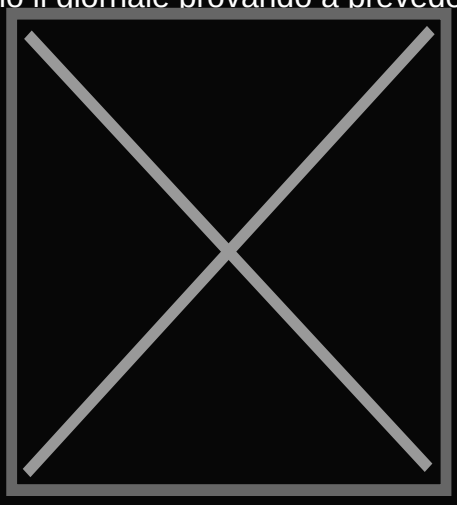
Gli esercenti? Vivono come equilibristi sulla corda…

screenshot-43-d3fa9383

Questo mese partiamo con un gioco assai spericolato e apriamo il giornale provando a prevedere come sarà il bar del futuro.



[caption id="attachment_128932" align="alignleft" width="231"] David Migliori[/caption]

Con una bella dose di coraggio e di audacia l'Osservatorio Host suggerisce alcune tendenze relative al mondo dei pubblici esercizi e lo fa partendo da alcuni dati di fatto incontrovertibili. Nel 2016, le Camere di Commercio hanno registrato 7.557 nuovi locali (dati Fipe), ma nello stesso tempo ne sono stati cancellati ben 12.727: un saldo molto negativo che colpisce in primis i bar. Siamo nel campo delle "cattive notizie", ma non è detto che tutto il male venga per nuocere. Che ci sia un calo sul lungo periodo dei punti vendita è quasi fisiologico in un Paese come l'Italia che ha un numero di pubblici esercizi per abitante tra i più elevati al mondo. Quel che conta è che il settore resti vivace ed "effervescente" e che le nuove aperture – che ne costituiscono la linfa vitale – siano all'insegna dell'innovazione e portino idee e sperimentazioni da cui anche chi ha già un'attività in corso possa trarre ispirazione e attingere idee e spunti. **Dai tanti pareri raccolti per noi dall'Ufficio Stampa di Fiera Milano** è possibile azzardare alcune linee generali. Nei prossimi anni ci sarà sempre meno

spazio per i locali “senz’anima” e saranno scelti secondo logiche di basso prezzo. Per il resto dei locali sarà invece fondamentale farsi scegliere per una chiara identità riconoscibile. Gli esercenti dovranno imparare a posizionarsi su una linea immaginaria dove ai due estremi ci sono il tempo “rapido” e quello “lento”. Dovranno scegliere la propria filosofia – e quindi le loro proposte e l’offerta – considerando ai lati estremi della linea immaginaria, il bar da caffè rapido o da pasto veloce da una parte, e il bar bike friendly con annessa ciclofficina o il locale specializzato in piatti bio con palestra per lezioni di yoga dall’altro. Come se non bastasse, dovranno ricordare che è impensabile oggi non avere una ricca proposta food, che i clienti sono sempre più esigenti e pretendono qualità anche quando hanno fretta, che anche i panifici e le pasticcerie fanno a gara per aprire un angolo bar, e che l’Italia resta un Paese con enormi differenze tra nord e sud dove quel che funziona a Trento o Torino può essere un flop a Caserta o Siracusa e viceversa. Non c’è dubbio che la confusione sotto il cielo sia molto grande e che muoversi su questo terreno senza sbagliare fa pensare ad una camminata su un campo minato…

Con la consueta ambizione, Mixer non vuole limitarsi ad immaginare i trend di domani, vuole anche dare risposte pratiche alle esigenze concrete di oggi. Lo fa ad esempio, con importanti novità che tutti gli esercenti devono conoscere in merito ai divieti di somministrazione e vendita di alcolici. Altrettanto utili i consigli del nostro Commercialista su quel che bisogna fare nella malaugurata ipotesi in cui durante i caldi mesi estivi si riceva una lettera dal Fisco che segnala anomalie nelle dichiarazioni presentate...

Segnalo infine il primo Speciale Premium dedicato agli Spirits di qualità. Si tratta di una guida ai prodotti d’eccellenza per baristi e bartender. Sono le stesse aziende produttrici a fornire i consigli utili su come trattarli e valorizzarli al meglio, sia lisci che miscelati.