DICEMBRE 2024
www.cc-cash.it

linea diretta

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

ADDOBBI E IDEE

SPECIALE FESTE DI NATALE

AL 2025 SI BRINDA ANCHE COL SIDRO

IL GENIO È NELLA LAMPADA
ANNO NUOVO LUCE NUOVA

IL CIOCCOLATO DI MODICA
UN PRESEPE DA GUSTARE

N.12 del 18-11-2024 - Anno VI - Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, NBPA/NE/PD/002/2018 - Cortina | € - Mensile

TI REGALO UN'ESPERIENZA DA FANTASCIENZA

*di Giacomo Pini**

Mindset e management

I gusti del pubblico sono in continua evoluzione. Più degli oggetti di lusso, si cercano esperienze appaganti, che lascino ricordi indimenticabili. Per ristoratori e albergatori non è facile cogliere i nuovi trend e saper cavalcare l'onda. Ma con metodo, tecnica e voglia di innovare si aprono grandi opportunità. Al bando le inefficienze

Oggi i più apprezzati sono i regali esperienziali. Cenare in un ottimo ristorante, pernottare in un bellissimo hotel, partecipare a un evento di degustazione è più coinvolgente, più emozionante, e anche più educativo. Non è un caso che, tra le sorprese sotto l'albero, negli ultimi anni siano aumentati esponenzialmente le gift card, i buoni regalo per momenti indimenticabili, al posto del classico tostapane firmato. Ed è proprio questo un punto di partenza per la ristorazione e l'ospitalità del domani.

I concetti di servizio, accoglienza e ristorazione stanno vivendo un'epoca di cambiamenti radicali, complici le dinamiche socio-economiche e le innovazioni tecnologiche che hanno accelerato la digitalizzazione del mondo moderno e riposizionato le aspettative dei clienti verso livelli sempre più alti di personalizzazione e qualità. In questo panorama, è possibile parlare di futuro della ristorazione solo partendo dalla consapevolezza che il futuro è già presente, che i cambiamenti del domani trovano già nell'oggi un terreno fertile per crescere. Sta nelle abilità e nella cura che mettiamo noi per primi la possibilità di far germogliare nuove tendenze, più o meno radicate, capaci di disegnare nuovi equilibri.

Il modello in crisi: artigianale e complicato

Intelligenza artificiale, digitalizzazione, tecnologia, sostenibilità, qualità, autenticità: ci sono dei fattori macro che stanno influenzando la prospettiva della ristorazione futura, facendo ravvedere i ristoratori e guidandoli verso nuovi modelli di bu-

siness, in linea di massima molto più flessibili e capaci di rispondere alle attuali esigenze, problematiche e dinamiche di domanda e offerta.
Il modello che più soffre sul mercato di oggi e che farà fatica a trovare spazio domani è quello della ristorazione tradizionale all'italiana, caratterizzata da un'organizzazione artigianale e da una struttura machiavellica, orchestrata come un esasperante one-man show e dove il cambio generazionale non sempre trova un lieto fine. Ciò che invece continuerà a svilupparsi a una velocità incredibile sono i format verticali: in questo caso, sono proprio le procedure standardizzate, le automazioni e le cucine intelligenti a garantire la sostenibilità del risultato e la longevità dell'impresa.
Anche la forte collocazione identitaria contribuisce a stringere la forbice tra costi e flussi di ricavo. L'efficienza operativa, infatti, non potrà che andare sempre più a braccetto con la personalizzazione dell'offerta: il perfetto equilibrio di gestione si avrà quando i costi saranno ottimizzati e i ricavi massimizzati, così da garantire i margini necessari per effettuare qualsiasi manovra di crescita e implementare qualunque piano di espansione e sviluppo. Se da un lato, infatti, questi elementi forniranno un vantaggio competitivo alle aziende, che potranno anche aprirsi a nuovi mercati – come già sta succedendo grazie all'ibridazione e all'evoluzione della ristorazione alberghiera – dall'altro offriranno anche un'esperienza più soddisfacente e consapevole a quei clienti che sentono prioritarie gastronomia e cultura culinaria.

Puntare al valore reale e percepito

Nel punto di incontro tra le sfide che i ristoratori di oggi devono affrontare e il desiderio dei consumatori di domani – per quanto è possibile prevederlo – ricadono tutte le operazioni volte a costruire valore. Al bando le inefficienze: l'approccio da utilizzare per chi domani guiderà la ristorazione prevede un mix tra metodo, capacità tecniche e strumentazioni utili per mettere in evidenza solo ciò che può portare una differenza sostanziale tra output e input, tra ciò che è possibile realizzare a partire da ciò che si ha a disposizione.
I dati confermano che i clienti dei pubblici esercizi cercano, in linea di massima, il miglior rapporto qualità e prezzo possibile, dando importanza tanto alla qualità quanto all'esperienza nel suo complesso. Per questo è logico prevedere che la ristorazione del domani dovrà fare tutto ciò che occorre per ottenere in contemporanea un ottimo valore reale e il miglior valore percepito raggiungibile.

La ristorazione: ieri, oggi e domani

Ci si aspetta sempre che il futuro sia diverso dal presente, che a sua volta è già diverso dal passato. Anche nella ristorazione spesso, come in altri aspetti della vita, si prova una certa nostalgia di quando tutto era più facile, di quando bastava saper far da mangiare in modo discreto per portare avanti un'attività. Eppure, la realtà è che la ristorazione è un fantastico mondo sfidante, dove la voglia di mettersi in gioco deve essere la miccia che fa scattare creatività e innovazione, e dove la possibilità di vincere c'è, basta saper cogliere l'opportunità quando questa si presenta.

I CINQUE INGREDIENTI PER UN 2025 VINCENTE

- **Controllare i numeri:** collezionare dati, trasformarli in informazioni utili e tenere monitorato l'andamento nel tempo è l'abc per una gestione strategica della propria attività
- **Intraprendere una rivoluzione:** il mindset da imprenditore è ciò che distingue un locale che fa da mangiare bene da un'azienda capace di mantenere un vantaggio competitivo sul mercato
- **Neutralizzare ogni forma di inefficienza:** la standardizzazione è ciò che permette di fare pulizia e azzerare tutto ciò che è spreco o superfluo
- **Quantificare i propri obiettivi:** senza avere in mente la destinazione da raggiungere è impossibile trovare la strada da intraprendere
- **Umanizzare la gestione con l'aiuto della tecnologia:** l'equilibrio sta dove i punti di forza dell'una e dell'altra parte innescano una sinergia
- **Espandere la visione:** apertura mentale e spirito d'iniziativa danno il via a ogni avventura.

*Ceo di GP Studios, società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione dal 2001.
Tel. 0543 84099 – www. gpstudios.it – email: info@gpstudios.it