

## Nuovi del mestiere Neu im Beruf

Filippo Cesana  
filippo.cesana@gmail.com

## Il grande salto: dal take away al ristorante Der grosse Sprung vom Take-away zum Restaurant

Il cuoco Francesco Andreoni ci racconta la sua esperienza alla conduzione del the LAB barbacoa a Comano, dopo il successo di un'attività aperta a Lugano

Koch Francesco Andreoni erzählt seine Erfahrung in einer Führungsposition beim the LAB barbacoa in Comano nach einem erfolgreichen Start in Lugano

Dove si trova / Wo zu finden

the LAB barbacoa  
via Ronco Nuovo 2  
6949 Comano  
091 940 14 88  
www.thelab-barbacoa.com

Visitando il the LAB barbacoa si vive l'esperienza di entrare in un ristorante lontano nello spazio e nel tempo, almeno in base agli standard luganesi. Mentre una serie di canzoni anni Settanta vibra dagli altoparlanti, cactus esotici si amalgamano alla perfezione a tavoli in legno dal sapore nordico.

Non solo sulla carta (ma anche nell'atmosfera) il the LAB barbacoa mescola le influenze internazionali collezionate dall'uomo cui è affidata la conduzione: lo chef owner Francesco Andreoni. La città di Chicago, l'Australia, Parigi, la Thailandia, Londra e la Spagna sono solo alcuni dei luoghi in cui Francesco ha vissuto, assorbendo nuovi spunti per le sue ricette e nuovi modelli di business. Approdato a Lugano, dopo il successo del take away the LAB (ubicato in faccia all'università) ha aperto il suo primo ristorante a Comano.

**A quale stadio della sua carriera come cuoco ha capito che avrebbe voluto aprire un suo ristorante?**

“Quando sono arrivato in Ticino, dopo quattro anni a Londra, ho percepito una lacuna nelle offerte della ristorazione e dei take away, così ho aperto il the LAB. Ma sto ancora imparando a essere un business man. Come in cucina così nel commercio, non bisogna imparare la ricetta, ma la metodologia”.

**L'idea di aprire un ristorante è nata dopo la creazione e il buon avviamento del take away the LAB, o è sempre stato l'obiettivo ultimo e dunque fin da subito ha concepito quel tipo di locale come una tappa intermedia prima del grande salto?**

“Il take away è stato il primo gradino da affrontare per capire cosa significa gestire un punto ristorativo. Dopo un anno e mezzo dall'apertura del the LAB, si è consolidata l'idea di aprire un ristorante. Sentivo che un ristorante mi avrebbe offerto maggiori possibilità di espressione”.  
**Quali sono le differenze e le sfide principali fra la gestione di un take away e la gestione di un ristorante?**

“Il take away e il ristorante sono due business molto simili. Una volta che le cose funzionano, l'importante è mantenere gli standard di apertura. Ma nel take away ero l'unico membro del personale, mentre al ristorante ho quattro dipendenti. La sfida più difficile è mantenere sempre appassionato il proprio staff”.

**Uno dei vantaggi della gestione è avere una relativa libertà nel decidere quanto verrà proposto nel menu, l'ubicazione del ristorante, gli arredi, il personale eccetera. Per il the LAB barbacoa hai sempre avuto una fantasia precisa ri-**



Giovanni Casari

**guardo a questi aspetti oppure, da quando hai aperto il ristorante, questa visione si è evoluta?**

“Il fattore economico è sempre da tenere presente quando si vuole creare l'atmosfera per un ristorante. Per il resto, le idee mi sono sempre venute in base alla location; di solito è il posto che ti parla. Abbiamo sempre fatto tanti progetti, alcuni li abbiamo lasciati andare perché non erano consoni al posto. La nascita di questo ristorante ha richiesto impegno, ma la sua creazione è avvenuta spontaneamente e l'idea che avevamo inizialmente non è mutata eccessivamente nel tempo. Volevamo dar vita a un posto fresco, nuovo, con una cucina a vista e un menu dal respiro internazionale. Idealmente, il the LAB barbacoa è venuto come ce lo aspettavamo”.

**Quali consigli vorrebbe offrire a chiunque sogni di aprire un proprio ristorante in Ticino?**

“Essere del mestiere rappresenta la parte fondamentale. Ma è fondamentale anche trovare un'identità e comprendere cosa offrire alla propria clientela”.  
**E un consiglio a chi volesse diventare cuoco o cuoco?**

“Non farlo (ride). È un lavoro che assorbe metà della tua vita. Ma è anche un amore e una droga. È un mestiere che va molto sentito dentro di sé. Ti impegna al duecento per cento e vivi per essere cuoco. La maggior parte della tua vita si traduce in questa professione, perché poi ti innamori della cucina”.

Betritt man the LAB barbacoa, erlebt man ein Restaurant ausserhalb von Zeit und Raum, zumindest für Luganeser Verhältnisse – aus den Boxen schallen Songs aus den 1970ern, exotische Kakteen sind bestens mit Holztischen von nordischem Einschlag kombiniert.

Auf der Karte, aber auch bezüglich der Ambiance, werden internationale Einflüsse vermischt, die der Mann gesammelt hat, der es führt: Koch und Inhaber Francesco Andreoni. Chicago, Australien, Paris, Thailand, London, Spanien, das sind einige Stationen, an denen er sich für seine Rezepte und was das Business-Modell anbelangt inspirieren liess. In Lugano angekommen, hat er nach dem Erfolg mit seinem gegenüber der Universität gelegenen Take-away the Lab in Comano sein erstes Restaurant eröffnet.

**In welchem Moment seiner Karriere als Koch hat er gemerkt, dass er ein eigenes Restaurant eröffnen möchte?**

“Als ich nach vier Jahren in London nach Lugano kam, stellte ich einen Nachholbedarf beim Angebot an Restaurants und Take-aways fest und eröffnete daher das the LAB. Aber als Geschäftsmann bin noch in der Lehre. Wie in der Küche muss man auch im Geschäftsleben nicht das Rezept lernen sondern die Methode”.

**Kam die Idee für ein eigenes Restaurant nach der erfolgreichen Eröffnung des Take-aways oder war dies immer ein Ziel und das erste Lokal nur eine Zwischentappe vor dem grossen Schritt?**

“Das Take-away war eine erste Stufe, um zu verstehen, was es heisst einen Verpflegungsbetrieb zu betreiben. Einhalb Jahre nach der Eröffnung fasste die Idee eines Restaurants Fuss.

ich fühlte, dass mir ein Restaurant mehr Entfaltungsmöglichkeiten bieten würde.”

**Was sind die wichtigsten Unterschiede zwischen der Führung eines Take-aways und eines Restaurants?**

“Vom Geschäft her sind beide sehr ähnlich. Läuft es erst einmal, ist es wichtig, den bei der Eröffnung gesetzten Standard beizubehalten. Allerdings war ich beim Take-away allein, während ich im Restaurant vier Mitarbeiter habe. Die schwierigste Herausforderung ist es, beim Personal stets Leidenschaft zu wecken”.

**Als Inhaber kann man zu einem gewissen Grad frei über die Speisekarte entscheiden, den Standort, die Einrichtung, das Personal. Gab es für das the LAB barbacoa von Anfang an genaue Vorstellungen oder haben sich diese erst nach der Eröffnung entwickelt?**

“Wenn man die Atmosphäre eines Restaurants gestaltet, muss man stets auch den wirtschaftlichen Aspekt im Auge behalten. Wobei meine Ideen immer aufgrund der Location entstanden sind; normalerweise spricht der Ort zu dir. Wir hatten immer viele Projekte im Kopf. Einige liessen wir fallen, weil sie nicht zum Ort passten. Die Entstehung dieses Restaurants hat viel Engagement verlangt, erfolgte aber spontan. Die ursprüngliche Idee wurde nicht mehr stark verändert. Wir wollten ein frisches, neues Lokal schaffen, mit einer einsehbaren Küche und einer international angehauchten Speisekarte. Das the LAB barbacoa ist dann so herausgekommen, wie wir es erwartet hatten”.

**Was raten sie jenen, die davon träumen, im Tessin ein Restaurant zu eröffnen?**

“Vom Fach zu sein, ist entscheidend. Aber auch eine Identität zu finden und

zu verstehen, was der eigenen Kundenschaft geboten werden soll.”

**Haben sie auch Tipps für jene, die Koch oder Köchin werden möchten?**

“Es bleiben zu lassen (lacht). Es ist eine Arbeit, die die Hälfte deines Lebens absorbiert. Aber sie ist auch Liebe und Droge. Es ist ein Beruf, den man mit Überzeugung machen muss. Er fordert dich zu 200 Prozent, du lebst, um Koch zu sein. Dieser Beruf füllt den grössten Teil deines Lebens aus, weil du dich irgendwann ins Kochen verliebst.

▲ La squadra di Francesco in posa davanti alla cucina a vista del locale, accesa anche di domenica per l'ormai tradizionale brunch

Francescos Team posiert vor der Küche mit Blick auf das Lokal, das auch am Sonntag für den traditionellen Brunch offen ist