

LE AUTOSTRADE DI McDONALD'S

L'espansione della multinazionale statunitense del fast-food ha nella rete autostradale uno dei punti di forza più significativi, dove i suoi ristoranti rappresentano la piena espressione della filosofia McDonald's, caratterizzata non tanto dal tipico pasto ma dalla possibilità di scegliere le situazioni dove consumarlo: nella sala, in auto, all'aria aperta, vicino ai giochi



STEFANO TOMÈ

▲ Veduta dell'area di servizio "San Zenone ovest", sull'autostrada A1 nei pressi di Milano.



Freccia a destra e si entra nell'area di servizio Agip di San Zenone al Lambro, lungo l'autostrada del sole. Da poco tempo McDonald's ha inaugurato qui il primo McDrive autostradale realizzato in Italia e alcune novità balzano agli occhi. L'elemento posto in primo piano è lo spazio aperto destinato ai giochi per i bambini, occupato da una selva di oggetti da scalare e dai quali buttarsi; vicino a questo, in un luogo attrezzato, sono sistemati alcuni tavoli per la consumazione dei pasti all'aperto. Solamente dopo aver superato quest'area si raggiunge l'edificio vero e proprio dove

si ritrova il classico trittico bar/ristorante/supermercato realizzato secondo la più convenzionale delle logiche di percorso obbligato. Infine, alle spalle dell'edificio ristorante corre la pista a servizio del McDrive, servizio di ristorazione *Drive-thru*, cioè direttamente in auto, offerto da McDonald's e novità assoluta per la rete autostradale italiana.

LA FILOSOFIA DELLO SPAZIO.

L'offerta di cibo è naturalmente legata alla produzione tipica di McDonald's, ingentilita dalla offerta di insalate e prodotti di carattere "locale", ovviamente inteso come italiano. Unica vera concessione alle debolezze nazionali è la presenza di un bar tradizionale che serve l'espresso. Ma non è su questo piano che si gioca la strategia dell'azienda nel campo dei McDrive. A differenza delle altre catene di ristorazione presenti lungo la rete autostradale, McDonald's costruisce i suoi ristoranti intorno all'idea di viaggiatore (viaggiatori) più che a quella di cibo. Il viandante frettoloso può infatti consumare il proprio pasto recuperato alla finestra del "Drive-thru" restando seduto alla guida della



STEFANO TOMÉ

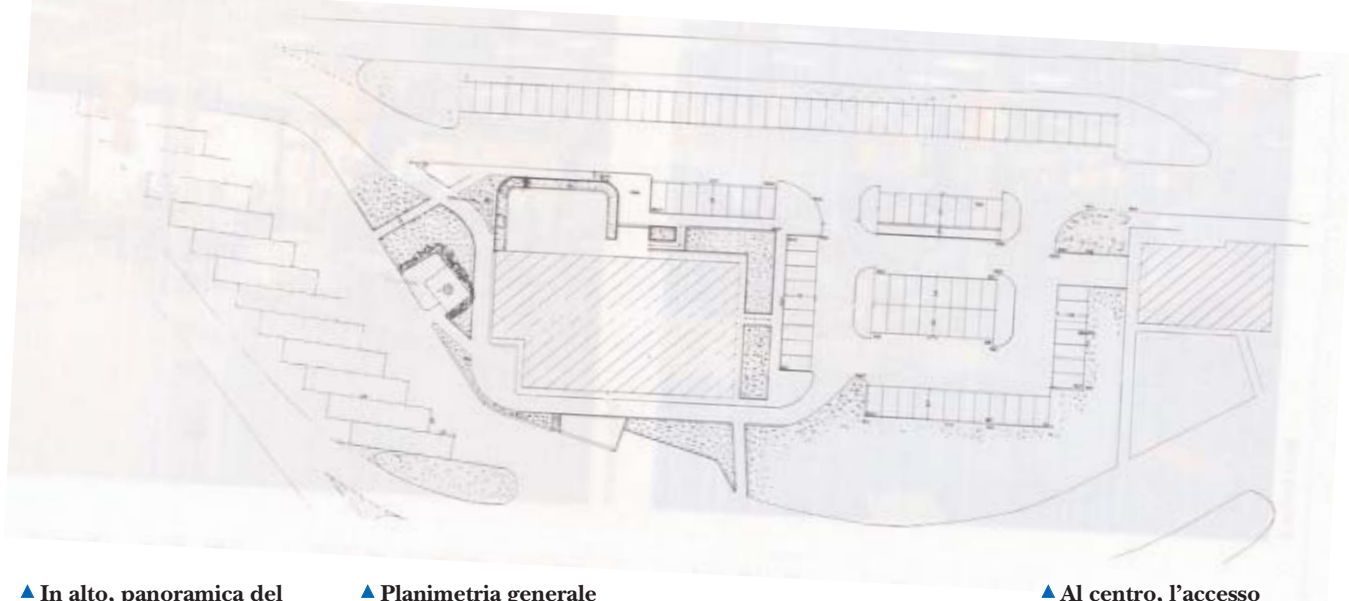
▲ Veduta della sala del ristorante McDonald's realizzato nell'area di servizio "San Zenone Ovest".



STEFANO TOMÉ

▲ Sopra, gli elementi centrali della ristorazione McDonald's: hamburger, patatine fritte e bibite.

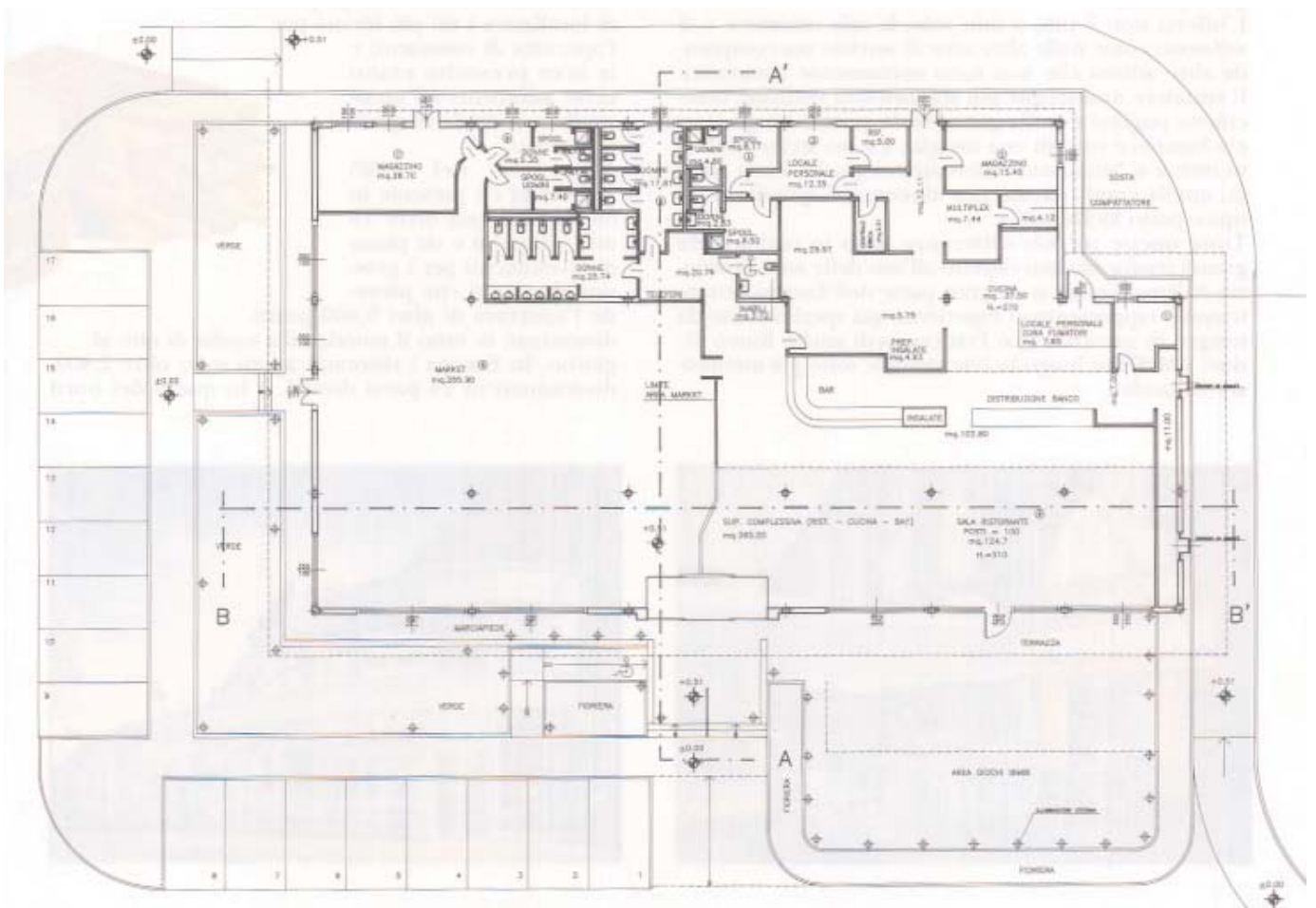
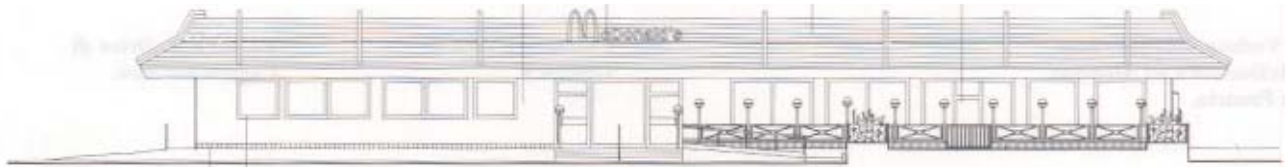
▲ Particolare del banco bar e della sala del ristorante.



▲ In alto, panoramica del complesso con, in primo piano, il percorso per il servizio diretto in auto.

▲ Planimetria generale del McDonald's di San Zenone e delle aree di parcheggio pertinenti.

▲ Al centro, l'accesso dall'autostrada e particolare della zona giochi creata davanti all'edificio.



▲ In alto, sezione tipo e prospetti del fronte principale e del lato per il servizio in auto (progetto Jean Bourboulis).

▲ Pianta del piano terra.

▼ **Veduta del ristorante McDonald's ad Alençon, in Francia.**



▼ **Vista dell'area di Amiens 3.**



▼ **L'area McDrive di Cagnes-sur-Mer.**



sua automobile mentre la famiglia pasteggia comodamente all'interno del ristorante, seduta al fresco dell'ambiente condizionato, controllando i propri figli che si tuffano dalle torri dell'area giochi. Chi invece preferisce le brezze naturali e le panche di legno può accomodarsi all'aperto e gustare lì hamburger e patatine.

L'offerta non è più, o non solo, la sala ristorante o il *self-service* come nelle altre aree di servizio ma comprende altre attività che non sono strettamente alimentari. Il visitatore non sceglie più fra tortellini emiliani, orecchiette pugliesi e trofie genovesi da gustare fra gli scacchi bianchi e rossi di una tovaglia. La sua scelta è relativa invece a "situazioni" alternative, i giochi, l'aria aperta, quella condizionata, per alimentarsi quindi con il tipico pasto McDonald's.

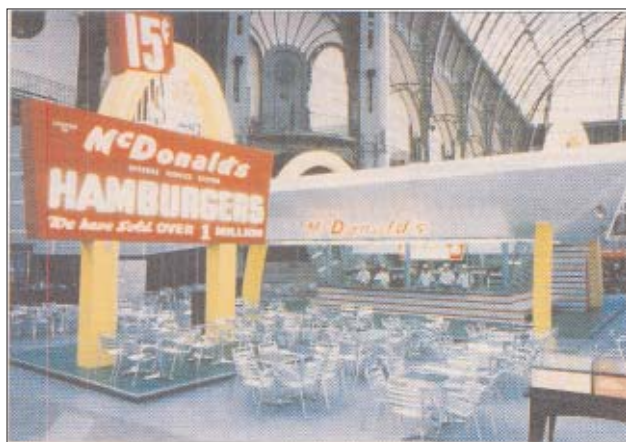
Tutte queste piccole differenze sono in realtà delle grandi trasformazioni rispetto all'uso delle aree di servizio italiane, anche se in gran parte dell'Europa settentrionale rappresentano esperienze già sperimentate da tempo, in particolare in Francia (vedi anche Kineo 8), dove i McDrive lungo la rete stradale sono già numerosi e collaudati.

LA RETE DEI McDONALD'S NEL MONDO.

Tutto cominciò nel 1948 a San Bernardino, in California, dove Richard e Maurice McDonald's possedevano un chiosco di vendita di hamburger. Dal 1954 si interessò all'azienda Ray Kroc, ex rappresentante di frullatori, che decise di aprire nuovi locali servendosi di un aereo che gli permettesse di localizzare i siti più idonei per l'apertura di ristoranti; e le aree prescelte erano tutte adiacenti ad autostrade o a strade di grande traffico.

Alla fine del 1995 McDonald's è presente in 89 nazioni con oltre 18 mila ristoranti e un piano di investimenti per i prossimi due anni che prevede l'apertura di altri 5.600 punti disseminati in tutto il mondo, alla media di otto al

giorno. In Europa i ristoranti aperti sono oltre 2.400, disseminati in 24 paesi diversi, e in quelli del nord molti sono McDrive, hanno cioè la possibilità di servire i clienti attraverso una finestra che affaccia



▲ **L'interno di un McDonald's in Francia dove non compare nessuno degli elementi**

che solitamente identificano la compagnia multinazionale, a partire dal marchio e dal logo.



▲ **Vista del ristorante realizzato nell'università di Lione.**

▼ Il ristorante di Cambrai.



▼ Particolare dell'ingresso al McDrive di Toulouse Blagnac.



▼ Veduta dell'area di Sallanches.



direttamente su una corsia percorribile da un'automobile. Nei McDrive il fatturato prodotto dal servizio *Drive-thru* può raggiungere il 35 per cento del totale.

In Italia McDonald's è presente con 37 locali distribuiti sul territorio nazionale. Di questi 10 sono McDrive e San Zenone al Lambro costituisce il primo intervento già attivo lungo la rete autostradale.

GASTRONOMIA E CORPORATE IMAGE

Una concezione diffusa è che tutti i ristoranti McDonald's siano uguali ma in realtà, a volte, gli occhi sono guidati dallo stomaco. I locali infatti sono spesso diversi fra loro, soprattutto per ciò che concerne la decorazione interna, e quasi sempre alla ricerca di una contestualizzazione rifiutata invece nella produzione dei cibi. Si passa da un presunto frammento di classicità romana all'America anni Cinquanta attraversando l'*high-tech* francese e la passione vittoriana dei milanesi. Cosa allora

costituisce l'immagine coordinata dell'azienda? Sicuramente non gli arredi e solo in misura minore la grafica o il tetto negli edifici isolati realizzati negli ultimi 20 anni. La vera *Corporate Image* è costituita dal cibo, dalla sua forma ma anche dal suo sapore. L'hamburger di Milano ha lo stesso gusto di quello mangiato a Los Angeles ed è assolutamente identico nella forma. È questa certezza che conferisce familiarità e domesticità al servizio offerto.

La standardizzazione della produzione permette di verificare rigidamente la qualità dei prodotti alimentari e dei sistemi di conservazione, preparazione e cottura utilizzati; permette inoltre un equilibrato dosaggio dietetico fra prodotti appartenenti a diversi gruppi di alimenti. Appare chiaro come l'immagine retorica di riferimento non sia più la creatività artigianale, come per la cucina regionale, ma la produzione industriale e la sua capacità di controllo del processo produttivo.

Di fatto, ogni punto vendita McDonald's è una macchina che distribuisce un prodotto altamente sofisticato e il controllo qualitativo dei prodotti, della loro conservazione, preparazione e cottura e dell'igiene è molto alto rispetto a qualsiasi ristorante "tradizionale" (a questo

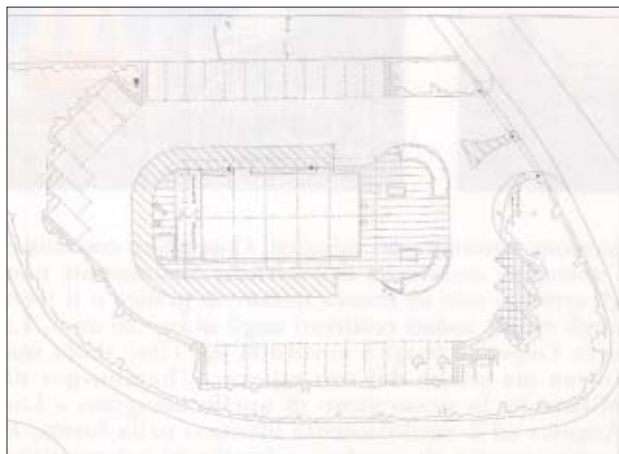


▲ Particolare della sala di un McDonald's a Roma.

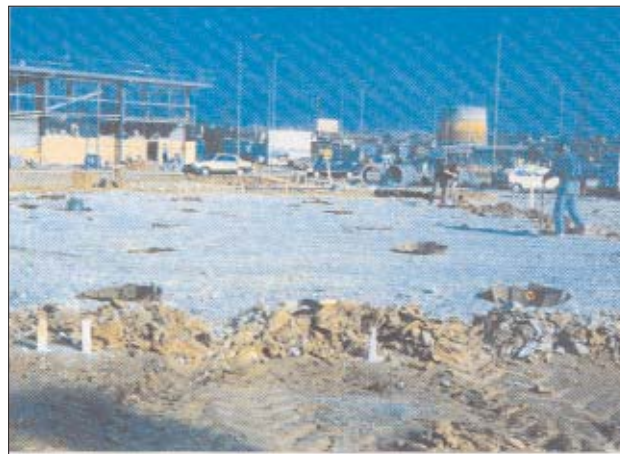


▲ Particolare della sistemazione esterna del ristorante di Parigi Porte Dorée.

▼ **Planimetria generale del McDrive di Bridgend, nel Galles, realizzato con un processo di edilizia industrializzata.**



▼ **Vista dell'area a 17 giorni dall'inizio dei lavori.**



proposito è interessante notare come l'azienda si riferisca alla preparazione dei cibi chiamandola "ciclo di produzione").

LA SPERIMENTAZIONE EDILIZIA.

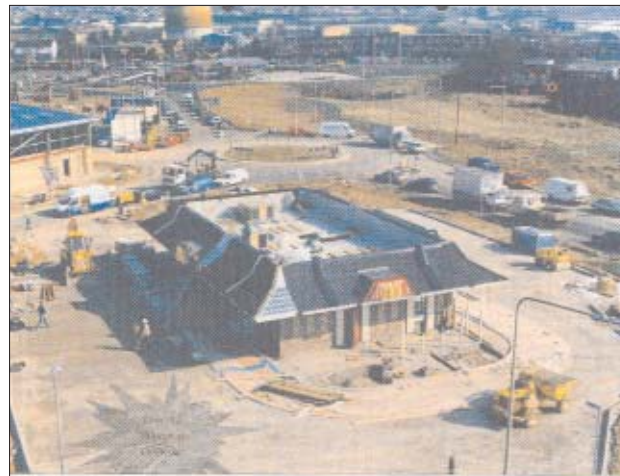
La sempre crescente realizzazione di McDrive, e quindi di edifici isolati, ha suggerito all'azienda di sperimentare anche in Europa l'applicazione della produzione industriale alla costruzione dei ristoranti. Di particolare interesse è l'esperimento condotto in Inghilterra nel 1993 che ha portato alla realizzazione di un McDrive di circa 200 metri quadrati, in un terreno di 2.800 metri

quadrati. I posti a sedere nel locale sono 50 mentre il parcheggio ha una capacità di 55 veicoli. L'intero intervento è stato terminato in soli 38 giorni grazie all'uso di sistemi modulari prefabbricati e di una stringente organizzazione:

- il primo giorno sono cominciati gli scavi in sito e la posa delle reti nel sottosuolo;
- il quattordicesimo giorno, sono



▲ **L'edificio al termine del trentesimo giorno.**



▲ **La situazione del cantiere 32 giorni dopo l'avvio e a sette giorni dall'inaugurazione.**

▼ Particolare di una delle cinque unità modulari finite che compongono il complesso.



▼ Veduta dell'area nel trentesimo giorno dall'inizio dei lavori.



stati posati i cordoli stradali e i due giorni seguenti è stata realizzata la corsia *Drive-thru* e il drenaggio;

- il diciassettesimo giorno è la volta della fondazioni su pali, in un pessimo terreno, e si è proceduto al completamento dei lavori sulle reti, i cordoli e la strada;

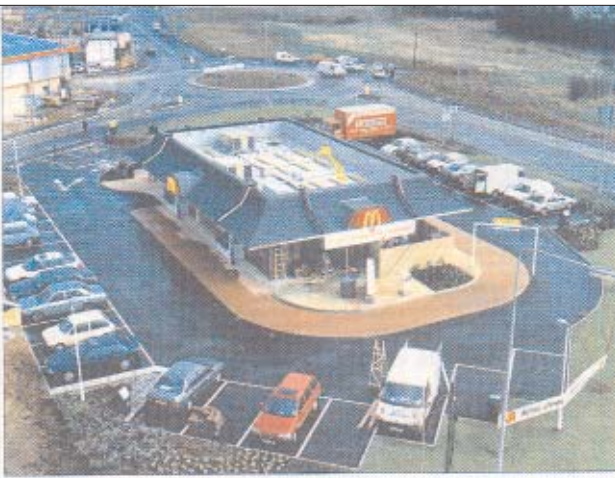
- il trentesimo giorno è avvenuta la consegna di cinque unità modulari finite e la loro posa è durata solo quattro ore;

- il giorno seguente si è provveduto al completamento degli interni, dei servizi, del bancone e degli impianti di sicurezza;

- l'edificio ha assunto la sua forma finale esterna il trentaduesimo giorno, una volta montate le sei unità mansarda prefabbricate;

- i giorni finali sono stati dedicati al *landscaping*, all'asfaltatura, alle finiture interne, la pulizia ed il montaggio della cucina, elemento fondamentale per l'apertura avvenuta il 2 aprile, 38 giorni dopo l'inizio dei lavori.

Leonardo Cavalli



▲ Veduta del complesso alla sua apertura al pubblico, dopo 38 giorni dall'inizio dei lavori.



▲ Particolare della sala interna.