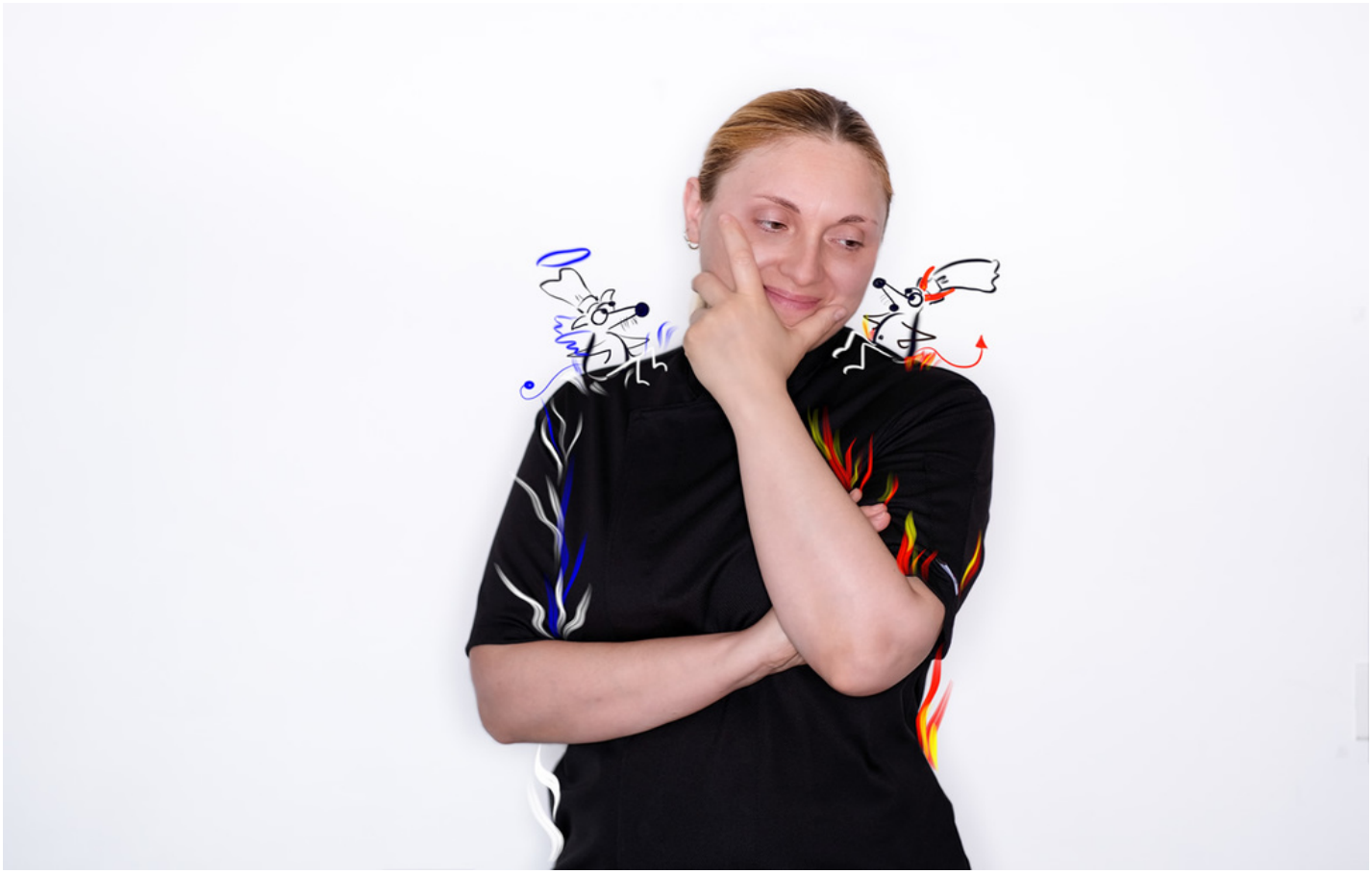
Aprire un ristorante: i pro e i contro di una decisione importante

Diventare ristoratore è una scelta che va ponderata con attenzione perchè la bilancia dei pro e dei contro è piena di incognite. È un lavoro che comporta rinunce e sacrifici ma che può anche dare soddisfazioni, a patto di affrontarlo con la giusta competenza e preparazione



Giovanna Geremicca, consulente per la ristorazione (Foto © G. Geremicca).

Avete presente quando in alcuni film di animazione sulle spalle di un protagonista indeciso compaiono l'**angioletto prudente e il diavoletto beffardo che spinge a osare**? Ecco nel mio lavoro di consulente di ristorazione mi sento molto spesso così.

Aprire un locale bellissimo, in cui si possono finalmente cucinare le cose che si amano, circondarsi di uno staff affiatato senza dipendere più da nessuno, è l'aspirazione di milioni di persone in tutto il mondo. Ne sono la prova le migliaia di iscrizioni ai vari programmi di cucina, nella speranza di diventare un cuoco, magari stellato, o semplicemente di lavorare in questo settore.

Quando un cliente mi contatta per avere consigli sull'avvio di un nuovo locale, sono contemporaneamente **l'angelo che lo mette in guardia** sui vari ostacoli e pericoli e **il diavolo che lo incoraggia** a buttarsi in un'avventura potenzialmente scellerata. È anche vero che se sconsigliassi a tutti di investire in questo settore, dovrei cambiare mestiere.

Tale atteggiamento dicotomico non è assunto solo nella fase iniziale in quanto un consulente serio ed esperto deve avere l'aureola e le corna in tutto lo svolgimento della sua prestazione professionale presso il cliente, mantenendo un equilibrio tra le due posizioni per aiutare l'imprenditore nelle scelte più difficili e rendere possibile il suo grande sogno che, poi, è stato anche il mio.

Perché aprire un ristorante e realizzare un sogno

Perché aprire un ristorante (Foto © Stefan Johnson on Unsplash).

Già nell'antica Grecia e a Roma esistevano botteghe che servivano pasti caldi ai passanti mentre il **primo vero ristorante con un menù a scelta** è nato nel 1700 in Francia. Non serve ricorrere ai libri di storia, invece, per intuire che anche in passato non tutte le attività duravano nel tempo e che sicuramente chiudevano i battenti quelle che non funzionavano e non producevano reddito.

Oggi se ci guardiamo intorno c'è un fiorire continuo di nuove insegne, locali dove vengono servite esperienze, percorsi indimenticabili e fortunatamente ripetibili. **Ferran Adrià**, in tal senso, ha rivoluzionato il concetto di ristorante trasformandolo in un **laboratorio sensoriale in cui anche il palato cambia ed evolve**.

Sempre più spesso non si va nei ristoranti per il mero gesto di riempirsi la pancia, i commensali sono diventati più esigenti, molto più esigenti, e disposti a pagare per mangiar bene e avere qualcosa che resti nella memoria.

A tal proposito, il rapporto 2020 della **Fipe – Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi** ha evidenziato che negli ultimi dieci anni **in Italia la ristorazione fuori casa è cresciuta costantemente** e, ogni giorno, circa **5 milioni di persone (10,8% degli italiani)** fanno colazione al bar e mangiano fuori casa.

Dalla stessa indagine, inoltre, è emerso che:

1. circa il **18,5% degli italiani cena al ristorante almeno due volte a settimana**
2. nel 2018 si è registrata una **spesa per ristoranti pari a 84,3 miliardi di euro**, l'1,7% in più in termini reali rispetto al 2017 e nel 2019 è arrivata a 86 milioni.

I dati oggettivi, quindi, assicurano che è **il momento giusto per aprire il ristorante tanto sognato**, con un concept moderno dal lato estetico e un menù particolare, che magari abbiamo studiato segretamente da tutta la vita mentre ci toccava servire lasagne e cotolette.

L'Angioletto di cui parlavamo sembra suggerire: «**Apri il tuo locale e proponi la tua cucina, avrai dei dipendenti fantastici, praticamente una seconda famiglia, sarai un datore di lavoro amichevole e divertente e avrai clienti felici di tornare sempre**».

Le ragioni per le quali non avviare un ristorante

Ma il diavoletto potrebbe pensarla diversamente e consigliarci in un modo completamente diverso. Potrebbe elencarci moltissime ragioni che dimostrano perché non aprire un ristorante.

Nell'**apertura di un'attività di somministrazione di cibo e bevande**, la lista delle cose da fare è veramente lunga, la burocrazia è la parte più snervante: costituzione della società, comunicazioni per l'apertura, libri di autocontrollo, permessi Asl, documenti per le assunzioni, cassa, fattura elettronica, business plan…

Anche la parte creativa e divertente può togliere il sonno. La ristrutturazione del locale può diventare una corsa ad ostacoli con la direzione dei lavori spesso inefficiente, gli operai che procedono a rilento, le attrezzature che arrivano in ritardo, la creazione del logo e del **sito web specifico per un ristorante** spesso poco soddisfacente perchè l'agenzia di comunicazione non riesce ad interpretare cosa vogliamo trasmettere.

E poi c'è il menù per il quale vanno stabiliti l'aspetto grafico e quello più specifico del numero e della tipologia di pietanze. Vanno indicati chiaramente gli allergeni e altre notizie importanti come, ad esempio, le **pietanze per vegani** e gli intolleranti. Sono fondamentali anche i fornitori, i vini, il bar (che è un locale nel locale) e l'individuazione di **personale efficiente**, praticamente introvabile. E poi c'è **la cucina che deve conquistare i clienti:** non basta cucinare bene per gli amici, quella del cuoco è una professione che richiede tecnica e organizzazione e se non si è del mestiere bisogna individuare una figura che sia all'altezza.

Una lista che sembra lunga ma che è solo un quarto delle cose necessarie per gestire un'attività ristorativa e che rischiano di **trasformare il sogno in un incubo**, già prima dell'apertura della saracinesca.

Il sogno di aprire un ristorante può trasformarsi in un incubo (Foto © Francisco Moreno on Unsplash)

Non è raro ripensare a quanto ci si sentiva un dipendente sfruttato e pronto a contattare i sindacati e l'Ispettorato del lavoro; le tasse sui dipendenti verranno percepite come un'ingiustizia perché altissime (e in effetti lo sono), le tasse e le imposte in generale che superano di oltre la metà degli incassi, il rapporto con lo staff si potrebbe trasformare in una lotta tra il titolare che cerca di incastrare tutto e i dipendenti che attendono solo la paga di fine mese senza sentirsi realmente motivati a far funzionare questa "macchina". Altro che grande famiglia!

E anche a livello di vita personale si subiranno le conseguenze: nessun giorno libero, poche vacanze e i nostri cari che dovranno sopportare la nostra assenza. Tutte queste ragioni, unite a ritmi di lavoro estenuanti con stanchezza fisica e mentale, sono **elementi su cui riflettere prima di concretizzare il progetto di diventare "un oste"**.

Nell'infografica che segue abbiamo sintetizzato le ragioni che suggeriscono di lanciarsi in quest'avventura e quelle per le quali non si dovrebbe aprire un ristorante.

Ma un diavoletto con l'aureola esiste? Alcune soluzioni pratiche per un ristorante che funzioni

Esiste un modo per realizzare il proprio sogno senza impazzire, esaurirsi, odiare i soci, riempirsi di debiti e infine chiudere? Guardando lo scenario ristorativo nei secoli direi che esiste.

Giorni fa ho letto che la chiusura di un'attività è anche considerata una selezione naturale e, a pensarci bene, è proprio così. Chiudono i ristoranti che non sono riusciti ad organizzarsi nel modo giusto, che non hanno pianificato bene la strategia aziendale e non sono stati capaci di proporre al cliente una buona qualità del servizio e del prodotto. Molte altre realtà, invece, dimostrano che avere un ristorante e divertirsi è possibile, il segreto è nell'organizzazione.

Nel libro di **Dan Charnas** "***Il metodo è servito***" l'autore, dopo aver tallonato molti chef famosi, conclude che la "*mise-en-place*" ovvero l'organizzazione, la preparazione anticipata, l'efficienza, il coordinamento e il lavoro di squadra possono rappresentare un modello applicabile nella ristorazione ma anche in altre professioni e nella vita di tutti i giorni.

Non esiste una scorciatoia, non esiste che vi svegliate all'indomani di una cena fra amici, nella quale i complimenti sono stati talmente tanti che l'idea di aprire un ristorantino da cento coperti aleggia assieme al profumo di gamberoni al pesto di cioccolato rimasto in casa. **Per essere un ristoratore felice dovete studiare**, informarvi, affiancarvi di persone brave, capaci e trasmettere la vostra passione.

Il segreto è di **non buttarsi a caso in un'avventura senza avere fatto un piano d'attacco**. Ci vorranno mesi di pianificazione, più soldi di quanto preventivato perché l'imprevisto è sempre dietro l'angolo e soprattutto bisogna lavorare su se stessi per trovare, ogni giorno, la motivazione a inseguire l'obiettivo prefissato, senza mai perderlo di vista, riconoscendo opzioni e piccoli cambiamenti quando necessario.

Fare ristorazione è un'avventura rischiosa ma divertente e che da soddisfazioni. Se non siete convinti di come fare le cose giuste **chiamate un consulente**!

© Articolo di Giovanna Geremicca
Consulente per la ristorazione
(www.giovannageremicca.it)

Data di creazione
02/03/2020
Autore
redazione