostazione del lavoro

DI RICCARDO OLDANI



**T**ra i locali più in auge in questo momento, le hamburgerie fanno registrare la maggior crescita in tutte le analisi di mercato che studiano i consumi fuori casa. Si tratta di ristoranti agili, con un menu estremamente ridotto e facile da gestire, che propongono una soluzione di pasto completa, a pranzo, a cena e anche negli orari intermedi, a costi decisamente accessibili per il cliente. L'attività si presta anche al take-away e alla consegna a domicilio, con interessanti possibilità di estensione del lavoro al di fuori dei muri del ristorante e lungo tutto l'arco della giornata lavorativa.

## Classica o tematica

L'hamburgeria può essere l'idea per aprire un locale tematico oppure per ampliare un'attività già esistente, da cui però deve essere fisicamente separata, soprattutto per quanto riguarda la sala, che ha flussi di clientela e tempi di occupazione dei tavoli decisamente diversi rispetto al ristorante classico. Lo stazionamento nel locale è mediamente più breve e anche il servizio deve essere più rapido, perché così se lo aspetta l'avventore. L'hamburgeria si presta anche a variazioni sul tema, soprattutto nella direzione della "polpetteria" o di altre specialità a base di carne macinata più tipiche della nostra tradizione e che si possono legare a una ricerca

Febbraio-Marzo 2014

Pagg. 60-63

# Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

qualitativa del prodotto. La tematizzazione di un locale di questo tipo è relativamente semplice e consente al gestore di trovare una precisa identità anche di fronte a una concorrenza agguerrita. Ecco allora che compaiono hamburgerie "hi-tech", in cui si può ordinare direttamente da tablet, con un apprezzato ricorso alla tecnologia e al fai-da-te. Oppure ci sono gli hamburger gourmet o del territorio, in cui si punta soprattutto su qualità delle materie prime, cura dei contorni e proposta ricercata di vini e birre. Si può insomma spaziare dal "country" al "metropolitano". Come ragionare per l'allestimento di un locale di questo tipo? Per quanto riguarda la cucina abbiamo chiesto un consiglio a Roberto Carcangiu, chef a lungo impegnato nella formazione e profondo conoscitore di attrezzature e produzione. «L'hamburgeria - spiega - è una di quelle tipologie di ristorante

## Un tipo di ristorante in cui l'attrezzatura può essere minimal

che può prevedere anche un format "senza cucina" o di "cold restaurant", in base a come si decide di impostare l'attività a monte, ancora in fase di progettazione».

Le strade percorribili sono due: la prima prevede una totale autoproduzione dei cibi, a partire dal taglio di carne intero selezionato che poi viene lavorato nel laboratorio del ristorante, macinato, impastato, eventualmente impanato e anche precotto e abbattuto.

La seconda strada prevede invece l'impiego di un prodotto già pronto, acquistato da un fornitore esterno, e non per questo di qualità inferiore. A fronte di minori spese sulle forniture per la prima formula, nella seconda si hanno un investimento iniziale per le attrezzature decisamente inferiore e un costo del personale più basso.

I due layout richiedono professionalità e consistenza numerica diverse. La soluzione "fai-

## CUCINA LABORATORIO O COLD RESTAURANT?

### LA DOTAZIONE NECESSARIA SECONDO IL FORMAT SCELTO

Autoproduzione	Prodotto pronto
Tritacarne refrigerato	Una cella a temperatura negativa
Abbattitore	Due celle a temperatura positiva
Impastatrice	Due piastre per cottura hamburger
Hamburgatrice semiautomatica	Tre friggatrici automatiche
Area lavorazione carni separata	Piastre e lampade di mantenimento
Banchi lavorazione, taglieri, coltelleria, sterilizzatori per carne	<p><b>Nota.</b> Nell'elenco non sono compresi celle frigorifere e piani neutri, perché la dotazione deve essere identica per entrambe le formule. Attrezzature e schema di lavoro sono pensati per un menu articolato grosso modo come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hamburger di manzo da 150 e 300 g con varie farciture</li> <li>• hamburger di pollo da 200 g con varie farciture</li> <li>• hamburger di salsiccia da 200 g con varie farciture</li> <li>• mini-hamburger (stile finger food)</li> <li>• polpette di pollo impanate e fritte, con pane aromatizzato</li> <li>• polpette di manzo o maiale, impanate e fritte,</li> <li>• polpette in umido servite su pane alla piastra</li> <li>• alette di pollo fritte</li> <li>• polpette di pesce (per esempio merluzzo o baccalà) fritte</li> <li>• bocconcini di formaggio fritti</li> <li>• patate fritte e al forno</li> <li>• vari tipi di insalate (con tonno, con pollo, vegetale, ecc.)</li> </ul>
Impanatrice	
Una cella a temperatura negativa	
Due celle a temperatura positiva	
Due piastre per cottura hamburger	
Tre friggatrici automatiche	
Piastre e lampade di mantenimento	
Zona lavaggio e taglio verdure	
Saladette	

Fonte: elaborazione di Roberto Carcangiu

Febbraio-Marzo 2014

Pagg. 60-63

# Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



*Il progetto Bolpetta nasce intorno all'elogio delle polpette, In foto una delle proposte del punto vendita di Bologna*

da-te" necessita di più personale di cucina e più specializzato, anche perché si effettuano lavorazioni su un prodotto delicato come la carne che nasconde rischi igienici più alti.

Il secondo formato consente di ridurre il personale presente in cucina, con la possibilità di lavorare di più su tipo e qualità del ser-

vizio. La cucina occupa uno spazio ridotto, con la possibilità, a parità di metratura disponibile, di dare più spazio a sala e coperti. Una cucina più strutturata mette in condizione di comunicare alla clientela che tutto è fatto in casa: valore spendibile in termini di marketing, perché qualifica maggiormente il prodotto e consente di proporlo a un prezzo più elevato della media. Vanno però tenuti in conto, con questa configurazione, un maggior monte ore lavorate in cucina, un costo energetico del 50% superiore rispetto al "cold restaurant" e anche una burocrazia più lunga per i permessi igienico-sanitari. La scelta sull'impostazione va quindi fatta a monte e inciderà in maniera sostanziale nella definizione del "food cost".

## Occhio al servizio

Un aspetto su cui la clientela si concentra molto, e in verità un po' trascurato nelle hamburgerie, riguarda la presentazione del

Febbraio-Marzo 2014

Pagg. 60-63

# Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



cibo, soprattutto se si pensa di incartare ogni singolo panino, sia per il servizio in sala sia per take-away o delivery. Nonostante la disponibilità di idee innovative, come i sistemi di incarto senza toccare il prodotto o i bag biodegradabili e biocompatibili, in Italia siamo ancora poco attenti a questo aspetto, che

*Ultimo nato tra le hamburgerie gourmet è il bolognese Well Done, Malto e Manzo da un'idea di Sara Roversi e Andrea Magelli*

pure ha un notevole impatto su vendite e fidelizzazione. Secondo un'indagine dell'associazione europea ProCarton, mentre nel 2009 solo il 26% dei consumatori europei dichiarava di scegliere articoli confezionati secondo prassi eticamente corrette (come per esempio non inquinare), nel 2013 questa percentuale è più che raddoppiata (56%). E nel 2014 sarà più sentito anche il concetto di eliminare gli sprechi. Predisporre un packaging per portarsi a casa gli avanzi può allora avere un senso, così come scegliere confezioni pensate per un perfetto mantenimento di temperatura e qualità. ○



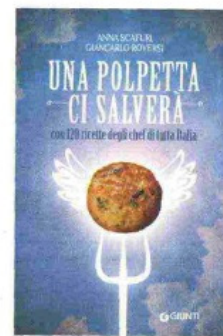
## IGIENE TOTALE

### TRITACARNE TC-22 TRE SPADE

Consente una produzione oraria di 300 kg il tritacarne elettrico TC-22 Inox Deluxe di Tre Spade. Tra le caratteristiche, una tramoggia capiente, potenza da 1.100 W, invertitore di marcia e ingombro minimo (29x58x35 cm). Tutto in acciaio inox, compreso il coltello autoaffilante.

[www.trespade.it](http://www.trespade.it)

cucina&sala / strumenti



## Da leggere

### UNA POLPETTA CI SALVERÀ

di Anna Scafuri e Giancarlo Roversi, Giunti Editore, 192 pagg., 10,20 euro.

**IL LIBRO** I due autori sono giornalisti, da sempre impegnati nell'informazione enogastronomica. Il loro libro raccoglie 120 ricette di chef di tutta la Penisola che raccolgono una profonda tradizione nostrana nel macinare la carne o il pesce, unirli a vari ingredienti e riconfigurarli in qualcosa di inaspettato e gustoso. L'idea è anche di illustrare una cucina delle origini, basata su costi ridotti e anche sull'arte di impiegare gli avanzi. Tra gli altri temi trattati quello della scelta di ingredienti di qualità e come conciliare gusto e salute.